

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| 9. Lebensmittelmarkt | 120 | Aufgaben „Wir schreiben ein Etikett und Preisschilder“ | 137 |
| Infokarten „Verbraucherschutz“ | 121 | Wir verpacken unser Produkt, bauen einen Verkaufsstand auf und berechnen den Verkaufspreis | 138 |
| Arbeitsblatt „Verbraucherschutz“ | 125 | Wir berechnen Gewinn oder Verlust | 140 |
| Infokarten mit Arbeitsblatt: „biologisch, fair, regional, saisonal“ | 126 | Produkte für den Verkaufsstand | 141 |
| Infokarten „Marketing und Werbung“ | 131 | | |
| Puzzle „Marketing und Werbung“ | 132 | 10. Berufsorientierung | 143 |
| Aufgabe „Wir erstellen eine Lautsprecherdurchsage“ | 133 | Puzzle „Soziale Berufe“ | 144 |
| Aufgabe „Wir erstellen ein Werbeposter“ | 134 | Infokarten „Berufe“ | 145 |
| Projekt: Kleiner Markt | 135 | Arbeitsblatt „Berufe“ | 152 |
| Bewertungsbogen | 136 | Berufs-Check | 153 |

1 Rezeptverzeichnis

| Rezept | Seite | Rezept | Seite |
|---|-------|--|-------|
| Apfelküchlein mit Vanillesoße | 47 | Lachsfüllung | 59 |
| Bananenschnitten | 51 | Lauch-Schinken-Fladen (Hefeteig) | 55 |
| Bunter Kartoffelsalat | 43 | Mandelhörnchen | 142 |
| Cantuccini | 141 | Maracujacreme | 61 |
| Erdbeerdessert mit gerösteten Mandelplättchen | 64 | Mediterrane Putenröllchen | 28 |
| Fruchtspiegel | 63 | Mediterraner Fischauflauf | 85 |
| Gemüseecken (Quark-Öl-Teig) | 49 | Mokka-Pralinen | 142 |
| Griechischer Bauernsalat | 77 | Nudelpfanne | 118 |
| Grundrezept Biskuitteig | 50 | Nussecken | 53 |
| Grundrezept Brandteig | 58 | Ofengemüse mit Fetakäse | 31 |
| Grundrezept Cremesuppen | 34 | Orangenfarbene Lieblingssuppe | 35 |
| Grundrezept einfache Creme | 60 | Orangentrüffel | 142 |
| Grundrezept Fleischteig | 44 | Panna Cotta | 63 |
| Grundrezept Gelatineverarbeitung | 62 | Paprika-Reis | 28 |
| Grundrezept Hefeteig | 54 | Pilzsoße | 41 |
| Grundrezept Kartoffelpüree | 38 | Pizza | 95 |
| Grundrezept Marinade für gek. Salate | 42 | Puten-Schinken-Happen | 37 |
| Grundrezept Mürbteig | 52 | Rinderbraten | 30 |
| Grundrezept Pfannkuchenteig | 46 | Rindergulasch | 29 |
| Grundrezept Quark-Öl-Teig | 48 | Schinken-Hackfleisch-Röllchen | 45 |
| Grundrezept Semmelknödel | 40 | Schinkenknödel | 41 |
| Grundrezept Spätzle | 36 | Schnelle Nudelpfanne | 118 |
| Grundrezept Strudelteig | 56 | Schokoladencreme einfach | 61 |
| Grüne Nocken | 35 | Stracciatella-Kirschfüllung | 59 |
| Grüne Spätzle | 37 | Strudel mit pikanten Füllungen | 57 |
| Kartoffelpüree mit anderem Gemüse gemischt | 39 | Überbackener Birnen-Nuss-Toast | 117 |
| Kartoffelsalat bunt | 43 | Überbackener Chicorée | 101 |
| Käse-Sesam-Blüten | 35 | Vanillesoße | 47 |
| Konfitüre | 141 | Vollkornfladen aus Quark-Öl-Teig | 77 |
| Kümmelkartoffeln | 101 | Windbeutel | 59 |
| | | Wraps mit Hühnchen-Avocado-Füllung | 94 |

2 Abkürzungen

| | | | |
|-----|----------------|------|--------------|
| TL | Teelöffel | Msp. | Messerspitze |
| Bd. | Bund | P. | Päckchen |
| EL | Esstlöffel | Pr. | Prise |
| GMA | Garmachungsart | St. | Stück |
| LM | Lebensmittel | Sch. | Scheibe |

3 Vorüberlegungen

Hauswirtschaft für Fortgeschrittene

„Den Schüler¹ auf das Leben vorbereiten“ – dieses große Ziel haben Schule und Unterricht vor Augen.

