

Grobkonzept (Beispiel)

Kompetenzbereiche:

Kompetenz WAH 3.2:

Kompetenz WAH 4.4:

Kompetenzstufe 3.2a:

Kompetenzstufe 4.3b

Inhalte:

Umfang:

Voraussetzungen:

Kompetenznachweise:

WAH 3 : Konsum gestalten

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

Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren

Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten

- können auf der Grundlage von Informationen die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z. B. Ökobilanz)

- können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten

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

WAH 4.4b : Kochen nach Rezepten

4 x 4 Lektionen

Rohkost, Sieden, Kurzbraten, Dämpfen von Aprikosen, persönlicher Umgang mit Abfällen

Die Schüler:innen kaufen nachhaltig ein und begründen ihre Einkaufsentscheidungen kriteriengeleitet. Formative Selbst- und Fremdbeurteilung

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

1 Kompetenzbereiche
2 Kompetenzen
3 Kompetenzstufen
4 Lernziele
5 Inhalte
6 Voraussetzungen
7 Kompetenznachweis
8 Medien

Lernziele / did.-methodische Hinweise

1. Lernziele

1. Lektion (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: Labels und Entsorgungsstellen

Kochvorgänge / Menü / Aufgaben / Medien / Material

Kochvorgänge : Dämpfen rep, Hefeteig neu

Menü:

Gemüse- oder Linsencurry 200 / 261
Naan - Fladenbrot R
Kopfsalat

Rpt 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/>

Bemerkungen

Vorwissen der SuS in Bezug auf Rezeptverständnis, Abfall-Labels, Rohstoffe, Kochbegriffe und Labels mit Karten abholen

Auf die Fragen Antworten suchen (kann schon während dem Kochen angegangen werden)

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

⑨ Methodische und inhaltliche Entscheidungen