
	Rahmenvorgaben für das Fach Hauswirtschaft	Jahrgang 5 1 . Unterrichtseinheit
	Thema: Einführung in die Lehrküche	Klassenarbeit Typ: keine
	ggf. fächerverbindende Kooperation mit keine	

entsprechend verbindliche Kompetenzen *	
Inhaltsfeld(er)	Inhaltliche Schwerpunkte
Organisatorische Maßnahmen Hygiene Unfallgefahren	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Die Einrichtung und Nutzung der Lehrküche kennen lernen. ✓ Organisation des praktischen Unterrichts. ✓ Hygienische Grundvoraussetzungen ✓ Unfallgefahren in der Lehrküche beschreiben Unfallverhütung
Fachkompetenz	Erkenntnisgewinnung
Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> ✓ orientieren sich in einer Schulküche ✓ (Lebensmittelaufbewahrung, Arbeitsgeräte, Mülltrennung usw.). ✓ benennen die drei Bereiche der Hygiene (Grundregeln der Personalhygiene, Lebensmittel- und Betriebshygiene). ✓ benennen gefährliche Situationen in der Küche und entsprechende Verhaltensvorschriften. 	Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> ✓ führen die Lebensmittelzubereitung unter Beachtung der Hygienevorschriften durch. ✓ • handeln den Sicherheitsvorschriften entsprechend.
Handlungskompetenz	Methoden/ Medien
Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> ✓ beurteilen sich, den Arbeitsplatz und den Arbeitsvorgang auf Einhaltung der Hygienevorschriften und der Unfallverhütung. 	Erstellen eines Ämterplans Erkundung der Lehrküche anhand einer Küchenrallye Hygiene-Memory Arbeitsblätter

Hauswirtschaftliche Praxis	verbindliche IT-Kompetenzen
<ul style="list-style-type: none"> ✘ Obstsalat / -quark ✘ Obstspieß ✘ s. Rezeptordner in HW-Sammlung 	

Materialhinweis:

	Rahmenvorgaben für das Fach Hauswirtschaft	Jahrgang 5 2. Unterrichtseinheit
	Thema: Arbeitsgeräte und Arbeitstechniken	
	Klassenarbeit Typ: keine	
ggf. fächerverbindende Kooperation mit keine		

entsprechend verbindliche Kompetenzen *	
Inhaltsfeld(er)	Inhaltliche Schwerpunkte
Arbeitstechniken (spülen, rühren, schneiden, wiegen.) Arbeitsgeräte (Messer, Waage..) Elektrische Arbeitsgeräte (E-Herd, Backofen, Handrührgerät)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Grundlegender hauswirtschaftlicher Arbeitstechniken. ✓ Sachgerechter Umgang mit Arbeitsgeräten, unter Berücksichtigung der Unfallvermeidung und Hygiene
Fachkompetenz	Erkenntnisgewinnung
Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> ✓ nennen Geräte zur Lebensmittelzubereitung. ✓ stellen Produkte (z.B. bei Rührteig, Quarkölteig, Hefeteig) sachgerecht unter Verwendung von Waage und Messbecher her. ✓ beschreiben den Arbeitsablauf beim Abwaschen von Hand. ✓ - benennen die Grundtechniken der Nahrungszubereitung (Vorbereitungsarbeiten, Entfernen von unerwünschten Bestandteilen, Zerkleinerungstechniken, Mischen und Schlagen von Lebensmitteln). 	Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> ✓ führen die Lebensmittelzubereitung mit angemessenem Geräteeinsatz durch. ✓ waschen nach der Zubereitung von Speisen und Getränken in sachgerechter Weise ab. ✓ führen den Einsatz technischer Geräte (Handrührgerät, u.a.) sicherheitsbewusst durch.
Handlungskompetenz	Methoden/ Medien
Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> ✘ erlernen sich, den Arbeitsplatz und den Arbeitsvorgang auf Einhaltung der Hygienevorschriften und der Unfallverhütung zu kontrollieren. 	<ul style="list-style-type: none"> ✘ Anwendung der Arbeitstechniken und -geräten bei der praktischen Umsetzung (Rezept durchführen)

Hauswirtschaftliche Praxis	verbindliche IT-Kompetenzen
<ul style="list-style-type: none"> ✘ - Apfelhagelzucker-Brötchen ✘ - Brotfisch ✘ s. Rezeptordner in HW-Sammlung 	

Materialhinweis: