



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft für Fortgeschrittene

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



1.	Rezeptverzeichnis	4			
2.	Abkürzungen	4			
3.	Vorüberlegungen	5			
4.	Planung	8			
	Zeitliche Planung der Unterrichtsstunde	8			
	Plakat und Wortkarten	9			
	Tätigkeitsbericht erstellen	10			
5.	Methodenkarten	12			
	Texte verstehen	12			
	Plakat erstellen	13			
	Referat/Vortrag halten	14			
	Mindmap erstellen	15			
	Deckblatt am PC erstellen	16			
	Rezept am PC schreiben	17			
	Menükarte am PC schreiben	18			
	Kostenkalkulation am PC erstellen	19			
	Internetrecherche durchführen	20			
	PowerPoint-Präsentation erstellen	21			
6.	Grundlegende Arbeitstechniken in der Küche	22			
6.1	Garverfahren	23			
	Memory®	23			
	Klammerkarten	24			
	Vergleich: Garverfahren auf dem Herd	26			
	Vergleich: Garverfahren im Backofen	27			
	Garmachungsart: Schmoren	28			
	Garmachungsart: Druckgaren	29			
	Garmachungsart: Braten im Ofen	30			
	Garmachungsart: Grillen	31			
	Quiz Garverfahren	32			
6.2	Grundrezepte	33			
	3er-Memory® „Grundrezepte“	33			
	Cremesuppe	34			
	Spätzle	36			
	Kartoffelpüree	38			
	Semmelknödel	40			
	Gekochte Salate	42			
	Fleischteig	44			
	Pfannkuchenteig	46			
	Quark-Öl-Teig	48			
	Biskuitteig	50			
	Mürbteig	52			
	Hefeteig	54			
	Strudelteig	56			
	Brandteig	58			
	Einfache Creme	60			
	Verarbeitung von Gelatine	62			
	Projekt: Wir stellen ein festliches Menü her	65			
6.3	Tischdecken	67			
	Methodenkarte Tischdecken	67			
	Tischdecken für ein mehrgängiges Menü	68			
	Thementisch	69			
	Methodenkarte Aufbau eines Buffets	70			
6.4	Anrichten und Garnieren	71			
	Anrichten von Speisen	71			
	Garnieren von Speisen	72			
7.	Ernährung	73			
7.1	Gesunde Ernährung	74			
	Puzzle „Regeln für eine gesunde Ernährung“	74			
	Ernährungsprotokoll	75			
	Ernährungspyramide	76			
	10 Regeln der DGE	76			
	Gesunde Ernährung mit der Ernährungspyramide	77			
	Kontrolliere dein Wissen!	78			
7.2	Mediterrane Ernährung	80			
	Mediterrane Länder	80			
	Infokarten	81			
	Puzzle „Mediterrane Ernährung ist gesund!“	83			
	Mediterrane Küche	85			
	Projekt: Mediterrane Küche	86			
7.3	Produkte der Lebensmittelindustrie	87			
	Puzzle „Produkte der Lebensmittelindustrie“	87			
	Zuordnungsspiele	89			
	Infokarten mit Arbeitsblatt	90			
	Plakat	92			
	Gesundes Fast Food	94			
	Wir vergleichen Convenience-Produkte	95			
7.4	Kostformen	96			
	Fragekarten „Kostformen“	96			
	Infokarten mit Arbeitsblatt	97			
	Fragekarten „Rezepte“	98			
7.5	Ernährungsprobleme	102			
	Fragekarten	102			
	Body-Mass-Index-Scheibe	103			
	Infokarten mit Arbeitsblatt	104			
	Plakat	107			
8.	Gefährdung durch Lebensmittel	109			
	Puzzle „Gefährdung durch Lebensmittel“	110			
	Infokarten mit Fragekarten und Arbeitsblatt	111			
	Plakat	116			
	Gefährdung durch Schimmel	117			
	Gefährdung durch Salmonellen	118			

9. Lebensmittelmarkt	120	Aufgaben „Wir schreiben ein Etikett und Preisschilder“	137
Infokarten „Verbraucherschutz“	121	Wir verpacken unser Produkt, bauen einen Verkaufsstand auf und berechnen den Verkaufspreis	138
Arbeitsblatt „Verbraucherschutz“	125	Wir berechnen Gewinn oder Verlust	140
Infokarten mit Arbeitsblatt: „biologisch, fair, regional, saisonal“	126	Produkte für den Verkaufsstand	141
Infokarten „Marketing und Werbung“	131	10. Berufsorientierung	143
Puzzle „Marketing und Werbung“	132	Puzzle „Soziale Berufe“	144
Aufgabe „Wir erstellen eine Lautsprecherdurchsage“	133	Infokarten „Berufe“	145
Aufgabe „Wir erstellen ein Werbeplakat“	134	Arbeitsblatt „Berufe“	152
Projekt: Kleiner Markt	135	Berufs-Check	153
Bewertungsbogen	136		

1 Rezeptverzeichnis

Rezept	Seite	Rezept	Seite
Apfelküchlein mit Vanillesoße	47	Lachsfüllung	59
Bananenschnitten	51	Lauch-Schinken-Fladen (Hefeteig)	55
Bunter Kartoffelsalat	43	Mandelhörnchen	142
Cantuccini	141	Maracujacreme	61
Erdbeerdessert mit gerösteten Mandelplättchen	64	Mediterrane Putenröllchen	28
Fruchtspiegel	63	Mediterraner Fischauflauf	85
Gemüseecken (Quark-Öl-Teig)	49	Mokka-Pralinen	142
Griechischer Bauernsalat	77	Nudelpfanne	118
Grundrezept Biskuitteig	50	Nussecken	53
Grundrezept Brandteig	58	Ofengemüse mit Fetakäse	31
Grundrezept Cremesuppen	34	Orangenfarbene Lieblingssuppe	35
Grundrezept einfache Creme	60	Orangentrüffel	142
Grundrezept Fleischteig	44	Panna Cotta	63
Grundrezept Gelatineverarbeitung	62	Paprika-Reis	28
Grundrezept Hefeteig	54	Pilzsoße	41
Grundrezept Kartoffelpüree	38	Pizza	95
Grundrezept Marinade für gek. Salate	42	Puten-Schinken-Happen	37
Grundrezept Mürbteig	52	Rinderbraten	30
Grundrezept Pfannkuchenteig	46	Rindergulasch	29
Grundrezept Quark-Öl-Teig	48	Schinken-Hackfleisch-Röllchen	45
Grundrezept Semmelknödel	40	Schinkenknödel	41
Grundrezept Spätzle	36	Schnelle Nudelpfanne	118
Grundrezept Strudelteig	56	Schokoladencreme einfach	61
Grüne Nocken	35	Stracciatella-Kirschfüllung	59
Grüne Spätzle	37	Strudel mit pikanten Füllungen	57
Kartoffelpüree mit anderem Gemüse gemischt	39	Überbackener Birnen-Nuss-Toast	117
Kartoffelsalat bunt	43	Überbackener Chicorée	101
Käse-Sesam-Blüten	35	Vanillesoße	47
Konfitüre	141	Vollkornfladen aus Quark-Öl-Teig	77
Kümmelkartoffeln	101	Windbeutel	59
		Wraps mit Hühnchen-Avocado-Füllung	94

2 Abkürzungen

TL	Teelöffel	Msp.	Messerspitze
Bd.	Bund	P.	Päckchen
EL	Esstlöffel	Pr.	Prise
GMA	Garmachungsart	St.	Stück
LM	Lebensmittel	Sch.	Scheibe

3 Vorüberlegungen

Hauswirtschaft für Fortgeschrittene

„Den Schüler¹ auf das Leben vorbereiten“ – dieses große Ziel haben Schule und Unterricht vor Augen.

Vor allem aber auch im Unterrichtsfach Hauswirtschaft/Soziales erlernen die Schüler wesentliche Kenntnisse und Fertigkeiten, welche sie im späteren Leben einsetzen müssen. Dazu zählen vor allem gesunde Ernährung, Lebensmittelkunde, Ernährungsformen und -krankheiten, Verbraucherkunde, Arbeitsplanung, methodisches Arbeiten, aber auch das Zubereiten von Speisen mit bewusst gewählten Garmachungsarten. Ebenso leistet das Fach einen großen Beitrag für die Berufsorientierung der Jugendlichen und schafft die Grundlage für die Wahl eines geeigneten Berufes.

