

Lehrplanung Ernährung und Soziales 6

Kompetenzorientierung

Ernährung und Soziales



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 6

| UStd. | Sequenz Thema | Lernziel/Lehrplanbezug/Inhalt - beschrieben beim Thema | Material / Bemerkungen |
|--|---|--|--|
| <p>2</p> <p>Fit in der Schulküche!</p> | | | |
| 2 | Ran an die Geräte – wir backen Apfel-Crumble! | <ul style="list-style-type: none"> • Überblick über das Fach HW • Küche als Arbeitsplatz • Nahrungs-mittel vorbereiten • mit Kochrezept arbeiten • Kochstelle und Backröhre bedienen • Tisch decken | <ul style="list-style-type: none"> • AB Apfel-Crumble • Werkzeuge zum Schneiden • Werkzeuge zum Dünsten • Handrührgerät • Kochplatte • Backröhre |
| <p>4</p> <p>Hygiene am Arbeitsplatz!</p> | | | |
| 2 | Ich halte mich im Umgang mit Lebensmitteln an die Regeln zur persönlichen Hygiene und der Hygiene Arbeitsplatz! Apfelwaffeln! | <ul style="list-style-type: none"> • Küche als Arbeitsplatz • Hygiene in der Küche • Persönliche Hygiene • Nahrungsmittel vorbereiten • mit Kochrezept arbeiten • Teige herstellen - Rührteig • Umgang mit dem Waffeleisen • Tisch decken • Verhaltensregeln bei Tisch üben | <ul style="list-style-type: none"> • AB Apfelwaffeln • AB Persönliche Hygiene • Werkzeuge zum Schneiden und Raspeln • Handrührgerät • Waffeleisen |

| | | | |
|--|--|---|--|
| 2 | Nach der Zubereitung führen wir Reinigungsarbeiten durch und beseitigen den Abfall umweltbewusst! Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne! | <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsarbeiten • Abfallbeseitigung • Nahrungsmittel vorbereiten • mit Kochrezept arbeiten • Kochstelle und Backröhre bedienen | <ul style="list-style-type: none"> • AB Apfelstrudel • AB Abfallbeseitigung • Abfallsystem in der Schulküche • Werkzeuge zum Schneiden • Handrührgerät • Backröhre |
| <p>4</p> <p>Der perfekte Arbeitsplatz!</p> | | | |
| 2 | Wir bereiten den Arbeitsplatz für die Zubereitung von Wurstsalat zweckmäßig vor! | <ul style="list-style-type: none"> • Küche als Arbeitsplatz • Nahrungsmittel vorbereiten • Nahrungsmittel rühren und schlagen • Unfallverhütung | <ul style="list-style-type: none"> • AB Wurstsalat • AB Arbeitsplatzgestaltung • Phasenbilder zur Arbeitsplatzgestaltung • Werkzeuge zum Schneiden • Beispiele zu Unfällen und Unfallverhütung • Wasserkocher |
| 2 | Wir wählen den geeigneten Arbeitsplatz für die Zubereitung von Herbstlichem Salat und Tee aus. | <ul style="list-style-type: none"> • Küche als Arbeitsplatz • Nahrungsmittel vorbereiten • mit Kochrezept arbeiten • Unfallverhütung | <ul style="list-style-type: none"> • AB Herbstlicher Salat • AB Wahl des Arbeitsplatzes in der Kochgruppe • Phasenbilder zur Arbeitsplatzgestaltung • Werkzeuge zum Schneiden • Salatschleuder • Backröhre • Wasserkocher |

Die Küchenprofis - wir bedienen das Kochfeld und die Röhre des Elektroherdes!

