

**Fach: Hauswirtschaft**

**Inhaltsbezogene Dimension**

<b>I Grundlagen für fachgerechtes Arbeiten im Haushalt</b>	Orientierung in der Schulküche	1. Gerüche und Geräusche in der Schulküche wahrnehmen	
		2. Bereiche der Küche kennen lernen	2.1 Essbereich
			2.2 Kochbereich
			2.3 Spülbereich (Spüle und Spülmaschine)
			2.4 Geschirrschränke und Schubladen
			2.4 Vorratsschränke
			2.5 Gegenstände kennenlernen
	Arbeitsvorbereitung und Hygienemaßnahmen	1. Hygienemaßnahmen beachten	2.6 Gegenstände und Geräte benennen, finden und zuordnen
			2.7 sich an Beschriftungen, Piktogrammen und Bildern orientieren
			1.1 Hände und Fingernägel säubern
		2. Arbeitsplatz organisieren	1.2 Haare zusammenbinden
			1.3 Schürze umbinden
			2.1 Ein Verständnis für wiederkehrende Ordnungsarbeiten entwickeln, diese erkennen und zunehmend selbständig erledigen
2.2 Arbeitsmaterialien nacheinander holen und am Arbeitsbereich anordnen			
2.3 Behälter für Schälabfälle bereitstellen			
2.3 Verschmutzte und saubere Arbeitsmaterialien trennen			
2.4 Küchenwerkzeuge hygienisch lagern (Ablageteller etc.)			
2.5 Verschmutzte Küchentextilien in die Wäsche tun			
2.6 Verschmutzte Arbeitsbereiche reinigen (abwischen, spülen, fegen)			

	Gefahren im Haushalt	1. Mögliche Gefahrenquellen erkennen	1.1 Heißer Dampf
			1.2 Scharfe Schneidwerkzeuge
			1.3 Elektrischer Strom
			1.4 Giftige Putzmittel
		2. Unfallverhütungsmaßnahmen einhalten	2.1 Lange Haare zusammenbinden
			2.2 Topflappen verwenden
			2.3 Fußböden sauber und trocken halten
			2.4 Werkzeuge sachgerecht tragen
			2.5 Schürzenschleife auf dem Rücken
			2.6 Keine Hindernisse in den Laufwege stellen
			2.7 Auf die Sicherheit Anderer Rücksicht nehmen

