

# 3.1 Arbeitsablauf beim Spülen



## LEHRERINFORMATION

### Lernziele

- ▶ Arbeitsabläufe systematisch planen und durchführen
- ▶ sachgerecht und folgerichtig spülen
- ▶ hygienisch und umweltbewusst spülen
- ▶ Regeln beim Spülen

### Fachbegriffe

- Hygiene (Wdh.)
- folgerichtiges Arbeiten
- Zitronenpresse
- Schneebesen
- Pistazien
- Dessertschalen

### Arbeitsmaterialien

Arbeitsgeschirr, Tafelgeschirr, Geschirrtuch, Handtuch, Spültuch, Schwämme, Schwammtuch, Topfreiniger, verseifte Stahlwolle, Zitronenpresse, Schneebesen, Dessertschalen, Lebensmittel, Hackmesser

### Lernmedien

- Arbeitsblatt mit Fallbeispiel und Leittext (S. 3)
- Arbeitsblatt Tafelbild „Spülen von Hand“ (S. 4)
- Methodenblatt „Flussdiagramm“ (S. 5)
- Kochaufgabe mit Rezepttabelle „Früchtequark der Saison“ (S. 7)
- evtl. Schulbuch

### Lernmethoden

#### Flussdiagramm



#### Blitzlicht





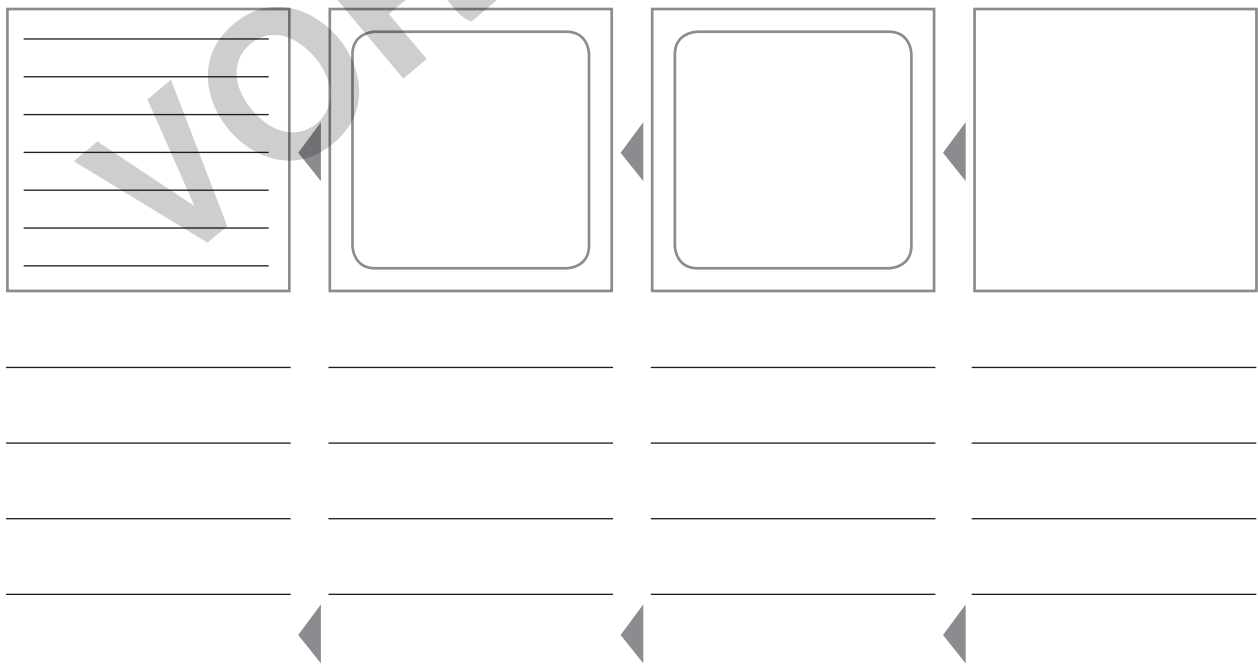
# ARBEITSBLATT

## „Spülen von Hand“



1. Vorarbeiten: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## 2. Arbeitsablauf beim Spülen:



Merke: Spüle vom \_\_\_\_\_ Verschmutzten zum \_\_\_\_\_ Verschmutzten!



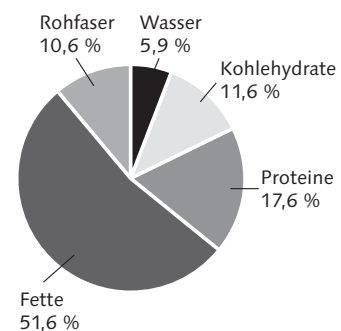
## KOCHAUFGABE

## Früchtequark der Saison

Menge	Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
250 g	Früchte der Saison	waschen, evtl. schälen und zerkleinern.	Obstmesser, Schneidebrett
1/2	Zitrone	auspressen und dazugeben.	Zitronenpresse Arbeitsschüssel
2 EL	Zucker	unterrühren.	} Schneebesen
250 g	Sahnequark	und	
6 EL	Milch	cremig rühren.	
		Die Milch-Sahne-Creme und die Früchte schichtweise in Dessertschalen füllen.	Dessertschalen
2 EL	Pistazien	hacken und den Früchtequark damit garnieren.	Hackmesser

**Pistazien**

Pistazien sind Nüsse mit einem sehr hohen Gehalt an Eisen und Kalium. Sie enthalten sowohl einfach als auch mehrfach gesättigte Fettsäuren. Diese wirken zum Beispiel vorbeugend gegen Arteriosklerose. Die Pistazie ist meist nur mit Schale erhältlich. Wenn die reife, getrocknete Pistazie ihre Schale etwas öffnet, wird der grüne Kern sichtbar. Die Schale lässt sich leicht mit den Fingerspitzen in zwei Hälften brechen, sodass der Kern herausfällt. Gehackte Pistazien werden gern zum Garnieren von Speisen verwendet.



# 3.2 Arbeitsabläufe bei der Lebensmittelverarbeitung



## LEHRERINFORMATION

### Lernziele

- ▶ Arbeiten zweckmäßig im entsprechenden Arbeitsbereich ausführen
- ▶ Arbeitsabläufe sachlich und folgerichtig vorbereiten, durchführen und nachbereiten
- ▶ Arbeitsabläufe kraft- und zeitsparend gestalten
- ▶ frische Lebensmittel sachgerecht vorbereiten (waschen, putzen, schälen)

### Fachbegriffe

- innerer Greifraum
- äußerer Greifraum
- rationelles Arbeiten
- folgerichtiges Arbeiten (Wdh.)
- Sandwich

### Arbeitsmaterialien

Arbeitsgeschirr, Tafelgeschirr, Brotmesser, Tomatenmesser, Servierplatte, Lebensmittel, Stoppuhren

### Lernmedien

- Arbeitsblatt mit Fallbeispiel und Leittexten (S. 10)
- Kochaufgabe mit Rezepttabelle „Käsesandwich“ (S. 11)
- Definitionen und Abbildungen zu Fachbegriffen (S. 12)

### Lernmethoden

#### Markieren



#### Begriffe klären



(z.B. Sandwich, innerer und äußerer Greifraum, rationelles Arbeiten)

#### Mindmap



Deine Mutter musste kurzfristig zu deiner Oma ins Krankenhaus. Da dein Vater heute nicht zu Hause ist und du das älteste Kind in eurer Familie bist, sollst du deinen Geschwistern ein Abendessen zubereiten. Weil du noch Zeit zum Lernen brauchst, möchtest du Sandwiches machen, denn das geht schnell und schmeckt lecker. Wie gehst du am besten vor? Wie kannst du Zeit sparen?