| | | | |
|---|---|--|---|
| 2 | Bei der Zubereitung von gefüllten Bratäpfeln mit Vanillesoße bedienen wir die Backröhre zunehmend selbstständig und sicher! | <ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittel vorbereiten • mit dem Messbecher umgehen • Backröhre bedienen • Unfallverhütung | <ul style="list-style-type: none"> • AB Bratäpfel • AB Backröhre • Werkzeuge zum Schneiden • Apfelausstecher • Messbecher • Backröhre Bedienung und Unfallverhütung • Wasserkocher |
| 2 | Bei der Zubereitung einer einfachen Karottencremesuppe bedienen wir das Kochfeld des Elektroherdes selbstständig! | <ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittel vorbereiten • Nahrungsmittel rühren und schlagen • Kochfeld bedienen • Unfallverhütung | <ul style="list-style-type: none"> • AB Karottencremesuppe • AB Kochfeld • Werkzeuge zum Rühren und Schlagen • Pürierstab • Kochfeld: Bedienung und Unfallverhütung • Kochgeschirr |
| 2 | Backröhre und Kochfeld – kein Problem für uns! Wir bereiten ein Kürbissüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Blätterteigsternen zu! | <ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittel vorbereiten • Nahrungsmittel rühren und schlagen • Kochstelle bedienen, • Backröhre bedienen • Unfallverhütung • GMA „Dünsten“ • Umgang mit Blätterteig | <ul style="list-style-type: none"> • AB Kürbissüppchen • AB Dünsten • Werkzeuge zum Rühren und Schlagen • Pürierstab • Kochgeschirr zum Kochen und Rösten • Kochplatten und Backröhre |

| | | | |
|-----------------------------------|--|--|---|
| 4 | | | |
| In der Weihnachtsbäckerei! | | | |
| 2 | Wir backen Mürbeteigplätzchen und verzieren diese. | <ul style="list-style-type: none"> • dem Anlass entsprechendes Gebäck • Backröhre bedienen | <ul style="list-style-type: none"> • AB Mürbeteigplätzchen • Werkzeuge und Geräte zur Herstellung von Mürbteig • Backröhre Bedienung und Unfallverhütung • Backwerkzeuge |
| 2 | Wir bereiten weihnachtliche Leckereien zu! | <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit dem Litermaß • Rühren • Verpackungen öffnen • Umweltschutz bei der Beseitigung der Verpackungen • dem Anlass entsprechendes Gebäck • dem Anlass entsprechend Tisch decken und dekorieren | <ul style="list-style-type: none"> • AB Apfelschiffchen, Advents-Kinderpunsch • AB Litermaß • Backröhre Bedienung und Unfallverhütung • Backwerkzeuge • Verpackungen • Tischwäsche, Geschirr und Dekorationen für die Advents- und Weihnachtszeit |
| 4 | | | |
| Einfach clever essen! | | | |
| 2 | Woher kommen die LM für Gemüseomelette, Toastbrot mit Butter, Tee? | <ul style="list-style-type: none"> • Wert der LM kennen lernen: Arten von LM, Bedeutung der LM, Umgang mit LM • verschiedenen Grundnahrungsmittel kennen lernen und damit umgehen | <ul style="list-style-type: none"> • LM • AB • Geräte • Medien zur |

| | | | |
|----------|--|--|---|
| | | | Veranschaulichung |
| 2 | Woher kommen die LM für Knusperpuffer mit Joghurtdip? | <ul style="list-style-type: none"> • Wdhg. Wert der LM kennen lernen: Arten von LM, Bedeutung der LM, Umgang mit LM, verschiedenen Grundnahrungsmittel kennen lernen und damit umgehen | <ul style="list-style-type: none"> • AB • Geräte • Medien zur Veranschaulichung • Waffeleisen |
| 4 | Die perfekte Faschingsparty! | | |
| 2 | Feines Käsesüppchen mit Crostini – ein Hit auf jeder Party! | <ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittel vorbereiten • Nahrungsmittel rühren und schlagen • Kochstelle bedienen • Unfallverhütung • Zubereitung einer Hellen Einbrenne | <ul style="list-style-type: none"> • AB • Geräte • Helle Einbrenne |
| 2 | Wir decken einen Faschingstisch und bereiten kleine Leckereien zu! | <ul style="list-style-type: none"> • Tisch für besondere Anlässe decken • Servietten falten • Tischdekoration herstellen | <ul style="list-style-type: none"> • AB • Geräte • Tischdekorationen • Servietten |
| 4 | Abenteuer Ernährung! | | |
| 2 | Im Ernährungskreis/der Ernährungspyramide finden wir die Lebensmittel zu Gruppen geordnet! Süße Sandwiches, Saftschorle. | <ul style="list-style-type: none"> • über gesunde Ernährung Bescheid wissen • Inhaltsstoffe der LM kennen lernen • verschiedenen GNM kennen lernen und damit umgehen | <ul style="list-style-type: none"> • AB • Geräte • Medien zur Veranschaulichung |

