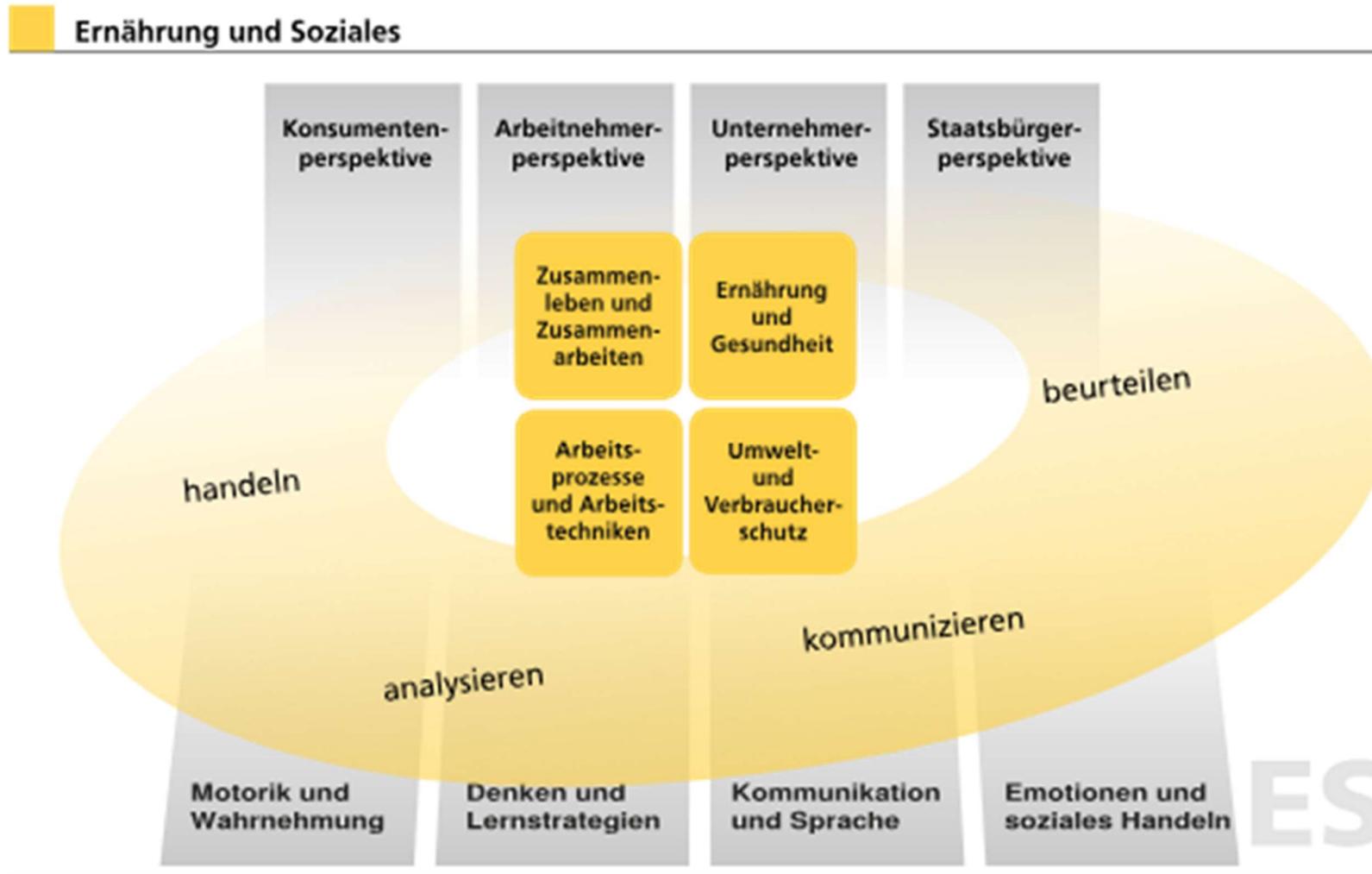


Lehrplan Ernährung und Soziales 5

Kompetenzorientierung



Lernbereiche

Lernbereich 1: Zusammenleben und Zusammenarbeiten

Lernbereich 2: Ernährung und Gesundheit

Lernbereich 3: Umwelt und Verbraucherschutz

Lernbereich 4: Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken

Beitrag des Faches zu den übergreifenden Bildungs- und Erziehungszielen

- Alltagskompetenz und Lebensökonomie
- Gesundheitsförderung
- Soziales Lernen
- Ökonomische Verbraucherbildung
- Bildung für Nachhaltige Entwicklung (Umweltbildung, Globales Lernen)
- Kulturelle Bildung
- Interkulturelle Bildung
- Werteerziehung
- Sprachliche Bildung
- Technische Bildung

