

SCHOOL-SCOUT.DE



Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft für Anfänger

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Inhalt

1	Vorüberlegungen	4
2	Küche als Arbeitsplatz	7
2.1	Tätigkeiten im Haushalt	8
2.2	Inventar der Schulküche	10
2.3	Hygiene	14
3	Geschirr spülen	17
4	Mülltrennung	22
5	Arbeiten mit dem Rezept	28
5.1	Mengenangaben im Rezept	29
5.2	Wir schreiben und lesen ein Rezept	33
6	Arbeitstechniken	46
6.1	Lebensmittel säubern	47
6.2	Lebensmittel zerkleinern	51
6.3	Belegte Brote herstellen	65
6.4	Lebensmittel mischen	70
7	Geräte	78
7.1	Das Handrührgerät und der Pürierstab	79
7.2	Herd und Backrohr	87
8	Garmachungsarten (Kochen, Dünsten, Braten in der Pfanne, Backen)	102
9	Gesunde Ernährung	113
9.1	Ernährungspyramide	114
9.2	Das gesunde Frühstück	123
9.3	Projektorientierter Unterricht zum Thema Frühstück	128
10	Tisch decken	132
11	Einkauf	138
11.1	Der Einkauf	139
11.2	Lebensmittelkennzeichnung	141
12	Lösungsbausteine für Arbeitsblätter	144
13	Rezeptverzeichnis	150
14	Abkürzungen	150

1 Vorüberlegungen

Gesellschaftliche Bedeutung des Faches

Hauswirtschaft und gesunde Ernährung gewinnen eine immer größere Bedeutung in unserer Gesellschaft. In der westlichen Welt kämpfen immer mehr Kinder und Jugendliche mit ernährungsbedingten Krankheiten, wie Übergewicht, Magersucht usw. Diese Entwicklung gefährdet unsere Zukunft, da vor allem übergewichtige Kinder zu einem hohen Prozentsatz übergewichtige Erwachsene mit vielen ernährungsbedingten Krankheiten werden. Eine fundierte Ernährungserziehung in allen Schularten ist unabdingbar. Eine rein theoretische Aufbereitung des Themas kann jedoch keine grundlegende Änderung des falschen Essverhaltens erreichen. Schüler¹ sollen mit allen Sinnen erfahren, dass gesundes Essen mit einfachen Techniken leicht zuzubereiten ist und lecker schmeckt.

Grundwissen und Rezepte

Um sich gesund ernähren zu können, muss ein gewisses Maß an Grundkenntnissen über Ernährung, Lebensmittel usw. geschaffen werden. Anhand einfacher theoretischer Grundlagen können die Schüler diese Kenntnisse in Verbindung mit praktischen Arbeits- und Kochaufgaben erwerben. Dazu finden sie einfache Rezepte vor. Anhand dieser Rezepte lernen Schüler Basistechniken der Nahrungszubereitung. Viele Bilder erleichtern das Verständnis neuer Techniken.

Zeit ist ein kritischer Faktor im Hauswirtschaftsunterricht. Es wurde darauf geachtet, dass diese Gerichte auch in einem zweistündigen Unterricht hergestellt und gegessen werden können.

Motivierendes Arbeitsmaterial

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

Spielerische Lernmaterialien, z. B. Klammerkarten, Zuordnungskarten usw. haben einen hohen Motivationswert. Der Schüler kann mithilfe dieser Materialien Lerninhalte selbstständig üben oder vertiefen und in offenen Unter-

richtsphasen aktiv Verantwortung für seinen eigenen Lernprozess übernehmen.

Herstellen der Medien

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

Bei Zuordnungsspielen, Dominos und Lernmemos 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 Einzelteilen. Um zu vermeiden, dass sie verloren gehen, können sie in einfachen Papierumschlägen, Schachteln, Dosen oder Verpackungen aufbewahrt werden.

Bei manchen Materialien wäre es der Optik wegen wünschenswert, dass die Bilder angemalt werden, so besitzt das Material einen höheren Motivationscharakter für die Schüler.

Bei der Erstellung der Spiele können Sie sich immer an den oben beschriebenen Anweisungen orientieren. Im ganzen Buch über gilt:

..... Gestrichelte Linien werden gefaltet.

— Durchgezogene Linien werden geschnitten.

✂ An Schneidelinien finden Sie dieses Symbol vor.

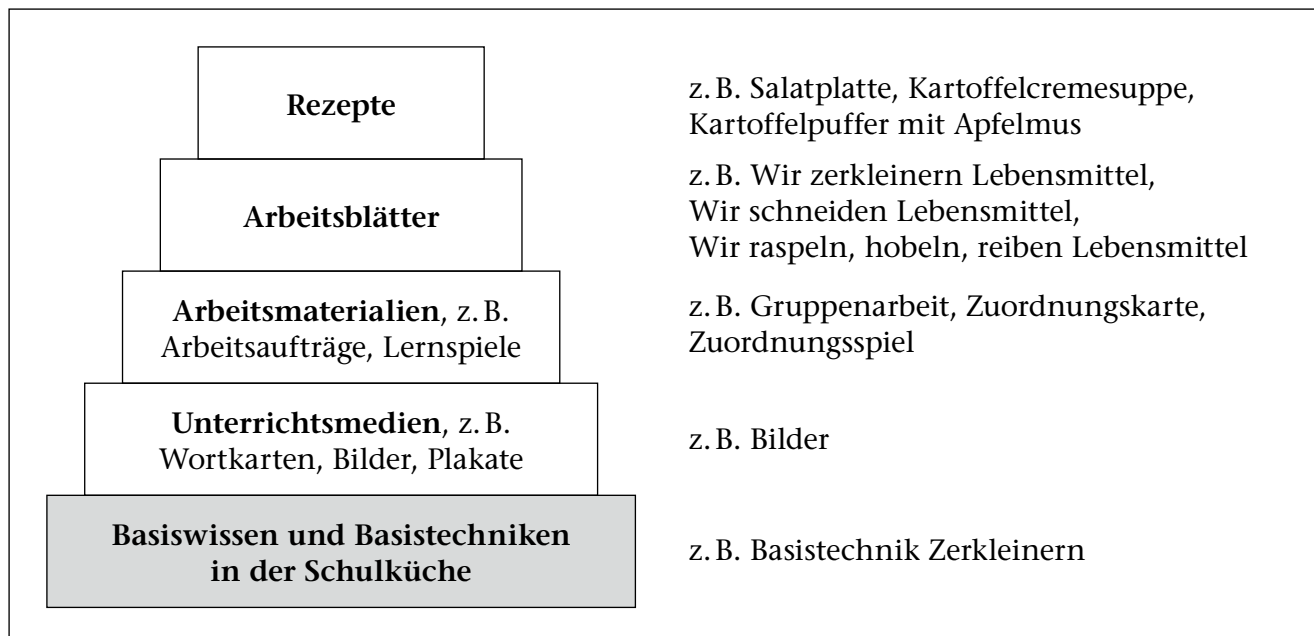
↪ Pfeile zeigen Ihnen die Faltrichtungen an.

Thematischer Aufbau

Basiswissen und Basistechniken im Hauswirtschaftsunterricht stehen in diesem Buch im Mittelpunkt. Sie finden zu jedem Basisbaustein Medien für die Gestaltung des Unterrichts, schüleraktive Arbeitsmaterialien und Arbeitsblätter vor. Anhand vieler einfacher Rezepte können die Arbeitstechniken erlernt und geübt werden.

Bei jedem neuen Kapitel finden Sie Lehrplanbezüge zu den unterschiedlichsten bayrischen Lehrplänen, eine 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.



Einsatzmöglichkeiten der Kopiervorlagen

Die Kopiervorlagen sind so konzipiert, dass sie in unterschiedlichen Schularten, Fächern und Jahrgangsstufen eingesetzt werden können.








