

Realschule Hohenhameln

Schulinternes Curriculum Hauswirtschaft, Jahrgangsstufe 8

Themenbereich 1: Lebensmittelzubereitung

Konkretisierung des Unterrichtsvorhabens: „**Grundregeln zum Umgang mit technischen Geräten**“

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

Strukturierender Aspekt: Umgang mit technischen Geräten

Konkretisierung

- lernen sicherheitsbewussten und energiesparenden Umgang mit technischen Geräten kennen → Praxiserprobung
- Beurteilen Geräte in ihrem Haushalt nach zuvor aufgestellten Kriterien

Kompetenzen		
Inhaltsbezogene Kompetenzen	Prozessbezogene Kompetenzen	
Fachwissen	Erkenntnisgewinnung und Methoden	Beurteilung und Bewertung
Die Schülerinnen und Schüler ... • nennen Grundregeln zum sicherheitsbewussten und energiesparenden Umgang mit technischen Geräten.	Die Schülerinnen und Schüler ... • führen den Einsatz technischer Geräte (Handrührgerät, u.a.) produktbezogen, energiesparend und sicherheitsbewusst durch .	Die Schülerinnen und Schüler ... • beurteilen gemäß der Kriterien die technischen Geräte in ihrem Haushalt.

Methodische / didaktische Zugänge	Lernmittel / Lernorte	Fachübergreifende Kooperationen / außerschulische Partner	Anregungen zur Leistungsbewertung
<ul style="list-style-type: none"> • Energiespartipps erarbeiten • Rollenspiel Fehlverhalten am Herd • Einführung in Benutzung des Handrührgerätes → Ableitung der Sicherheitsregeln • Übertrag der Sicherheitsregeln auf weitere Küchengeräte → Regelblatt entwickeln • Internetrecherche Energielabel/ Energieeffizienzklasse • Steckbriefe zu allgemeinen Sicherheits- und Energieregeln • Handrührgeräte – Führerschein • Untersuchung der häuslichen Geräte oder anderer Schulgeräte auf Sicherheit und Energieeffizienz <p>Hauswirtschaftliche Praxis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Backen von Pizza und Kuchen • Milchreis und Kompott • Köttbullar mit Salzkartoffeln (Garziehen) → Augenmerk auf sachgerechten Umgang mit technischen Geräten 	<p>Lernmittel / Materialien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchenkartei • Ringordner SchmExperten in der Lehrküche <p>Besondere Lernorte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulküche • häusliche Küche • Pc-Raum 	<p>Fächerübergreifende Kooperationen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werken/Technik <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