| | | | |
|---|--|--|---|
| 2 | Nicht aus allen Gruppen des Ernährungskreises/der Ernährungspyramide sollst du gleich viel essen! Nudelsalat, Saftschorle. | <ul style="list-style-type: none"> • über gesunde Ernährung Bescheid wissen • Inhaltsstoffe der LM kennen lernen • verschiedenen GNM kennen lernen und damit umgehen | <ul style="list-style-type: none"> • AB • Geräte • Medien zur Veranschaulichung |
| 4 | | | |
| Ostern steht vor der Tür! | | | |
| 2 | Wir wählen geeignetes Mehl für die Osterbäckerei aus! Quarkölteig (einfrieren für die nächste UE), Sandwiches. | <ul style="list-style-type: none"> • Grundnahrungsmittel • Teige herstellen – Quarkölteig • Sandwichbereiter bedienen • Unfallverhütung | <ul style="list-style-type: none"> • AB • Geräte • Sandwichtoaster • Teig kennen lernen - Quarkölteig |
| 2 | Wir decken einen Ostertisch und bereiten österliches Kleingebäck zu! | <ul style="list-style-type: none"> • Tisch für besondere Anlässe decken • Servietten falten • Tischdekoration herstellen • Backröhre bedienen • Unfallverhütung | <ul style="list-style-type: none"> • AB • Geräte • Röhre • Tischdekorationen • Servietten |
| 16 | | | |
| Der gesunden Ernährung auf der Spur! | | | |
| 4 | Fünf am Tag! | <ul style="list-style-type: none"> • Arten und Herkunft von Gemüse, Salat, Obst • Sorten • Verpackung und Aufbewahrung • Verwendungsmöglichkeiten • Zubereitung | <ul style="list-style-type: none"> • AB • Geräte • Kochplatte • Verpackungen zur Veranschaulichung • Informationsmaterial zu |

| | | | |
|---|--|---|--|
| | | | <p>Gemüse, Salat, Obst</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fünf am Tag |
| 4 | Milch macht die Knochen stark! | <ul style="list-style-type: none"> • Arten und Herkunft von Milch und Milchprodukten • Sorten • Verpackung und Aufbewahrung • Verwendungsmöglichkeiten • Zubereitung | <ul style="list-style-type: none"> • AB • Geräte • Kochplatte • Verpackungen zur Veranschaulichung • Informationsmaterial zu Milch und Milchprodukten |
| 8 | Planung mit den Schülerinnen und Schülern! | <ul style="list-style-type: none"> • Themen vorstellen zu <ul style="list-style-type: none"> ○ Risiken einseitiger Ernährung ○ Reflektion des eigenen Ernährungsverhaltens ○ Umsetzung von Ernährungsempfehlungen • Themen nach Interesse von den Schülerinnen und Schülern auswählen lassen <ul style="list-style-type: none"> ○ Magersucht ○ Zuckerkonsum ○ ... | <ul style="list-style-type: none"> • Themenvorschläge • Auswahl • ... |

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

Weitere mögliche Sequenzthemen:

- Die Küchenprofis – Wissen wie's geht!
- Hygiene fängt bei mir an!
- Sommer auf dem Teller!
- Bella Italia!
- So schmeckt China
- Das perfekte Dinner!
- Bitte Platz nehmen und genießen!
- Zucchini in Hülle und Fülle!
- Backen im Glas!
- Fit und gesund durch den Tag!