



**Inhalt:**

*Sachgerechter Umgang mit Küchengeräten / Hygieneregeln:*

- Küchen- u. Arbeitsorganisation in der Küche
- Hygiene und Sicherheit in der Küche

*Zubereitung von gesundheitsförderlichen Speisen nach Rezept:*

- Sachgerechte Verarbeitung von Lebensmitteln

*Empfehlung für eine gesundheitsförderliche Ernährung:*

- Wertschätzung von Lebensmitteln, Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Ernährungsweisen im Wandel
- Fastfood – Essen mit Verstand

*Nachhaltigkeit:*

- An den Kriterien von Nachhaltigkeit orientiertes Einkaufen und Verwerten von Lebensmitteln
- Verwendung regionaler und saisonaler Produkte

**Bezüge zum Basiscurriculum**

*Sprachbildung:*

- Aus Texten gezielt Informationen ermitteln
- grafische Darstellung beschreiben und erläutern
- Lesetechniken anwenden
- Sachverhalte und Abläufe beschreiben

*Medienbildung:*

- Mediale Werkzeuge altersgemäß nutzen

**Standards /Kompetenzen:**

*Die SuS:*

- benennen und besprechen Arbeitsplätze im privaten Haushalt
- können die Veränderungen der Lebensgewohnheiten durch technische Entwicklungen herausarbeiten
- können die Bedeutung der Schonung von Ressourcen im Alltag beschreiben
- können eigene Konsumententscheidungen benennen und beschreiben
- Können Begriffe, Sachverhalte, Gegenstände und Zusammenhänge in der Alltagssprache beschreiben und Fachbegriffe ihren Erklärungen und Abbildungen zuordnen

**Übergreifende Themen:**

- Berufs- und Studienorientierung, Gesundheitsförderung, Gleichstellung und Gleichberechtigung der Geschlechter, nachhaltige Entwicklung / Lernen im globalen Zusammenhang, Verbraucherbildung

**Fächerverbindende / fächerübergreifende Bezüge und Absprachen:**

- Biologie: Ernährungspyramide
- Deutsch: Vorgangsbeschreibung
- Mathematik: Arbeiten mit Einheiten und Größen

**Methoden:**

- Bild – Text – Memory und deren praktische Anwendung in der Küche
- Erkundungsgang Schulküche
- Erste – Hilfe – Übungen
- Gericht planen, vorbereiten und umsetzen
- Unterrichtsgang in den Supermarkt / auf den Wochenmarkt
- Projekttag Besuch eines Bauernhofes

**Format der Leistungsbewertung:**

- Bewertung der praktischen Arbeit in der Küche
- Verfassen der Arbeitsabläufe während der Speisenzubereitung

**Referenzaufgabe:**

- Sachgerechte Zubereitung einer Speise

**Produkt im Portfolio**

- Gestaltetes Rezept