

## Realschule Hohenhameln

### Schulinternes Curriculum Hauswirtschaft, Jahrgangsstufe 8

#### Themenbereich 1: Lebensmittelzubereitung

Konkretisierung des Unterrichtsvorhabens: "Einführung in das Fach, Orientierung & Hygiene",

Umfang 4 Stunden (2 Doppelstunden), Lehrwerk: SchmExperten im Profil

Strukturierender Aspekt: Grundlegende Arbeitskenntnisse

#### Konkretisierung

- Orientierung in der Schulküche
- Küchengeräte benennen und sachgerecht benutzen
- Ämteraufgaben kennen und anwenden
- Handlung nach Hygienevorschriften

#### Kompetenzen

Inhaltsbezogene Kompetenzen	Prozessbezogene Kompetenzen	
Fachwissen	Erkenntnisgewinnung und Methoden	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>orientieren</b> sich in der Schulküche (Lebensmittelaufbewahrung, Arbeitsgeräte, Mülltrennung usw.).</li> <li>• <b>benennen</b> Hygieneregeln und wenden sie an.</li> <li>• kennen Ämteraufgaben und wenden sie an.</li> <li>• benennen Küchengeräte und benutzen sie sachgerecht.</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>führen</b> die Lebensmittel-Zubereitung unter Beachtung der Hygienevorschriften <b>durch</b>.</li> <li>• sind vertraut mit der Einrichtung und Ausstattung der Schulküche.</li> <li>• stellen die Besonderheiten der Ämteraufgaben heraus (Verwendung der Rollenkarten)</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beurteilen</b> sich, den Arbeitsplatz und den Arbeitsvorgang auf Einhaltung der Hygienevorschriften.</li> <li>• <b>bewerten</b> Hygienevorschriften bezogen auf konkrete Räumlichkeiten wie z.B. Bäckerei, Schlachtereier.</li> <li>• reflektieren die Einhaltung und Ausübung der einzelnen Ämter mithilfe der Rollenkarten.</li> </ul>

Methodische / didaktische Zugänge	Lernmittel / Lernorte	Fachübergreifende Kooperationen / außerschulische Partner	Anregungen zur Leistungsbewertung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Küchenrallye</li> <li>• Folie mit verschiedenen Haushalten/ Haushaltssituationen</li> <li>• Expertengruppen zu Hygieneregeln/ Ämterplänen → Präsentation mit Plakat</li> <li>• Zeitschriftenartikel „Hygieneunfälle“ im Haushalt</li> <li>• Vertrag zu Ämtern in der Gruppe erarbeiten</li> </ul> <p><b>Hauswirtschaftliche Praxis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mixgetränk/Cooler Eistee</li> <li>• Gemüsesticks mit Dip - oder Obststicks → Augenmerk auf Verhalten in der Gruppe (Ämter)/Schulküche</li> </ul>	<p>Lernmittel / Materialien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küchenkartei</li> <li>• Ringordner SchmExperten in der Lehrküche</li> </ul> <p>Besondere Lernorte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulküche</li> </ul>	<p>Fächerübergreifende Kooperationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deutsch</li> </ul> <p>Außerschulische Partner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• -</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• schriftlicher Test über Hygieneregeln und grundlegende Arbeitsschritte</li> <li>• Portfolio</li> <li>• Einhaltung der Hygiene und Sicherheitsvorschriften und sachgerechte, sichere, ergonomische und rationelle Durchführung der Arbeitsschritte und Benutzung der Küchengeräte bei fachpraktischen Übungen</li> </ul>

#### Differenzierung

- Qualitative Differenzierung: einfachere Rezepte/weniger Arbeitsschritte
- Heterogene Gruppenzusammensetzungen bzw. gemischte Jungen- und Mädchengruppen