### 1. Möglichkeit: Belegen nach Zutaten

#### So kannst du vorgehen:

1. Lege eine Stoppuhr neben deinen Arbeitsplatz.
2. Stelle alle Lebensmittel und notwendigen Arbeitsmittel bereit.
3. Berechne das Gemüse vor und beachte beim Schneiden den inneren und den äußeren Greifraum. Lege jedes Gemüse auf einen eigenen kleinen Teller.
4. Ordne die Teller in der gleichen Reihenfolge an, wie auch das Sandwich belegt werden soll. Dann starte die Stoppuhr.
5. Lege alle Scheiben Sandwichtoast nebeneinander.
6. Verteile nun auf jede zweite Toastscheibe die Zutaten der Reihe nach, so wie du sie aufgestellt hast.

Beispiel: Zuerst trägst du den Frischkäse auf die Toastscheiben auf, dann belegst du jede zweite Toastscheibe mit einem Salatblatt, dann belegst du die Toastscheiben mit Käse ...

7. Klappe die Scheiben zusammen und schneide sie in der Mitte durch.
8. Lege die fertigen Sandwiches auf eine Anrichteplatte.
9. Drücke auf die Stoppuhr. Wie lange hast du gebraucht?



#### Überlege:

Bist du zufrieden mit deinem Ergebnis?  
Möchtest du es noch einmal anders versuchen?



### 2. Möglichkeit: Belegen nach Sandwiches

#### So kannst du vorgehen:

1. Lege eine Stoppuhr neben deinen Arbeitsplatz.
2. Stelle alle Lebensmittel und notwendigen Arbeitsmittel bereit.
3. Berechne das Gemüse vor und beachte beim Schneiden den inneren und den äußeren Greifraum. Lege jedes Gemüse auf einen eigenen kleinen Teller.
4. Ordne die Teller in der gleichen Reihenfolge an, wie auch das Sandwich belegt werden soll. Dann starte die Stoppuhr.
5. Lege zwei Scheiben Sandwichtoast nebeneinander.
6. Verteile nun auf eine Toastscheibe alle Zutaten nacheinander.

Beispiel: Zuerst trägst du den Frischkäse auf eine Toastscheibe auf, dann belegst du sie mit einem Salatblatt, dann belegst du die Toastscheibe mit Käse ... Wenn du mit dem ersten Sandwich fertig bist, beginnst du mit dem nächsten usw.

7. Klappe die Scheiben zusammen und schneide sie in der Mitte durch.
8. Lege die fertigen Sandwiches auf eine Anrichteplatte.
9. Drücke auf die Stoppuhr. Wie lange hast du gebraucht?



#### Überlege:

Bist du zufrieden mit deinem Ergebnis?  
Möchtest du es noch einmal anders versuchen?

## FALLBEISPIEL



# 3.3 Abfall vermeiden, trennen und entsorgen



## LEHRERINFORMATION

### Lernziele

- ▶ Einkaufshilfen (z. B. Tasche, Korb) benutzen; auf Plastiktüten verzichten
- ▶ beim Kauf unverpackte Lebensmittel bevorzugen
- ▶ beim Kauf Mehrweg- und Nachfüllpackungen bevorzugen
- ▶ Verpackungsabfälle sachgerecht trennen und entsorgen
- ▶ Lebensmittelreste sachgerecht entsorgen

### Fachbegriffe

- Recycling
- Grüner Punkt
- Blauer Engel

### Arbeitsmaterialien

Arbeitsgeschirr, Tafelgeschirr, Lebensmittel, Mülltüte mit Verpackungsabfall, Holz-/ Schaschlikspieße, Tomatenmesser

### Lernmedien

- große, quadratische Papierbögen (als Tischset gestaltet)
- Arbeitsblatt mit Fallbeispiel und „Regeln beim Einkauf“ (S. 15)
- Arbeitsblatt „Abfall sortieren“ (S. 16)
- Musterlösung zum Arbeitsblatt „Abfall sortieren“ mit Symbolen (S. 17 f.)
- Kochaufgabe mit Rezepttabelle „Power-Spieße“ (S. 19)

### Lernmethoden

#### Markieren



#### Begriffe klären



(z. B. Recycling, Grüner Punkt, Blauer Engel)

