



Rahmenvorgaben für das Fach Hauswirtschaft

Jahrgang 7
1 . Unterrichtseinheit

Thema: Garen und Gartechniken

Klassenarbeit Typ: keine

ggf. fächerverbindende Kooperation mit keine

entsprechend verbindliche Kompetenzen *	
Inhaltsfeld(er)	Inhaltliche Schwerpunkte
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Garen - Was ist das? ✓ Gartechniken (Kochen , Dünsten, Braten, Schmoren, Backen, Grillen, Frittieren) ✓ Energiesparen durch den sachgerechten Einsatz von Kochgeschirr 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Definition „Garen“ kennen ✓ Die verschiedenen Gartechniken kennenlernen und, exemplarisch, anwenden. ✓ Vor- und Nachteile verschiedenen Kochgeschirrs erläutern.
Fachkompetenz	Erkenntnisgewinnung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ lernen die verschiedenen Gartechniken in Bezug auf die Eignung für jeweilige Lebensmittel kennen. ✓ Lernen die Vorzüge und Nachteile verschiedenen Kochgeschirrs, bezogen auf das Sparen von Energie, kennen. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ vergleichen die verschiedenen Gartechniken miteinander, unter Berücksichtigung des Nährstoffverlustes. ✓ Ordnen Garverfahren bestimmten Lebensmitteln zu. ✓ Untersuchen die Ursachen für einen Energieverlust durch Kochgeschirr
Handlungskompetenz	Methoden/ Medien
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ erlernen die fachgerechte Anwendung der Gartechniken unter Berücksichtigung einer gesunden Ernährung und der jeweiligen Lebensmittel. 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Anwendung der Gartechniken (Rezept durchführen) ✗ Arbeitsblätter ✗ evtl. Gruppenarbeit an Stationen
Hauswirtschaftliche Praxis	verbindliche IT-Kompetenzen
<ul style="list-style-type: none"> ✓ s. Rezeptordner in HW-Sammlung 	

Materialhinweis: