

Realschule Hohenhameln

Schulinternes Curriculum Hauswirtschaft, Jahrgangsstufe 8

Themenbereich 1: Lebensmittelzubereitung

Konkretisierung des Unterrichtsvorhabens: „Gut geplant ist halb gewonnen“,

Umfang: 8 Stunden (4 Doppelstunden), Lehrwerk: SchmExperten im Profil

Strukturierender Aspekt: Grundrezepte, Messen & Wiegen

Konkretisierung

- Arbeiten nach Rezept
- Entwicklung eines Zeitplanes für die Zubereitung von Gerichten
- Vorteile des Grundrezeptes kennen

Kompetenzen		
Inhaltsbezogene Kompetenzen	Prozessbezogene Kompetenzen	
Fachwissen	Erkenntnisgewinnung und Methoden	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen Geräte zur Lebensmittelzubereitung. • stellen Produkte (z.B. bei Rührteig, Quarkölteig, Hefeteig) sachgerecht unter Verwendung von Waage und Messbecher her. • benennen die Grundtechniken der Nahrungszubereitung (Vorbereitungsarbeiten, Entfernen von unerwünschten Bestandteilen, Zerkleinerungstechniken, Mischen und Schlagen von Lebensmitteln). • nennen Grundrezepte. • ermitteln die sinnvolle Reihenfolge von Arbeitsschritten. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • führen die Lebensmittelzubereitung mit angemessenem Geräteeinsatz durch. • ordnen Arbeitsvorgänge den Bereichen Vor-, Zu- und Nachbereitung zu. • arbeiten nach Rezept. • führen die Nahrungsmittelzubereitung mit angemessenen Methoden durch. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • wägen den Geräteeinsatz nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten ab. • entwerfen einen zeitsparenden Arbeitsplan für die Zubereitung von Gerichten. • beurteilen Arbeitspläne hinsichtlich rationellen, partnerschaftlichen Arbeitens. • entwickeln Rezepte nach vorgegebenen Kriterien. • erkennen die Vorteile ihrer Kenntnis Der Grundrezeptherstellung.

Methodische / didaktische Zugänge	Lernmittel / Lernorte	Fachübergreifende Kooperationen / außerschulische Partner	Anregungen zur Leistungsbewertung
<ul style="list-style-type: none"> • „Was läuft hier falsch?“ – Fehlverhalten bei der Zubereitung einer Speise erkennen • Messen und Wiegen – gewusst wie • Stationsarbeit (Messen und Wiegen; Handlungsabläufe, Fachtechniken) • „Mach dein Ding“ – Grundrezepte umwandeln • Rezeptbuch mit Grundrezepten/ Tabelle • Plakat zum Wiegen & Messen <p>Hauswirtschaftliche Praxis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muffins • Pfannkuchen • Spaghetti mit Tomatensoße (Fleisch) • Pizzabrötchen → jeweils mit Variation des Grundrezeptes 	<p>Lernmittel / Materialien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchenkartei • Ringordner SchmExperten in der Lehrküche • Kochbücher <p>Besondere Lernorte</p> <ul style="list-style-type: none"> • häusliche Küche • Schulküche 	<p>Fächerübergreifende Kooperationen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deutsch (Vorgangsbeschreibung/Rezepte) <p>Außerschulische Partner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • - 	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der Hygiene und Sicherheitsvorschriften und sachgerechte, sichere, ergonomische und rationelle Durchführung der Arbeitsschritte und Benutzung der Küchengeräte bei fachpraktischen Übungen • Portfolio • Gruppenpräsentationen

Differenzierung

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