**Vorhabenbezogene Konkretisierung zu UV VI:**

**Einen Snack für Gäste vorbereiten**

**Planung und Realisierung eines fachbezogenen Vorhabens**

Inhaltsfelder:

* IF 1: Haushaltsmanagement
* IF 2: Lebensstil und Ernährung
* IF 3: Qualität und Konsum
* IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt
* IF 5: Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

* Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche
* Sicherheit und Unfallvermeidung
* Mahlzeitengestaltung
* Rezepte
* Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs
* Lebensmittelverbrauch und -abfälle
* Küche als Arbeitsplatz
* Arbeitsteilung

Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:

* Medienkompetenzrahmen (MKR): 1.2 Digitale Werkzeuge, 2.1 Informationsrecherche, 6.1 Prinzipien der digitalen Welt, 6.2 Algorithmen erkennen
* Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule (VB): Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), B (Ernährung und Gesundheit),

D (Leben, Wohnen und Mobilität)

* Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE): Ziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen), Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion)
* Berufliche Orientierung (BO): Kompetenzen in den Bereichen der Organisation und Verteilung von Arbeit in Haushalt und Beruf werden aufgebaut.

| **Sequenz** | **Fachdidaktische Ideen / Inhalte des Lern- und Arbeitsprozesses** | **Kompetenzerwartungen** | **Materialvorschläge** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Gut geplant ist halb fertig   (2 Stunden) | * Auseinandersetzung mit dem Vorhaben einen Snack für Gäste vorzubereiten * Beispiel für eine mögliche Themenauswahl: Leckere Pausensnacks für unsere Klasse * Vorgabe von Rezepten oder Recherche in unterschiedlichen Medien (Internet, Kochbücher) nach geeigneten Rezepten, wichtige Aspekte dabei sind: Thema, Zeitaufwand, Schwierigkeitsgrad, Kosten * Die Einladung ist ausgesprochen: Was muss vorbereitet werden? * Wer erledigt welche Aufgaben in der Kleingruppe in der Schulküche – unabhängig von der Nahrungszubereitung? * Betrachtung der Ergonomie der Arbeitsplätze in der Schulküche (z.B. Anordnung der Arbeitsmittel, Einhaltung von Greif- und Bewegungsräumen) * Sammlung von Aspekten der Aufgabenverteilung (Reihenfolge der Aufgaben, Art und Dauer der Aufgaben, gerechte Verteilung) * Arbeitsteilung spart Zeit und erhöht die Produktivität * Erstellung eines Ämterplans: Welche Aufgaben gibt es? Wer übernimmt in der Kleingruppe welche Aufgaben? * Bezug zur Rollenverteilung im privaten Haushalt: Sammlung von Parallelen zum Haushalt und Diskussion dieser, Umsetzung als Rollenspiel | Die Schülerinnen und Schüler …  Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2) * erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * benennen Einrichtungen, Arbeitsmittel und Funktionsbereiche in der Lehrküche (SK) * beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation (SK) * ermitteln die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen in Ansätzen ihre Entscheidungen (UK) * bewerten Arbeitsplätze nach ergonomischen Gesichtspunkten (UK) * setzen sich kritisch mit Normen und Werten einer sich stetig wandelnden Gesellschaft im Hinblick auf Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf auseinander (UK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 2.1 * VB: Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), D (Leben, Wohnen und Mobilität) * BO | * „leerer“ Arbeitsplan, in den sich die Schülerinnen und Schüler selbst eintragen können * diverse Verlage bieten, teilweise kostenlose, Arbeitsblätter (z.B. „Einen Ämterplan aufstellen) zum Download an * Alternativen: Einladung zum Waffelessen, (Muffins) |
| 1. Wir üben Pausen-snackvariante 1:   Unsere Müslimischung  (Übung zum Messen und Wiegen)  (2 Stunden) | * Vorwissen der Schülerinnen und Schüler aktivieren: Wie gelingt ein Gericht, worauf muss geachtet werden? Warum ist die Menge der Zutaten wichtig? Was passiert, wenn man zu wenig Mehl oder zu viel Milch verwendet? * Wann benutze ich Messbecher, Küchenwaage (analog und digital), Besteck oder Augenmaß? * Nahrungszubereitung Müsli mischen: verschiedene Bestandteile werden abgewogen, abgemessen und ihre Masse geschätzt, z.B. Nüsse, Haferflocken, Rosinen, Milch oder Joghurt | Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3) * ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) * bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungszubereitung (SK) * erklären in elementarer Form die Aufgaben und Handhabung von Küchengeräten (SK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 1.2 * VB: B (Ernährung und Gesundheit) * BNE: Ziel 12 | * Realmedien: Zutaten zum Mischen von Müsli * Alternativen: Herstellung von Backmischungen für Waffeln, Brötchen oder Muffins |
