

„Sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung orientieren“
Inhaltsverzeichnis

	Bezeichnung	Seite
	Beschreibung – Lernsituation 1.1 - BPK	1 - 2
	Arbeitsauftrag LS 1.1 im Handlungskreislauf 1	3
	Handlungskreislauf Grafiken	4
	Hilfen zur Binnendifferenzierung: Unterstützung/Geräte – Arbeitsplatzgestaltung	5
	Rezepte für Gruppenarbeit 2: Quarkspeise	6
	Rezepte für Gruppenarbeit 2: Hawaiitoast	7
	Rezepte für Gruppenarbeit 2: Pizzatoast	8
	Lösungsvorschlag Gruppenarbeit 2: Hawaiitoast	9
	Bewertungsbogen „Arbeitsplatzgestaltung“	10
	Bewertungsbogen „Bedienung Backofen“	11
	Bewertungsbogen „Hygiene“	12
	Bewertungsbogen „Mülltrennung“	13
	Handlungskreislauf leer	14
	Handlungskreislauf Lösungsvorschlag	15
	Klassenarbeit mit Lösungsvorschlag	Siehe Datei

Lernfeld	Titel
LF 1	Lernsituation 1.1 - BPK
Kompetenzen: - ➔ siehe unten	



„Sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung orientieren“

1. Beschreibung der Lernsituation:

Ein großes Thema im Lernfeldunterricht der Schule ist, sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung und in den entsprechenden Fachräumen zu orientieren. Voraussetzung dafür sind Kenntnisse über die Tätigkeitsfelder und Aufgaben der Berufe im Berufsfeld Hauswirtschaft und Ernährung und deren Anforderungsprofil.

Sie als Schülerinnen und Schüler stellen einfache berufstypische Produkte her und erproben anhand des Herstellungsvorgangs die Aufgabe von Arbeitsgeräten, ggf. Maschinen und sonstigen Einrichtungsgegenständen.

2. Konkrete Inhalte aus dem Lehrplan

Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich in den Fachräumen ihres Arbeitsgebietes. Sie stellen einfache berufstypische Produkte her und erproben anhand des Herstellungsvorgangs die Aufgabe von Arbeitsgeräten, ggf. Maschinen und sonstigen Einrichtungsgegenständen.

3. Kompetenzen

Fachkompetenzen

- Ich kann Vorschriften zu Hygiene, (Sicherheit) und Entsorgung erarbeiten und beachten.
- Ich kann die räumliche Anordnung von Geräten im Fachraum auf ergonomische Kriterien zurückführen und die Arbeitsplatzgestaltung erarbeiten und beachten.
- Ich kann den Fachraum sachgerecht nutzen.
- Ich kann die Bedienung des Backofens erarbeiten und sachgerecht nutzen.
- Ich kann einfache berufsfeldtypische Produkte herstellen. (Toast und Quarkspeise)
- Ich kann die Sensorik des Essens bewerten.

Sozial- und Personalkompetenzen

- Ich kann situationsgerecht kommunizieren und kooperieren.
- Ich kann Verantwortung übernehmen.

Methoden-/Lernkompetenzen

- Ich kann in Lerngruppen arbeiten.
- Ich kann Schritt für Schritt eine Lernsituation analysieren.
- Ich kann unter Anleitung den Handlungskreislauf durchlaufen und die eigene Vorgehensweise reflektieren.
- Ich kann das Lerntagebuch anlegen.

4. Kompetenzen, die vorausgesetzt werden












- Ich kann strukturierte Texte markieren und Schlüsselbegriffe benennen.
- Ich kann kurze Zusammenfassungen (Exzerpte) stichwortartig notieren.


5. Prüfung der Kompetenzen

- Ich kann einen Selbstbewertungsbogen ausfüllen.
- Ich kann zu diesem Thema eine Klassenarbeit schreiben.













Lernfeld LF 1	Titel Lernsituation 1.1 – BPK
-------------------------	---

Arbeitsauftrag im Handlungskreislauf

	Lern- phase	Inhalte und Methode	Material
informieren	 10 min	Analysieren Sie die Lernsituation und formulieren Sie die Aufgaben, die sich daraus ergeben.	Lernsituation als Blatt
	 5 min	Teilen Sie sich in vier Gruppen auf und beachten Sie dabei, dass aus jeder Koje eine Person in den Gruppen ist. Themen:  1 Hygieneregeln erarbeiten  2 Arbeitsplatzgestaltung erarbeiten  3 Bedienung des Backofens erarbeiten  4 Mülltrennung erarbeiten	
	 15 min	Informieren Sie sich über die Inhalte Ihres Themas, indem Sie in Ihrem Fachbuch nachlesen.	Fachbuch Methodenblatt: Texte lesen, markieren, Exzerpte erstellen.
	 15 min	Besprechen Sie die Inhalte und klären Sie offene Fragen. Machen Sie sich Notizen. Überlegen Sie wie Sie die Inhalte Ihrer Gruppe präsentieren.	
	 je 5 min	Präsentieren Sie gemeinsam Ihre Ergebnisse.	
	 5 min	Finden Sie sich in der Gruppe zusammen, in der Sie in der Praxis arbeiten (Koje).	
	 15 min	Lesen Sie die Rezepte und machen Sie sich Notizen, welche wesentlichen Regeln zur Hygiene, Mülltrennung, Bedienung des Backofens und der Arbeitsplatzgestaltung Sie beachten müssen.	Rezeptblätter Hilfe: Blatt Geräte, Lösung
	 10 min	Besprechen Sie die Rezepte und vergleichen Sie Ihre Notizen. Klären Sie offene Fragen.	

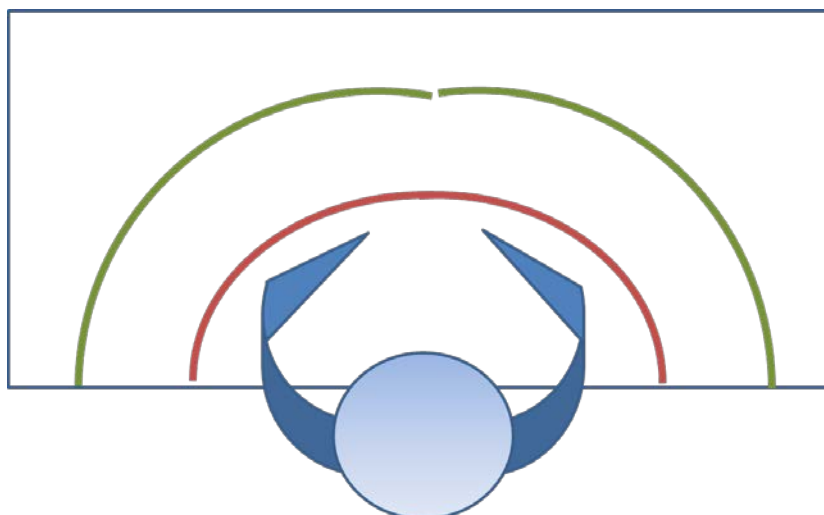
 Einteilung der Schülerinnen und Schüler in Kojen muss vorher klar sein.



planen entscheiden	 10 min	Planen Sie anhand der erarbeiteten Notizen die Umsetzung der Rezepte und die Einhaltung der Regeln. Entscheiden Sie, wer in der Gruppe was macht und was besonders beachtet werden soll.	
durchführen	 45 min	Stellen Sie die Rezepte her, beachten Sie die Regeln.	
kontrollieren	 5 min	Füllen Sie den Selbstbewertungsbogen zu dem Thema aus, auf das Sie in der Praxis besonders geachtet haben.	Selbstbewertungsbögen 
	 5 min	Holen Sie sich in der Gruppe ein Feedback zu Ihrer Arbeit.	
reflektieren bewerten	 10 min	Bewerten Sie in der Gruppe (mündlich) die Sensorik des hergestellten Essens.	
	 15 min	Schreiben Sie in Ihr Lerntagebuch: Mein Thema des heutigen Tages... Was war besonders wichtig? Auf was möchte ich in Zukunft besonders achten?	Lerntagebuch 
	 25 min	Wir reflektieren gemeinsam den Handlungskreislauf auf den heutigen Tag und lernen ihn damit kennen.	Plakat/Folie/Blatt: Handlungskreislauf 
	 10 min	Heften Sie Ihre Aufschriebe im Ordner ab.	

