

Realschule Hohenhameln

Schulinternes Curriculum Hauswirtschaft, Jahrgangsstufe 8

Themenbereich 1: Lebensmittelzubereitung

Konkretisierung des Unterrichtsvorhabens: „**Garverfahren**“,

Umfang: 2 Stunden (1 Doppelstunde), Lehrwerk: SchmExperten im Profil

Strukturierender Aspekt: grundlegende Garverfahren

Konkretisierung

- kennen grundlegende Garverfahren → ordnen diese Lebensmitteln zu
- Ernährungsphysiologische Aspekt bewerten

Kompetenzen		
Inhaltsbezogene Kompetenzen	Prozessbezogene Kompetenzen	
Fachwissen	Erkenntnisgewinnung und Methoden	Beurteilung und Bewertung
Die Schülerinnen und Schüler ... • beschreiben grundlegende Garverfahren.	Die Schülerinnen und Schüler ... • ordnen Garverfahren bestimmten Lebensmitteln zu . • führen Garverfahren nach produktbezogener Auswahl sachgerecht durch .	Die Schülerinnen und Schüler ... • bewerten Garverfahren aus ernährungsphysiologischer Sicht.

Methodische / didaktische Zugänge	Lernmittel / Lernorte	Fachübergreifende Kooperationen / außerschulische Partner	Anregungen zur Leistungsbewertung
<ul style="list-style-type: none"> • Wiederholung der Grundrezepte (speziell: Hackfleischteig) • Steckbriefe zu Garverfahren (Expertengruppen) • Kartenspiel Garverfahren • Sinnexperiment Garverfahren (Vergleich Vitamin- und Geschmacksverlust) • Plakat mit Übersicht zu Garverfahren <p>Hauswirtschaftliche Praxis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemüsesuppe mit Biss (Dünsten) • Cili con Carne mit Reis (Braten) → Augenmerk auf verschiedenen Garverfahren 	<p>Lernmittel / Materialien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchenkartei • Ringordner SchmExperten in der Lehrküche • Kartenspiel/Memory <p>Besondere Lernorte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulküche • häusliche Küche 	<p>Fächerübergreifende Kooperationen</p> <ul style="list-style-type: none"> • - <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/eigenes Quiz erstellen
- Heterogene Gruppenzusammensetzungen bzw. gemischte Jungen- und Mädchengruppen
- Vorgabe der bisherigen Grundrezepte