

Schuleigener Arbeitsplan – Halbjahresübersicht

Fach: Hauswirtschaft

Schuljahrgang: Basismodul 1

H8

Stand: 11/ 2017, epochaler Unterricht

Zeitraum	WoSt.	Vereinbartes Thema	Kompetenzen (Schwerpunkte)	Bezug zu Methoden und Medienkonzept	fächerübergreifende Bezüge	Sonstiges
Quartal 1	10	<p>Einführung in die Schulküche</p> <p>Hygiene</p> <p>Sicherheit</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Kennenlernen des Faches Hauswirtschaft und seine Bedeutung – Kennenlernen der Arbeitsbereiche der Schulküche <p>Argumentieren/ Kommunizieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – nennen persönliche Hygienemaßnahmen – stellen Regeln für den hygienischen Umgang mit LM auf – kennen hygienische Maßnahmen am Arbeitsplatz <p>Argumentieren/ Kommunizieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – informieren sich über Unfallgefahren und Ursachen – beschreiben Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und Unfallverhütung 	<p>Internetrecherche</p> <p>Gruppenpuzzle</p> <p>Expertenlernen</p> <p>Mindmap</p> <p>Praxis: Obstsalat, Quarkspeise, Milch-Mix</p>	<p>Biologie: Infektionen Bakterien</p> <p>Chemie: Fettbrand</p>	
	8	Arbeitsplatzgestaltung und Spülen	<p>Argumentieren/ Kommunizieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – erklären eine rationale Arbeitsplatzgestaltung – beschreiben den Vor-und Zubereitungsplatz – beschreiben den inneren und äußeren Greifraum <p>Praktische Anwendung</p> <ul style="list-style-type: none"> – führen Arbeiten sachgerecht, ergonomisch und rationell durch <p>-spülen das Geschirr in der richtigen Reihenfolge ab</p>	<p>Internetrecherche</p> <p>Gruppenpuzzle</p> <p>Expertenlernen</p> <p>Mindmap</p> <p>Praxis: Powertürmchen, Salat, Pizzabrötchen, Wrap</p>	Wirtschaft: Arbeitsablauf	
	4		<p>Argumentieren/ Kommunizieren</p> <ul style="list-style-type: none"> – benennen die Grundtechniken der Nahrungszubereitung – erarbeiten den Tunnel-und Krallen-griff 	<p>Stationenlernen, Mindmap</p>		

			Praktische Anwendung - wenden das neuerworbene Wissen an -- -> Rohostplatte	Praxis: Rohkostplatte, Dips		
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	--	--

Zeitraum	WoSt.	Vereinbartes Thema	Kompetenzen (Schwerpunkte)	Bezug zu Methoden und Medienkonzept	fächerübergreifende Bezüge	Sonstiges
Quartal 2	4	Messen und Wiegen	Argumentieren/ Kommunizieren <ul style="list-style-type: none"> - fertigen eine Mindmap zu Wiege- und Messtechniken an - Ordnen die unterschiedlichen Techniken verschiedenen Produkten zu Praktische Anwendung <ul style="list-style-type: none"> - stellen einige Produkte sachgerecht unter Verwendung von Waagen und Messbecher her 	Mindmap Gruppenarbeit Praxis: Rührteig, Muffins, Power-Müsli	Mathematik: Maße und Gewichte	
	10	Energiesparender Umgang mit dem Elektroherd Garmethoden	Argumentieren/ Kommunizieren <ul style="list-style-type: none"> - Suchen Grundregeln zum energiesparenden Umgang mit dem Elektroherd - formulieren Fachbegriffe der Garmethoden - ordnen Garverfahren bestimmten LM zu - bewerten Garverfahren aus ernährungsphysiologischer Sicht Praktische Anwendung <ul style="list-style-type: none"> - führen Garverfahren produktbezogen, energiesparend und sicherheitsbewusst durch 	Gruppenarbeit Kreuzworträtsel Puzzle Praxis: Auflauf, Kartoffelsuppe, Frikadellen,	Physik: Wärmeleitfähigkeit	