

Fach: Hauswirtschaft

Inhaltsbezogene Dimension

VII Selbstständigkeit in der Küche	Grundsätze	<u>Selbständigkeit als grundlegendes Ziel des Unterrichts</u> - Den Fähigkeiten entsprechendes Rezept zur Verfügung stellen - Durch den Einsatz von Fertigprodukten die Arbeitsabläufe vereinfachen - Hilfsangebote für Planung und Durchführung Schritt für Schritt zurücknehmen - Zu selbständigem Handeln ermuntern - Zubereitung eines Gerichts in Einzelarbeit ermöglichen	
	Speisenauswahl	1. Kommunikativ-ästhetischer Aspekt	1.1 Speisen und Gerichte dem Anlass entsprechend auswählen (normale Tagesmahlzeit, Fest, Einladung)
			1.2 Eine angemessene Portion nehmen
		2. Gesundheitlicher Aspekt	2.1 Werbung für ungesunde Nahrungsmittel kritisch beurteilen
			2.2 Krankheiten vorbeugen durch vitaminhaltige und abwechslungsreiche Kost
		3. Ökonomischer Aspekt	3.1 Zeitbedarf für die Zubereitung einschätzen (Vorbereitungs- und Garzeit)
			3.2 Kosten / Geldaufwand bei der Auswahl von Speisen beachten (Kassenkarte, Taschengeld, Geburtstagsgeld)
	Einkauf	1. Planen	1.1 Liste der benötigten Zutaten erstellen / Einkaufszettel mit Bildern oder Wörtern
			1.2 Inhalt des Vorrats- und Kühlschranks mit den Anforderungen des Rezepts vergleichen

			1.3 Transport des Gekauften bedenken
			1.4 Weg zum Geschäft bewältigen
		2. Einkaufen	2.1 Verschiedene Geschäfte kennen (Bäcker, Metzger, Supermarkt, Wochenmarkt)
			2.2 Einkaufswagen holen
			2.3 verschiedene Ein- und Zugänge nutzen
			2.3 Waren finden / Orientierung im Geschäft
			2.4 Preisschilder erkennen und lesen
			2.5 Werbung erkennen und mit der Wirkung kritisch umgehen
			2.5 Auswahlkriterien entwickeln (Preis, Qualität, Preis-Leistungsverhältnis, Sonderangebote)
			2.4 Sich an der Kasse anstellen
			2.5 Waren auf das Kassenband legen
			2.6 Bezahlen (Überzahlungsmethode, passendes Geld, Karte)
			2.7 Waren einpacken
		3. Sich in der Öffentlichkeit angemessen verhalten	
		4. Geld abrechnen	
		5. Einkäufe auspacken und einräumen	
	Eigenverantwortliche Planung und Durchführung der Speisenzubereitung	1. In der Gruppe Kochen	Rezept selbst auswählen
			Rezept lesen und verstehen
			Vorbereitungsarbeiten erkennen und durchführen (Zutaten abwiegen, Backofen vorheizen, Arbeitsgeräte bereitstellen)
			Reihenfolge der Arbeitsschritte einhalten
		2. Zu zweit kochen	Merkhilfen für bereits erledigte Arbeitsschritte verwenden

		3. Alleine Kochen	Nachbereitungsarbeiten erkennen und durchführen (Spülen, abwischen, aufräumen)
			Sich über die Arbeitsverteilung einigen
	Mahlzeiten	1. Tisch decken	1.1 Speisegeschirr erkennen und verwenden
			1.2 Grundregeln des Tischdeckens beachten
			1.3 ggf. Tischdeko auswählen
		2. Essen	2.1 Beim Essen Gemeinschaft erfahren und genießen
			2.2 Regelmäßige Mahlzeiten in der Schule einnehmen
			2.3 Besondere Anlässe für gemeinsames Essen nutzen (Geburtstag, Besuch, Feste)
			2.4 Essen gehen
		3. Abräumen	3.1 Geschirr zusammenstellen
			3.2 Besteck einsammeln
			3.3 Besteck und Geschirr abspülen und abtrocknen bzw. in die Spülmaschine stellen
			3.4 Tisch abwischen

