

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Themenblätter Hauswirtschaft 8.-10. Klasse

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Inhaltsverzeichnis

Vorüberlegungen	5
1. Aufbau des Buches	5
2. Einsatz im Unterricht – Zeitpunkt des Einsatzes	5
3. Einsatz im Unterricht – Tipps und Überlegungen	6
4. Fächerübergreifende Kompetenzschulung	7
Lerninhalte in den Jahrgangsstufen 8–10	8
Zusammen leben und arbeiten	10
Mögliche Kompetenzen	10
Kompetenzorientierte Arbeitsblätter	11
Lösungsvorschläge	14
Hygiene und Umwelt	15
Mögliche Kompetenzen	15
Kompetenzorientierte Arbeitsblätter	16
Lösungsvorschläge	20
Arbeitstechniken und Arbeitsgeräte	21
Mögliche Kompetenzen	21
Kompetenzorientierte Arbeitsblätter	22
Lösungsvorschläge	44
Grundrezepte und Garmachungsarten	49
Mögliche Kompetenzen	49
Kompetenzorientierte Arbeitsblätter	50
Lösungsvorschläge	76
Ernährung und Lebensmittelkunde	79
Mögliche Kompetenzen	79
Kompetenzorientierte Arbeitsblätter	80
Lösungsvorschläge	99

Rezeptverzeichnis

Apfel-Nuss-Schnecken	68	Mokka-Quarkspeise	89
Apfelstrudel	62	Mürbteig (Grundrezept)	71
Asiatischer Glasnudelsalat mit Tofu	74	Nudeln (gekocht)	73
Bananen-Kokos-Füllung	59	Nuss-Schnecken	68
Biskuitboden (Grundrezept)	60	Obstkuchen mit Mürbteigboden	69
Biskuitrolle	59	Paprika-Hackfleisch-Strudel	62
Brandteig (Grundrezept)	66	Paprika-Schinken-Füllung	66
Brathähnchen	54	Pellkartoffeln (Grundrezept)	73
Bratkartoffeln (Grundrezept)	73	Pizza-Schnecken	68
Brötchen (Grundrezept)	73	Pommes frites (Grundrezept)	73
Brötchen/Semmeln	64	Punschtörtchen (Backmischung)	87
Erdbeeren-Quark-Füllung	59	Quark-Öl-Teig pikant (Grundrezept)	68
Erdbeeren-Sahne-Füllung	66	Quark-Öl-Teig süß (Grundrezept)	68
Erdbeerkuchen	60	Reis (gedünstet)	73
Gegrillte Schnitzel	53	Reis (gekocht)	73
Gegrillte Speck-Feta-Champignons	53	Ruck-Zuck-Brötchen (Backmischung)	87
Giottotorte	60	Rührteig (Grundrezept)	58
Gurkensalat	28	Rührteigmuffins	58
Hackbraten	54	Salzkartoffeln (Grundrezept)	73
Hefeteig (Grundrezept)	64	Semmelknödel (Grundrezept)	73
Hefezopf	64	Spätzle (Grundrezept)	73
Himbeer-Mascarpone-Füllung	59	Stracciatella-Füllung	66
Kartoffelpüree/Kartoffelbrei (Grundrezept)	51	Strudelteig (Grundrezept)	62
Kartoffelsalat	28	Süßkartoffel-Kürbis-Suppe	27
Kräuter-Frischkäse-Füllung	66	Tiramisu	89
Lachs-Füllung	66	Vanillepudding mit Beeren	89
Lasagne	29	Wiener Schnitzel	28
Mango-Kokosnuss-Creme	74	Windbeutel	66
Mango-Sahne-Füllung	66		

Vorüberlegungen

Im Fach Ernährung/Soziales/Hauswirtschaft steht neben Planen, Organisieren und Arbeiten im Team vor allem das Zubereiten von Speisen im Mittelpunkt, wobei hier grundlegende Kenntnisse der Ernährungslehre durchdrungen und erlernt werden.

Damit Schüler*innen selbstständig gesunde Speisen zubereiten können, müssen wesentliche Arbeitstechniken, Grundrezepte, Garverfahren und Kenntnisse über Speisenzusammenstellungen, Einkauf, Tischdecken, Umweltschutz usw. erlernt werden.

