

Jh.	Lernfeld/er	Themen	Kompetenzen/ Leistungsnachweise	Materialien
6	<i>Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung</i> <i>Rolle als Verbraucherin Verbraucher</i> <i>Ernährung und Gesundheitsförderung</i>	➤ Einführung der Küchenämter ➤ Hygiene ➤ Unfälle im Haushalt (Sicherheitsbelehrung); Gefahren in der Schulküche ➤ Gerätekunde, elektr./Arbeitsgeräte ➤ Warenkunde ➤ Grundlagen einer gesunden Ernährung	<u>Praxiskompetenzen:</u> XY... <i>...hält die vorgeschriebenen Hygieneregeln ein.</i> <i>...arbeitet mit fachspezifischen Schnitttechniken/ Garmethoden.</i> <i>...handhabt die entsprechenden Geräte.</i> <i>...arbeitet arbeitsteilig im Team.</i> <i>...erfüllt seine Ämter in der Lehrküche.</i> <u>Fachtheoretische Kompetenzen:</u> XY... <i>...verwendet Fachbegriffe sinnvoll.</i> <i>...kann den Inhalt von Fachtexten entschlüsseln.</i> <i>...kann fachtheoretische Inhalte auf praktische Inhalte beziehen.</i> <i>...kann die Themeninhalte auf sein eigenes Verbraucherverhalten beziehen.</i> <i>...zeigt ein kritisches Verbraucherverhalten.</i>	Aid- Ernährungspyramide „Grundwissen Hauswirtschaft“ aid-Küchenkartei Stationsarbeiten: Gerätekunde, Unfälle

			<u>Leistungsnachweise:</u> ➤ Schriftliche Leistungsnachweise ➤ Projekt in Form einer GA (Lernposter, Foodbook aid, ...) ➤ Praktische Arbeit in der Lehrküche	
7	<i>Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung</i> <i>Rolle als Verbraucherin Verbraucher</i> <i>Ernährung und Gesundheitsförderung</i>	➤ Dem Zucker auf der Spur (Getränke) ➤ Etiketten, Lebensmittelkennzeichnungen, Fair Trade, Biosiegel ➤ Essmuster und Essgeschichten reflektieren (Essmuster und Lebensstil)	<u>Praxiskompetenzen:</u> XY... <i>...hält die vorgeschriebenen Hygieneregeln ein.</i> <i>...arbeitet mit fachspezifischen Schnitttechniken/ Garmethoden.</i> <i>...handhabt die entsprechenden Geräte.</i> <i>...arbeitet arbeitsteilig im Team.</i> <i>...erfüllt seine Ämter in der Lehrküche.</i> <u>Fachtheoretische Kompetenzen:</u> XY... <i>...verwendet Fachbegriffe sinnvoll.</i> <i>...kann den Inhalt von Fachtexten entschlüsseln.</i> <i>...kann fachtheoretische Inhalte auf praktische Inhalte beziehen.</i> <i>...kann die Themeninhalte auf sein eigenes Verbraucherverhalten beziehen.</i> <i>...zeigt ein kritisches Verbraucherverhalten.</i> <u>Leistungsnachweise:</u> ➤ Schriftliche Leistungsnachweise ➤ Praktische Arbeit in der Lehrküche ➤ Portfolio	Lehrwerk „Plan L“ „Aufbauwissen Hauswirtschaft“ aid-Küchenkartei Essprotokolle Stationsarbeiten: Getränke Messen und wiegen

8	<i>Rolle als Verbraucherin Verbraucher</i> <i>Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung</i> <i>Lebensführung als Potenzial</i>	➤ Finanzen, Bedarf/Bedürfnisse, Zukunft ➤ Schulden (Kredite, Zinsrechnung) ➤ Nachhaltiger Warenkorb ➤ Private Lebensführung als Potential, Zivilcourage	<u>Praxiskompetenzen:</u> XY... ...hält die vorgeschriebenen Hygieneregeln ein. ...arbeitet mit fachspezifischen Schnitttechniken/ Garmethoden. ...handhabt die entsprechenden Geräte. ...arbeitet arbeitsteilig im Team. ...erfüllt seine Ämter in der Lehrküche. <u>Fachtheoretische Kompetenzen:</u> XY... ...verwendet Fachbegriffe sinnvoll. ...kann den Inhalt von Fachtexten entschlüsseln. ...kann fachtheoretische Inhalte auf praktische Inhalte beziehen. ...kann die Themeninhalte auf sein eigenes Verbraucherverhalten beziehen. ...zeigt ein kritisches Verbraucherverhalten. <u>Leistungsnachweise:</u> ➤ Schriftlicher Leistungsnachweis ➤ Praktische Arbeit in der Lehrküche ➤ (Portfolio/digitale Pinnwand)	„Wissen rechnet sich“ Lehrwerk „Plan L“ (S. 120 ff.) Schuldnerberatung GATE e.V. „Aufbauwissen Hauswirtschaft“ aid-Küchenkartei Kochsterne Kochen nach Bildern Zivilcourage, PPT & Film
9	<i>Lebensführung als Potenzial</i>	➤ Einen eigenen Haushalt managen: - Lebens- und Wohnmodelle	<u>Praxiskompetenzen:</u> XY... ...hält die vorgeschriebenen Hygieneregeln ein.	Lehrwerk „Plan L“ (ab S. 76), aid-Arbeitshefte

	<i>Rolle als Verbraucherin Verbraucher</i> <i>Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung</i>	- Mietvertrag - Versicherungen - Singleküche ➤ Lebensmittelqualität beurteilen - Fertigprodukte untersuchen - Fast food vs. Slow food ➤ Verbraucherschutz ➤ Medien, Werbung und Verbraucherfallen	<i>...arbeitet mit fachspezifischen Schnitttechniken/ Garmethoden.</i> <i>...handhabt die entsprechenden Geräte.</i> <i>...arbeitet arbeitsteilig im Team.</i> <i>...erfüllt seine Ämter in der Lehrküche.</i> <u>Fachtheoretische Kompetenzen:</u> XY... <i>...verwendet Fachbegriffe sinnvoll.</i> <i>...kann den Inhalt von Fachtexten entschlüsseln.</i> <i>...kann fachtheoretische Inhalte auf praktische Inhalte beziehen.</i> <i>...kann die Themeninhalte auf sein eigenes Verbraucherverhalten beziehen.</i> <i>...zeigt ein kritisches Verbraucherverhalten.</i> Leistungsnachweise: ➤ Schriftliche Leistungsnachweise ➤ Ordner in Form eines Portfolios ➤ Evtl. Projekt, Präsentation	Verbraucherschutz-zentrale, Stiftung Warentest Material „Scolab-Schülerlabor“ „Lebensordner“ anlegen (Bankgeschäfte, Wohnung, Versicherungen, (Auto), Behörden ...)
--	---	---	---	--