Vor allem aber auch im Unterrichtsfach Hauswirtschaft/Soziales erlernen die Schüler wesentliche Kenntnisse und Fertigkeiten, welche sie im späteren Leben einsetzen müssen. Dazu zählen vor allem gesunde Ernährung, Lebensmittelkunde, Ernährungsformen und -krankheiten, Verbraucherkunde, Arbeitsplanung, methodisches Arbeiten, aber auch das Zubereiten von Speisen mit bewusst gewählten Garmachungsarten. Ebenso leistet das Fach einen großen Beitrag für die Berufsorientierung der Jugendlichen und schafft die Grundlage für die Wahl eines geeigneten Berufes.

In diesem Buch finden Sie Materialien zu all diesen Themen, welche Sie in Ihrem Unterricht einsetzen können.

Grundlegende Rezepte und Garmachungsarten

Schüler, welche schon über Basiswissen in der Küche verfügen, können sich neues Wissen und Können aneignen, um damit bewusste Entscheidungen zu treffen. Durch das Einüben von Grundrezepten bzw. Garmachungsarten können sie selbstständig leicht abgewandelte Rezepte verstehen und zubereiten. Weiter ist es ihnen möglich, geeignete Garmachungsarten für verschiedene Lebensmittel auszuwählen und diese zuzubereiten.

Sie finden in diesem Buch unter der Rubrik Garmachungsarten/Grundrezepte jeweils erprobte Rezepte.

Motivierendes Arbeitsmaterial

Viele Fotos veranschaulichen die Lerninhalte und erleichtern gerade schwächeren Schülern oder Schülern mit schlechten Deutschkenntnissen den Zugang zum Lehrstoff.

Spielerische Lernmaterialien, z. B. Klammerkarten, Zuordnungskarten etc., haben einen hohen Motivationswert. Die Schüler können mithilfe dieser Materialien Lerninhalte selbstständig üben oder vertiefen und in offenen Unterrichtsphasen aktiv Verantwortung für ihren eigenen Lernprozess übernehmen.

Herstellen der Medien

Es empfiehlt sich wegen der besseren Haltbarkeit, Medien, die öfter verwendet werden, zu laminieren, z. B. Lernspiele, Plakate.

Bei Zuordnungsspielen, Dominos und Memorys[®] ist es zweckmäßig, die Kopiervorlage auf farbiges Tonpapier zu kopieren, da sonst der Druck auf der Rückseite durchscheint und die Schüler zum Mogeln verführt.

Viele Materialien bestehen aus vielen Einzelteilen. Um das Verlieren der Teile zu vermeiden, dienen einfache Papierumschläge, Schachteln und Dosen als Verpackung.

Bei der Erstellung der Spiele können Sie sich immer an die oben beschriebenen Anweisungen halten. Im ganzen Buch gilt:

✂ An Schneidelinien finden Sie dieses Symbol vor.

↷ Pfeile zeigen Ihnen die Faltrichtungen an.

Thematischer Aufbau

Aufbau des Basiswissens und Erweiterung der Basistechnik im Fach Hauswirtschaft stehen in diesem Buch im Mittelpunkt.

Sie finden zu jedem Thema Medien für die Gestaltung des Unterrichts, schüleraktive Arbeitsmaterialien und Arbeitsblätter vor.

Viele Arbeitsblätter sind so konzipiert, dass die Lehrkraft entscheiden kann, ob sie alle Unterthemen abarbeiten möchte oder ob sie einzelne Themen herausgreifen möchte.

Bei jedem neuen Kapitel finden Sie eine mögliche Aufstellung der zu erlernenden Kompetenzen und eine Übersicht über die Medien und deren unterrichtspraktische Realisierung sowie eine Mindmap mit Lerninhalten vor.