Schulart	Fächerübergreifende Verbindungen	Jahrgangsstufe
Grundschule	<ul style="list-style-type: none"> • Heimat- und Sachunterricht • Sport • Mathematik • Deutsch 	1–4
Mittelschule	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaftlich-sozialer Bereich • Arbeit – Wirtschaft – Technik • Deutsch • Werken – textiles Gestalten (Lernbereich gesundheitsbewusstes Verbraucherverhalten) 	5–9 (10)
Förderschule (Schwerpunkte Lernen, Sprache, geistige Entwicklung)	<ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaft • Berufs- und Lebensorientierung • Mathematik • Deutsch 	1–9

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.

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.
-  Klebe auf.
-  Verbinde mit Pfeilen.
-  Symbol für eine Regel/Merke
-  Symbol für eine Frage
-  Kreuze an.

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

Lösungen:

Zu manchen Arbeitsblättern finden Sie am Ende des Buches einen Lösungsbaustein mit möglichen Antworten vor. Bei den betreffenden Arbeitsblättern steht am unteren Rand ein Lösungsvermerk.

Dies ist immer nur ein Vorschlag. Verwenden Sie Formulierungen, die im Unterrichtsgespräch von Ihren Schülern erarbeitet werden.

Differenzierung für leistungsschwache Schüler:

Bei manchen Arbeitsblättern sind die Lösungen in Textbausteinen vorhanden. Bei leistungsschwachen Schülern könnte man statt dem Schreiben diese Textbausteine ausschneiden und aufkleben lassen.


Selbstständigkeit und Selbstkontrolle der Schüler:

Die Arbeitsblätter sind so gestaltet, dass Schüler sie selbstständig bearbeiten können. Leistungsschwächeren Schülern, die Probleme mit der Rechtschreibung haben, hilft es, mögliche Lösungen bereits auf dem Arbeitsblatt vorzufinden und diese nur richtig zuzuordnen zu müssen.

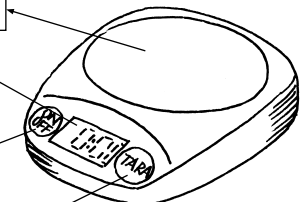
Name:	Klasse:	Datum:	Fach:	Nr.:
-------	---------	--------	-------	------

Die elektronische Waage

Tasten der Waage

 Beschrifte die Waage.

Abstellfläche




Display

Ein- und Ausschalttaste
On/off-Taste
⇒ Durch Drücken dieser Taste kann man die Waage auf „0“ zurückstellen.

Tara- oder Reset-Taste

Bedienung der mechanischen Waage

 Trage ein: on/einschalten Tara off/auschalten

1. Waage einschalten:
⇒ Drücke die Taste _____ *on/einschalten* _____
2. Teller aufstellen
3. Waage auf „0“ zurückstellen:
⇒ Drücke die Taste _____ *Tara* _____
⇒ Warten, bis die „0“ erscheint
4. Gewünschte Menge abwiegen
5. Waage ausschalten:
⇒ Drücke die Taste _____ *off/auschalten* _____

Lösung: Seite 144

Differenzierung für schnelle Schüler:

Viele Arbeitsblätter und Aufträge lassen sich als Differenzierung für schnellere Schüler verwenden. Leerlauf, der zu Unruhe führt, kann so vermieden werden und schnellere Schüler können zusätzlich gefördert werden.

2 Küche als Arbeitsplatz

Lehrplanbezug:

Mittelschule, 7.–10. Jahrgangsstufe

Hauswirtschaftlich-sozialer Bereich

7.2.2 Hygienemaßnahmen praktizieren

8.4 Orientierung über Tätigkeiten im privaten Haushalt

Förderschule, Förderschwerpunkt Lernen

Hauswirtschaft, 5.–6. Jahrgangsstufe und Berufs- und Lebensorientierung, 7.–9. Jahrgangsstufe (BLO)

3. Die Küche als Arbeitsplatz kennen lernen

2.3 Tätigkeiten im Berufsfeld Hauswirtschaft ausführen

○ Arbeitsplatz Küche

2.5 Berufsfeldspezifische Anforderungen und Kompetenzen

○ Arbeitsplanung

○ Sorgfalt und Sauberkeit

Kompetenzen:

- Die Schulküche kennen und sich bei verschiedenen Tätigkeiten zurechtfinden.
- Das Inventar kennen und sachgerecht benennen sowie damit umgehen.
- Die Bedeutung von Hygiene bei der Nahrungszubereitung kennen und Nahrungsmittel hygienisch einwandfrei verarbeiten.

Medien und deren unterrichtspraktische Realisierung:

Wort- und Bildkarten

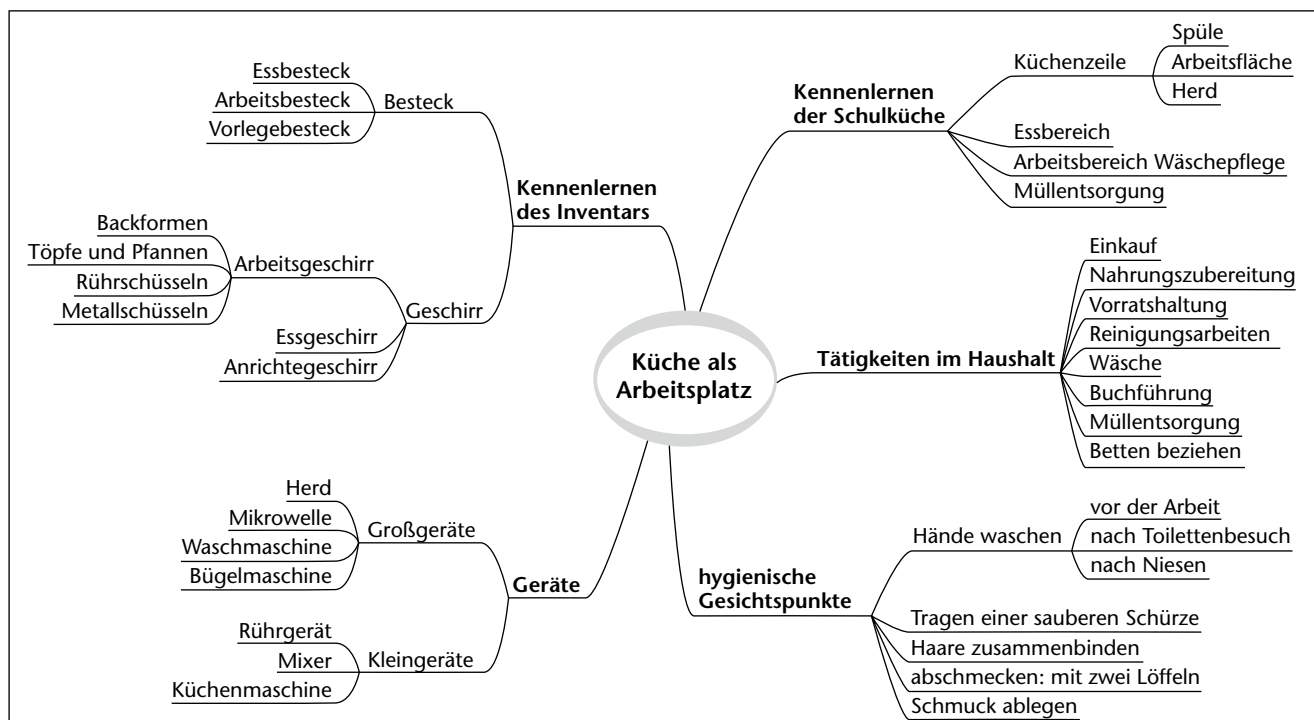
- „Tätigkeiten im Haushalt“
- „Inventar der Schulküche“
- Möglicher Einsatz:
 - Tafelanschrift
 - Plakate für die Küche
 - Zuordnungsaufgabe bei der Erarbeitung, als Übung oder Differenzierung

Domino „Hygiene“

- Sicherung
- Freiarbeit

Arbeitsblätter

- „Wie nützlich bist du zu Hause?“, Schülerbefragung
- Essbesteck
- Vorlagebesteck
- Arbeitsbesteck
- Persönliche Hygiene
- Hygiene am Arbeitsplatz
- Möglicher Einsatz:
 - Gesamtzusammenfassung
 - Kontrolle