Sequenzplanung Ernährung und Soziales 5

UStd.	Sequenz Thema	Lernziel/Lehrplanbezug/Inhalt - beschrieben beim Thema	Material / Bemerkungen
2	Ist die Küche bereit?		
2	Wir mischen unser Müsli selbst!	<ul style="list-style-type: none"> • Überblick über das Fach HW • Orientierung in der Schulküche • Erkunden des Inventars 	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnungssystem
4	Ran an die Messer!		
2	Wir bereiten Bunte Brote zu. Bestreichen, Belegen, Garnieren.	<ul style="list-style-type: none"> • Einrichtungen und ihre Funktion kennen lernen • Notwendigkeit regelmäßig wiederkehrender Vorbereitungsarbeiten • Ordnungssystem • Streichmesser kennen lernen • <i>Begriff:</i> Aufstrich • erlernen der Streichtechnik • Bestreichen üben. • Beläge kennen lernen • belegen • <i>Begriffe:</i> Belag, Garnierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Werkzeuge zum Bestreichen • Ordnungssystem Gruppe • "Zu erledigen"- Kärtchen Tafel
2	Wir bestreichen (Joghurtfrischkäse), belegen (Apfel, Birne) und garnieren	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackungsarten erkunden • Messerarten kennen lernen • säubern von NM 	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackungen zur Veranschaulichung • verschiedene Messer

	Brote (Nüsse gehackt). Apfelbrot, Birnenbrot.	<ul style="list-style-type: none"> • zerkleinern von NM mit dem Schneidemesser • Unfallverhütung • garnieren • <i>Begriffe</i>: Streichmesser, Schneidemesser, Scheiben 	<ul style="list-style-type: none"> • Werkzeuge zum Bestreichen • Werkzeuge zum Schneiden • VA Schneiden • VA Krallengriff zur Unfallverhütung • Ordnungssystem Gruppe • "Zu erledigen"- Kärtchen Tafel
2	Kochrezepte – Keine Hexerei!		
2	Herbstlichem Obstsalat mit Joghurtcreme - wir kochen nach Kochrezept!	<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau eines Kochrezeptes: Verständnis, Einteilung, Abkürzungen, Rezeptanwendung • Verpackungen öffnen • NM vorbereiten: waschen, schälen, putzen, zerkleinern • mit dem Schneidemesser umgehen • NM vermengen - Obstsalat • NM rühren - Joghurtcreme • NM mischen - Limo 	<ul style="list-style-type: none"> • AB Herbstlicher Obstsalat mit Joghurtcreme, Apfel-Karotten-Limo • Erläuterung Kochrezept mit Schriftstreifen • Verpackungen zur Veranschaulichung • Werkzeuge zum Schneiden • Werkzeuge zum Rühren
4	Spülen – Wissen wie's geht!		
2	Wir spülen das anfallende Geschirr sachgerecht! Gemüse-Bagel.	<ul style="list-style-type: none"> • Sortieren von schmutzigem Geschirr • Abfolge d. Spülens, sachgerechtes Spülen, Abtrocknen • putzen u. zerkleinern von NM • Hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • AB Gemüse-Bagel • Erläuterung Spülen • Arbeitsblatt Spülen • Werkzeuge zum Schneiden • Backröhre von L bedient

2	Bunte Gemüsecreme, hart gekochte Eier, Salzkartoffeln (L) – wir wiederholen das Spülen!	<ul style="list-style-type: none"> • Waschen, schälen, putzen von NM • Zerkleinern von NM • Mechanische Rührgeräte kennen lernen • Rührvorgang üben • Eierkocher • Kochplatte von L bedient 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Eierkocher • Kochplatte • Geräte zum Rühren
4 In der Weihnachtsbäckerei!			
2	Wir bereiten weihnachtliche Leckereien zu!	<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit dem Litermaß - LM messen • Rühren • Verpackungen öffnen • Umweltschutz bei der Beseitigung der Verpackungen • dem Anlass entsprechendes Gebäck • dem Anlass entsprechend, den Tisch decken 	<ul style="list-style-type: none"> • Litermaß zum Messen • Rühren mit Schneebesen und Kochlöffel • Verpackungen kennen lernen und öffnen • Mülltrennung und Umweltschutz • AB • Tischdekorationen
2	Wir bereiten weihnachtliche Leckereien zu!	<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit dem Litermaß - LM messen • Rühren • Verpackungen öffnen • Umweltschutz bei der Beseitigung der Verpackungen • dem Anlass entsprechendes Gebäck • dem Anlass entsprechend, den Tisch decken 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebkuchenteig von Lehrkraft vorbereitet • Litermaß zum Messen • Rühren mit Schneebesen und Kochlöffel • Verpackungen kennen lernen und öffnen • Mülltrennung und Umweltschutz • Tischdekorationen

