

Grobkonzept (Beispiel)

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

Kompetenzbereiche:	WAH 3 : Konsum gestalten
Kompetenz WAH 3.2:	WAH 4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln
Kompetenz WAH 4.4:	Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren
Kompetenzstufe 3.2a:	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)
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:	Die Schüler:innen kaufen nachhaltig ein und begründen ihre Einkaufsentscheidungen kriteriengeleitet. 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 , 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

¹ E=Einführung, V=Vertiefung, Ü=Übung

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 Alternativen 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 : Pfirsichkompott, 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 Wohnge-meinde 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 Focaccia, 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-bot-schafter/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. Kompetenznachweis: Beurteilung des Einkaufs 4. 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
--	---	---