

## Fach Hauswirtschaft

## Jahrgang 5

## Fachkonferenz-Vorsitz/Stellvertretung GAVO / KUHE

Zeit- raum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
<b>1. Halb- jahr</b>	<p><b>Thema:</b> Einführung in das Fach Hauswirtschaft</p> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF1 IF2</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche</li> <li>• Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene</li> <li>• Sicherheit und Unfallvermeidung</li> <li>• Mahlzeitengestaltung</li> <li>• Rezepte</li> </ul>	<p>SK 1,2 MK 1,2, 3 HK 1, 2</p> <p>Die Schüler*innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen hauswirtschaftliche Arbeitsfelder.</li> <li>• beschreiben das Ordnungssystem der Lehrküche.</li> <li>• beschreiben Gefahren im privaten Haushalt und benennen Vermeidungsmöglichkeiten.</li> <li>• bestimmen die Regeln zur persönlichen Hygiene.</li> <li>• bestimmen Maßnahmen zur Arbeitshygiene.</li> <li>• wenden die Regeln zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln an.</li> <li>• beschreiben Art, Funktion und Handhabung von Messern.</li> <li>• beschreiben den sicheren Umgang mit den Arbeitsmitteln und führen eine sachgerechte Reinigung durch.</li> <li>• bereiten erste Mahlzeiten zu.</li> </ul>	<p><b>BO-Bezug:</b> Keine konkreten Bezüge.</p> <p><b>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</b> MK 1.1, 2.1, 2.2, 4.1</p> <p><b>Distanzlernen (DU)</b> Im Falle von Distanzunterricht wird die sonstige Mitarbeit vor allem anhand der eingereichten Aufgaben bewertet. Die aktive Teilnahme an Video-/ Sprachkonferenzen wird ebenfalls zur Bewertung herangezogen. Schriftliche Tests (Klassenarbeiten) müssen immer in Präsenz in der Schule abgelegt werden, da ansonsten die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.</p>	<p><b>Schriftliche Arbeit:</b> Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p><b>Sonstige Mitarbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen, Eingehen auf Beiträge und Argumentationen von Mitschüler*innen)</li> <li>• Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</li> <li>• Praktisches Arbeiten in der Lehrküche</li> </ul> <p><b>Nachteilsausgleich bei LRS</b> Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>
	<p><b>Thema:</b> Wie kriege ich mein Essen warm? Der Elektroherd – Funktion und Nutzungsmöglichkeiten</p>	<p>SK 1,2, 3 MK 1, 2, UK 1,2 HK 1, 2, 3</p>	<p><b>BO-Bezug:</b> Keine konkreten Bezüge.</p> <p><b>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</b></p>	<p><b>Schriftliche Arbeit:</b> Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p>

	<p><b>Inhaltsfelder:</b> IF1 IF2</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheit und Unfallvermeidung</li> <li>• Mahlzeitengestaltung</li> <li>• Rezepte</li> </ul>	<p>Die Schüler*innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ordnen die Schalter des Backofens zu und bedienen diese.</li> <li>• benennen die Zubehörteile.</li> <li>• beschreiben die Funktionsweisen.</li> <li>• beschreiben Gefahren und vermeiden diese.</li> <li>• bereiten Mahlzeiten zu.</li> <li>• wenden die Garmethode Backen und Kochen sachlich richtig an.</li> </ul>	<p>MK 1.1, 2.1, 2.2, 4.1</p> <p><b>Distanzlernen (DU)</b> Im Falle von Distanzunterricht wird die sonstige Mitarbeit vor allem anhand der eingereichten Aufgaben bewertet. Die aktive Teilnahme an Video-/ Sprachkonferenzen wird ebenfalls zur Bewertung herangezogen. Schriftliche Tests (Klassenarbeiten) müssen immer in Präsenz in der Schule abgelegt werden, da ansonsten die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.</p>	<p><b>Sonstige Mitarbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen, Eingehen auf Beiträge und Argumentationen von Mitschüler*innen)</li> <li>• Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</li> <li>• Praktisches Arbeiten in der Lehrküche</li> </ul> <p><b>Nachteilsausgleich bei LRS</b> Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>
	<p><b>Thema:</b> Ich habe Durst- und jetzt? So findest du den geeigneten Durstlöscher. Überblick über das Getränkeangebot und Beurteilung der Inhaltsstoffe</p> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF2 IF3</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelgruppen</li> </ul>	<p>SK 3, 4 MK 3, 4, 5, 9 UK 1,2, 4, 6</p> <p>Die Schüler*innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung.</li> <li>• beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung</li> <li>• ermitteln obligatorische Kennzeichnungselemente.</li> <li>• benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung.</li> <li>• erläutern in elementarer Form Strategien zur</li> </ul>	<p><b>BO-Bezug:</b> Keine konkreten Bezüge.</p> <p><b>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</b> MK 1.1, 2.1, 2.2, 4.1</p> <p><b>Distanzlernen (DU)</b> Im Falle von Distanzunterricht wird die sonstige Mitarbeit vor allem anhand der eingereichten Aufgaben bewertet. Die aktive Teilnahme an Video-/ Sprachkonferenzen wird ebenfalls zur Bewertung herangezogen.</p>	<p><b>Schriftliche Arbeit:</b> Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p><b>Sonstige Mitarbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen, Eingehen auf Beiträge und</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelkennzeichnung</li> <li>Kriterien zur Qualitätsbestimmung</li> <li>Einkauf von Lebensmitteln des täglichen Bedarfs.</li> </ul>	<p>Müllvermeidung und Verfahren der Mülltrennung und -verwertung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung.</li> <li>ermitteln obligatorische Kennzeichnungselemente.</li> <li>bewerten Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren.</li> <li>bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll.</li> </ul>	<p>gen.</p> <p>Schriftliche Tests (Klassenarbeiten) müssen immer in Präsenz in der Schule abgelegt werden, da ansonsten die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.</p>	<p>Argumentationen von Mitschüler*innen)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</li> <li>Praktisches Arbeiten in der Lehrküche</li> </ul> <p><b>Nachteilsausgleich bei LRS</b> Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>
<b>2. Halbjahr</b>	<p><b>Thema:</b> Was macht mich satt? Getreide, Pasta &amp; Co! Inhaltsstoffe von Getreide, Pasta und Kartoffeln, Vollkornmehl vs. Weißmehl</p> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF2 IF3</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittelgruppen</li> <li>Mahlzeitengestaltung</li> <li>Einkauf von Lebensmitteln des täglichen Bedarfs</li> </ul>	<p>SK 1, 3, 4 MK 4, 7 UK 1, 2, 5 HK 1, 2, 5</p> <p>Die Schüler*innen...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung.</li> <li>bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen sowie das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische Qualität.</li> </ul>	<p><b>BO-Bezug:</b> Die Schüler*innen Keine konkreten Bezüge.</p> <p><b>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</b> MK 1.1, 2.1, 2.2, 4.1</p> <p><b>Distanzlernen (DU)</b> Im Falle von Distanzunterricht wird die sonstige Mitarbeit vor allem anhand der eingereichten Aufgaben bewertet. Die aktive Teilnahme an Video-/ Sprachkonferenzen wird ebenfalls zur Bewertung herangezogen. Schriftliche Tests (Klassenarbeiten) müssen immer in Präsenz in der Schule abgelegt werden, da ansonsten die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.</p>	<p><b>Schriftliche Arbeit:</b> Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p><b>Sonstige Mitarbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen, Eingehen auf Beiträge und Argumentationen von Mitschüler*innen)</li> <li>Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</li> <li>Praktisches Arbeiten in der Lehrküche</li> </ul>

