

Fach: Hauswirtschaft

Inhaltesbezogene Dimension

III Nahrungsmittel	Grundlegende Erfahrungen mit Nahrungsmitteln	1. Sensorische Erfahrungen	1.2 Fühlen
			1.3 Riechen
			1.4 Schmecken (süß, sauer, salzig, bitter, scharf)
			1.5 Verschiedene Konsistenzen
			1.6 Heiß und kalt unterscheiden
			1.7 Unterschied von abbeißen, kauen und lutschen erfahren
			1.8 Hunger, Durst und Sättigungsgefühl bemerken und äußern
			1.9 Vorlieben und Abneigungen erkennen
			2. Eigenschaften von Nahrungsmitteln
		2.2 Erleben, wie sich Nahrungsmittel durch Kochen verändern	
	2.3 Feste und flüssige Nahrungsmittel unterschieden		
	2.4 Nahrungsmittel am Herkunftsort erleben		
	2.5 Nahrungsmittel am Verkaufsort erleben		
	Umgang mit Nahrungsmitteln	1. Wertschätzung	1.1 Nahrungsmittel kein Spielzeug
			1.2 Nahrungsmittel nur wegwerfen, wenn sie verdorben sind
			1.3 Beim Essen angemessene Portionen nehmen
		2. Sachgerechte Aufbewahrung	2.1 Verschiedene Aufbewahrungsorte kennen (Vorratsschrank, Kühlschrank, Gefrierschrank)
2.2 Geeigneten Aufbewahrungsort auswählen			
2.3 Beschriftung auf Lebensmittelverpackungen lesen und beachten			
3. Verdorbene Nahrungsmittel		3.1 Verdorbene und genießbare Nahrungsmittel unterscheiden (Geruch, Geschmack, Aussehen)	
	3.2 Verdorbene Lebensmittel sachgerecht entsorgen		

			3.3 Ursachen für das verderben von Lebensmitteln kennen und entsprechend vorbeugen (Aufbewahrung, Haltbarkeit)
			3.4 Haltbarkeitsdatum lesen und beachten
		1. Reinigung	1.1 Notwendigkeit der Reinigung erkennen
	1.2 Unterschiedliche Reinigungsarten und Reihenfolgen (im Ganzen, erst zerkleinern, erst waschen, abbürsten ...)		
	2. Entnahme	2.1 Nahrungsmittel greifen, festhalten, loslassen	
		2.2 Verschiedene Verpackungen öffnen und Inhalt entnehmen (Deckel aufschrauben, Dosenöffner, Verpackung aufschneiden, auswickeln)	
		2.3 Verpackung sachgerecht entsorgen	
	3. Bearbeitung mit der Hand	3.1 Kneten	
		3.2 Formen	
		3.3 Brechen	
		3.4 Einlegen	
		3.5 Streuen	
		3.6 Zupfen	
		3.7 Schälen	
	4. Bearbeitung mit dem Messer	4.1 Handhabung von Messern (Verschiedene Messer kennen und bedarfsbezogen verwenden, scharfe Seite des Messers erkennen, Messer sachgerecht halten)	
4.2 Bestreichen (Tafelmesser erkennen, Brote bestreichen, Halte- und Aktionshand koordinieren, Menge des Aufstrichs portionieren)			
4.3 Zerkleinern (Sägebewegungen ausführen, Tunnelgriff, Pinzettengriff, Krallengriff sachgerecht anwenden, in verschieden große Stücke teilen, in verschiedene Formen schneiden z.B. Würfel, Scheiben, alternative Küchenhilfen zur Zerkleinerung nutzen z.B. Hacker, Nicer Dicer)			

			4.4 Ausschneiden (Verdorbene Stellen entfernen, Kerngehäuse ausschneiden, Obst entsteinen, Umgang mit verschiedenen Ausstechern erlernen)
			4.5 Schaben / Schälen (Arbeitsrichtung einhalten / vom Körper weg, Verschiedene Schälmesser erproben, verschiedene Nahrungsmittel schälen)
		5. Bearbeitung mit anderen Geräten	5.1 Presse
			5.2 Reibe
			5.3 Hobel
			5.4 Nudelholz
			5.5 Ausstechformen
		6. Abmessen und wiegen	6.1 Messbecher (Skala finden und lesen)
			6.2 Löffel (gehäuft und normale Löffelmenge, Teelöffel und Esslöffel unterscheiden)
			6.3 Tassen als Maß nutzen
			6.4 Waage (auf Null stellen, Nahrungsmittel einfüllen, ablesen)
			6.5 Die Mengenangaben im Rezept mit der Mengenangabe auf dem Messgerät vergleichen.
			6.6 Erkennen, ob die abgemessene Menge zu groß, zu klein oder passend ist
			6.7 Konsequenzen aus einer falsch gemessenen Menge ziehen (dazugeben, abnehmen)