Die Schüler*innen bereiten verschiedene Gerichte zu, bei denen sie fachliche, aber auch überfachliche Kompetenzen erwerben. Da bei den Lerngruppen im Fachunterricht meist verschiedene Leistungsniveaus und Schnelligkeiten in der Ausführung von Arbeitsaufgaben zu beobachten sind, ist es für die Lehrer*innen hilfreich, Differenzierungsmaterial als Förderung für leistungsstarke Schüler*innen, bzw. Material für schwächere Schüler*innen zum nochmaligen Durchdringen der Inhalte bereitzuhalten.

Zusätzlich können auch bei großen Gruppen Wartezeiten sinnvoll mit projektorientierten Aufgaben, die die Schüler*innen ohne weitere Erklärungen bearbeiten können, pädagogisch sinnvoll genutzt werden.

Mithilfe dieses Buches erhält die Lehrkraft fachlich fundiertes Differenzierungsmaterial zu den unterschiedlichen Bereichen des Faches, welches schnell kopiert werden kann und von den Schüler*innen selbsterklärend bearbeitet und kontrolliert werden kann.

1. Aufbau des Buches

Das Buch ist in fünf Kapitel unterteilt, welche die elementarsten Themen des Faches aufgreifen: Zusammen leben und arbeiten, Hygiene und Umwelt, Arbeitstechniken und Arbeitsgeräte, Grundrezepte und Garmachungsarten, Ernährung und Lebensmittelkunde.

Jedes Kapitel beginnt mit einem Übersichtsblatt auf dem mögliche fachliche Kompetenzen für die jeweiligen Jahrgangsstufen aufgelistet sind, welche die Schüler*innen mithilfe des Materials und der Lerninhalte erwerben können.

Zusammen leben und arbeiten	
Mögliche Kompetenzen	
Jahrgangsstufe	Mögliche Kompetenzen können eingeholt werden: Die Schüler*innen ...
8. Jahrgangsstufe	<ul style="list-style-type: none">planen Teamaufgaben im hauswirtschaftlichen Bereich bzw. gemeinsame Vorhaben mit anderen Personengruppen (z. B. Kindergarten- und Grundschulkindern, Betrieben) und beschließen, diese einen besonderen Bedürfnissen. Sie bringen fachliches Wissen und Können aus den Bereichen Ernährung, Versorgung und Betreuung mit ein und führen ihre jeweiligen Aufgaben sanft und verantwortungsvoll aus.schätzen bei der Bewältigung hauswirtschaftlicher bzw. sozialer Aufgaben ihr Verhalten innerhalb des Teams bzw. gegenüber anderen Personengruppen ein und nutzen „Feedback“ zur Reflexion und zur Entwicklung von Handlungsregeln für die Zusammenarbeit sowie von Lösungsmöglichkeiten bei auftretenden Konflikten.bewerten unterschiedliche Situationen (z. B. Essen in der Familie, im Restaurant) sowie Formen des Speisens (z. B. Buffet, Menü) nach verschiedenen Kriterien (z. B. soziale und kulturelle Bedeutung, ökonomischer Aufwand).wenden ihre Kenntnisse über Tischregeln beim gemeinsamen Essen bzw. beim Anbieten von Speisen (z. B. Service am Tisch oder am Buffet) an und begründen den gesellschaftlichen Wert angemessener Verhaltensweisen bei Tisch.stellen für Feste und Feiern im Rahmen von Brauchtum und Jahreskreis geeignete Speisen und Getränke zusammen.
9. Jahrgangsstufe	<ul style="list-style-type: none">planen selbstständig, alleine und im Team ein Vorhaben oder ein Projekt im sozialen oder hauswirtschaftlichen Bereich und führen dieses verantwortungsvoll und zielgerichtet durch. Sie dokumentieren alle Arbeitsschritte und beurteilen den Prozess sowie das Ergebnis, um sich bei weiteren Aufgaben daran zu orientieren.gehen bei der Bewältigung hauswirtschaftlicher bzw. sozialer Aufgaben im Team bzw. mit anderen Personengruppen respektvoll miteinander um und vertreten dabei konstante eigene Standpunkte.nutzen einfache Techniken des Konfliktmanagements, um mögliche Probleme im Team zu lösen.analysieren und bewerten alleine sowie im Team die eigene Leistung bzw. die der Mitschüler*innen nach ausgewählten Kriterien, um die Erkenntnis bei der Bearbeitung zukünftiger Aufgaben zu nutzen.wenden kulturrelevante Behauptungen bei Tisch in Alltagssituationen und bei besonderen Gegebenheiten (z. B. Gästebeherbergung, Restaurantbesuche) sicher an und bewerten dabei die soziale und gesellschaftliche Bedeutung des gemeinsamen Speisens, typischer Ess- und Trachtkultur anderer Länder und Kulturen sowie gemeinsamen Speisens mit ein.
10. Jahrgangsstufe	<ul style="list-style-type: none">übernehmen im Team abwechslungsreiche Funktionen mit unterschiedlichen Verantwortungs- bereichen (z. B. Teamleitung, -arbeiten) für Aufgaben, Vorhaben bzw. Projekte aus dem hauswirtschaftlichen oder dem sozialen Bereich. Dabei zeigen sie fachliches Wissen und Können, Verantwortungsbewusstsein und Verantwortungsbewusstsein.analysieren und bewerten die eigene Leistung und die Leistung der Mitschüler*innen bei der Übernahme unterschiedlicher Funktionen, um die Erkenntnisse bei zukünftigen Arbeiten zu nutzen.führen Gespräche bei der Arbeit und bei Tisch situationsgerecht und angemessen mit unterschiedlichen Personen.zeigen sichere Umgangsformen bei Tisch, auch in besonderen Situationen (z. B. Stillempfang, Geschäftsessen).

2. Einsatz im Unterricht – Zeitpunkt des Einsatzes

Die Arbeitsblätter können je nach Belieben der Lehrkraft unterschiedlich verwendet werden.

Möglichkeit 1: Differenzierungsgeheft für jede*n Schüler*in:

Die Lehrkraft kopiert zu Beginn eines neuen Lernbereiches eine beliebige Auswahl an Arbeitsblättern (abhängig je nach Lerninhalt/ Gericht/Kompetenz) und gibt diese als Geheft

Vorüberlegungen

für jede*n Schüler*in aus. Die Schüler*innen können so als Differenzierung zusätzliche Arbeitsblätter zu dem Bereich selbstständig bearbeiten und kontrollieren. Weiter kann die Lehrkraft Arbeitsblätter als Pflichtarbeit oder zur freiwilligen Bearbeitung kennzeichnen.

Möglichkeit 2: Einzelne Differenzierungsarbeitsblätter zum jeweiligen Thema

Die Lehrkraft kann zu jeder Unterrichtseinheit Aufgaben individuell auswählen und diese zum Bearbeiten den Schüler*innen als Differenzierungsmaterial ausgeben.

Möglichkeit 3: Aufgaben für schnelle Vertretungsstunden:

Viele Aufgabenbereiche können mit großen Gruppenstärken auch in Vertretungsstunden gut bearbeitet werden.

Möglichkeit 4: Einzelne Arbeitsblätter zur Sicherung / Gesamtsicherung / Wiederholung der letzten Jahrgangsstufe

Die Lehrkraft kann diverse Aufgaben auch je nach Bereich/Gericht/Kompetenz für die Schüler*innen zur sofortigen Sicherung/Gesamtsicherung oder auch zur Wiederholung der Lerninhalte von vergangenen Jahrgangsstufen kopieren und diese im Unterricht verwenden.

Möglichkeit 5: Aufgaben für vorbereitende Hausaufgaben

Viele Aufgaben eignen sich auch gut für vorbereitende Hausaufgaben, die dann im Unterricht präsentiert werden können.

3. Einsatz im Unterricht – Tipps und Überlegungen

Die Arbeitsblätter enthalten zu jedem Bereich verschiedene Spiele, Rätsel, Lückentexte, kleine Leittexte, Arbeitsaufgaben am PC sowie kleine praktische Aufgaben, bei denen die Schüler*innen zu verschiedenen Inhalten Kompetenzen erwerben können.

Allgemeine und fächerübergreifende Kompetenzen, wie Lese-, Schreib-, Methodenkompetenzen usw. können durch das Lösen der Aufgaben erworben werden.

Die Aufgaben wurden so konzipiert, dass die Schüler*innen meist ohne zusätzliche Hilfe der Lehrkraft selbstständig arbeiten und auch kontrollieren können.

Auf jedem Arbeitsblatt findet man an der rechten oberen Ecke ein Symbol, das den Bereich des Faches widerspiegelt.



Zusammen leben und arbeiten



Hygiene und Umwelt



Arbeitstechniken



Arbeitsgeräte



Grundrezepte und Garmachungsarten



Ernährung und Lebensmittelkunde

Vorüberlegungen

Auf den Arbeitsblättern finden sich zusätzlich für die konkrete Aufgabenstellung einige Symbole, die selbsterklärend sind, z. B.



Die Schüler*innen müssen bei der jeweiligen Aufgabe etwas notieren, verbinden, ...



Die Schüler*innen erhalten eine kleine Zusatzinfo in Form eines Textes, den sie zum Lösen der Aufgaben benötigen.



Ein Thema wird „unter die Lupe“ genommen, z. B. eine Garmachungsart bewertet.



Die Schüler*innen benötigen zur Bearbeitung der Aufgabe einen PC/Internetanschluss.



Die Schüler*innen sollen ihre Ergebnisse mittels eines Vortrages präsentieren bzw. eine Arbeitstechnik vorführen und erklären.



Die Schüler*innen reflektieren ihr Ergebnis selbst oder geben es zur Fremdbewertung an Mitschüler*innen.



Ein Symbol für einprägsame Merkgeln.



Ein Symbol für eine praktische Aufgabe.



Die Schüler*innen benötigen zur Bearbeitung der Aufgabe eine Digitalkamera.

4. Fächerübergreifende Kompetenzschulung

Prozessbezogene Kompetenzen wie Reflektieren und Bewerten sind wichtige Bestandteile kompetenzorientierten Unterrichts.

In diesem Buch finden Sie anfangs explizit mehrere Aufgaben dazu. Darüber hinaus sind die Arbeitsplanung und die abschließende Reflexion Bestandteile einer kompletten Handlung im Rahmen von projektorientiertem Unterricht.

Um diese Kompetenzen zu erwerben, müssen sich die Schüler*innen ständig mit ihnen auseinandersetzen. Aufgrund dessen gibt es in jedem Kapitel eigens Aufgaben, um diese Kompetenzen zu schulen.

Für die mediale Grundbildung gibt es kein eigenes Kapitel, sondern es gibt in allen Kapiteln vielfältige Aufgaben, um Methoden- und Medienkompetenzen anzubahnen.

Lerninhalte in den Jahrgangsstufen 8 – 10

	Jahrgangsstufe 8*	Jahrgangsstufe 9*	Jahrgangsstufe 10*
Zusammen leben und arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Reflexions- und Feedbackmethoden • persönliche Voraussetzungen für erfolgreiche Zusammenarbeit • Ursachen für Konflikte und einfache Konfliktlösungsstrategien 	<ul style="list-style-type: none"> • berufliche Selbsteinschätzung • Gesprächs- und Umgangsregeln, z. B. respektvolles und konstruktives Verhalten • Techniken des Konfliktmanagements • soziale und gesellschaftliche Bedeutung des gemeinsamen Speisens 	<ul style="list-style-type: none"> • berufsspezifische Anforderungsprofile • Anforderungsprofile unterschiedlicher Funktionen im Team • Regeln zur Gesprächsführung am Arbeitsplatz und bei Tisch
Hygiene und Umwelt	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienevorschriften und -maßnahmen, auch bei der Lagerung von LM • Abfalltrennung und -entsorgung • Wiederverwendung von Verpackung und Behältern • sachgerechte Lagerung von LM • gesundheitliche Gefährdung beim Verzehr von Lebensmitteln durch Schadstoffbelastung und Verderb 	<ul style="list-style-type: none"> • Merkmale verschiedener Formen von Lebensmittelproduktion, -transport sowie -lagerung und deren Auswirkungen auf Mensch und Umwelt • Kennzeichnung von ökologisch produzierten Lebensmitteln (z. B. Biosiegel) 	<ul style="list-style-type: none"> • Merkmale für nachhaltiges Konsumverhalten • Möglichkeiten des Konsumverzichts
Arbeitstechniken	<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze einer sicheren, ergonomischen und rationellen Arbeitsplatzgestaltung • Erstellen von Arbeitsplänen • Tätigkeitsnachweis • projektspezifische Arbeitsweisen • Projekt nach dem Prinzip einer vollständigen Handlung: Projektinitiative, -planung, -durchführung, -präsentation, -reflexion • betriebliche Arbeitsprozesse bzw. Arbeitstechniken • Anforderungsprofile für hauswirtschaftliche und soziale Berufe • Tischmanieren, auch in ihrer gesellschaftlichen Bedeutung • Anrichten und Garnieren • Tischdecken <ul style="list-style-type: none"> – erweitertes Gedeck – Kaffeegedeck – anspruchsvolle Serviettenfaltungen • Tischgestaltung für den Alltag und für festliche Anlässe • Grundsätze zur Gestaltung eines Büffets • Zusammenstellung von Speisenfolgen und Getränken 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitspläne für umfangreiche Aufgaben • projektspezifische Arbeitsweisen • Projekt nach dem Prinzip einer vollständigen Handlung: Projektinitiative, -planung, -durchführung, -präsentation, -reflexion • Benimmregeln in Alltagssituationen und bei besonderen Gelegenheiten, z. B. Restaurant • anspruchsvolle Tisch-, Büffet- und ggf. Raumgestaltung, auch jahreszeitlich bedingt • Regeln zum Servieren von Speisen und Getränken sowie zum Einstellen und Abräumen von Geschirr und Gläsern 	<ul style="list-style-type: none"> • Regeln für differenzierte und umfangreiche Arbeits- und Zeitplanungen • projektspezifische Arbeitsweisen • Projekt nach dem Prinzip einer vollständigen Handlung: Projektinitiative, -planung, -durchführung, -präsentation, -reflexion • fachgerechtes Anbieten von Speisen und Getränken, auch im Plattenservice • Umgangsformen bei Tisch, auch in besonderen Situationen
Arbeitsgeräte	<ul style="list-style-type: none"> • ökonomische und ökologische Maßnahmen bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten <ul style="list-style-type: none"> – ressourcenschonender Umgang mit Wasser und Strom • Arbeitsmittel und technische Geräte <ul style="list-style-type: none"> – Einsatz – Bedienungsvorschriften – Sicherheitsbestimmungen – Gebrauchswernerhaltung 	<ul style="list-style-type: none"> • Maßnahmen zur Gebrauchswernerhaltung sowie zur Wartung von technischen Geräten 	

Lerninhalte in den Jahrgangsstufen 8 – 10

	Jahrgangsstufe 8*	Jahrgangsstufe 9*	Jahrgangsstufe 10*
Grundrezepte und Garmachungsarten	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitstechniken und Garverfahren • typische Speisen und Getränke im Jahresfestkreis, ggf. auch aus anderen Kulturkreisen • Beurteilung von Speisen und Getränken <ul style="list-style-type: none"> – Inhaltsstoffe – gesundheitlicher Wert – Verarbeitungsgrad – Arbeits- und Zeitaufwand – Preis – Genusswert 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitstechniken und Garverfahren mit höherem Schwierigkeitsgrad, auch aus anderen Ländern, z. B. Garen im Wok, Grillen • Ess- und Tischkultur anderer Länder • heimische und internationale Speisen mit landestypischen Zubereitungsarten, Lebensmitteln und Gewürzen • Menüzusammenstellung für Speisenfolgen und Getränke, z. B. Farbe, Abwechslung 	<ul style="list-style-type: none"> • Kriterien für Speisenzusammenstellungen bei besonderen Anlässen • Speisen und Zubereitungsarten mit geschichtlichem, kulturellem und regionalem Hintergrund
Ernährung und Lebensmittelkunde	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensumstände und Bedürfnisse ausgewählter Personengruppen • Bewertungskriterien für Situationen und Formen des gemeinsamen Speisens, z. B. finanzieller und zeitlicher Aufwand, soziale und kulturelle Bedeutung • gesundheitlich wertvolle Speisen mit geringem Zubereitungsaufwand • ernährungsphysiologische Empfehlung für bestimmte Ernährungssituationen • Verringerung einer gesundheitlichen Gefährdung durch <ul style="list-style-type: none"> – Schadstoffbelastung – Verderb bei Einkauf – Lagerung – Verarbeitung • Konservierungstechniken • Nutzung von Sonder- bzw. Saisonangeboten • Einkaufsliste und Einkaufsregeln unter Berücksichtigung wesentlicher Aspekte • Einnahmen und Ausgabenabrechnung mittels Haushaltsbuch, ggf. auch in digitaler Form 	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen eines Speiseplans, z. B. <ul style="list-style-type: none"> – LM-Gruppen – kulturelle und individuelle Essgewohnheiten – Anzahl der Mahlzeiten – Saisonalität – Regionalität • Empfehlungen für verschiedene Ernährungs- und Lebenssituationen in Beruf und Familie • Produkte der LM-Industrie, aktuelle Markterscheinungen, z. B. <ul style="list-style-type: none"> – Novel Food – Functional Food • Bewertung von industriell hergestellten LM-Angeboten, z. B. <ul style="list-style-type: none"> – Inhaltsstoffe – Zusatzstoffe – gesundheitlicher Wert – Gesundheitsgefährdung – Verarbeitungsgrad – Verpackung • Beschaffen von LM und Waren, ggf. Inanspruchnahme von Dienstleistungen • Regelungen zum Verbraucherschutz, z. B. Reklamation, Telefongeschäfte 	<ul style="list-style-type: none"> • Merkmale und Empfehlungen ausgewählter Ernährungsstile (z. B. vegetarische Ernährung, vegane Ernährung, Low Carb) • Bewertungskriterien für Produkte der Nahrungsmittelindustrie bzw. für Nahrungsergänzungsmittel • Aspekte des Lebensmittelrechts (z. B. gentechnisch veränderte Organismen GVO in Lebensmitteln, Tierseuchen) • Produktions- und Vermarktungsbedingungen (z. B. von Waren des fairen Handels, aus sozialen Betrieben) • Werbestrategien: informativ, suggestiv, zielgruppenorientiert • Konsumverhalten (z. B. von Kindern und Jugendlichen)
Mediale Grundbildung	<ul style="list-style-type: none"> • Funktionen der ausgewählten Programme, z. B. <ul style="list-style-type: none"> – Tabelle formatieren – Zellbezüge und Formeln – Layout • erweiterte Druckfunktionen, z. B. <ul style="list-style-type: none"> – Handzettel – 2 Seiten pro Blatt • Datenschutz und -sicherheit, z. B. <ul style="list-style-type: none"> – Passwörter – konsequentes Speichern • sicherheitsrelevante und rechtliche Aspekte, z. B. <ul style="list-style-type: none"> – Quellenangaben – Urheberrecht 	<ul style="list-style-type: none"> • Funktionen der eingesetzten Programme, z. B. <ul style="list-style-type: none"> – Bildunterschrift einfügen – Rechenfunktionen verwenden – Layoutfunktionen • Ordnungssysteme auf Datenträgern, z. B. Datentransport 	<ul style="list-style-type: none"> • Medien zur Erstellung digitaler Produkte (z. B. interaktives Whiteboard, Digital- und Dokumentenkamera) • Kriterien zum Layout gemeinschaftlich erstellter digitaler Produkte

* nach Bayerischem Mittelschul-LehrplanPLUS, Fachlehrplan „Ernährung und Soziales“