| 1. Wir üben Pausen-   snackvariante 2:  Quarkspeise mit Obst  (Mischen von Nahrungsmitteln)  (2 Stunden) | Handrührgerät, Schneebesen oder Gabel? Welche Küchenutensilien werden wofür genutzt?   * Beobachtungen beim Mischen von Lebensmitteln (Rühren, Mixen, (Auf-) Schlagen): Arbeitszeitvergleich, manuell oder maschinell * Überprüfung hinsichtlich der Konsistenz während des Arbeitsvorgangs * Gegenüberstellung der Funktionen bzw. Aufgaben der einzelnen Küchenutensilien zum Mischen von Nahrungsmitteln * Vorwissen der Schülerinnen und Schüler aktivieren: Was haben die Schülerinnen und Schüler bisher mit den einzelnen Küchenutensilien gemacht, welche Speisen haben sie wie zubereitet? * Welche Vor- und Nachteile haben die einzelnen Küchenutensilien im täglichen Gebrauch: Sicherheit, Stromverbrauch, Reinigung, Langlebigkeit, Zeitbedarf, Nutzen * Nahrungszubereitung, bei der unterschiedliche Techniken und Küchenutensilien zum Mischen von Zutaten genutzt werden können | Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * identifizieren Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) * verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) * bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * erklären in elementarer Form die Aufgaben und Handhabung von Küchengeräten (SK) * benennen sicherheits*- und gesundheitsrelevante* (siehe KUV I) Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und beschreiben entsprechende Verhaltensvorschriften (SK) * vergleichen den Nutzen von Haushaltsgeräten (UK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * VB: B (Ernährung und Gesundheit) * BNE: Ziel 12 | * Rezeptvorschläge: Quarkspeise mit Obst, verschiedene Dips zu Rohkost * Alternative: Fertigstellung der Backmischungen (siehe Sequenz 2) |
| 1. Zubereitung ausgewählter Pausen-snacks für Gäste, zum Beispiel für die andere Hälfte unserer Klasse   Mengenangaben in Rezepten variieren  (4 Stunden) | Arbeitsteilige und eigenverantwortliche Planung der Teams vom Einkauf bis zur Fertigstellung für je ein ausgewähltes Rezept:   * Mengenangaben in Rezepten an Personenzahlen anpassen, damit möglichst keine Nahrungsmittelabfälle entstehen * Erstellung eines Einkaufsplans mit vorgegebenem Budget und möglichst Durchführung des Einkaufs * Durchführung der Rezepte unter Berücksichtigung des zuvor Erlernten: Ämterplan, Messen und Wiegen, Mischen von Nahrungsmitteln * Beobachtungsaufgaben innerhalb der Gruppen verteilen: Werden die Aufgaben ordnungsgemäß erledigt? Sind die Aufgaben fair verteilt? * Evaluation: Überprüfung der zubereiteten Speisen und Gerichte anhand vorgegebener Kriterien mithilfe einer Checkliste, beispielsweise: Themenbezug, angemessene Kosten, ausreichende Menge der Speisen, Verwendung aller gekauften Zutaten, Zeitmanagement, Geschmack * Bewertung der Rezepte und ihrer Struktur, beispielsweise: Verständlichkeit der Arbeitsschritte, Umsetzbarkeit in der Schulküche mit vorhandenen Arbeitsmitteln, genaue und passende Mengenangaben der Zutaten | Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) * bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2) * entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3) * planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * erstellen Einkaufspläne anhand ausgewählter Kriterien (SK) * beschreiben grundlegende Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen und leiten Lösungsansätze zu deren Vermeidung ab (SK) * bewerten Einkaufspläne hinsichtlich ihrer Funktionalität (UK) * bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch (UK) * bewerten zubereitete Speisen und Gerichte kriteriengeleitet (UK) * bewerten Rezepte und ihre Struktur im Hinblick auf Verständlichkeit und Umsetzbarkeit (UK) * setzen sich kritisch mit ihrem eigenen Verhalten im Rahmen haushälterischen Handelns auseinander (UK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 6.1, 6.2 * VB: B (Ernährung und Gesundheit), D (Leben, Wohnen und Mobilität) * BNE: Ziel 3 | * Rezeptvorschläge: Baguettescheiben mit verschiedenen Dips oder Muffins/Cupcakes |
| **Hinweise:**   * Je nach zeitlichen Ressourcen können unterschiedliche Nahrungszubereitungen eingeplant werden. | | | |

10 Unterrichtsstunden