In diesem Buch finden Sie Materialien zu all diesen Themen, welche Sie in Ihrem Unterricht einsetzen können.

Grundlegende Rezepte und Garmachungsarten

Schüler, welche schon über Basiswissen in der Küche verfügen, können sich neues Wissen und Können aneignen, um damit bewusste Entscheidungen zu treffen. Durch das Einüben von Grundrezepten bzw. Garmachungsarten können sie selbstständig leicht abgewandelte Rezepte verstehen und zubereiten. Weiter ist es ihnen möglich, geeignete Garmachungsarten für verschiedene Lebensmittel auszuwählen und diese zuzubereiten.

Sie finden in diesem Buch unter der Rubrik Garmachungsarten/Grundrezepte jeweils erprobte Rezepte.

Motivierendes Arbeitsmaterial

Viele Fotos veranschaulichen die Lerninhalte und erleichtern gerade schwächeren Schülern oder Schülern mit schlechten Deutschkenntnissen den Zugang zum Lehrstoff.

Spielerische Lernmaterialien, z. B. Klammerkarten, Zuordnungskarten etc., haben einen hohen Motivationswert. Die Schüler können mithilfe dieser Materialien Lerninhalte selbstständig üben oder vertiefen und in offenen Unterrichtsphasen aktiv Verantwortung für ihren eigenen Lernprozess übernehmen.

Herstellen der Medien

Es empfiehlt sich wegen der besseren Haltbarkeit, Medien, die öfter verwendet werden, zu laminieren, z. B. Lernspiele, Plakate.

Bei Zuordnungsspielen, Dominos und Memorys[®] ist es zweckmäßig, die Kopiervorlage auf farbiges Tonpapier zu kopieren, da sonst der Druck auf der Rückseite durchscheint und die Schüler zum Mogeln verführt.

Viele Materialien bestehen aus vielen Einzelteilen. Um das Verlieren der Teile zu vermeiden, dienen einfache Papierumschläge, Schachteln und Dosen als Verpackung.

Bei der Erstellung der Spiele können Sie sich immer an die oben beschriebenen Anweisungen halten. Im ganzen Buch gilt:

✂ An Schneidelinien finden Sie dieses Symbol vor.

↷ Pfeile zeigen Ihnen die Faltrichtungen an.

Thematischer Aufbau

Aufbau des Basiswissens und Erweiterung der Basistechnik im Fach Hauswirtschaft stehen in diesem Buch im Mittelpunkt.

Sie finden zu jedem Thema Medien für die Gestaltung des Unterrichts, schüleraktive Arbeitsmaterialien und Arbeitsblätter vor.

Viele Arbeitsblätter sind so konzipiert, dass die Lehrkraft entscheiden kann, ob sie alle Unterthemen abarbeiten möchte oder ob sie einzelne Themen herausgreifen möchte.

Bei jedem neuen Kapitel finden Sie eine mögliche Aufstellung der zu erlernenden Kompetenzen und eine Übersicht über die Medien und deren unterrichtspraktische Realisierung sowie eine Mindmap mit Lerninhalten vor.

¹ Aufgrund der besseren Lesbarkeit ist in diesem Buch mit Schüler auch immer Schülerin gemeint, ebenso verhält es sich mit Lehrer und Lehrerin etc.

Die Kopiervorlagen können in unterschiedlichen Schularten, Fächern und Jahrgangsstufen eingesetzt werden.

Schulart	Fächerübergreifende Verbindungen	Jahrgangsstufe
Mittelschule	<ul style="list-style-type: none"> • BOZ (Berufsorientierender Zweig) Soziales • Arbeit-Wirtschaft-Technik • Deutsch • Mathematik • Werken/Textiles Gestalten (Lernbereich Gesundheitsbewusstes Verbraucherverhalten) 	7–10
Förderschule (Förderschwerpunkte Lernen, Sprache, soziale und emotionale Entwicklung)	<ul style="list-style-type: none"> • Soziales • Hauswirtschaft • Praxis Soziales • BLO (Berufs-und Lebensorientierung) Theorie • Deutsch • Mathematik 	5–9

Berufsorientierung

Im Kapitel Berufsorientierung finden Sie unter anderem einen Fragebogen vor, den die Schüler selbstständig beantworten und auswerten können. Dieser Bogen zielt vor allem auf das Spektrum der sozialen Berufe ab.

