

# Arbeitsplan Hauswirtschaft / Arbeitsbereich Küche

1. Umgang mit Rezepten/ Organisation der Arbeit			
Zielstellungen	+/o/-	ind. Hinweise	Hinweise/ Medien
1.1. bildliche Darstellungen von Lebensmitteln erfassen und den entsprechenden Gegenständen zuordnen			Simbolo- Programm Lebensmittelkarten Bildrezepte
1.2. Materialien und Küchengeräte auf bildlichen Darstellungen erkennen und den Realgegenstände zuordnen			
1.3. bestimmte Hinweissymbole (z.B. Achtung heiß) in ihrer Bedeutung erfassen			
1.4. zentrale Wörter im Hinblick auf Zutaten und Geräte ganzheitlich erfassen			Wortkarten Text- Bild-Rezepte
1.5. kurze Texte erlesen			reine Textrezepte
1.6. bildlich dargestellte Tätigkeiten erfassen			

1.7. sprachlich formulierte Handlungsschritte erlesen			
1.8. Tätigkeiten in der Gruppe aufteilen			Absprachen treffen, arbeitsteilig arbeiten
1.9. sich bei der Arbeit in der Abfolge an der Reihenfolge der Handlungsschritte orientieren			große Rezepte oder Rezepte in Folie sollten bei der Arbeit präsent sein Differenzierungsmöglichkeit für schwächere SS: Rezepte zerschneiden und jeweilige Teilaufgabe anbieten
1.10. erledigte Tätigkeiten im Rezept durch Abhaken dokumentieren			
1.11. zeitliche Abläufe beim Kochen planen			Was muss zuerst zubereitet sein? Wann müssen Nudeln gekocht werden, damit sie um 12.15 Uhr gar sind? Einsatz der Lernuhr → Uhr in 5er-Schritten rückwärts stellen
1.12. Rezepte auf eine bestimmte Personenzahl umrechnen			Anwendung der 1x1- Reihen Fragestellung: Für 4 Personen brauche ich → für 40 Personen brauche ich...
1.13. Arbeitsplatz selbstständig vorbereiten			Orientierung am Rezept → Geräte

2. Einkaufen: Planung und Durchführung			
Zielstellungen	+ / 0 / -	ind. Hinweise	Hinweise/ Medien
2.1. ausgehend vom Rezept die benötigten Zutaten ermitteln			
2.2. einen Einkaufszettel schreiben <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bildebene</li> <li>• Wortebene</li> </ul>			evtl. Vordruck: verschiedene Abteilungen des Supermarkts/ Fachgeschäfte
2.3. benötigte Mengen zuordnen			vgl.1.12
2.4. Brötchenbestellzettel lesen und nach vorgegebenen Kriterien sortieren			Text/ Bilder
2.5. Mengen für die einzelnen benötigten Zutaten ermitteln und in die Einkaufsliste eintragen			Strichlisten
2.6. geeignete Taschen, Kühlbehälter/Körbe bereitstellen			
2.7. Geschäfte bestimmen, in denen eingekauft werden soll			

<p>2.8. Lebensmittel in Fachgeschäften telefonisch bestellen</p> <p>2.9. aus mehreren Lebensmitteln ein bestimmtes auswählen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Vorgabe (z.B. Pudding von Dr.Oetker)</li> <li>• nach Geschmack</li> <li>• nach Qualität</li> <li>• nach Preis</li> </ul>			<p>Einüben von Sprachmustern/ Telefonnummern suchen</p>
<p>2.10. sich im Supermarkt orientieren/ verschiedene Abteilungen kennen und die entsprechenden Lebensmittel zuordnen</p>			<p>wichtig: nach Möglichkeit Kaufentscheidungen begründen lassen!</p> <p>ggf. Obergrenze für den Preis vorgeben (nicht teurer als...)</p>
<p>2.11. Lebensmittel in der entsprechenden Menge einkaufen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anzahl</li> <li>• Gewicht (Gramm, Kilogramm)</li> <li>• Volumen (Milliliter, Liter)</li> <li>• entsprechende Angaben auf Verpackungen finden und lesen</li> </ul>			<p>ggf. didaktische Schleife im Hinblick auf Einführung/ Wiederholung der Größenbereiche</p>
<p>2.12. auf das Haltbarkeitsdatum der Lebensmittel achten</p>			<p>bei gelagerten Lebensmitteln in der Schule zuerst die mit dem frühesten Verfallsdatum verwenden</p>

2.13. notwendige Tätigkeiten an der Kasse ausführen			
2.14. Lebensmittel hygienisch verpacken und transportieren <ul style="list-style-type: none"> <li>• wissen, welche Lebensmittel gekühlt transportiert werden müssen und entsprechende Behälter (Kühltasche, Akkus) verwenden</li> </ul>			
2.15. Einkaufsbudget verwalten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kassenbuch führen</li> <li>• Einnahmen und Ausgaben notieren</li> <li>• Kassenbestand bestimmen</li> <li>• Kassenbestand kontrollieren</li> </ul>			ca. 80 € stehen zur Verfügung → Hat das Geld gereicht? Was war sehr teuer? Gibt es Alternativen?  Umgang mit dem Taschenrechner
2.16. ein Konto bei der Bank führen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konto eröffnen und die dazu notwendigen Angaben machen</li> <li>• Geldbeträge auf der Bank einzahlen</li> <li>• Geldbeträge vom Konto abheben</li> <li>• Überweisungsträger ausfüllen</li> <li>• Kontoauszüge mit der Karte ziehen und kontrollieren</li> </ul>			

3. Grundregeln der Hygiene			
Zielstellungen	+/0/-	ind. Hinweise	Hinweise/Medien
3.1. Notwendigkeit für das Beachten von hygienischen Grundregeln erfassen			Unterlagen des Gesundheitsamts als Grundlage (als Power point - Präsentation bei S. Hoder auszuleihen)
3.2. Hygienische Maßnahmen bei der Vorbereitung für die Küchenarbeit treffen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmuck und Uhren ablegen</li> <li>• lange Haare zusammenbinden</li> <li>• Hände gründlich mit Desinfektionsseife waschen und mit einem Papiertuch trocknen</li> <li>• Schürze anziehen</li> </ul>			Wdh. nach der Pause
3.3. wissen, dass sie mit bestimmten Krankheiten nicht in der Küche arbeiten dürfen <ul style="list-style-type: none"> <li>• starke Erkältung</li> <li>• Magen- Darm- Erkrankungen</li> </ul>			
3.4. Lebensmittel hygienisch verarbeiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• nur saubere Geräte verwenden</li> <li>• Arbeitsflächen regelmäßig reinigen</li> <li>• Kühlkette beim Lagern und Verarbeiten von Lebensmitteln nicht unterbrechen</li> </ul>			z.B. Schneidebretter nicht ohne Reinigung für verschiedene Lebensmittel verwenden z.B. Regeln für das Auftauen von Fleisch kennen Nachspeisen mit Milchprodukten nach der Zubereitung wieder kühl stellen

4. Umgang mit Gefahrensituationen			
Zielstellungen	+/0/-	ind. Hinweise	Hinweise/ Medien
4.1. verschiedene Gefahrensituationen erfassen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausrutschen auf nassen/fettigen Untergründen</li> <li>• Stolpern über Kabel</li> <li>• Schnittverletzungen</li> <li>• Verbrennungen</li> <li>• Essen verdorbener Lebensmittel</li> <li>• Umgang mit Rührgerät und Küchenmaschine</li> </ul>			Anregungen in der Arbeitsmappe: Der Haushaltsführerschein, Persen- Verlag
4.2. Regeln im Umgang mit diesen Situationen erfassen/ anwenden			Regeln können auch trainiert werden mit Schülern, die den Sinn nicht erfassen z.B. kein Wasser in heißes Fett geben, immer auf dem Brettchen schneiden...
4.3. symbolisch dargestellte Gefahrenhinweise erfassen und sich darauf einstellen			z.B. Achtung heiß - Symbol im Rezept
4.4. andere auf Gefahrensituationen hinweisen			
4.5. Möglichkeiten kennen und anwenden, um Gefahren zu vermeiden			z.B. Messer richtig halten Feuchtigkeit vom Boden aufwischen...

## 5. Anwenden küchenspezifischer Grundtechniken bei der Vorbereitung von Lebensmitteln

Zielstellungen	+/0/-	ind. Hinweise	Hinweise/ Medien
5.1. Lebensmittel sachgerecht waschen			
5.2. Lebensmittel schälen <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit der Hand</li> <li>• mit dem Küchenmesser</li> <li>• mit dem Sparschäler</li> </ul>			Differenzierungsmöglichkeiten im Hinblick auf die Auswahl der jeweiligen Lebensmittel (Gurke /Orange)
5.3. Lebensmittel mit dem Messer kleinschneiden <ul style="list-style-type: none"> <li>• in Scheiben</li> <li>• in Streifen</li> <li>• in Würfel</li> </ul>			
5.4. verschiedene Messer kennen, unterscheiden und bestimmten Lebensmitteln zuordnen, die damit gut zu schneiden sind			(z.B. Fleischmesser, Tomatenmesser)
5.5. Salat zupfen / nicht essbare Teile erkennen und entfernen			
5.6. Lebensmittel abmessen <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine vorgegebene Anzahl (z.B. 3 Äpfel)</li> <li>• eine vorgegebene Anzahl an Maßeinheiten wie Löffel, Tassen...</li> <li>• mit dem Messbecher (1/8,1/4 ,1/2, 1 Liter auf der Maßkala zuordnen)</li> <li>• mit Milliliter- und Literangaben</li> </ul>			vgl. auch Arbeitsplan Mathematik → Größenbereiche



