
	Rahmenvorgaben für das Fach Hauswirtschaft	Jahrgang 8 1 . Unterrichtseinheit
	<b>Thema: Gesundheit und Ernährung</b>	Stand: 06/2016
	ggf. fächerverbindende Kooperation mit keine	

entsprechend verbindliche Kompetenzen *	
<b>Inhaltsfeld 5 Gesundheit und Ernährung</b>	<b>Inhaltliche Schwerpunkte</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Die Nährstoffe und weitere Inhaltsstoffe der Lebensmittel</li> <li>✓ Bedeutung der Nährstoffe für die Leistungsfähigkeit</li> <li>✓ Gesundheitsförderliche Lebensmittel auswählen und zubereiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Die Nährstoffe (Kohlehydraten, Eiweiße, Fette) und weitere Inhaltsstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, Wasser) kennenlernen</li> <li>✓ die Bedeutung für die Gesundheit des Körpers herausstellen und in die Praxis umsetzen</li> </ul>
<b>Fachkompetenz</b>	<b>Erkenntnisgewinnung</b>
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ benennen die Nährstoffe und Inhaltsstoffe.</li> <li>✓ erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit</li> <li>✓ beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ analysieren den Zusammenhang von Ernährung, persönlicher Gesundheit und Wohlbefinden</li> <li>✓ untersuchen den Einfluss von Essgewohnheiten auf die persönliche Gesundheit.</li> <li>✓ Berücksichtigen nährstoffschonende Techniken bei der Zubereitung von Gerichten</li> </ul>
<b>Handlungskompetenz</b>	✓ <b>Methoden/ Medien</b>
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ können Lebensmittel im Hinblick auf ihren Gesundheitswert beurteilen</li> <li>✓ erkennen ihren Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung</li> <li>✓ erlernen ihr eigenes Essverhalten zu reflektieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Versuche</li> <li>✓ Aufgabenblätter</li> <li>✓ Praktische Umsetzung von Rezepten unter Berücksichtigung einer vollwertigen und ausgewogenen Ernährung</li> </ul>
<b>Hauswirtschaftliche Praxis</b>	<b>verbindliche IT-Kompetenzen</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rezeptordner</li> <li>✓ Kochbücher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Einfache Tabellen in Word und Excel</li> </ul>

**Materialhinweis:**

	Rahmenvorgaben für das Fach Hauswirtschaft	Jahrgang 8 2 . Unterrichtseinheit
	<b>Thema: Haushaltsmanagement</b>	Stand 06/2016
	ggf. fächerverbindende Kooperation mit keine	

entsprechend verbindliche Kompetenzen *	
<b>Inhaltsfeld 6 Haushaltsmanagement</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Arbeits- und Aufgabenverteilung im HH</li> <li>✓ Arbeitsablaufplan</li> <li>✓ Vereinbarkeit von Familie und Beruf</li> </ul>	<b>Inhaltliche Schwerpunkte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Einteilung eines Arbeitsablaufs (Vorbereitungs-, Zubereitungs-, Nachbereitungs- und Wartezeit) kennen.</li> <li>✓ Optimierung des Arbeitsablaufs</li> <li>✓ Arbeitsverteilung innerhalb der Familie</li> </ul>
<b>Fachkompetenz</b> Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ermitteln die sinnvolle Reihenfolge von Arbeitsschritten</li> <li>✓ beschreiben verschiedene Modelle der Arbeits- und Aufgabenverteilung</li> <li>✓ beschreiben Aufgaben im HH bei unterschiedlichen privaten Anlässen</li> </ul>	<b>Erkenntnisgewinnung</b> Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ordnen Arbeitsvorgänge den Bereichen Vor-, Zu-, Nachbereitung und Wartezeit zu.</li> <li>✓ führen einen optimalen Arbeitsablauf durch</li> <li>✓ können einen Haushaltsplan erstellen</li> </ul>
<b>Handlungskompetenz</b> Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ erlernen Arbeitsabläufe zu optimieren</li> <li>✓ bewerten unterschiedliche Möglichkeiten der Verteilung und Organisation im HH</li> <li>✓ bewerten die Rollenverteilung im HH</li> </ul>	<b>Methoden/ Medien</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Arbeitsblätter</li> <li>✓ Buch</li> <li>✓ Gruppenarbeit</li> </ul>
<b>Hauswirtschaftliche Praxis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rezeptordner</li> <li>✓ Erstellen eines Buffets</li> </ul>	<b>verbindliche IT-Kompetenzen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tabellen in Excel</li> </ul>

**Materialhinweis:**