Weiter beinhaltet es viele Informationskarten über verschiedene soziale Berufe, welche die Schüler bearbeiten bzw. als Grundlage für Referate, Plakate oder Ähnliches nutzen können. Diese Berufsinformationen können in einem Arbeitsblatt gesichert werden.

Projektorientiertes Arbeiten

Dieses Buch enthält drei Leittexte für projektorientiertes Arbeiten. Im Kapitel Verbraucher finden Sie einen Vorschlag für ein Projekt mit dem Thema Wirtschaften für einen Markt. Im Bereich Gesunde Ernährung ist ein Projektvorschlag für mediterrane Küche enthalten. Und das Projekt „Wir stellen ein festliches Menü her“ ist ein Vorschlag für projektorientiertes Probekochen.

Aufgabe der Schüler ist es, anhand eines Leittextes im Team alle Arbeiten zu erledigen. Ebenfalls finden sie Rezeptvorschläge sowie einschlägige Hilfen zur Arbeitsplanung usw. vor.

Umgang mit den Arbeitsblättern

Da die Zeit ein kritischer Faktor im Hauswirtschaftsunterricht ist, sind die Arbeitsblätter so konzipiert, dass das Bearbeiten und Ausfüllen möglichst schnell geht.

Die reiche Bebilderung trägt sowohl bei Mittel- und Förderschülern, bei leistungsschwächeren Schülern als auch bei Schülern mit Sprachschwierigkeiten zu einem besseren Verständnis bei.

Arbeitsaufträge und Symbole

Die Arbeitsblätter sind mit Arbeitsaufträgen versehen. Dies gibt Ihnen die Möglichkeit, sie als Gesamtzusammenfassung, als Kontrolle oder Differenzierung zu verwenden.

 Ordne zu./Nummeriere./Fülle aus.

 Schneide aus.

 Verbinde mit Pfeilen.

 Symbol für eine Regel/Merke.

 Symbol für eine Frage

 Kreuze an.

 Arbeite am PC.

Methodenkarten

Vor allem in der heutigen Zeit wird immer mehr die Selbstständigkeit der Schüler gefordert. Durch systematisches Einüben von grundlegenden Fähigkeiten und Fertigkeiten können die Schüler selbstständig arbeiten.

Referat/Vortrag halten

 **Vorbereitungsaufgaben:**

- Recherchieren: Informationen beschaffen und bearbeiten
- Reduzieren: Wichtiges herausarbeiten, Gliederung erstellen
- Präsentation vorbereiten, evtl. Handout erstellen
- Anschauungsmaterial aussuchen, herstellen (Plakate, Bilder, ...)

 **Tipps zum Vortrag:**

- Warte ab, bis alle zuhören.
- Blickkontakt mit den Zuhörern herstellen bzw. halten.
- Sprich klar, deutlich und laut.
- Zeige Bilder und Plakate so, dass sie gut gesehen werden und erkläre sie.
- Signalisiere, dass Fragen gestellt werden dürfen.
- Halte dich an evtl. vorgegebene Zeiten.

Mithilfe der Methodenkarten können sie elementare Techniken/Methoden, wie z.B. das Schreiben von Rezepten am PC, Kostenkalkulationen am PC erstellen, Vorträge/Referate erstellen und präsentieren, einüben. Weiter können die Karten auch als Bewertung (Selbst- oder Fremdbewertung) verwendet werden, da die Methodenkarten das Ankreuzen von relevanten Aussagen zulässt.

Die Methodenkarten sind so gefertigt, dass sie in der Mitte gefaltet werden. Somit ist auf der Kartenrückseite die Möglichkeit zur Kontrolle und Bewertung gegeben.