<p>5.7. Lebensmittel mit der Küchenwaage abwiegen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digitalwaage</li> <li>• analoge Küchenwaage</li> </ul>			
<p>5.8. Lebensmittel verrühren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit dem Löffel</li> <li>• mit dem Schneebesen</li> <li>• mit dem Rührgerät</li> <li>• mit der Küchenmaschine</li> </ul>			
<p>5.9. bei der Ausführung der küchenspezifischen Grundtechniken ihre Arbeitshaltung verbessern im Hinblick auf</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausdauer</li> <li>• Schnelligkeit</li> <li>• ökonomisches Arbeiten</li> <li>• Sorgfalt</li> </ul>			<p>Notwendigkeit der Verarbeitung großer Mengen sollte den SS bewusst gemacht werden</p>
<p>5.10. Brötchen im arbeitsteiligen Verfahren belegen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestellzettel lesen</li> <li>• Brötchen entsprechend belegen unter Beachtung der vorgegebenen Mengen</li> <li>• Brötchenteller weitergeben</li> <li>• Brötchenteller mit Gemüse garnieren und Aussehen kontrollieren</li> </ul>			<p>sauberes, appetitliches Aussehen des Brötchens beachten (keine Mayonnaise verschmieren...)</p>
<p>5.12. den Arbeitsplatz sauber halten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfall sofort entfernen</li> <li>• Arbeitsplatz reinigen</li> </ul>			<p>→ bei Bedarf, nach Beendigung der Arbeit</p>

6. Bedienen elektrischer Küchengeräte			
Zielstellungen	+ 0 -	ind. Hinweise	Hinweise/ Medien
6.1. den Herd sachgerecht bedienen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platten den entsprechenden Schaltern zuordnen</li> <li>• Töpfe und Pfannen den passenden Platten zuordnen</li> <li>• Schalter entsprechend der Rezeptvorgabe einstellen</li> <li>• Zusammenhang zwischen Schalterstellung und Hitzeentwicklung der Platte erfassen und z.B. bei Überkochen entsprechend reagieren</li> <li>• nach Beendigung des Koch- oder Bratvorgangs die Herdplatte immer ausstellen</li> </ul>			Zielstellungen beziehen sich auf die Gegebenheiten der Herde in der Lehrküche
6.2. den Backofen sachgerecht bedienen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalter für Backart und Temperatur unterscheiden</li> <li>• erfassen, dass der Backofen mit Ober-Unterhitze, Heißluft oder Grill betrieben werden kann</li> <li>• die entsprechenden Symbole kennen und die Schalter nach Vorgabe einstellen</li> <li>• Backbleche in die Schienen einhängen</li> </ul>			→ z.B. wissen, dass zwei Backbleche nur bei Heißluftbetrieb eingeschoben werden dürfen

<p>6.3. die Elektropfanne sachgerecht bedienen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kabel mit Pfannenstecker und Stecker einstecken</li> <li>• Drehschalter an der Pfanne in seinem Aufbau erfassen und sachgerecht einstellen</li> <li>• nur mit nicht kratzenden Gegenständen aus Holz oder Plastik in der Pfanne arbeiten</li> <li>• bei der Reinigung der Pfanne darauf achten, dass Kabel, Stecker und Regler nicht nass werden</li> </ul>			
<p>6.4. die Küchenmaschine sachgerecht bedienen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Markierungen zum Aufsetzen der Schüssel finden</li> <li>• Schüssel und Deckel richtig aufsetzen und mit einer Drehbewegung einrasten lassen</li> <li>• verschiedene Aufsätze für die Maschine kennen und wissen, was damit getan werden kann</li> <li>• verschiedene Aufsätze sachgerecht einsetzen</li> <li>• Drehschalter der Küchenmaschine bedienen</li> <li>• Küchenmaschine befüllen und erkennen, wann die Schüssel geleert werden muss</li> <li>• Teile der Küchenmaschine nach Gebrauch reinigen</li> </ul>			<p>→ Messer, Rührbesen, Hobel, Reibe , Raspel</p> <p>→ vgl. auch Arbeitsplan Reinigungsarbeiten</p>