¹ Aufgrund der besseren Lesbarkeit ist in diesem Buch mit Schüler auch immer Schülerin gemeint, ebenso verhält es sich mit Lehrer und Lehrerin etc.

4 Planung

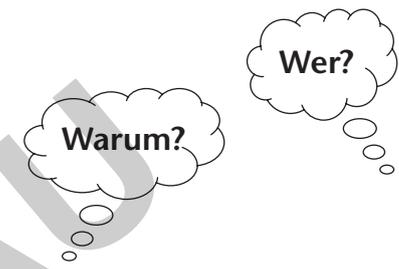
W-Fragen bei der Rezeptarbeit an der Tafel

Unterrichtspraktischer Hinweis:

Sprechblasen als Wortkarten vergrößern und bei der Rezeptarbeit an der Tafel einsetzen. Auf diese Weise werden bei den Schülern Planungskompetenzen angebahnt, die sie benötigen, wenn sie ein Gericht selbstständig alleine oder in der Gruppe herstellen müssen.

| Rezept: | | |
|---|---|---|
| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|  |  |    |

Planung,
Hinweise etc.



Zeitliche Planung der Unterrichtsstunde/eines Gerichts

Unterrichtspraktische Hinweise:

- Schüler lernen, die Unterrichts- bzw. Arbeitszeit zu strukturieren und zeitlich zu planen. Hierbei erwerben sie organisatorische Kompetenzen, die bei projektorientiertem Arbeiten sehr wichtig sind.
- Der Arbeitsauftrag kann als Methodenkarte oder als Folie verwendet werden.

Zeitplan erstellen

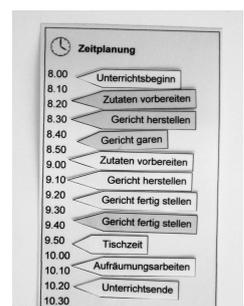
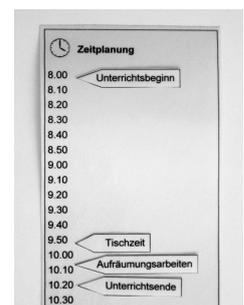
Aufgabe:

1. **Lege** den Unterrichtsbeginn- und das Unterrichtsende fest.
2. **Ordne** den Pfeil „Tischzeit“ der entsprechenden Uhrzeit **zu**.
3. **Stelle fest**, wie lange die Garzeit des Gerichts dauert, und **rechne** diese Zeitspanne von der Essenszeit zurück.
Ordne den Pfeil „Gericht garen“ **zu**.
4. **Plane** die restlichen Arbeitsschritte.

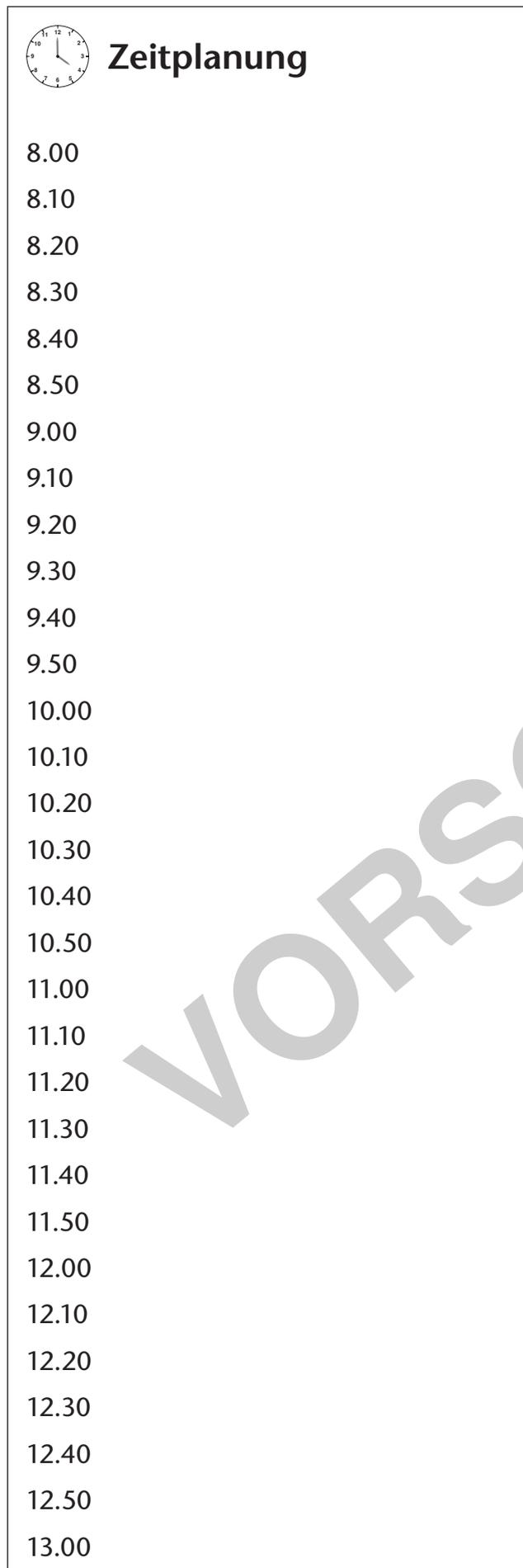
Tipps:



- Verwende für jedes Gericht eine andere Farbe.
- Nutze Wartezeiten für Aufräumarbeiten oder Theorie.
- Schiebe Arbeitsschritte ineinander.



Plakat „Zeitplanung“



Wortkarten „Zeitplanung“



Unterrichtsbeginn

Unterrichtsende

Tischzeit

Aufräumarbeiten

Tätigkeitsbericht schreiben

Theorie

Arbeiten am PC

Abspülen / Abtrocknen

Projektarbeit

Wäschepflege

Einkaufen

Reinigungsarbeiten

Pause

Folgende Wortkarten für die Zubereitung eines Rezeptes 2–3 × auf unterschiedlich farbiges Tonpapier kopieren, damit Schüler sich leichter bei der Planung von 2–3 Gerichten tun.

Zutaten vorbereiten

Gericht herstellen

Gericht garen

Gericht fertigstellen

Wartezeit, z. B. Kühlen, ...



Tätigkeitsbericht erstellen

Aufgabe:

1. **Überlege**, welche neuen Lerninhalte für dich heute besonders wichtig sind.
2. **Schreibe** den Tätigkeitsbericht in der Unterrichtseinheit.
3. **Lege** den Tätigkeitsbericht in bestimmten Zeitabständen deinen Eltern **zur Unterschrift** vor.

Tipps:



- Dieser Bericht ist ein Bestandteil deiner **Zeugnisnote**.
- Schreibe **sauber** und **leserlich**.
- **Formuliere ganze Sätze**.
Nicht: *Würfeln* ⇒ Sondern: *Zwiebel in Würfel schneiden*
- **Verwende Fachbegriffe**.
Nicht: *Banane zu Brei machen* ⇒ Sondern: *Banane pürieren*



Bewertungsbogen: Tätigkeitsbericht erstellen

| Kriterien: | Bewertung: | | |
|----------------------------------|--------------|--|--|
| | ✗ Kreuze an! | | |
| | | | |
| • Thema + Rezeptname vorhanden? | | | |
| • Wesentliche Inhalte vorhanden? | | | |
| • Sätze klar formuliert? | | | |
| • Verwendung von Fachbegriffen? | | | |
| • Text ordentlich geschrieben? | | | |
| • Text ohne Rechtschreibfehler? | | | |

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Fach: _____

Nr.: _____



Tätigkeitsbericht schreiben

Bericht

Thema: _____ Datum: _____

Gericht/e: _____

Ausgeübte Tätigkeiten:

- _____
- _____
- _____

Wie ging es mir in der heutigen Stunde?





Thema: _____ Datum: _____

Gericht/e: _____

Ausgeübte Tätigkeiten:

- _____
- _____
- _____

Wie ging es mir in der heutigen Stunde?





Thema: _____ Datum: _____

Gericht/e: _____

Ausgeübte Tätigkeiten:

- _____
- _____
- _____

Wie ging es mir in der heutigen Stunde?





_____ Datum

_____ Unterschrift Erziehungsberechtigter