

# Curriculum für das Fach Hauswirtschaft -Ernährungsbildung-

---

## Das pädagogische Konzept

Das folgende Unterrichtskonzept folgt REVIS, der Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen. Deren Ziel: Junge Menschen zu befähigen, dass sie als mündige und kritische Verbraucher selbständig und verantwortungsbewusst entscheiden und handeln.

### **REVIS – Bildung der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen**

- Bildungsziel 1: Die Schülerinnen und Schüler (SuS) gestalten die eigene Essbiografie reflektiert und selbstbestimmt.
- Bildungsziel 2: Die SuS gestalten ihre Ernährung gesundheitsfördernd.
- Bildungsziel 3: Die SuS handeln sicher bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung.
- Bildungsziel 4: Die SuS entwickeln ein positives Selbstkonzept durch Essen und Ernährung.
- Bildungsziel 5: Die SuS entwickeln ein persönliches Ressourcenmanagement und sind in der Lage Verantwortung für sich und andere zu übernehmen.
- Bildungsziel 6: Die SuS treffen ihre Konsumententscheidungen reflektiert und selbstbestimmt.
- Bildungsziel 7: Die SuS gestalten die eigene Konsumentenrolle reflektiert in rechtlichen Zusammenhängen.
- Bildungsziel 8: Die SuS treffen Konsumententscheidungen qualitätsorientiert.
- Bildungsziel 9: Die SuS entwickeln einen nachhaltigen Lebensstil..

Die um die Rezepte gelagerten Unterrichtsgespräche, Themen und Methoden sind mit weiteren REVIS-Bildungszielen wie Essbiografie, gesundheitsförderlicher Ernährung und persönlichem Ressourcenmanagement verknüpft.

So analysieren und reflektieren die Schülerinnen und Schüler immer wieder ihre Gewohnheiten und wie ihr Essverhalten entstanden ist.

# Curriculum für das Fach Hauswirtschaft -Ernährungsbildung-

Themen	Inhalte	Sachkompetenzen
Coole Drinks	Ernährungspyramide Lebensmittelgruppe: Getränke Getränkezutaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Bedeutung des richtigen Trinkens für sich selbst begreifen und Wasser als idealen Durstlöscher erkennen</li> <li>- Ernährungspyramide als Orientierung für das tägliche Essen und Trinken verstehen</li> <li>- Getränke aufgrund der Informationen des Etiketts bewerten und diese begründet auswählen.</li> <li>- Saftschorlen herstellen und geschmacklich beurteilen.</li> </ul>
Die Profiköche	Hygiene Rezepte Esskultur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Sinn von Hygiene, Arbeitsplatzgestaltung und des gemeinsamen Essens verstehen und sich danach richten</li> <li>- Die wichtigsten Hygieneregeln kennen</li> <li>- Einen Tisch richtig eindecken können</li> <li>- Erkennen, wie eine schöne Essatmosphäre entsteht</li> <li>- Arbeitsplatz aufräumen, säubern und die Grundlagen des Spülens kennen lernen</li> </ul>
Power-Sandwiches	Lebensmittelgruppe: Brot Broteinkauf Pyramidenfrühstücke Salat putzen und waschen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sandwiches zubereiten und Frühstücke nach der Pyramidenformel fürs Frühstück bewerten</li> <li>- Vollkornbrot erkennen</li> <li>- Brotsorten geschmacklich unterscheiden und Brote begründet auswählen</li> <li>- Salat vorbereiten</li> </ul>
Fingerfood und Dips	Lebensmittelgruppe: Gemüse und Milch/Milchprodukte Gemüse putzen, waschen, zerkleinern Krallengriff Dips herstellen Chefkochprobe Saisonalität	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitssicherheit bei der Speisenzubereitung am Beispiel der Zubereitung von Gemüserohkost als notwendig begreifen und anwenden</li> <li>- Botschaften der Kampagne 5 am Tag verstehen und auf den Alltag beziehen</li> <li>- Gemüsevielfalt kennen lernen, Gemüse sicher zubereiten und Dips herstellen</li> <li>- Speisen hygienisch zubereiten und abschmecken.</li> </ul>
Prima-Pasta-Salate	Lebensmittelgruppe: Gemüse und Beilagen Nudelsalat Lebensmittelhygienien Raspeln mit der Vierkantreibe Salatsoße anrühren Wiegen und Messen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wissen, was zu einer kompletten Mahlzeit dazugehört</li> <li>- Die wichtigsten Mengen- und Maßangaben verstehen</li> <li>- Den richtigen Umgang mit verderblichen Lebensmitteln kennen und Grundlagen der Lebensmittelhygienien anwenden</li> <li>- Zutatenliste für ein Gericht schreiben.</li> </ul>
Fruit-Dreams und Milchshakes	Lebensmittelgruppe: Obst und Milch/Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Pyramidenbotschaft „täglich drei Milchproportionen“ verstehen und bei der</li> </ul>