Autorin:
Heike Eisenhauer
Datum: April 2015

Lernfeld LF 1		Titel Lernsituation 1.1		Hauswirtschaft und Ernährung
BPK	Klasse	Name		Datum
Thema: Unterstützung/Geräte – Arbeitsplatzgestaltung				
Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> Ich kann mit dieser Unterstützung den Arbeitsplatz gestalten. 				




Äußerer Greifraum	Innerer Greifraum
Gegenstände, die nicht so oft benutzt werden oder zur Ablage genutzt werden.	Gegenstände, die häufig benutzt werden.
Abfallschüssel	Brett
Löffeltopf	Messer
Schüsseln/Teller mit Lebensmitteln	Lebensmittel
Rührgerät	Sparschäler
Rohware	Rührschüssel
Fertige Ware, z. B. geschnittenes Obst	Rührgerät
Waage	Schneebesen
Toaster	Rührlöffel

Bild: Arbeitsplatz.

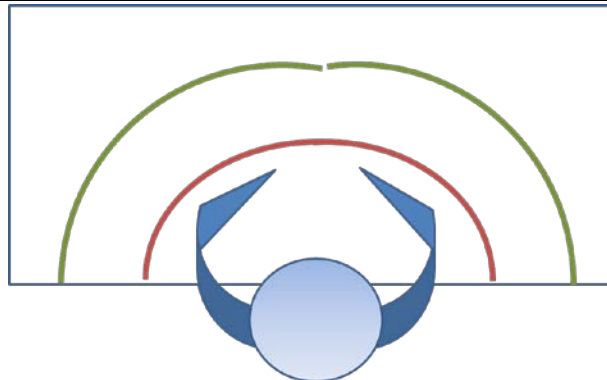
Quelle: Grafik erstellt von Heike Eisenhauer.

Lernsituation 1.1 BPK


Lernfeld LF 1		Titel Lernsituation 1.1: Thema: Rezepte für Gruppenarbeit 2		Hauswirtschaft und Ernährung
BPK	Klasse: 2BFH 1	Name		Datum
Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none">• Ich kann Vorschriften zur Hygiene und Entsorgung beachten und anwenden.• Ich kann die Arbeitsplatzgestaltung beachten.				
Arbeitsauftrag: Lesen Sie die Rezepte und machen Sie sich Notizen, welche wichtigen Regeln zur Hygiene, Mülltrennung, Bedienung des Backofens und der Arbeitsplatzgestaltung Sie beachten müssen.				

Quarkspeise mit Früchten				Hygiene	Mülltrennung
Menge		Zutat	Zubereitung		
500 g		Magerquark	→ verrühren		
2-4	EL	Zucker	↘		
1		Vanillezucker	→ verrühren und abschmecken		
½		Zitronenschale	↗		
2	EL	Zitronensaft	↗		
½	B	Sahne	→ schlagen und unterheben		
200 g		Früchte der Saison	→ vorbereiten evtl. klein schneiden		
			→ evtl. unter der Quark heben oder schichtweise in die Schälchen geben		
			→ garnieren mit Sahne und Früchten		

Arbeitsplatzgestaltung

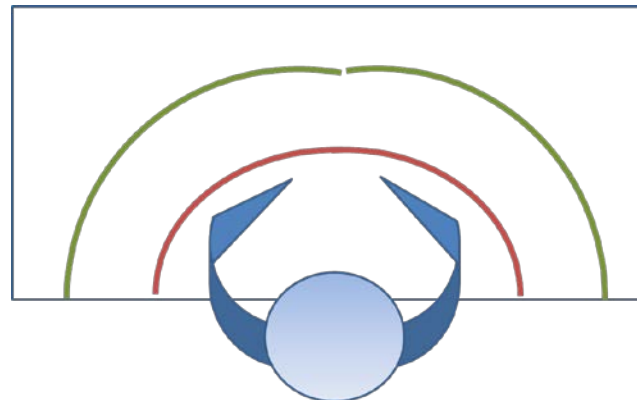


Lernsituation 1.1 BPK


Lernfeld LF 1		Titel Lernsituation 1.1: Thema: Rezepte für Gruppenarbeit 2		Hauswirtschaft und Ernährung
BPK	Klasse: 2BFH 1	Name		Datum
Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none">• Ich kann Vorschriften zur Hygiene, Entsorgung und Bedienung des Backofens beachten und anwenden.• Ich kann die Arbeitsplatzgestaltung beachten.				
Arbeitsauftrag: Lesen Sie die Rezepte und machen Sie sich Notizen, welche wichtigen Regeln zur Hygiene, Mülltrennung, Bedienung des Backofens und der Arbeitsplatzgestaltung Sie beachten müssen.				

Hawaiitoast					Hygiene	Mülltrennung	Bedienung Backofen
Menge	Zutat		Zubereitung				
4	Scheiben Vollkorntoast	→	toasten				
20 g	Butter	→	Toast bestreichen				
4	Scheiben gekochter Schinken	↘					
4	Scheiben Ananas	→	Toast damit belegen				
4	Scheiben Emmentaler	↗					
		→	Belegtes Toastbrot auf ein Backblech legen.				
			<u>Garzeit:</u>	12 min			
			<u>Backtemperatur:</u>	200 °C			

Arbeitsplatzgestaltung:

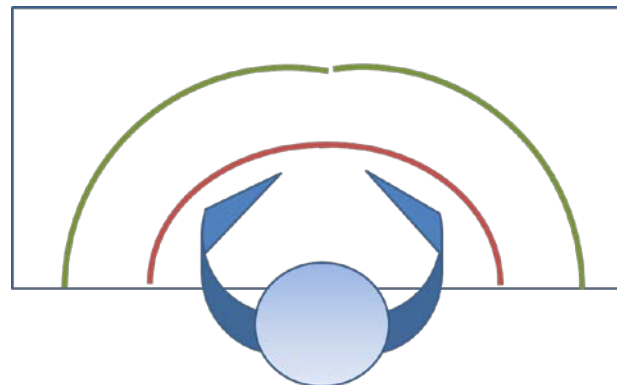


Lernsituation 1.1 BPK


Lernfeld LF 1		Titel Lernsituation 1.1: Thema: Rezepte für Gruppenarbeit 2		Hauswirtschaft und Ernährung
BPK	Klasse: 2BFH 1	Name		Datum
Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none">Ich kann Vorschriften zur Hygiene, Entsorgung und Bedienung des Backofens beachten und anwenden.Ich kann die Arbeitsplatzgestaltung beachten.				
Arbeitsauftrag: Lesen Sie die Rezepte und machen Sie sich Notizen, welche wichtigen Regeln zur Hygiene, Mülltrennung, Bedienung des Backofens und der Arbeitsplatzgestaltung Sie beachten müssen.				

Pizzatoast			Hygiene	Mülltrennung	Bedienung Backofen
Menge	Zutat	Zubereitung			
4	Scheiben Vollkorntoast	→ toasten			
20 g	Butter	→ Toast bestreichen			
4	Tomaten	→ waschen, putzen, Scheiben schneiden			
2	Zwiebeln	→ schälen, in Scheiben schneiden			
		Toastbrot belegen			
	Oregano, Salz, Pfeffer	→ würzen			
4	Scheiben Schmelzkäse	→ belegen			
		→ Belegtes Toastbrot auf ein Backblech legen.			
		<u>Garzeit:</u> 12 min			
		<u>Backtemperatur:</u> 200 °C			

Arbeitsplatzgestaltung:



Lernsituation 1.1 BPK

Lernfeld LF 1		Titel Lernsituation 1.1: Thema: Rezepte für Gruppenarbeit 2 – Lösungsvorschlag		Hauswirtschaft und Ernährung
BPK	Klasse: 2BFH 1	Name		Datum
Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none">Ich kann Vorschriften zur Hygiene, Entsorgung und Bedienung des Backofens beachten und anwenden.Ich kann die Arbeitsplatzgestaltung beachten.				
Arbeitsauftrag: Lesen Sie die Rezepte und machen Sie sich Notizen, welche wichtigen Regeln zur Hygiene, Mülltrennung, Bedienung des Backofens und der Arbeitsplatzgestaltung Sie beachten müssen.				

Hawaiitoast					Hygiene	Mülltrennung	Bedienung Backofen
Menge	Zutat		Zubereitung				
4	Scheiben Vollkorntoast	→	toasten		Abfallbehälter verwenden.	Folie vom Toast	Blech vorbereiten,
20 g	Butter	→	Toast bestreichen		Buttermesser verwenden.	Folie	Backofen bei Ober-
4	Scheiben gekochter Schinken	↘			LM mit Gabel portionieren.	Dose	Unterhitze bei 200 °C
4	Scheiben Ananas	→	Toast damit belegen		LM Reste zudecken und kühl stellen.	Folie	vorheizen.
4	Scheiben Emmentaler	↗				→ gelber Sack	Einschubhöhe ein
		→	Belegtes Toastbrot auf ein Backblech legen.			LM Abfall → Biomüll	Blech mittlere Schiene.
			<u>Garzeit:</u> 12 min		Arbeitsflächen säubern		Blech und Backofen nach Abkühlung säubern.
			<u>Backtemperatur:</u> 200 °C				

Arbeitsplatzgestaltung:

äußerer Greifraum:

Abfallbehälter, Löffeltopf

Toaster

Nicht bearbeitete LM

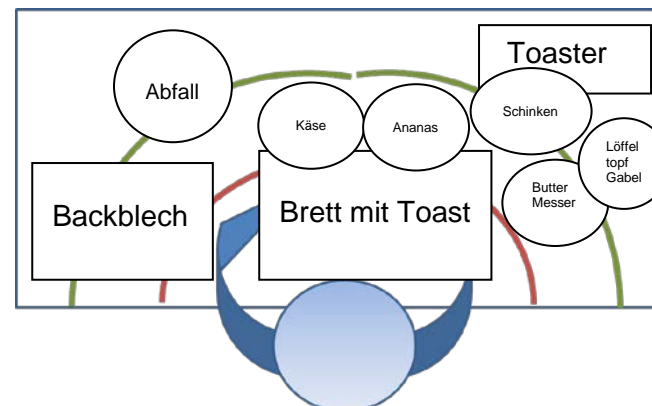
innerer Greifraum:

Brett, Toast

Gabel

Messer

Backblech



Lernsituation 1.1 BPK

Lernfeld LF 1		Titel Lernsituation 1.1		Hauswirtschaft und Ernährung
BPK	Klasse 2BFH 1	Name		Datum
Thema: Bewertungsbogen „Arbeitsplatzgestaltung“				
Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> Ich kann einen Selbstbewertungsbogen ausfüllen und meine Arbeit kontrollieren und reflektieren. 				
Arbeitsauftrag: Füllen Sie den Selbstbewertungsbogen zu dem Thema aus, auf das Sie in der Praxis besonders geachtet haben.				

Ich habe an meinem Arbeitsplatz die fachlich richtigen Geräte eingesetzt.

Welche?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe die Geräte entsprechend den Regeln des inneren Greifraumes eingerichtet.

Wie?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe die Geräte entsprechend den Regeln des äußeren Greifraums eingerichtet.
Wie?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe von rechts nach links gearbeitet.

Wann?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe zwei weitere Arbeitsgrundsätze eingehalten.
Welche?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe rationell gearbeitet.

An welcher Stelle?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Insgesamt 12 Punkte/erreichte Punkte:

Was mir noch wichtig ist:

Lernberatung:

Lernfeld LF 1		Titel Lernsituation 1.1		Hauswirtschaft und Ernährung
BPK	Klasse 2BFH 1	Name		Datum
Thema: Bewertungsbogen „Bedienung Backofen“				
Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> Ich kann einen Selbstbewertungsbogen ausfüllen und meine Arbeit kontrollieren und reflektieren. 				
Arbeitsauftrag: Füllen Sie den Selbstbewertungsbogen zu dem Thema aus, auf das Sie in der Praxis besonders geachtet haben.				

Ich habe die Vorbereitungsaufgaben am Backofen durchgeführt.

Welche?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe die Vorbereitungsaufgaben mit dem Backblech/der Backform durchgeführt.

Welche?

Warum?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe folgende Einstellung gewählt:

Warum?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe das Blech auf der richtigen Schiene eingeschoben.
Auf welcher?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich kann weitere Betriebsarten am Backofen benennen.
Welche?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe die Nachbereitungsarbeiten durchgeführt.
Welche?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Insgesamt 12 Punkte/erreichte Punkte:

Was mir noch wichtig ist:

Lernberatung:

Lernfeld LF 1		Titel Lernsituation 1.1		Hauswirtschaft und Ernährung
BPK	Klasse <i>2BFH 1</i>	Name		Datum
Thema: Bewertungsbogen „Hygiene“				
Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> Ich kann einen Selbstbewertungsbogen ausfüllen und meine Arbeit kontrollieren und reflektieren. 				
Arbeitsauftrag: Füllen Sie den Selbstbewertungsbogen zu dem Thema aus, auf das Sie in der Praxis besonders geachtet haben.				

Ich hatte meine Arbeitsmaterialien dabei.
(Schürze, Kopftuch, Ordner, Buch...).
Welche nicht?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe die Maßnahmen zur Personalhygiene eingehalten.

Welche? Wie?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe meinen Arbeitsplatz sauber gehalten.
Wie?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe folgende Regeln in Bezug auf die Betriebshygiene beachtet:
Welche?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe mein Amt erledigt.

Wie?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe nach der Praxis folgende Regeln in Bezug auf Lebensmittelhygiene beachtet:
Welche?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Was mir noch wichtig ist:

Insgesamt 12 Punkte/erreichte Punkte:

Lernsituation 1.1 BPK

Lernberatung:

Lernfeld LF 1		Titel Lernsituation 1.1		Hauswirtschaft und Ernährung
BPK	Klasse 2BFH 1	Name		Datum
Thema: Bewertungsbogen „Mülltrennung“				
Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> Ich kann einen Selbstbewertungsbogen ausfüllen und meine Arbeit kontrollieren und reflektieren. 				
Arbeitsauftrag: Füllen Sie den Selbstbewertungsbogen zu dem Thema aus, auf das Sie in der Praxis besonders geachtet haben.				

Ich habe meinen Arbeitsplatz entsprechend der Mülltrennung eingerichtet.
Wie?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe den richtigen Behälter für den Kunststoffabfall verwendet.

Welcher Müll?

Welcher Behälter?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe die Regeln für das Entsorgen von Papiermüll eingehalten.
Welche?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe die Dosen richtig entsorgt.

Wie?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe den Biomüll entsprechend entsorgt.
Welcher Biomüll?

Wie?

ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Ich habe den Müll der Küche ordnungsgemäß entsorgt.
Wie?

Wo?