				<b>Nachteilsausgleich bei LRS</b> Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten
	<b>Thema:</b> Einen Snack für Gäste vorbereiten  <b>Inhaltsfelder:</b> IF1 IF2 IF3 IF4 IF5  <b>Inhaltliche Schwerpunkte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisationsstruktur im Fachraum Schulküche</li> <li>• Sicherheit und Unfallvermeidung</li> <li>• Mahlzeitengestaltung</li> <li>• Rezepte</li> <li>• Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs</li> <li>• Lebensmittelverbrauch und -abfälle</li> <li>• Küche als Arbeitsplatz</li> <li>• Arbeitsteilung</li> </ul>	SK 2, 3, 4 MK 5 UK 3 HK 1, 2, 3, 5  Die Schüler*innen... <ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen typische Einrichtungen, Arbeitsmittel und Funktionsbereiche in Lehrküchen.</li> <li>• beschreiben Möglichkeiten und Auswirkungen von Arbeitsplanung und Aufgabenverteilung in Kleingruppen.</li> <li>• ermitteln die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung.</li> <li>• bewerten Arbeitsplätze nach ergonomischen Gesichtspunkten und entwickeln Vorschläge zur Optimierung.</li> <li>• setzen sich kritisch mit Rollenbildern in Bezug auf Hausarbeit auseinander.</li> <li>• erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungs zubereitung.</li> <li>• erklären in elementarer Form die Aufgaben, Handhabung und Funktionsweise von Küchengeräten.</li> <li>• erklären in elementarer Form die Aufgaben, Handhabung und Funktionsweise von Küchengeräten.</li> <li>• benennen sicherheits- und gesundheitsrelevante (siehe KUV I) Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften.</li> <li>• vergleichen den Nutzen von Haushaltsgeräten und bewerten diese hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit.</li> </ul>	<b>BO-Bezug:</b> Die Schüler*innen <ul style="list-style-type: none"> <li>• können vielfältige Aufgaben der Arbeit in Haushalt möglichst selbstständig planen, organisieren und ausführen.</li> </ul> <b>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</b> MK 1.1, 2.1, 6.1  <b>Distanzlernen (DU)</b> Im Falle von Distanzunterricht wird die sonstige Mitarbeit vor allem anhand der eingereichten Aufgaben bewertet. Die aktive Teilnahme an Video-/ Sprachkonferenzen wird ebenfalls zur Bewertung herangezogen. Schriftliche Tests (Klassenarbeiten) müssen immer in Präsenz in der Schule abgelegt werden, da ansonsten die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.	<b>Schriftliche Arbeit:</b> Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate  <b>Sonstige Mitarbeit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen, Eingehen auf Beiträge und Argumentationen von Mitschüler*innen)</li> <li>• Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</li> <li>• Praktisches Arbeiten in der Lehrküche</li> </ul> <b>Nachteilsausgleich bei LRS</b> Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten

		<ul style="list-style-type: none"><li>• erstellen Einkaufspläne anhand ausgewählter Kriterien.</li><li>• erklären grundlegende Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen und leiten Lösungsansätze zu deren Vermeidung ab.</li><li>• bewerten Einkaufspläne hinsichtlich ihrer Funktionalität.</li><li>• bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch.</li><li>• bewerten zubereitete Speisen und Gerichte kriteriengeleitet.</li><li>• bewerten Rezepte und ihre Struktur im Hinblick auf Verständlichkeit und Umsetzbarkeit.</li><li>• setzen sich kritisch mit ihrem eigenen Verhalten im Rahmen häuslicher Handlungsmuster auseinander.</li></ul>		
--	--	--	--	--