



Jahrgang 7/8

P6: Markt, Wirtschaftskreisläufe und politische Rahmenbedingungen

SuS eignen sich grundlegende Kenntnisse über wirtschaftliche Prinzipien an

P8: Entwicklung, Planung, Fertigung und Bewertung mehrteiliger Produkte

P10: Unternehmerisches Handeln

P12: Gestaltung komplexer Projekte / Bewertung technischer Innovation

WP1: Entwicklung und Herstellung von Produkten für Kunden / Entwickeln und Anbieten von Dienstleistungen

WP8: Schulumfeldgestaltung

Schülerfirma

Standards	Schwerpunkte/ Inhalte/ Projekte	Bearbeitungsschritte/ Methoden	Material/ Werkzeug
Die Schülerinnen und Schüler...			
...nutzen die üblichen Küchenwerkzeuge, Arbeitsgeräte und Küchenmaschinen unter Beachtung der Bedienungsanleitungen zunehmend selbstständig	Arbeitssicherheit in der Lehrküche Kleingeräte in der Schulküche Elektrogeräte in der Schulküche -Herd -Backofen -Handrührgerät -Pürierstab	Rallye zu Gefahrensituationen Küchenrundgang (Sicherheitsknopf, Löschdecke...) Rallye zu Kleingeräten	Nummernkärtchen/ AB AB Nummernkärtchen Kleingeräte
...halten Grundregeln der Hygiene ein	Hygiene: Eigenhygiene Hygiene am Arbeitsplatz Richtiges Händewaschen Aufbewahrung von Lebensmitteln Vermeidung von Schimmelpilzbefall Vermeidung von Salmonellen	Lehrgang Zuordnung Wort-Bild Lehrermodell Kühlschrank/Kühlzonen, trockene Lagerung sachgerechtes Auftauen	Lesetext Laminierte Bildkarten Arbeitsblatt Anleitung Händewaschen
...planen Arbeitsabläufe zur Speiseherstellung	Vorbereitungssämter	Lehrgang Partnerarbeit Kurzvortrag	Laminierte Infokarten Blankovorlagen (EK Zettel, Bestellscheine)

	Nachbereitungsämter	Lehrgang Partnerarbeit Kurzvortrag	Beschreibungskarten
...stellen Speisen mit mehreren Zutaten nach vorgegebenem Rezept mit vorgegebenen Mengenangaben her und wenden verschiedene Bearbeitungsprozesse an	Rezeptarbeit: Aufbau eines Rezeptes Abkürzungen in Rezepten Zerkleinerungstechniken (Reiben, Schneiden, Hobeln, Raspeln) Wiegen Messen	Lehrgang Abkürzungen finden, sammeln, zuordnen Stationsarbeit Stationsarbeit Stationsarbeit	Beispielrezepte Arbeitsblatt Arbeitsblätter Werkzeuge
...wenden verschiedene Garverfahren an	Gartechnik Backen -Technik -Teigarten -Backtriebmittel Gartechnik Kochen -Technik -Gerichte Gartechnik Braten -Technik -Gerichte -geeignete Fette	Umgang mit Backformen, Wiederholung Backofen Rührteig, Hefeteig, Knetteig Versuch zu Backtriebmitteln Umgang mit Töpfen Wiederholung Herd Umgang mit Pfannen	Kartei, Arbeitsblätter Kartei Kurzvortrag Kartei Kurzvortrag
...setzen bei der Reinigung der Gebrauchsgegenstände und Arbeitsflächen ausgewählte Reinigungsgeräte sachgerecht ein und verwenden Reinigungsmittel sparsam	Richtiges Abwaschen Grundreinigung der Lehrküche -Reinigungsmittel (Essigreiniger, Scheuermilch, Fettlöser, Glasreiniger) Umweltaspekt	Lehrgang Lehrgang	Arbeitsblatt laminierte Infokarte Arbeitsblatt



Jahrgang 9/10

Standards Die Schülerinnen und Schüler...	Schwerpunkte/ Inhalte/ Projekte	Bearbeitungsschritte/ Methoden	Material/ Werkzeug
...stellen komplexe Mahlzeiten nach Rezepten her	Planung und Durchführung 3-Gänge Menü Koordination der Bestellungen in der Cafeteria Mitarbeit an verschiedenen Aufträgen der Schülerfirma	Sichtung von Rezepten Zeitplan Ablaufplanung Hilfestellungen	Kochbücher, Ringordner, Internet Fragebogen Bestellscheine, Namenskarten Vorgangskarten z.B. Richtig Zwiebeln schneiden
...nutzen entsprechende Verfahren, Techniken, Werkzeuge und Geräte	Wiederholung elektrische Geräte in der Schulküche	Lehrgang	Arbeitsblatt Bedienungsanleitungen
...erschließen Informationsquellen für neue Rezepte und technische Verfahren	Planung der Cafeteria und Auswahl nach ausgewählten Kriterien	Hilfestellungen Internetführerschein	www.chefkoch.de Rezeptordner
...wenden verschiedene Methoden der Konservierung von Nahrungsmitteln an	Einkochen Einfrieren Einlegen	Konfitüre Kräuter Antipasti In Zusammenarbeit mit der SF Gala (Obst und Kräuter aus dem Schulgarten)	Lehrgang Arbeitsblatt Rezepte
...entnehmen Informationen über Nährstoffe und Nährwerte aus verschiedenen Quellen und nutzen diese beim Planen und Herstellen von Speisen	Inhaltsstoffe in Lebensmitteln Eiweiße, Fette Kohlenhydrate Lebensmittelpyramide		Lebensmittelpyramide Experimente zu den Inhaltsstoffen Infotexte zu Lebensmitteln Arbeitsblatt
...gestalten eine festliche Tafel oder ein Büfett unter Beachtung ästhetischer Gesichtspunkte	Gestaltung des wöchentl. Buffets für die Cafeteria Buffets bei Aufträgen der Schülerfirma Anrichten von Speisen zu unterschiedl. Anlässen		Arbeitsblatt Beispielbilder