Bewertungsbogen: Referat/Vortrag halten			
Was wird bewertet?	Bewertung: X Kreuze an!		
Inhalt:			
• Inhalt/Gliederung			
• Wesentliches vorhanden			
• Handout			
• Anschauungsmaterial			
Gestaltung:			
• Sprache			
• Blickkontakt			
• Präsentation der Anschauungsmittel			
• Zeit			
•			

Ebenfalls können die Karten auch zum Erarbeiten von verschiedenen Aufträgen von den Schülern nochmals herangezogen werden, z. B. wie sie beim Erstellen von Plakaten vorgehen, bzw. welche markanten Gestaltungsregeln beachtet werden sollten.

4 Planung

W-Fragen bei der Rezeptarbeit an der Tafel

Unterrichtspraktischer Hinweis:

Sprechblasen als Wortkarten vergrößern und bei der Rezeptarbeit an der Tafel einsetzen. Auf diese Weise werden bei den Schülern Planungskompetenzen angebahnt, die sie benötigen, wenn sie ein Gericht selbstständig alleine oder in der Gruppe herstellen müssen.

Rezept:		
Menge	Zutaten	Zubereitung
Wie-viel?	Was?	Wie? Womit? Wie lange?

Planung,
Hinweise etc.



Zeitliche Planung der Unterrichtsstunde/eines Gerichts

Unterrichtspraktische Hinweise:

- Schüler lernen, die Unterrichts- bzw. Arbeitszeit zu strukturieren und zeitlich zu planen. Hierbei erwerben sie organisatorische Kompetenzen, die bei projektorientiertem Arbeiten sehr wichtig sind.
- Der Arbeitsauftrag kann als Methodenkarte oder als Folie verwendet werden.

Zeitplan erstellen

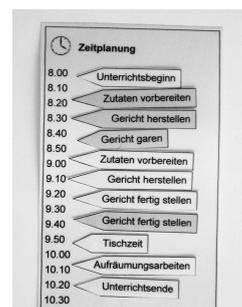
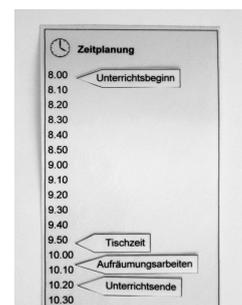
Aufgabe:

1. **Lege** den Unterrichtsbeginn- und das Unterrichtsende fest.
2. **Ordne** den Pfeil „Tischzeit“ der entsprechenden Uhrzeit **zu**.
3. **Stelle fest**, wie lange die Garzeit des Gerichts dauert, und **rechne** diese Zeitspanne von der Essenszeit zurück.
Ordne den Pfeil „Gericht garen“ **zu**.
4. **Plane** die restlichen Arbeitsschritte.

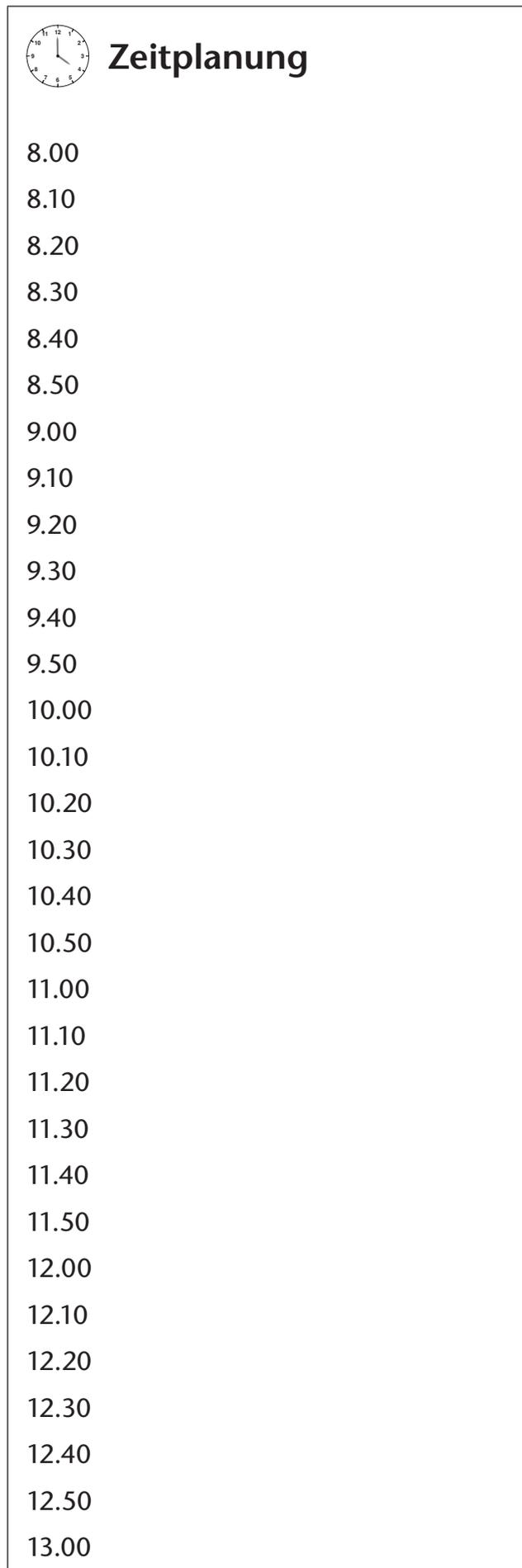
Tipps:



- Verwende für jedes Gericht eine andere Farbe.
- Nutze Wartezeiten für Aufräumarbeiten oder Theorie.
- Schiebe Arbeitsschritte ineinander.



Plakat „Zeitplanung“



Wortkarten „Zeitplanung“



- Unterrichtsbeginn
- Unterrichtsende
- Tischzeit
- Aufräumarbeiten
- Tätigkeitsbericht schreiben
- Theorie
- Arbeiten am PC
- Abspülen / Abtrocknen
- Projektarbeit
- Wäschepflege
- Einkaufen
- Reinigungsarbeiten
- Pause

Folgende Wortkarten für die Zubereitung eines Rezeptes 2–3 × auf unterschiedlich farbiges Tonpapier kopieren, damit Schüler sich leichter bei der Planung von 2–3 Gerichten tun.

- Zutaten vorbereiten
- Gericht herstellen
- Gericht garen
- Gericht fertigstellen
- Wartezeit, z. B. Kühlen, ...

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:	Nr.:
-------	---------	--------	-------	------

Tätigkeitsbericht schreiben

Bericht

Thema: _____ Datum: _____

Gericht/e: _____

Ausgeübte Tätigkeiten:

- _____
- _____
- _____

Wie ging es mir in der heutigen Stunde?

 _____

 _____

Thema: _____ Datum: _____

Gericht/e: _____

Ausgeübte Tätigkeiten:

- _____
- _____
- _____

Wie ging es mir in der heutigen Stunde?

 _____

 _____

Thema: _____ Datum: _____

Gericht/e: _____

Ausgeübte Tätigkeiten:

- _____
- _____
- _____

Wie ging es mir in der heutigen Stunde?

 _____

 _____

_____ Datum

_____ Unterschrift Erziehungsberechtigter

5 Methodenkarten



Texte verstehen/Textarbeit

1. Arbeitsanweisung lesen:

- Lies die Aufgaben genau durch.
- Hebe evtl. die genauen Arbeitsanweisungen farblich hervor.

2. Text lesen und verstehen:

- Lies den Text langsam durch.
- Unterstreiche Wichtiges.
- Kläre, wenn nötig, Fremdwörter (Duden!).

3. Beantwortung von Fragen:

- Lies dir die Fragen genau durch.
- Antworte in ganzen Sätzen.
- Formuliere selbstständig Sätze.



Versuche, mit eigenen Worten den Inhalt des Textes zu erklären!



Bewertung: Texte verstehen/Textarbeit

Was wird bewertet?	Bewertung: X Kreuze an!		
Arbeitsanweisung:			
• Verständnis der Aufgabenstellung			
Text lesen und verstehen:			
• Herausarbeitung des Wesentlichen			
Beantwortung von Fragen/Erklärung des Textes:			
• Verständnis der Fragestellung			
• Beantwortung der Fragen			
• Selbstständige Formulierung von Antwortsätzen			
• Texterklärung mit eigenen Worten			
•			



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft für Fortgeschrittene

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