6 Mülltrennung und Müllvermeidung – Kein Problem für uns!			
2	Wir beseitigen den anfallenden Abfall umweltbewusst! Wir bereiten ein Pausensandwich und Smoothie zu!	<ul style="list-style-type: none"> • Sortieren von Müll • Abfälle umweltbewusst beseitigen • Hygiene • Wdhg.: NM vorbereiten, NM putzen und zerkleinern, NM schlagen, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • System zur Mülltrennung kennen lernen • Notwendigkeit der Mülltrennung • AB zum Thema Müll • Hygienemaßnahmen
2	Wir bereiten Kirschenmichel mit Vanillejoghurtsoße und Tee zu und beseitigen den anfallenden Müll umweltbewusst.	<ul style="list-style-type: none"> • Wdhg.: NM vorbereiten, NM zerkleinern, NM rühren • Wdhg. Abfallbeseitigung • Wasserkocher bedienen • Tee brühen 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Wiederholungen zur Vor- und Zubereitung • Backröhre von L bedient • Geräte zum Rühren - Schneebesen • Wasserkocher
2	Vermeide den Abfall, bevor er entsteht!	<ul style="list-style-type: none"> • Wdhg.: NM vorbereiten, NM zerkleinern, NM rühren, NM bestreichen • Wasserkocher bedienen • Sandwichtoaster bedienen 	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserkocher • Sandwichtoaster • AB
8 Der Herd - ein wichtiges Küchengerät! – Wir bedienen das Kochfeld!			
2	Wir bedienen das Kochfeld des Elektroherdes. Vanilleäpfel mit Eis und Tee.	<ul style="list-style-type: none"> • Herd kennen lernen • Kochfeld bedienen • Schalter des Kochfeldes zuordnen • Kochplatte und Topfgröße abstimmen • Unfallverhütung 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Wiederholungen zur Vor- und Zubereitung • Kochfeld • Kochgeschirr • GMA Dünsten • GMA Brühen

2	Bei der Zubereitung von Spiegeleiern, Spinat, Kartoffeln und Tee wiederholen wir den Umgang mit der Kochstelle.	<ul style="list-style-type: none"> • Kochstelle bedienen • Einstellungsbereich am Schalter, Ein-, Zurück-, und Ausschalten • Unfallverhütung 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Begriff: TK-Produkt • Wiederholungen zur Vor- und Zubereitung • Kochfeld • Kochgeschirr • GMA Kochen • GMA Braten in der Pfanne • GMA Brühen
2	Nach der Zubereitung unserer Speise reinigen wir das Kochfeld vorschriftsmäßig! Schnelle Nudelsuppe.	<ul style="list-style-type: none"> • Wdhg. Bedienung des Kochfeldes • Unfallverhütung • Reinigung des Kochfeldes 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Wiederholungen zur Vor- und Zubereitung • Kochfeld • Kochgeschirr • Reinigungsmittel • GMA Kochen
2	Wir zerkleinern die Zutaten für Gemüseintopf mit Würstchen!	<ul style="list-style-type: none"> • Wdhg. Bedienung des Kochfeldes • Nahrungsmittel vorbereiten, zerkleinern • Unfallverhütung 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Wiederholungen zur Vor- und Zubereitung • Kochfeld • Kochgeschirr • Reinigungsmittel • GMA Kochen
8	Die Küchenprofis – wir bedienen das Kochfeld und die Backröhre!		

2	Wir bereiten Tomaten- Champignon-Toast zu. Hierzu verwenden wir die Röhre!	<ul style="list-style-type: none"> • Herd kennen lernen - Backröhre bedienen • Teile • Schalter zuordnen • Bedeutung der Kontrolllampen • Temperaturen und Symbole 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Röhre • Backblech • NM vor- und zubereiten • GMA: Überbacken in der Röhre
2	Bei der Zubereitung von Pizzabrötchen bedienen wir die Röhre selbstständig.	<ul style="list-style-type: none"> • Backröhre bedienen • Temperatur • Beheizungsart • Einschubhöhe • Unfallverhütung 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Röhre mit Backblech • NM vor- und zubereiten • GMA: Überbacken in der Röhre • Topflappen
2	Nach der Zubereitung von salzigen Blätterteigtaschen reinigen wir die Röhre!	<ul style="list-style-type: none"> • Wdhg. Bedienung der Backröhre • Reinigung der Backröhre 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Röhre mit Backblech • NM vor- und zubereiten • Gekühlte Blätterteigplatte verarbeiten • GMA: Überbacken in der Röhre • Reinigungsmittel
2	Wir bereiten Blechkartoffeln mit Dips zu und bedienen und reinigen die Röhre selbstständig.	<ul style="list-style-type: none"> • Wdhg. Bedienung der Backröhre • Reinigung der Backröhre 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Röhre mit Backblech • NM vor- und zubereiten • GMA: Backen in der Röhre • Reinigungsmittel
10	Ran an die Verpackung – wir bereiten Speisen anhand der Packungsaufschrift zu!		
2	Wir bereiten Schokoladenpudding und Vanillepudding zu!	<ul style="list-style-type: none"> • Wdhg. Kochfeld • Unfallverhütung 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Puddingpäckchen

