

## Realschule Hohenhameln

### Schulinternes Curriculum Hauswirtschaft, Jahrgangsstufe 8

#### Themenbereich 1: Lebensmittelzubereitung

Konkretisierung des Unterrichtsvorhabens: „Tischkultur“

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

Strukturierender Aspekt: Tischkultur „leben“

#### Konkretisierung

- Tischsitten und Regeln des Tischdeckens erarbeiten und in verschiedenen Situationen anwenden
- Projektunterricht/Recherchearbeit

Kompetenzen		
Inhaltsbezogene Kompetenzen	Prozessbezogene Kompetenzen	
Fachwissen	Erkenntnisgewinnung und Methoden	Beurteilung und Bewertung
Die Schülerinnen und Schüler ... • <b>nennen</b> Regeln des Tischdeckens und Tischsitten.	Die Schülerinnen und Schüler ... • <b>veranschaulichen</b> die Regeln durch mahlzeitenbezogenes Gestalten des Tisches. • <b>handeln</b> den Tischsitten entsprechend.	Die Schülerinnen und Schüler ... • <b>erörtern</b> regionale, nationale und internationale Tischsitten.

Methodische / didaktische Zugänge	Lernmittel / Lernorte	Fachübergreifende Kooperationen / außerschulische Partner	Anregungen zur Leistungsbewertung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varianten des Eindeckens für verschiedene Mahlzeiten</li> <li>• Projektunterricht in Gruppen zu den Themen: Tischdecken, Tischsitten, Tischgespräch, Servieren, Tischdekoration und Anrichten</li> <li>• Bücherei- und Internetrecherche</li> <li>• Regeln ableiten – Placemat</li> <li>• Rollenspiel „Servieren“ – mit Reflexion</li> <li>• Quiz entwickeln/Jeopardy</li> <li>• Anleiten/Übungssequenz für Mitschüler (z.B. Servietten falten)</li> <li>• Schülerreferate</li> <li>• Rechercheaufgabe: Vergleich des Gelernten im häuslichen und öffentlichen Bereich (z.B. im Restaurant/Hotel)</li> </ul> <p><b>Hauswirtschaftliche Praxis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weihnachtsfeier</li> <li>• Wunschkochen/Probekochen (eigene Auswahl an Rezepten + Tischdekoration)</li> <li>• Kochduell (Vorgabe von Rezepten und geforderter Tischdekoration)</li> <li>• Abschlussbuffet → Augenmerk auf Tischkultur und Anwendung bisheriger Arbeitstechniken und Sicherheits- und Hygienevorschriften</li> </ul>	<p>Lernmittel / Materialien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küchenkartei</li> <li>• Ringordner SchmExperten in der Lehrküche</li> <li>• Fachbücherkiste aus der Bücherei</li> <li>• Lifestyle- und</li> </ul> <p>Frauenzeitschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochbücher</li> <li>• Tischdekoration</li> <li>• Tischwäsche</li> <li>• Servietten</li> </ul> <p>Besondere Lernorte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulküche</li> <li>• häusliche Küche</li> </ul>	<p>Fächerübergreifende Kooperationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wirtschaft/GuS</li> </ul> <p>Außerschulische Partner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bücherei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einhaltung der Hygiene und Sicherheitsvorschriften und sachgerechte, sichere, ergonomische und rationelle Durchführung der Arbeitsschritte und Benutzung der Küchengeräte bei fachpraktischen Übungen</li> <li>• Portfolio</li> <li>• Kochduell mit Bewertung</li> <li>• Tischlein deck' dich - Eindecken nach Vorgabe</li> </ul>

#### Differenzierung

- Qualitative Differenzierung: eigene Auswahl von Rezepten/Vorgabe der möglichen Tischdekorationen
- Quantitative Differenzierung: Zubereitung zusätzlicher Speisen, z.B. Nachtisch
- Heterogene Gruppenzusammensetzungen bzw. gemischte Jungen- und Mädchengruppen