<p>6.5. Rührgerät sachgerecht bedienen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einzelteile kennen und benennen</li> <li>• Rühr- und Knethaken mit Hilfe der Markierungen einsetzen und entfernen</li> <li>• Geschwindigkeitsregler im Aufbau erfassen und bedienen</li> <li>• einhändiges Bedienen des Rührgeräts (2. Hand hält immer die Schüssel)</li> <li>• Rührgerät reinigen</li> </ul>			<p>→ im Rezept erfassen, welche Haken benötigt werden</p>
<p>6.6. Geschirrspülmaschine sachgerecht bedienen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschirr und Besteck sortieren</li> <li>• Korbeinsätze den verschiedenen Geschirr- und Besteckteilen zuordnen</li> <li>• Geschirr und Besteck sachgerecht in die Körbe einräumen</li> <li>• Spülmaschine komplett füllen, bevor sie angestellt wird</li> <li>• Behälter für Reinigungsmittel, Klarspüler und Salz kennen</li> <li>• die verschiedenen Mittel kennen</li> <li>• die verschiedenen Mittel sachgerecht einfüllen</li> <li>• Bedienungs- und Kontrollanzeigen der Spülmaschine erfassen</li> <li>• Spülprogramm auswählen</li> <li>• Spülmaschine an- und ausstellen</li> <li>• nach Beendigung des Spülvorgangs Geschirr-</li> </ul>			<p>→ Dosierung beachten</p> <p>→ abhängig vom Grad der Verschmutzung</p>

<p>und Besteckteile herausnehmen und kontrollieren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sieb kontrollieren und ggf. unter fließendem Wasser reinigen</li> </ul>			
<p>6.7. Wärmebehälter sachgerecht bedienen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau des Behälters erfassen/ Einzelteile benennen</li> <li>• Temperaturregler nach Vorgabe einstellen</li> <li>• Einsätze in die entsprechenden Schienen einschieben</li> <li>• Behälter verschließen</li> </ul>			<p>→ mit Handschuhen arbeiten</p>
<p>6.8. Mikrowellengerät sachgerecht bedienen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalter für Zeit und Wattzahl kennen und ihre Bedeutung erfassen</li> <li>• Gerät nach Vorgabe einstellen</li> <li>• zu erhitzende Lebensmittel mit einem passenden Gefäß auf den Drehteller stellen</li> <li>• wissen, welche Materialien in der Mikrowelle verwendet werden dürfen (kein Metall!)</li> </ul>			<p>laminierte Karten mit beiden Schaltern eignen sich, da die jeweiligen Zahlen nach Bedarf eingetragen werden können</p>

8. Warme Speisen zubereiten			
Zielstellungen	+ 0 -	ind. Hinweise	Hinweise/Medien
8.1. verschiedene Grundrezepte zum Garen von Lebensmitteln weitgehend selbstständig ausführen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nudeln/ Tortellinis kochen</li> <li>• Reis kochen</li> <li>• Kartoffeln kochen</li> <li>• Klöße kochen</li> </ul>			→ s.a. Zielstellungen aus dem Bereich Bedienen des Elektroherdes
8.2. die Grundtechnik des Anbratens /Bratens bei verschiedenen Gerichten anwenden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fett erhitzen und Fettprobe durchführen</li> <li>• Lebensmittel in das heiße Fett geben und unter regelmäßigem Wenden anbraten</li> </ul>			→ Rezepte: z.B. Gulasch, Hackfleischsoße, Eintöpfe, Chili con carne, Sahnesoße
8.3. die Grundtechnik des Dünstens kennen und anwenden (Garen ohne oder mit wenig Fett und bei niedriger Temperatur)			→ v.a. bei der Zubereitung von Gemüse
8.4. Lebensmittel erhitzen (Regel: Flüssigkeit darf nicht kochen!)			→ z.B. Würstchen erhitzen, Tortellinis in der Soße erhitzen
8.4. bei Arbeiten am Herd den Arbeitsplatz nicht verlassen und die Gerichte ständig beobachten			
8.5. auf Überkochen bzw. zu scharfes Anbraten durch Regulieren der Temperatur reagieren			
8.6. bei auftretenden Unsicherheiten um Hilfe bitten			

9. Speisen anrichten und austeilten			
Zielstellungen	+ 0 -	ind. Hinweise	Hinweise/ Medien
9.1. das Buffet für das Mittagessen aufbauen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personenzahl bestimmen</li> <li>• benötigtes Geschirr und Besteck abzählen und bereitstellen</li> <li>• Warmhalteplatten bereitstellen</li> <li>• Behälter mit Essen bereitstellen</li> <li>• Besteck für die Essensausgabe bereitlegen</li> </ul>			
9.2. Essen ausgeben: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schürzen wechseln und Hände waschen</li> <li>• Essen nach Vorgabe portionieren, auf Wünsche der SS achten</li> <li>• sauber arbeiten</li> <li>• sich den Gästen gegenüber höflich verhalten</li> </ul>			→ Dessert wird z.T. schon vorher in Schälchen portioniert