		<ul style="list-style-type: none"> • NM rühren – Schneebesen • mit dem Messbecher umgehen, Löffelmaß • Packungsanleitung lesen und verstehen • nach Packungsanleitung vor- und zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Geräte zum Messen: Litermaß, Löffelmaß • Notwendigkeit des Anrührens von Stärke, um Klümpchen zu vermeiden • Kochfeld • Rühren mit dem Schneebesen, um Klümpchen zu vermeiden
2	Wir bereiten Tutti- Frutti mit gekochtem Vanillepudding zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Wdhg. Kochfeld • NM vorbereiten, zerkleinern • Unfallverhütung • NM rühren – Schneebesen • mit dem Messbecher umgehen • Löffelmaß 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Puddingpäckchen • Geräte zum Messen: Litermaß, Löffelmaß • Notwendigkeit des Anrührens von Stärke, um Klümpchen zu vermeiden • Kochfeld • Rühren mit dem Schneebesen, um Klümpchen zu vermeiden
2	Bei der Zubereitung von Vanillepudding- Quarkspeise mit Obst wenden wir wichtige Arbeitstechniken an.	<ul style="list-style-type: none"> • Wdhg. Kochfeld • NM vorbereiten, zerkleinern • Unfallverhütung • NM rühren – Schneebesen • mit dem Messbecher umgehen • Löffelmaß • Zusammenschau wichtiger Arbeitstechniken anhand des Rezeptes 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Geräte zum Messen: Litermaß, Löffelmaß • Notwendigkeit des Anrührens von Stärke, um Klümpchen zu vermeiden • Kochfeld • Rühren mit dem Schneebesen, um Klümpchen zu vermeiden

			<ul style="list-style-type: none"> • Zusammenschau wichtiger Arbeitstechniken
2	Wir belegen einen Biskuitboden: Pudding, Obst, Tortenguss, Verzierung Sahne.	<ul style="list-style-type: none"> • Wdhg. Geräteeinsatz, Rezept, Nahrungsmittel vor- und zubereiten • Sahne schlagen mit dem Handrührgerät 	<ul style="list-style-type: none"> • Probe zu Geräteeinsatz, Abkürzungen im Rezept • Geräte • Handrührgerät
6	So schmeckt der Sommer!		
2	Wir bereiten Milchmixgetränke zu!	<ul style="list-style-type: none"> • mit dem Litermaß umgehen • Löffelmaße • Nahrungsmittel vor- und zubereiten • zerkleinern mit dem Mixer 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Wdhg. NM vor- und zubereiten • Wdhg. messen • Bedienung der Küchenmaschine mit Mixbecher
2	Wir stellen die Salatsoße für Blattsalat selbst her. Blattsalat, Dips und Toast.	<ul style="list-style-type: none"> • Löffelmaße • Messen von kleinen Mengen: Messerspitze, Prise • Nahrungsmittel vor- und zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Wdhg. NM vor- und zubereiten • Wdhg. messen • Zutaten vermengen
2	Bei der Zubereitung von italienischem Salat und Kräuterbutter- Baguette wiederholen wir wichtige Arbeitstechniken.	<ul style="list-style-type: none"> • Löffelmaße • Messen von kleinen Mengen: Messerspitze, Prise • Nahrungsmittel vor- und zubereiten • Wdhg. Röhre 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Wdhg. NM vor- und zubereiten • Wdhg. messen • wdhg. Zutaten vermengen • Wdhg. Röhre

Verbleibende Unterrichtseinheiten werden zur Leistungserhebung (Probe, Abfrage, Probekochen, Koch-Duell, Lapbook, ...) und individuellen Ergänzung verwendet.

Weitere mögliche Sequenzthemen:

- Die Küchenprofis – Wissen wie's geht!
- Hygiene fängt bei mir an!
- Sommer auf dem Teller!
- Zucchini in Hülle und Fülle!
- Backen im Glas!