

Jahrgangsstufe 5 (1. Halbjahr)

<u>Unterrichtsvorhaben I:</u>		
<p>Thema: Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK2) • erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK4) • beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK12) • präsentieren einfache Mahlzeiten unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14) • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK1) • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK2) <p>Inhaltsfelder: IF 1a (ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulküchen und ihre Einrichtungen • Arbeitsmittel • Personen-, Arbeitsplatz- und 	<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: Organisation ist alles! – Küchenarbeit leicht(er) gemacht</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK6) • analysieren und interpretieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte wie Rezepte und Schaubilder einfacher Strukturiertheit (MK7) • präsentieren einfache Mahlzeiten unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14) • bedienen und pflegen einfache Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK2) • erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK4) <p>Inhaltsfelder: IF1a (ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplanung und –organisation im Küchenbereich der Schule 	<p>vorhabenbezogene Absprachen</p> <p>Elternanschreiben Heftführung Hygiene- und Sicherheitsregeln Küchenrallye Ämterplan Küchenhelfer ABC Messerkunde und Schneidetechnik Messen und Wiegen Backofen Elektroherd Handrührgerät</p> <p>Rezeptvorschläge Brotfisch essbarer Fliegenpilz Früchteschaschlik mit Joghurtsoße süße Schuhsohlen Blätterteig mit Apfelingen Monstertaler Fantakuchen Spaghetti mit Tomatensoße Gurkensalat mit Rührei Toast Hawaii Plätzchen Pizza Kartoffelpüree mit Spinat</p>

<p>Lebensmittelhygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt <p>Zeitbedarf: 10 Std.</p>	<p>Zeitbedarf: 10 Std.</p>	
<p><i>Unterrichtsvorhaben III:</i></p> <p>Thema: Essen mit allen Sinne- sinnvoll? (oder sinnlos)</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK5) • entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Mahlzeiten (MK11) • präsentieren einfache Mahlzeiten unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14) • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK1) • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK2) • vertreten die eigene Position auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK5) <p>Inhaltsfelder: IF2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essbiographie • Esskultur 		

Zeitbedarf: 10 Std.		
Summe Jahrgangsstufe 5: 30 Stunden		