

# Übersichtsraster Lehrplan Hauswirtschaft an der EuBo

## Sekundarstufe I : Hauswirtschaft

Unterrichtsvorhaben	Inhaltsfelder	Kompetenzen
<b>Jahrgang 5</b>		
<b>I</b> <b>Arbeiten in der Schulküche, ABER sicher</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahrenquellen im Haushalt</li> <li>• Lebensmittel vorbereiten</li> <li>• Umgang mit Küchengeräten</li> <li>• Richtiges Spülen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E2 Wahrnehmung</li> <li>• B2 Entscheidungen</li> <li>• UF2 Auswahl</li> <li>• E4 Untersuchungen und Experimente</li> <li>• UF1 Wiedergabe</li> </ul>
<b>II</b> <b>Organisation ist ALLES, Küchenarbeit leicht(er) gemacht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorbereiten - Zubereiten</li> <li>• Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>• Arbeiten im Team (Ämterplan)</li> <li>• Arbeitsplanung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E4 Untersuchungen und Experimente</li> <li>• B2 Entscheidungen</li> <li>• UF1 Wiedergabe</li> <li>• UF2 Auswahl</li> </ul>
<b>III</b> <b>Mein Frühstück, Sprungbrett in den Tag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach Rezepten arbeiten</li> <li>• Das Auge isst mit</li> <li>• Tischsitten</li> <li>• Andere Länder- andere Frühstücksgewohnheiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E4 Untersuchungen und Experimente</li> <li>• B2 Entscheidungen</li> <li>• UF2 Auswahl</li> <li>• K2 Recherche</li> </ul>
<b>Jahrgang 7</b>		
<b>I</b> <b>Arbeitsplatz Küche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene ein Muss!</li> <li>• Die Küche – ein sicherer Arbeitsplatz</li> <li>• Garmethoden- mehr als Kochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E2 Wahrnehmung</li> <li>• B2 Entscheidungen</li> <li>• UF2 Auswahl</li> <li>• E4 Untersuchungen und Experimente</li> <li>• UF1 Wiedergabe</li> </ul>
<b>II</b> <b>Ausgewogene Mahlzeiten- (k)ein Problem</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Ernährungskreis – Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung</li> <li>• Nährstoffe – was und wie viel tut gut?</li> <li>• Ohne Energie läuft nichts!</li> <li>• Zu dick?</li> <li>• Zu dünn?</li> <li>• Normal? - Übergewicht und Essstörungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• E4 Untersuchungen und Experimente</li> <li>• B2 Entscheidungen</li> <li>• UF2 Auswahl</li> <li>• K2 Recherche</li> </ul>

## Übersichtsraster Lehrplan Hauswirtschaft an der EuBo

<b>III</b> <b>Essgewohnheiten – Was? Wo? Wie?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essbiographie (Fast Food, vollwertige Ernährung nach den Regeln der DGE, Vegetarismus)</li> <li>• Esskultur – hier und anderswo</li> <li>• (andere Länder- andere Esssitten)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UF1 Wiedergabe</li> <li>• E2 Wahrnehmung</li> <li>• B2 Entscheidungen</li> <li>• E4 Untersuchung und Experimente</li> <li>• UF2 Auswahl</li> <li>• B1 Kriterien</li> <li>• K2 Recherche</li> <li>• E6 Modelle</li> <li>• K1 Dokumentation</li> <li>• K3 Präsentation</li> </ul>
<b>Jahrgang 10</b>		
<b>I</b> <b>Lebensmittel-geordnete Vielfalt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel</li> <li>• Nährstoffe und ihre Bedeutung für den Menschen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UF1 Wiedergabe</li> <li>• E2 Wahrnehmung</li> <li>• B2 Entscheidungen</li> <li>• E4 Untersuchung und Experimente</li> <li>• UF1 Wiedergabe</li> <li>• UF2 Auswahl</li> </ul>
<b>II</b> <b>Auf dem Weg zum „Ernährungsberater“</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimale Nährstoffzufuhr anhand der 10 Regeln der DGE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UF1 Wiedergabe</li> <li>• K2 Recherche</li> <li>• B2 Entscheidungen</li> <li>• E4 Untersuchung und Experimente</li> </ul>
<b>III</b> <b>Genussvoll - immer mit Folgen?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsabhängige Erkrankungen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Symptome</li> <li>- Ursachen</li> <li>- Folgen</li> <li>- Therapie</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• B1 Kriterien</li> <li>• K2 Recherche</li> <li>• E6 Modelle</li> <li>• K1 Dokumentation</li> <li>• K3 Präsentation</li> </ul>
<b>IV</b> <b>Das Eigene, das Fremde, das Interkulturelle – Genuss im Urlaub</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essgewohnheiten in anderen Kulturen – Nahrungsmittelauswahl, Zubereitungstechniken etc. (exemplarisch für ein europäisches Land)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• K3 Präsentation</li> <li>• K4 Argumentation</li> <li>• B1 Kriterien</li> <li>• E4 Untersuchung und Experimente</li> </ul>