

Schulinterner Kernlehrplan der Ganztagsrealschule Odenthal

Hauswirtschaft

1. Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Das Unterrichtsfach Hauswirtschaft wird im Laufe der Sekundarstufe I in verschiedenen Jahrgängen angeboten, wobei der Unterricht immer in Teilgruppen eines Jahrgangs erteilt wird.

In der Lehrküche stehen vier Küchenkojen zur Verfügung, in denen jeweils vier Schülerinnen und Schüler unterrichtet werden können. Im angrenzenden Essensraum können die Speisen gemeinsam verzehrt werden.

In Klasse 5 haben die Gruppen vierstündigen Hauswirtschaftsunterricht im vierteljährlichen Wechsel.

Im 7. Jahrgang findet der Hauswirtschaftsunterricht zweistündig als Wahlfach neben Musik, Textilgestaltung, Kunst und darstellendem Spiel statt.

2. Unterrichtsvorhaben

Inhalte	Kompetenzen
<i>I. Einfache Grundtechniken der Nahrungszubereitung</i> - Das Waschen, Schälen, Putzen von Obst und Gemüse (schneiden, reiben, passieren, raspeln) - Krallengriff - Küchengeräte	 - Arbeitssicherheit bei der Speisenzubereitung als notwendig begreifen und anwenden - Lebensmittel sachgerecht bearbeiten - Geeignete Geräte und Techniken kennenlernen
<i>II. Einführung in die Arbeit in der Schulküche</i> - Spülen wie die Profis -Hygiene in der Schulküche	Den Sinn von Hygiene verstehen und sich danach richten -Arbeitsplatz aufräumen, säubern und die Grundlagen des Spülens kennen lernen -Hygienevorschriften kennen lernen und anwenden können

<p>-Umgang mit Maßen und Gewichten</p>	<p>Messbecher und Waage kennen lernen und anwenden können</p>
<p><i>III. Zubereitung von Speisen</i></p>	<p>Den Sinn von Arbeitsplatzgestaltung und des gemeinsamen Arbeitens und Essens verstehen und umsetzen</p>
<p>- Einrichten des Arbeitsplatzes Küche</p>	<p>-Anrichten der Speisen, Tischdecken, Servieren, Tischsitten kennen lernen und anwenden</p>
<p>- Arbeitsorganisation</p>	<p>-arbeitsteilig planen, organisieren und durchführen</p> <p>-Abschlussarbeiten in Küche und Essraum organisieren und durchführen</p>
<p>-Umgang mit Rezepten</p>	<p>-Rezepte lesen und sachgerecht umsetzen</p> <p>-Kennenlernen geeigneter Geräte und Techniken zur Nahrungszubereitung (Handrührgerät, Herd, Backofen)</p> <p>-Anwendung der genannten Kompetenzen bei der Herstellung einfacher Speisen.</p>

3. Leistungsbewertung

Zur Leistungsbewertung zählen folgende Punkte:

- Praktische Beiträge zum Unterricht (das Kochen von Speisen, Tischdecken und –abräumen, Arbeitsflächen säubern, Geschirr spülen und einräumen)
- Mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Kurzreferate)
- Schriftliche Beiträge zum Unterricht(z.B. Materialsammlungen, Mappen)
- Kurze schriftliche Übungen (Arbeitsblätter)
- Beiträge im Rahmen schüleraktiven Handelns (z.B. Rollenspiel, Erkundung)