

Berufliche Erstorientierung

Vermittlung beruflicher Fachkompetenz im Berufsfeld **Ernährung und Versorgung**

Zielformulierung: Die Schülerinnen und Schüler erlernen wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und grundlegende Arbeitstechniken sowie grundlegendes Fachvokabular. Sie stellen im Team kleine Gerichte her, decken einen einfachen Tisch und essen in der Gemeinschaft.

Hinweis zum verwendeten Unterrichtsmaterial: Teilweise wurden für den Unterricht Lehrwerke und Arbeitshefte von Bildungsverlagen verwendet.

Schul- woche	Inhalte	Fachkompetenzen	Unterrichtsmaterialien	Unterrichts- methode	Fachvokabular
1	Persönliche Hygiene, Schulküche	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitskleidung anziehen Hände fachgerecht waschen Aufbau der Schulküche kennen 	<ul style="list-style-type: none"> Bistroschürzen Waschbecken Seife 	LV, PA, EA, GA	Hände waschen, trocknen, Kartoffel, Kohlrabi, Karotte, Zwiebel, Lauch, Sellerie, waschen, schälen, schneiden, würfeln
	Verschiedene Gemüse, Gemüse Eintopf zubereiten	<ul style="list-style-type: none"> Gemüse kennen, zuordnen und benennen Arbeitstechniken kennen: waschen, schälen, schneiden, würfeln Arbeitsgeräte kennen Eigenen Arbeitsplatz herrichten Arbeitstechniken den Arbeitsgeräten zuordnen Herdplatten den Schaltknöpfen zuordnen; Ein- /Aus- und Herunterschalten beherrschen 	<ul style="list-style-type: none"> Verschiedene Gemüse, Arbeitsgeräte, Textkarten, Bilder einfaches Rezept 		
	Hygiene am Arbeitsplatz	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplatz aufräumen Abwischen Spülen 	<ul style="list-style-type: none"> Kleiner Eimer, Reinigungstücher, Grubentücher Arbeitsblatt mit den Begriffen 		

2	Wiederholung persönliche Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Maßnahmen zur Hygiene als festes Ritual begreifen • Schüler können berichten, was sie gelernt haben 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitskleidung • Waschbecken 		Gemüse, Tomate, Paprika, Fleisch, Rind (Kuh), Hackfleisch, Öl, Fett, Mehl, Wasser, Hefe, Hefeteig, (Tomaten)Dose wiegen, rühren, kneten, würzen, braten, fetten Messer, Brett, Pinsel, Blech	
	Wiederholung der grundgelegten Arbeitstechniken und Geräte	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnen von Arbeitsgeräten zu Arbeitstechniken • Arbeitsplatz herrichten • Gemüse benennen, waschen, schälen, schneiden, würfeln 	<ul style="list-style-type: none"> • Textkarten • Arbeitsgeräte • Gemüse • einfaches Rezept 			
	Hefeteig zubereiten, Gemüsepizza mit Hackfleisch zubereiten	<ul style="list-style-type: none"> • Hefeteig mit Trockenhefe herstellen • Arbeitstechniken kennen lernen: wiegen (Waage), rühren, kneten, würzen, braten 	<ul style="list-style-type: none"> • Textkarten • Rührgerät • Knethaken • einfaches Rezept • Tafelgeschirr 			Reis, Semmel, Ei, Sieb, Schüssel, Blech, Pinsel, Rührgerät, Knethaken, Waage, Schöpflöffel, Teller, Messer, Löffel, Gabel, Glas
3	Tisch eindecken, einfaches Gedeck, Hygiene am Arbeitsplatz	<ul style="list-style-type: none"> • Einfaches Gedeck auflegen • Arbeitsplatz aufräumen, spülen 	<ul style="list-style-type: none"> • kleine Eimer, Reinigungstücher • Arbeitsblatt: Rezept mit Begriffen • Arbeitsblatt: Küchengeräte 			Pute, Huhn, Sahne, Kartoffel, Anbraten, <i>Wiederholung des bisherigen Wortschatzes</i>
	3-6	Zubereitung verschiedener Gerichte	<ul style="list-style-type: none"> • Rezept lesen • Unter Anleitung kochen • Nötige Arbeitstechniken anwenden • Arbeitsplatz herrichten und aufräumen 			<ul style="list-style-type: none"> • entsprechende Zutaten und Arbeitsgeräte • entsprechende Rezeptblätter