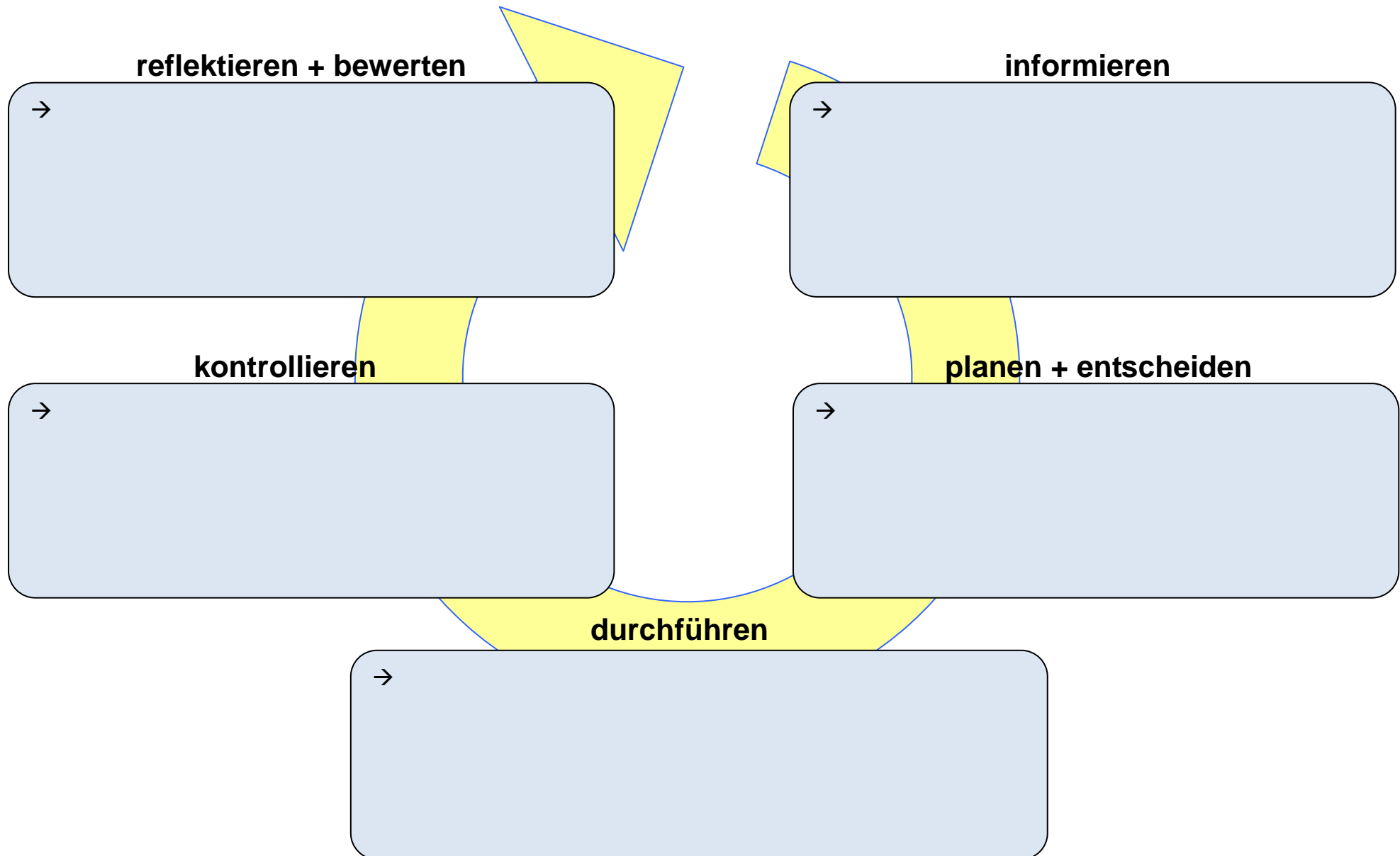
ja/2 Punkte	teilweise/1	nein/0
-------------	-------------	--------

Insgesamt 12 Punkte/erreichte Punkte:

Was mir noch wichtig ist:

Lernberatung:

Handlungskreislauf



Handlungskreislauf Lösungsvorschlag Schüler (Tafel/Plakat)

