

## Jahrgang 7/8 Themenfeld 1 ( Basismodul - Pflicht)

### Lebensmittelzubereitung

Inhaltsbezogene und praxisbezogene Kompetenzbereiche (s. CV 8/2010 S.11,12)

Themen	Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung	Medien/Test
<b>Einführung in die Schulküche, Belehrung (s. Anhang) Voraussetzung für den praktischen Unterricht!!!!</b>	Die Schülerinnen und Schüler...	Die Schülerinnen und Schüler...	Die Schülerinnen und Schüler...	<b>Allg. Medien:</b> Hauswirtschaft Bergedorfer Kopiervorlagen, Arbeitsbuch Hauswirtschaft, Cornelia Schlieper, Verlag Handwerk und Technik
<b>Arbeitshygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>orientieren</b> sich in einer Schulküche (Lebensmittelaufbewahrung, Arbeitsgeräte, Mülltrennung, usw.)</li> </ul>			<b>Test:</b> Hygiene und Unfallvermeidung 1 Arbeit pro Halbjahr (Gewichtung: 1/3schriftlich 2/3 praktisch / theoretisch)
<b>dito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>benennen</b> die drei Bereiche der Hygiene (Grundregeln der Personalhygiene, Lebensmittel- und Betriebshygiene).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>führen</b> die Lebensmittelzubereitung unter Beachtung der Hygienevorschriften <b>durch</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>beurteilen</b> sich, den Arbeitsplatz und den Arbeitsvorgang auf Einhaltung der Hygienevorschriften.</li> <li><b>bewerten</b> Hygienevorschriften bezogen auf konkrete Räumlichkeiten wie z.B. Bäckerei, Schlachtereier.</li> </ul>	<b>Allg. Medien:</b> BZGA Broschüren Ernährung und Gesundheit Essgewohnheiten+ Aktuelle Materialien DGE

<b>Arbeitssicherheit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>benennen</b> gefährliche Situationen in der Küche und entsprechende Verhaltensvorschriften.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>handeln</b> den Sicherheitsvorschriften entsprechend.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>bewerten</b> die Eignung eines Raumes auch unter sicherheitsrelevanten Aspekten für verschiedene Haushaltsmitglieder.</li> </ul>	
<b>Rationelles Arbeiten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beschreiben</b> die Gestaltung des Arbeitsplatzes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>erklären</b> die ergonomische Arbeitsplatzgestaltung.</li> </ul>		
<b>Arbeitsbereiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beschreiben</b> die Arbeitsbereiche der Küche (Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Spülbereich).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>führen</b> die Arbeiten in der Küche sachgerecht, sicher, ergonomisch und rationell <b>durch</b>.</li> </ul>		
<b>Lebensmittelzubereitung, Wiegen, Messen, Küchengeräte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>benennen</b> Geräte der Lebensmittelzubereitung.</li> <li>• <b>stellen</b> Produkte (z.B. bei Rührteig, Quarkölteig, Hefeteig) sachgerecht unter Verwendung von Waage und Messbecher <b>her</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>führen</b> die Lebensmittelzubereitung mit angemessenem Geräteinsatz <b>durch</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>wägen</b> den Geräteinsatz nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten <b>ab</b>.</li> </ul>	
<b>Arbeitstechniken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beschreiben</b> den Arbeitsablauf beim Abwasch von Hand.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>waschen</b> nach der Zubereitung von Speisen und Getränken in sachgerechter Weise <b>ab</b>.</li> </ul>		

<b>dito, Umgang mit Geräten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>benennen</b> die Grundtechniken der Nahrungszubereitung (Vorbereitungsarbeiten, Entfernen von unerwünschten Bestandteilen, Zerkleinerungstechniken, Mischen und Schlagen von Lebensmitteln).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ordnen</b> Arbeitsvorgänge den Bereichen Vor-, Zu- und Nachbereitung <b>zu</b>.</li> </ul>		
<b>Rationelles Arbeiten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> Grundregeln zum sicherheitsbewussten und energiesparenden Umgang mit technischen Geräten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>führen</b> den Einsatz technischer Geräte (Handrührgerät, u.a.) produktbezogen, energiesparend und sicherheitsbewusst <b>durch</b>.</li> </ul>		
<b>Rationelles Arbeiten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ermitteln</b> die sinnvolle Reihenfolge von Arbeitsschritten.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>entwerfen</b> einen zeitsparenden Arbeitsplan für die Zubereitung von Gerichten.</li> <li>• <b>beurteilen</b> Arbeitspläne hinsichtlich rationellen, partnerschaftlichen Arbeiten.</li> </ul>	
<b>Arbeitstechniken Garverfahren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beschreiben</b> grundlegende Garverfahren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ordnen</b> Garverfahren bestimmten Lebensmitteln <b>zu</b>.</li> <li>• <b>führen</b> Garverfahren nach produktbezogener Auswahl sachgerecht <b>durch</b>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>bewerten</b> Garverfahren aus ernährungsphysiologischer Sicht.</li> </ul>	
<b>dito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> Grundrezepte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>arbeiten</b> nach Rezept.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>entwickeln</b> Rezepte nach vorgegebenen Kriterien.</li> </ul>	

<b>Tischsitten, Tischregeln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> Regeln des Tischdeckens und Tischsitten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>veranschaulichen</b> die Regeln durch mahlzeitenbezogenes Gestalten des Tisches.</li> <li>• <b>handeln</b> den Tischsitten entsprechend.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>erörtern</b> regionale, nationale und internationale Tischsitten.</li> </ul>	
-------------------------------------	---	---	--	--

Stundenverteilung für Praxis- und Theorieanteil im Verhältnis 1:1 !!!