# Curriculum für das Fach Hauswirtschaft -Ernährungsbildung-

	Kennzeichnung Kühl lagern Saisonalität	Zubereitung von Milchspeisen mit Obst Handlungsalternativen für sich selbst erkennen - Wichtigkeit der Lebensmittelgruppen Milch und Obst begreifen - Zutatenliste für sich selbst hergestellte Milchspeisen schreiben und mit der von Fertigprodukten vergleichen. - Wissen, dass Milchleicht verdirbt und deshalb kühl gelagert werden muss
Dinner for Guests- die praktische Prüfung	Einladung zum Essen planen Für Gäste kochen Tisch eindecken Gäste empfangen	- Speisen für andere selbständig zubereiten, appetitlich anrichten und garnieren - Einladungen planen und gestalten - Einen Tisch richtig eindecken und festlich schmücken - Gäste begrüßen und bewirten

Quelle und Unterrichtsmedien:

aid Ringordner Schmexperten, Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6

aid Schmexperten Arbeitblätter

aid Ernährungspyramide

Die Themen können entsprechend ihrem Schwerpunkt durch Unterrichtsgänge ergänzt werden, wie z.B. Supermärkte, schulnahe Bauernhöfe mit Viehhaltung oder Obst- und Gemüseanbau.

Außerdem kann Kalenderbedingt, wie Backen von Weihnachtsplätzchen oder Osterlämmern, der zeitliche Verlauf unterbrochen werden.

## Leistungsbewertung:

Folgende Kriterien werden zur Beurteilung hinzugezogen:

- Führung der Arbeitsmappe
- Erfassung der Arbeitsaufträge
- Tatsachen erfassen und wiedergeben
- Mündliche Mitarbeit
- Fachspezifische Techniken kennen und anwenden
- Kooperation in den jeweiligen Arbeitsgruppen
- Persönlicher Einsatz bei der praktischen Arbeit.
- Die praktische Prüfung