Mögliche Kompetenzen

Jgst.	Mögliche Kompetenzen können angebahnt werden*: Die Schüler*innen ...
8. Jahrgangsstufe	<ul style="list-style-type: none"> • planen Teamaufgaben im hauswirtschaftlichen Bereich bzw. gemeinsame Vorhaben mit anderen Personengruppen (z. B. Kindergarten- und Grundschulkindern, Senioren) und berücksichtigen dabei deren besondere Bedürfnisse. Sie bringen fachliches Wissen und Können aus den Bereichen Ernährung, Versorgung und Betreuung mit ein und führen ihre jeweiligen Aufgaben sensibel und verantwortungsvoll aus. • schätzen bei der Bewältigung hauswirtschaftlicher bzw. sozialer Aufgaben ihr Verhalten innerhalb des Teams bzw. gegenüber anderen Personengruppen ein und nutzen „Feedback“ zur Reflexion und zur Entwicklung von Handlungshilfen für die Zusammenarbeit sowie von Lösungsstrategien bei auftretenden Konflikten. • bewerten unterschiedliche Situationen (z. B. Essen in der Familie, im Restaurant) sowie Formen des Speisens (z. B. Büffet, Menü) nach verschiedenen Kriterien (z. B. soziale und kulturelle Bedeutung, ökonomischer Aufwand). • wenden ihre Kenntnisse über Tischmanieren beim gemeinsamen Essen bzw. beim Anbieten von Speisen (z. B. Service am Tisch oder am Büffet) an und begründen den gesellschaftlichen Wert angemessener Verhaltensweisen bei Tisch. • stellen für Feste und Feiern im Rahmen von Brauchtum und Jahresfestkreis geeignete Speisen und Getränke zusammen.
9. Jahrgangsstufe	<ul style="list-style-type: none"> • planen selbstständig, alleine und im Team ein Vorhaben oder ein Projekt im sozialen oder hauswirtschaftlichen Bereich und führen dieses verantwortungsvoll und fachgerecht durch. Sie dokumentieren alle Arbeitsphasen und beurteilen den Prozess sowie das Ergebnis, um sich bei weiteren Aufgaben daran zu orientieren. • gehen bei der Bewältigung hauswirtschaftlicher bzw. sozialer Aufgaben im Team bzw. mit anderen Personengruppen respektvoll miteinander um und vertreten dabei konstruktiv eigene Standpunkte. • nutzen einfache Techniken des Konfliktmanagements, um mögliche Probleme im Team zu lösen. • analysieren und bewerten alleine sowie im Team die eigene Leistung bzw. die der Mitschüler*innen nach ausgewählten Kriterien, um die Erkenntnisse bei der Bearbeitung zukünftiger Aufgaben zu nutzen. • wenden kultiviertes Benehmen bei Tisch, in Alltagssituationen und bei besonderen Gelegenheiten (z. B. Gästebewirtung, Restaurantbesuch) sicher an und bewerten dabei die soziale und gesellschaftliche Bedeutung des gemeinsamen Speisens. • beziehen Ess- und Tischkultur anderer Länder und Kulturkreise beim gemeinsamen Speisen mit ein.
10. Jahrgangsstufe	<ul style="list-style-type: none"> • übernehmen im Team abwechselnd Funktionen mit unterschiedlichen Verantwortungsbereichen (z. B. Teamleitung, -mitarbeit) für Aufgaben, Vorhaben bzw. Projekte aus dem hauswirtschaftlichen oder dem sozialen Bereich. Dabei zeigen sie fachliches Wissen und Können, Planungsgeschick und Verantwortungsbewusstsein. • analysieren und bewerten die eigene Leistung und die Leistung der Mitschüler*innen bei der Übernahme unterschiedlicher Funktionen, um die Erkenntnisse bei zukünftigen Arbeiten zu nutzen. • führen Gespräche bei der Arbeit und bei Tisch situationsgerecht und angemessen mit unterschiedlichen Personen. • zeigen sichere Umgangsformen bei Tisch, auch in besonderen Situationen (z. B. Stehempfang, Geschäftsessen).

* Anlehnung an den Lehrplan PLUS, Mittelschule in Bayern

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Themenblätter Hauswirtschaft 8.-10. Klasse

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