#### Tischset





# ARBEITSBLATT

## Abfall sortieren

<p><b>Restmüll, z.B.</b></p> <hr/> <hr/> <hr/>	kommt in die	<p>Altglas-Container</p>
<p><b>Bioabfälle, z.B.</b></p> <hr/> <hr/> <hr/>		<p>Altpapiertonne</p>
<p><b>Verpackungen, z.B.</b></p> <hr/> <hr/> <hr/>		<p>Graue Restmülltonne</p>
<p><b>Glas, z.B.</b></p> <hr/> <hr/> <hr/>		<p>Dosencontainer</p>
<p><b>Papier, z.B.</b></p> <hr/> <hr/> <hr/>		<p>Gelbe Tonne/Gelber Sack</p>
<p><b>Dosen, z.B.</b></p> <hr/> <hr/> <hr/>		<p>Biotonne</p>

vernier: Komplexe Aufgaben Hauswirtschaft und Soziales 7  
tag



## LEHRERINFORMATION

## Abfall sortieren – Musterlösung 2



Der **Grüne Punkt** ist ein europaweites Kennzeichnungssystem im Verpackungsrecycling. Er besagt, dass der Hersteller des Produkts die gesetzlichen Abgaben für die Altstoffverwertung vorab entrichtet hat und dadurch nicht verpflichtet ist, Verpackungen unentgeltlich zurückzunehmen. Außerdem ist die Verpackung recyclebar und kann in der entsprechenden Mülltonne entsorgt werden.



Der **Blaue Engel** ist das Zeichen für besonders umweltschonende Produkte und Dienstleistungen. Er sagt deutlich (s. o.), warum das Produkt ausgezeichnet ist. Die Angaben sind zuverlässig und glaubwürdig.



Das „Möbiusband“ ist das internationale Symbol für **Recycling** und steht für wiederverwertbare Güter. In Kombination mit den Recycling-Codes gibt es Hinweise zur korrekten Entsorgung.



## Blitzlicht



Beim Blitzlicht wird eine Frage, ein Thema oder ein Problem genannt. Dann sollen **alle** Schüler möglichst zügig ihre Gedanken und Ideen dazu äußern. Das Blitzlicht kann schnell und ohne Aufwand zu Beginn, während oder am Ende einer Lernphase eingesetzt werden.



- Sammeln von Vorwissen in kurzer Zeit
- motiviert auch stille Schüler zum Mitmachen
- hilfreich, um schnell neue Gedanken und kreative Lösungen zu finden



### So funktioniert's:

1. Jeder Teilnehmer äußert sich reihum zum Thema/Problem. Wichtig ist die Kürze: Maximal ein bis zwei Sätze!
2. Die Äußerungen der Mitschüler werden nicht kommentiert.
3. Die Aussagen von Vorrednern können wiederholt werden.



*Ein kleiner Gegenstand (z. B. Kochlöffel) kann als „Redestab“ weitergereicht werden. Derjenige, der gerade spricht, hält den Redestab in der Hand.*

*Die geäußerten Ideen sollten auf einem Notizzettel festgehalten werden.*

## Brainstorming



Beim Brainstorming (engl. „Ideenwirbel“) werden Ideen und Gedanken ohne festgelegte Reihenfolge geäußert und aufgeschrieben. Dadurch soll der Gedankenfluss angeregt werden.



- Produzieren von Ideen in kurzer Zeit
- Abfragen von Vorkenntnissen zu einem Thema
- Lösungssuche bei einem Problem oder Szenario



### So funktioniert's:

1. Das Thema/Problem/Szenario wird an die Tafel (bei Gruppenarbeit auf Papier) geschrieben oder vorgelesen.
2. Jeder sagt, was ihm zu dem Thema/Problem/Szenario einfällt.
3. Äußerungen der Mitschüler werden nicht bewertet oder kritisiert!
4. Die gesammelten Ideen werden aufgeschrieben, besprochen und sortiert in Teilgebiete bzw. die Kategorien „geeignet“/„weniger geeignet“.