## Curriculum für das Wahlpflichtfach Arbeitslehre -Hauswirtschaft-

<b>Klasse 7/8</b>				
<b>Themenkreis</b>	<b>Kernthema</b>	<b>Inhalte, Qualifikationen</b>	<b>Methoden, Medien</b>	<b>Quartal</b>
Einführung in die Lehrküche	Organisatorische Maßnahmen Arbeitstechniken, -mitteln Hygiene Unfallgefahren	Die Einrichtung und Nutzung der Lehrküche kennen lernen. Organisation des praktischen Unterrichts. Hygienische Grundvoraussetzungen Unfallgefahren in der Lehrküche beschreiben Unfallverhütung	Erkundung der Lehrküche anhand einer Küchenrallye Arbeitsblätter	1. Quartal
Elektrische Arbeitsgeräte im Haushalt	Grundausstattung eines Haushaltes an E-Geräten	Einteilung Groß- und Kleingeräte. Wünschenswerte und überflüssige Geräte, die wenig Nutzen für die Hausarbeit hat. Kosten Nutzenvergleich beim Kauf Kostenfaktoren bei Haushaltsgeräten	Erkundung der Lehrküche Erkundung Fachgeschäfte und Internet Arbeitsblätter Arbeitsbuch Hauswirtschaft	1. Quartal
E-Geräte im praktischen Unterricht	Sicherheitsregeln	Einweisung in jedes E-Gerät, das im praktischen Unterricht eingesetzt wird, insbesondere auf die Unfallgefahren	Erkundung der Lehrküche Gerätebeschreibung des Herstellers Arbeitsblätter	2. Quartal
E – Herd	Funktionalität des E-Herdes	Kochplattentypen Schaltssysteme Energiesparende Nutzung Unfallgefahren	Erkundung der Lehrküche Gerätebeschreibung des Herstellers Arbeitsblätter Arbeitsbuch Hauswirtschaft	2. Quartal
Kochtöpfe	Kriterien für Beschaffenheit ordnungsgemäßer Kochtöpfe	Zuordnung zur Plattengröße Energiesparende und	Erkundung der Lehrküche Arbeitsblätter	2. Quartal

## Curriculum für das Wahlpflichtfach Arbeitslehre -Hauswirtschaft-

		nährstoffschonende Zubereitung von Speisen Ordnung in den Schränken	Arbeitsbuch Hauswirtschaft	
Gartechniken I	Kochen Dünsten Braten Wärmeleitfähigkeit verschiedenen Kochgeschirrs	Verschiedene Gartechniken in Bezug auf Eignung für jeweilige Lebensmittel kennenlernen. Vorzüge und Nachteile verschiedenen Kochgeschirrs kennenlernen	Praktische Versuche in der Lehrküche Arbeitsblätter Arbeitsbuch Hauswirtschaft	3. Quartal
Gartechniken II	Schmoren Backen Grillen Herdarten: Ceran Induktion Gussplatten Gas	Verschiedene Gartechniken in Bezug auf Eignung für jeweiliges Lebensmittel kennen lernen. Funktion, Vor- und Nachteile der einzelnen Herdarten kennen lernen.	Praktische Versuche in der Lehrküche Arbeitsblätter Arbeitsbuch Hauswirtschaft	3. Quartal
Gartechniken I und II	Bei praktischen Übungen sollte man unbedingt darauf achten, das Schüler a.) zum Kochen weniger Wasser als Nahrungsmittel in die Töpfe geben, bei geschlossenen Kochtöpfen kochen. b.) Fett in Pfannen ausreichend erhitzen, jedoch nicht überhitzen. c.) nach Möglichkeit aus Sicherheitsgründen die hinteren Kochplatten verwenden. d.) nie mehr als zwei Schüler am Herd stehen. e.) die Arbeitsaufträge vom Zeit- und Arbeitsaufwand den Schülergruppen angepasst sind. Die Schüler sollen im Unterricht Arbeitswege und Arbeitstechniken auf der Basis von Grundrezepten anwenden lernen.			4. Quartal
Haushalten und Wirtschaften	Einkaufsfalle Supermarkt Supermarktstrategien Organisationsformen des Handelns	Einkauf und Lagerhaltung als Funktion des Haushalts kennen lernen Supermarktstrategien der Händler kennen lernen und als kritischer Verbraucher	Erkundung Fachgeschäfte und Internet Rollenspiele Arbeitsblätter Arbeitsbuch Hauswirtschaft	4. Quartal

