



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