

## **Fach: Hauswirtschaft**

### **Jahrgang: 5**

#### **Thema: Sicherheit in der (Schul-)Küche**

#### **Konkretisiertes Unterrichtsvorhaben Jg. 5 Nr. 1**

##### **Inhaltsfelder:**

Haushaltsmanagement

##### **Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen Einrichtungen, Arbeitsmittel und Funktionsbereiche in der Lehrküche
- benennen sicherheits- und gesundheitsrelevante Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften
- erläutern Maßnahmen zur Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene

##### **Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Tatort Schulküche
- Arbeitsschutzregeln
- Verhalten bei Unfall
- Gefahrensymbole
- Hygieneregeln

##### **Lernmittel:**

Starke Seiten: Basiswissen Hauswirtschaft, S. 12-17

**Inhaltsfelder:**

Haushaltsmanagement

**Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen Einrichtungen, Arbeitsmittel und Funktionsbereiche in der Lehrküche
- bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht
- bewerten Arbeitsplätze nach ergonomischen Gesichtspunkten und entwickeln Vorschläge zur Optimierung
- entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Ergonomie am Arbeitsplatz
- Die Küchengeräte (z.B. elektrisches Handrührgerät)
- Das Kochfeld
- Der Backofen
- Den Arbeitsplatz einrichten
- Richtig spülen

**Lernmittel:**

Starke Seiten: Basiswissen Hauswirtschaft, S. 4-11

**Inhaltsfelder:**

Lebensstil und Ernährung

**Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren
- bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht
- erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungszubereitung
- bewerten Rezepte und ihre Struktur im Hinblick auf Verständlichkeit und Umsetzbarkeit

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Messen und Wiegen
- Rezeptformen
- Lebensmittel vorbereiten
- Lebensmittel zerkleinern
- Garmethoden im Überblick

**Lernmittel:**

Starke Seiten: Basiswissen Hauswirtschaft, S. 24-29

**Inhaltsfelder:**

Lebensstil und Ernährung

**Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung
- beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung
- beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung
- bewerten zubereitete Speisen und Getränke kriteriengeleitet

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Die Nährstoffe
- Die sieben Lebensmittelgruppen
- Die Ernährungspyramide
- Kennzeichnung von Lebensmitteln

**Lernmittel:**

Starke Seiten: Basiswissen Hauswirtschaft, S. 18-23