## Curriculum für das Wahlpflichtfach Arbeitslehre -Hauswirtschaft-

		nutzen Werbungsabsichten erkennen		
Lebensmittelkennzeichnung Angebotene Lebensmittel und ihre Versorgungsqualität	Warengattungen Warenkunde Lebensmittelkennzeichnungsverordnungen Einkaufsverhalten	Warengruppe wie Gemüse, Fleisch, Beilagen in ihrer Bedeutung für die Ernährung kennen lernen. Lebensmittelgesetze exemplarisch auf die Warengruppe beziehen	Arbeitsbuch Hauswirtschaft Informationsschriften Arbeitsblätter Rezeptbücher	4. Quartal
Umweltschutz im Haushalt	Alternative Reinigungsmöglichkeiten	Bei der praktischen Arbeit Kenntnisse über Haushaltsreiniger anwenden	Arbeitsbuch Hauswirtschaft Informationsschriften Verschiedene Haushaltsreiniger	4. Quartal
Haushalte im Wirtschaftskreislauf	Haushaltsbuchführung Einkommensquelle Budgetsplanung beim Taschengeld	Bei der praktischen Arbeit Führung eines Haushaltsbuch und vergleichen mit Einkommen bzw. Taschengeld	Haushaltsbuch	4. Quartal
<p>Der praktische Teil des Faches Hauswirtschafts beinhaltet die Planung, Zusammenstellung und Zubereitung von Mahlzeiten unter Berücksichtigung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Grundrezepte und ihren Abwandlungsmöglichkeiten</li> <li>• der Grundtechniken</li> <li>• des Einsatzes von Geräten und Maschinen</li> <li>• der ernährungsphysiologischen Bedeutung der Nahrungsmittel</li> <li>• des Preises und Kostenaufwandes</li> <li>• der rationellen Nutzung des Arbeitsplatzes</li> <li>• der Garmachungsarten</li> <li>• der Anwendung des ökonomischen Prinzips</li> </ul>				

# Curriculum für das Wahlpflichtfach Arbeitslehre -Hauswirtschaft-

<b>Klasse 9</b>				
<b>Themenkreis</b>	<b>Kernthema</b>	<b>Inhalte, Qualifikationen</b>	<b>Methoden, Medien</b>	<b>Quartal</b>
Arbeitsplanung und Organisation	Arbeitszentren in der Küche Arbeitsplanung Arbeitsabläufe Arbeitsregeln Gruppeneinteilung/Ämterplan	Einrichten des Arbeitsplatzes Umweltbewusstes und sauberes Spülen Aufräumarbeiten sachgerecht erledigen	Arbeits Hauswirtschaft Arbeitsblätter Praktische Anwendung in der Lehrküche	1. Quartal
Haushaltsführung als ein Prozess von Entscheidungen	Entscheidungen im Haushalt Bedürfnisse und Aufgaben der Familienmitglieder Gesetzliche Sozialleistungen Versicherungen	Kriterien zur Konkretisierung von Entscheidungsfindungen festlegen Verwirklichung der Zielsetzungen eines Haushalts	Arbeitsbuch Hauswirtschaft Rollenspiele	2. Quartal
Gesunde Ernährung als gesellschaftliches Problem	Energie- und Nährstoffgehalt der Lebensmittel Aufgaben der Nährstoffe Nährstoffbedarf Ernährungsbedingte Krankheiten Die küchentechnische Bedeutung der Nährstoffe	Ausgewählte Lebensmittel auf ihren Nährstoffgehalt im Zusammenhang mit dem gesunden und dem kranken Menschen erkennen. Probleme von Über- und Unterversorgung diskutieren.	Nährwerttabellen Arbeitsbuch Hauswirtschaft	3. Quartal 4. Quartal
<p>Der praktische Teil des Faches Hauswirtschafts beinhaltet die Planung, Zusammenstellung und Zubereitung von Mahlzeiten unter Berücksichtigung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Grundrezepte und ihren Abwandlungsmöglichkeiten</li> <li>• der Grundtechniken</li> <li>• des Einsatzes von Geräten und Maschinen</li> <li>• der ernährungsphysiologischen Bedeutung der Nahrungsmittel</li> <li>• des Preises und Kostenaufwandes</li> <li>• der rationellen Nutzung des Arbeitsplatzes</li> <li>• der Garmachungsarten</li> <li>• der Anwendung des ökonomischen Prinzips</li> </ul>				

