

Ziele / Kompetenzen	Methodik / Didaktik Was mache ich wie?	Medien	Fundstellen / Hinweise
<p><b>1. grundlegende Erfahrungen mit Nahrungsmitteln</b></p> <p>1.1 Arbeitsplatz vorbereiten</p> <p><b>2. Zubereitung von Speisen</b></p> <p>2.2 Nahrungsmittel mit den Händen bearbeiten</p> <p>2.3 Handhabung mit dem Messer</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nahrungsmittel fühlen, riechen, schmecken</li> <li>- Unterscheidung von Essbarem und Nichtessbarem</li> <li>- verdorbene Lebensmittel erkennen</li> <li>- gesunde und ungesunde Lebensmittel erkennen</li>   <li>- Hygienemaßnahmen einhalten</li> <li>- Schürze anziehen</li> <li>Hände und Fingernägel säubern</li> <li>- Haare zusammenbinden</li> <li>- frische Spültücher, Geschirrtücher</li> <li>- Arbeitseinteilung</li>   <li>- Arbeitsmaterialien nacheinander bereitstellen</li>   <li>- verschiedene Verpackungen öffnen</li> <li>- Nahrungsmittel sachgerecht entnehmen ausgießen, umfüllen, aufschrauben, Verpackungen öffnen,</li> <li>- Verpackungen sachrecht entsorgen</li> <li>- Nahrungsmittel: streuen, schälen, formen, zupfen, reiben, schaben, kneten</li> <li>- Speisen rühren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschiedene Lebensmittel</li> <li>- essbare Lebensmittel/nicht essbare Lebensmittel</li> <li>- Obst/Gemüse/Süssigkeiten</li>   <li>- Schürzen</li> <li>- Haarband</li> <li>- Bilder der Arbeitseinteilung</li> <li>- Handlungsanleitung: Arbeitsschritte einhalten</li>   <li>- Deckel von Gläsern aufschrauben</li> <li>- Plastik- und Papierverpackungen öffnen</li> <li>- Obst/Salat/Gemüse/Kräuter</li> <li>- Teig</li> </ul>	

2.4 Nahrungsmittel wiegen und	<ul style="list-style-type: none"> <li>- das Tafelmesser kennen u. verwenden</li> <li>- die scharfe Seite des Messers kennen</li> <li>- Haltung und Aktionshand koordinieren</li> <li>- Speisen bestreichen</li> <li>- Menge des Aufstrichs portionieren</li> <li>- Nahrungsmittel zerkleinern mit dem Messer</li> <li>- Nahrungsmittel beim Schneiden mit dem Tunnelgriff halten</li> <li>- Sägebewegungen ausführen</li> <li>- Küchenhilfen einsetzen für Schüler die nicht selbst schneiden können</li> <li>- pellen, abziehen</li> <li>- schälen mit Schälmesser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tafelmesser</li> <li>- Brot/Brötchen bestreichen</li> <li>- Küchenmesser</li> <li>- z. B. "Quick Chef", Apfel- und Tomatenteiler, Apfelschäler, Apfelausstecher, Kartoffelauspikser</li> <li>- verschiedene Schälmesser</li> </ul>	
2.5 kalte Speise nach Rezept zubereiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Messbecher verwenden</li> <li>- mit nicht normierten Maßen messen</li> <li>- mit der Waage wiegen</li> <li>- die Mengenangaben im Rezept mit den Mengenangaben auf dem Messgerät vergleichen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Messbecher,</li> <li>- Löffel, Tasse, Küchenwaage</li> <li>- auf Null stellen, Nahrungsmittel einfüllen</li> <li>- erkennen, ob die abgemessene Menge zu groß, zu klein oder passend ist</li> </ul>	
2.6 warme Speisen nach Rezept zubereiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zubereiten von Kalten Speien z.B. Kaltrührpudding, Müsli, Quarkspeise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Müsli, Desserts, Salate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene warme Speisen kennen</li> </ul> <p>"Einfaches Kochen mit Fotos"  "www. Lebenshilfe.de/Freizeit"</p>

