**Grobkonzept (Beispiel) Wirtschaft, Arbeit, Haushalt**

**Kompetenzbereiche: WAH 3 : Konsum gestalten**

**WAH 4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln**

**Kompetenz WAH 3.2:** Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren

**Kompetenz WAH 4.4:** Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten

**Kompetenzstufe 3.2a:** - können auf der Grundlage von Informationen die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z. B. Ökobilanz)

**Kompetenzstufe 4.3b** - können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten

**Inhalte: WAH 3.2a :** Einsatz von Ressourcen: Rohstoffe, Energie, Wasser, Entsorgung

**WAH 4.4b :** Kochen nach Rezepten

**Umfang:** 4 x 4 Lektionen

**Voraussetzungen:** Rohkost, Sieden, Kurzbraten, Dämpfen von Aprikosen, persönlicher Umgang mit Abfällen

**Kompetenznachweise:** Beurteilung des Einkaufs / Formative Selbst- und Fremdbeurteilung

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lernziele /did.-methodische Hinweise** | **Kochvorgänge / Menü /**  **Aufgaben /Medien / Material** | **Bemerkungen** |
| **1. Lektion *Anfallende Abfälle* (3.2a und 4.3b)**  Die Schülerinnen und Schüler …  **LZ1:** können die verwendeten Nahrungsmittel und Verpackungen den Abfallsigneten und Rohstoff-Begriffen zuordnen  **LZ2:** können einen Hefeteig mithilfe des TT und der Lehrerin korrekt kneten, aufgehen lassen und zu Fladenbrot verarbeiten **ODER \***  **LZ3:** können gedämpfte Gemüsegerichte mit Hilfe des Lehrmittels selbständig zubereiten  **Ablauf**  1. LA: Begriffe zuordnen  2. Hefeteig und Mise en place  3. Kochen: Teig kann im Ofen gehen  4. Abfallentsorgung  5. Abfall: Labels und Rohstoffe  6. Kochen, Essen  7. LS:  **Hausaufgabe:** Recherche: Entsorgungsstellen | **Kochvorgänge :** Dämpfen V[[1]](#footnote-1),  Hefeteig E  **Menü:**  Gemüse- oder Linsencurry 200 / 261  Naan - Fladenbrot R  Kopfsalat  PPt Kochvorgänge , Labels und Rohstoffe  Verschiedenfarbige Kärtchen mit Fragen und Antworten  Affolter, U. et.al. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den HWunterricht  Imhof-Hänecke, Ch. et. al. (2009) Hauswärts. Hauswirtschaft macht Schule  Beobachter 8 / 2016: Wir sind Weltklasse im Wegwerfen  <http://www.swissrecycling.ch/wertstoffe/> | Vorwissen der SuS in Bezug auf Rezeptverständnis, Abfall-Labels, Rohstoffe, Kochbegriffe und Labels mit Karten abholen  Mise en place-Kontrolle, bevor weitergearbeitet werden kann.  Es werden die roten Linsen mit der kürzeren Kochzeit verwendet (oder grüne Linsen vorgekocht).  **Arbeitsverteilung**  S 1 : Fladenbrot (Teig, Formen, Backen) = LZ 4  S 2 : Zwiebel für Curry schneiden, Salatsauce, Brot formen, Kopfsalat rüsten  S 3 : Gemüse- oder Linsencurry = LZ 5, Wasser richten, Tischen  \* 2.Lektion: Wechsel der Zuständigkeiten, damit Ziele von allen erreicht werden können |
| **2. Lektion *Verpackungen vermeiden* (3.2.a und ….)**  Die Schülerinnen und Schüler …  **LZ1:** können ein Menü so gestalten, dass wenig Abfall entsteht.  **LZ2:** können drei wichtige Punkte zur Vermeidung von Lebensmittelverpackungen notieren.  **LZ3:** können die Wahl des Pizzabelags unter dem Gesichtspunkt der Abfallvermeidung begründen.  **LZ4:** können einen Hefeteig selbständig und mithilfe des TT korrekt kneten und aufgehen lassen.  **LZ5:** können einen Pizzateig rationell auswallen und belegen.  **Ablauf**  1. LA: Fertigpizza: was stört daran?  2. Alle SuS: Hefeteig  3. Theorie: Verpackungen und Altenativen zur Verpackungsvermeidung (Teig 30‘ Ofen bei 50°C)  4. Kochen: Pizza, Salat, Pfirsichkompott)  5. Aufräumen, Tischen, Getränke  6. Kochen, Essen  7. LS: AB Verpackungen  **Hausaufgabe:** - | **Kochvorgänge :** Pfirsichkompott Ü,  Hefeteig V  **Menü:**  Mini-Pizza 200 / 261  Gem. Salat  \*\*\*  Pfirsichkompott 332  Zur Auswahl:  Griechisches Joghurt oder  Vanille-Schlagrahm  PPt Verpackungen  AB Verpackungen  Saubere Verpackungen: Fertigpizza, Beutelsalat, Dosenpfirsiche, Dosenschlagrahm  Affolter, U. et.al. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den HWunterricht  Verpackung (o.J.) BNE-Lehrmittel ‚Querblicke‘. Herzogenbuchsee: Ingold. | Vorwissen: Bild mit Pizzamenü aus Fertiggerichten, SuS nennen Alternativen mit weniger Abfall  Alternativen:   * Selbstgemachter Pizzateig (ev. tiefkühlen) * Saisontomaten * Salat frisch * Pfirsiche frisch anstatt Dose * Schlagrahm in der Kunststoffflasche, anstatt Dose   LZ2: Verpackungen wählen, saisonal Einkaufen, möglichst naturbelassene Lebensmittel kaufen (tiefe Conveniencestufe), Mehrfachverpackungen vermeiden  **Arbeitsverteilung**  Alle: Pizzateig, auswallen, belegen = LZ 4 + 5  S 1 : Pizza: Belag, Tischen  S 2 : Salatsauce, Salat  S 3 : Pfisichkompott, Vanillerahm, Getränk |
| **3. Lektion *Abfall entsorgen, Recycling*  (3.2.a und ….)**  **LZ1:** können den Begriff des Litterings beschreiben und Situationen nennen, in denen dieses beobachtet wird.  **LZ2:** können die Abfälle in der Schulküche korrekt entsorgen.  **LZ3:** können die Entsorgungsmöglichkeiten in der Wohngemeinde beschreiben und nutzen.  **LZ4:** können die Kochvorgänge Rohkost, Hefeteig, Sieden nach einer Repetition in der Kochgruppe selbständig, korrekt anwenden.  **Ablauf**  1. LA: Test Litteringtyp  2. Hefeteig, Füllungen Fochaccia, Melonensalat  3. Theorie: Abfallrecycling und Entsorgungsmöglichkeiten (Teig 30‘ Ofen bei 50°C)  4. Kochen: Focaccia auswallen und backen, Schorle, Tischen  5. Focaccia belegen / Formative Selbst- und Fremdbeurteilung  6. Essen  7. Aufräumen  8. LS: Recycling-Selbstanalyse  **Hausaufgabe:** Recherche: Tomatenprodukte im Haushalt notieren | **Kochvorgänge :** Repetitionsmenü  **Menü:**  Apfelsaftschorle R  Focaccia 77  (gefüllt mit Salami, Trockenfleisch, Tomaten, Rukkola, grillierte Auberginenscheiben, Oliven, Sardellen, gek. Eier)  Melonensalat 327  Test Littering:  IG saubere Umwelt (2015). Littering-Dossier. Online unter: <http://www.igsu.ch/de/igsu-botschafter/sensibilisierungsangebot-fuer-schulen/> (5.4.2016) S. 13 – 17  Recycling-Selbstanalyse:  Recycling Heroes (o.J.).Recycling-Selbstanalyse. Online unter: <http://www.recycling-heroes.ch/zyklus-3.html> (5.4.2016) S. 2-5  Affolter, U. et.al. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den HWunterricht  Imhof-Hänecke, Ch. et. al. (2009) Hauswärts. Hauswirtschaft macht Schule | Vorwissen: Bild von Partyabfall. SuS erzählen was sie über die Problematik wissen.  Abfälle zum Sortieren und Entsorgen: Pet-Flasche, ev. Sodastream-Kapsel, Tetrapack Apfelsaft, Plastikverpackungen Fleisch, Kunststoffschale Tomaten, Öl und Glas von Auberginen, Glas von Oliven, Büchse von Sardellen, Kompost  **Arbeitsverteilung**  S 1 : Eier sieden, Belag richten  S 2 : Melonensalat, Tischen  S 3 : Hefeteig, Focaccia auswallen und backen, Schorle |
| **4. Lektion *Ökobilanz von Lebensmitteln* (3.2.a und ….)**  **LZ1:** können das Angebot von Tomaten und Erdbeeren in Bezug auf Verpackung, Geschmack, Produktionsweise und Transport bewerten.  **LZ2:** können nach der Betrachtung eines Filmes über den Gemüseanbau in Spanien wichtige Erkenntnisse in Bezug auf das eigene Konsumverhalten ableiten.  **LZ3:** können den Kochvorgang Dünsten nach einer L-Demo anhand des Risottos fachgerecht durchführen.  **LZ4:** können die Konsistenz eines perfekten Risottos mit eigenen Worten beschreiben und daraus wichtige Punkte der Zubereitung ableiten.  **Ablauf**  1. LA: Degustation Tomaten  2. Theorie: Filmausschnitt Gemüseanbau Spanien. Ökobilanz von Tomaten und Erdbeeren, Angebot  3. Kochen: Kopfsalat, Risotto, Erdbeerquark  5. Essen  6. Aufräumen  7. LS: Footprint berechnen | **Kochvorgänge :** Dünsten E  **Menü:**  Tomatenrisotto 235  Kopfsalat  \*\*\*  Erdbeerquarkcrème 329  Obst und Gemüse aus Spanien (2014). Online unter: <https://www.youtube.com/watch?v=a86bzNvL0_k> (5.4.2016)  WWF (o.J.). Footprint-Rechner. Online unter: <http://www.wwf.ch/de/aktiv/besser_leben/footprint/> (5.4.2016)  Affolter, U. et.al. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den HWunterricht  Imhof-Hänecke, Ch. et. al. (2009) Hauswärts. Hauswirtschaft macht Schule. S. 54-55 | Verschiedene Tomaten und Tomatenprodukte sind vorhanden.  Tomaten werden degustiert.  **Arbeitsverteilung**  S 1 : Erdbeerquarkcrème, Tischen  S 2 : Tomatenrisotto  S 3 : Salatsauce, Kopfsalat, Getränk |

1. E=Einführung, V=Vertiefung, Ü=Übung [↑](#footnote-ref-1)