# Curriculum für das Wahlpflichtfach Arbeitslehre -Hauswirtschaft-

<b>Klasse 10</b>				
<b>Themenkreis</b>	<b>Kernthema</b>	<b>Inhalte, Qualifikationen</b>	<b>Methoden, Medien</b>	<b>Quartal</b>
Theorie des Haushalts	Definition Haushalt Haushalte früher und heute Betriebsmittel Haushaltstypen Konsum und Schulden	Geschichtliche Entwicklung von Haushaltsformen kennenlernen Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse am Beispiel Haushalt erarbeiten Vor- und Nachteile Ratenkauf	Unterrichtsgang Freilichtmuseum Kommern Arbeitsbuch Hauswirtschaft Arbeitsblätter	1. Quartal
Unfallverhütung im Haushalt	Standardunfälle im Haushalt Sicherheitsvorkehrungen	Unfallgefahren im Haushalt erkennen können Sicherheitsvorkehrungen beachten und Erste Hilfe – Maßnahmen kennen und anwenden können	Arbeitsbuch Hauswirtschaft Arbeitsblätter Projekt: Plakat zur Unfallverhütung	2. Quartal
Aufgabenbereich Wohnen	Analyse von Grundrissen Lesen von technischen Zeichnungen Bewertungskriterien von Wohnungen Wohnungsmarkt Funktionszentren von Küchen Küchenplanung	Wohnbedürfnisse analysieren Einschätzen und Beurteilen von Wohnsituationen anhand von Grundrissen Wohnungsanzeigen verstehen lernen und selbst verfassen können. Küchen zweckmäßig planen und einrichten können	Arbeitsbuch Hauswirtschaft Arbeitsblätter Zeitungs- und Internetanzeigen Werbeprospekte, Kataloge Projekt: Bau eines Küchenmodells	3. Quartal
Planung eines Festes	Vorbereitung und Durchführung einer Klassenfete	Erstellung eines Kalten und Warmen Bufett Auswahl der Tischdecken Anrichten und Garnieren Servieren und Dekorieren Erstellen eines Blumengestecks Evtl.: Unterhaltungsprogramm	Arbeitsbuch Hauswirtschaft Rezeptbücher Unterrichtsgang einer Blumenhandlung Projekt: Klassenfete	4. Quartal

# Curriculum für das Wahlpflichtfach Arbeitslehre -Hauswirtschaft-

---

Der praktische Teil des Faches Hauswirtschafts beinhaltet die Planung, Zusammenstellung und Zubereitung von Mahlzeiten unter Berücksichtigung:

- der Grundrezepte und ihren Abwandlungsmöglichkeiten
- der Grundtechniken
- des Einsatzes von Geräten und Maschinen
- der ernährungsphysiologischen Bedeutung der Nahrungsmittel
- des Preises und Kostenaufwandes
- der rationellen Nutzung des Arbeitsplatzes
- der Garmachungsarten
- der Anwendung des ökonomischen Prinzips

## **Leistungsbewertung:**

- Je Halbjahr werden 2 Klassenarbeiten geschrieben.
- Die praktische Durchführung der Arbeitsaufträge wird mit einer Klassenarbeit gleichgesetzt.

Zudem werden folgende Kriterien zur Beurteilung hinzugezogen:

- Führung der Arbeitsmappe
- Erfassung der Arbeitsaufträge
- Tatsachen erfassen und wiedergeben
- Mündliche Mitarbeit
- Fachspezifische Techniken kennen und anwenden
- Kooperation in den jeweiligen Arbeitsgruppen
- Persönlicher Einsatz bei der praktischen Arbeit.