<p><b>3. Kochen auf dem Herd</b></p> <p>3.1 Braten in der Pfanne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nahrungsmittel erwärmen, garen, dünsten, kochen</li> <li>- Bildrezepte, Handlungsanleitung mit Hilfe von Fotos, Bildern, Bildreihen und Texten</li> <li>- Bilder in der Reihenfolge der Arbeitsschritte ordnen</li> <li>- Tätigkeit- Gegenstand- Bild-Text zuordnen</li> <li>- Bestandteile des Herds kennen</li> <li>- Symbole und Schalter der Herdplatte zuordnen</li> <li>- Hitze einstellen</li> <li>- Topf- und Pfannenauswahl</li> <li>- verschiedene Speisen kennen, die gekocht werden</li> <li>- geeignete Gefäße auswählen</li> <li>- den Siedepunkt von Flüssigkeit kennen</li> <li>- den Kochvorgang kontrollieren</li> <li>- den Garzustand erkennen und feststellen</li> <li>- verschiedene Speisen kennen die gebraten werden</li> <li>- Hitzegrad des Fetts ermitteln (Holzlöffeltest)</li> <li>- Bratgut mit entsprechender Vorsicht einlegen</li> <li>- Garzustand ermitteln nach Zeitvorgabe</li> </ul>	<p>Suppen, Fertiggerichte</p> <p>- Rezeptsammlung</p> <p>- Herd</p> <p>- Töpfe</p>	<p>"Oberwieser Kochbuch"</p> <p>"Kochen nach Bildern"</p> <p>"Einfaches Backen nach Fotos"</p> <p>"Symbolo" (PC-Programm)</p> <p>-</p>
--	--	--	--

<p>3.2 Backen und Überbacken im Backofen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisen kennen die in Backofen zubereitet werden (backen/überbacken)</li> <li>- Teile des Backofen kennen</li> <li>- Schalter und Symbole am Ofen der Funktionen zuordnen</li> <li>- Hitze einstellen</li> <li>- Verwendung verschiedener Back- und Auflaufformen sowie Rost und Bleche erkennen des Garzustandes durch z.B. Stäbchenprobe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Backformen</li> </ul>	
<p>4. Umgang mit divers. Küchengeräten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gefahrenquellen beim Umgang mit heißen Nahrungsmitteln und Geräten erkennen und beachten</li> </ul>		
<p>4.1 Umgang mit der Mikrowelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erwärmen mit der Mikrowelle</li> <li>- Speisen entsprechend abdecken</li> <li>- Mikrowellengeschirr verwenden</li> <li>- Toaster</li> <li>- Sandwichmaker</li> <li>- Mixer</li> <li>- Kaffeemaschine</li> <li>- Waffeleisen</li> <li>- Wasserkocher</li> <li>- Eierkocher</li> <li>- Pürrierstab etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mikrowelle</li> <li>- Mikrowellengeschirr</li> </ul>	
<p>5. Speisen angemessen anrichten und servieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisen in entsprechenden Schüsseln füllen, auf Servierplatten anrichten, Vorlegebesteck, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schüsseln, Fleischplatten, Sauciere, Vorlegebesteck, etc.</li> </ul>	

5.1 Tisch dekorieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschirr und Besteck angemessen legen</li> <li>- Tisch dekorieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschirr, Besteck,</li> <li>- Tischdecke, Tischdeko, Kerzen, Servietten</li> </ul>	
6. Übernahme von Verantwortung für Lehrküche und Küchengeräten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pflege und Instandhaltung</li> <li>- aufräumen der Lehrküche, Durchführung und Mitarbeit bei Putz- und Spülarbeiten</li> <li>- Akzeptieren vorgegebener oder selbst gefundener Ordnungsrahmen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Putzmittel, Spüllappen, Handtücher, Besen</li> </ul>	
7. Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sachgerechte Lagerung</li> <li>- Speisereste sinnvoll verwerten</li> </ul>		

•