2.1 Wort- und Bildkarten: Tätigkeiten im Haushalt

Methodische Hinweise:

- Wort- und Bildkarten vergrößern, laminieren
- Mithilfe dieser Bildkarten können die Aufgabenbereiche im Hauswirtschaftsunterricht erarbeitet werden.
- Einsatz bei der Erarbeitung eines Ämterplanes

<p>Einkauf</p>		<p>Wäsche bügeln</p>	
<p>Nahrungszubereitung</p>		<p>putzen</p>	
<p>Vorratshaltung</p>		<p>Kinder betreuen</p>	
<p>Geschirrspülen</p>		<p>Buchführung</p>	
<p>Geschirrtrocknen</p>		<p>Betten beziehen</p>	
<p>Wäsche waschen</p>		<p>Müll entsorgen</p>	

Name:

Klasse:

Datum:

Fach:

Nr.:

Wie nützlich bist du zu Hause?

Bewertung:
 99-40 = Super fleißig!!!
 39-20 = Hilfsbereit!
 19-10 = Könntest mehr tun!
 9-0 = Faule Sockel!



Kreuze Zutreffendes an.



1 x am Tag

Januar						
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
01	02	03	04	05	06	07

1 x die Woche

Januar						
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

1 x im Monat

- Tisch decken
- Tisch abräumen
- Tisch wischen
- abspülen
- abtrocknen
- Geschirrspülmaschine einräumen, ausräumen
- einkaufen
- Mithilfe beim Kochen
- Müll entsorgen
- Wäsche waschen
- Wäsche aufhängen
- Wäsche zusammenlegen
- Wäsche bügeln
- _____

- Müll entsorgen
- einkaufen
- Tisch decken
- Tisch abräumen
- abspülen
- abtrocknen
- Geschirrspülmaschine einräumen, ausräumen
- Wäsche waschen
- Wäsche aufhängen
- Wäsche zusammenlegen
- Wäsche bügeln
- Betten abziehen/beziehen
- Staubsaugen
- Bad putzen
- Küche putzen
- Boden wischen
- Zimmer aufräumen
- Mithilfe beim Kochen
- _____

- Bad putzen
- Küche putzen
- Boden wischen
- Kühlschrank putzen
- Staub saugen
- Zimmer aufräumen
- einkaufen
- Müll entsorgen
- Tisch decken
- Tisch abräumen
- abspülen
- abtrocknen
- Wäsche waschen
- Wäsche aufhängen
- Wäsche zusammenlegen
- Wäsche bügeln
- Betten abziehen, beziehen
- Auto putzen
- _____

Summe X:

_____ · 3 = _____

Summe X:

_____ · 2 = _____

Summe X:

_____ · 1 = _____

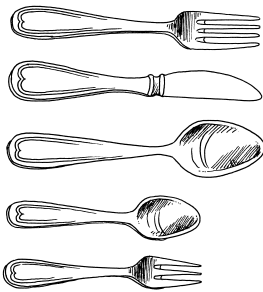
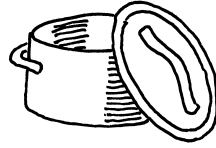
2.2 Wort- und Bildkarten: Inventar der Schulküche

Herstellen der Medien:

- Wort- und Bildkarten kopieren, evtl. vergrößern
- Wegen der längeren Haltbarkeit ist es sinnvoll, die Karten zu laminieren.

Unterrichtspraktische Hinweise:

- Einsatz als Spiel: Schüler ordnen die Wortkarten den Bildern zu
- Die Bildkarten können auch in der Schulküche an den Schränken befestigt werden.

	<p>Essbesteck</p>		<p>Arbeits- schüssel</p>
	<p>Vorlege- besteck</p>		<p>Pfannen</p>
	<p>Essgeschirr</p>		<p>Töpfe</p>
	<p>Backformen</p>		<p>Rühr- schüsseln</p>
	<p>Hand- rührgerät + Zubehör</p>		<p>Arbeits- geräte und -besteck</p>

SCHOOL-SCOUT.DE



Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft für Anfänger

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

