FACH: Arbeitslehre Hauswirtschaft			<i>-> Schulinterner Lehrplan - Kurzfassung</i>
Jahrgang	Leistungsüberprüfung: Anzahl/ Art <i>(Klassenarbeiten, Tests, SoMi, mdl. Prüfungen, Doku, Hefter, Projekte....)</i>	Inhalte / Themen	Kompetenzen
6.	<p><i>6. Jahrgangsstufe: 6 Klassenarbeiten (Dauer bis zu einer Unterrichtsstunde)</i></p> <p><i>(jeweils eine Klassenarbeit darf im Schuljahr z.B. durch eine praktische Kochprüfung oder ein Referat usw. ersetzt werden)</i></p> <p><i>> 50 % schriftliche Leistungen</i></p> <p><i>> 50 % sonstige Mitarbeit (mündliche Mitarbeit, Heftführung usw.)</i></p>	<p>1. Kennenlernen der Schulküche, Küchenutensilien, Hygiene, Sicherheitsbelehrung, Arbeitstechniken – Unterrichtsvorhaben I: Küchenrallye, Tatort Schulküche.</p> <p>2. Gemeinsame erste Kochversuche, Ernährungslehre (Ernährungspyramide), Lebensmittelgruppen, Einkaufen. Unterrichtsvorhaben II: Markenprodukt, Eigenmarke oder Discount?</p> <p>3. Nachhaltigkeit im Haushalt – Unterrichtsvorhaben III „Geht’s auch ohne Chemie im Haushalt? Wie haushalte ich umweltbewusst?).</p> <p>4. Moderne Geräte in der Küche – Was ist sinnvoll? – Unterrichtsvorhaben IV</p> <p>(Nach einem Jahr Hauswirtschaftsunterricht erfolgt ein Wechsel zum WP Fach Arbeitslehre Technik)</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p>entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2), identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) und entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Gerätschaften sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12),</p> <p>erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) und vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im</p>

			<p>(schul-) öffentlichen Raum (HK 5),</p> <p>recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),</p> <p>erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),</p> <p>identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10),</p> <p>analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11),</p> <p>bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Haushaltsgeräte und -maschinen (HK 2),</p> <p>nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6),</p>
--	--	--	---

<p>7.</p>	<p><i>7. Jahrgangsstufe: 4-6 Klassenarbeiten (Dauer bis zu einer Unterrichtsstunde)</i></p> <p><i>(jeweils eine Klassenarbeit darf im Schuljahr z.B. durch eine praktische Kochprüfung oder ein Referat usw. ersetzt werden)</i></p> <p><i>> 50 % schriftliche Leistungen</i></p> <p><i>> 50 % sonstige Mitarbeit (mündliche Mitarbeit, Heftführung, Beherrschung der Fachsprache, Arbeitseinsatz, Anwendung von fachspezifischen Techniken usw.)</i></p>	<p>1. Kennenlernen der Schulküche, Küchenutensilien, Hygiene, Sicherheitsbelehrung, Arbeitstechniken – Unterrichtsvorhaben I: Küchenrallye, Tatort Schulküche.</p> <p>2. Gemeinsame erste Kochversuche, Ernährungslehre (Ernährungspyramide), Lebensmittelgruppen, Einkaufen. Unterrichtsvorhaben II: Markenprodukt, Eigenmarke oder Discount?</p> <p>3. Nachhaltigkeit im Haushalt – Unterrichtsvorhaben III „Geht’s auch ohne Chemie im Haushalt? Wie haushalte ich umweltbewusst?).</p> <p>4. Moderne Geräte in der Küche – Was ist sinnvoll? – Unterrichtsvorhaben IV</p> <p>(Nach einem Jahr Hauswirtschaftsunterricht erfolgt ein Wechsel zum WP Fach Arbeitslehre Technik)</p>	<p>entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3)</p> <p>überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9),</p> <p>beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13),</p> <p>erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14),</p> <p>be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1) und sie entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),</p>
------------------	---	---	---

<p>8.</p>	<p><i>8. Jahrgangsstufe: 4-5 Klassenarbeiten (Dauer eine Unterrichtsstunde)</i></p> <p><i>(jeweils eine Klassenarbeit darf im Schuljahr z.B. durch eine praktische Kochprüfung oder ein Referat usw. ersetzt werden)</i></p> <p><i>> 50 % schriftliche Leistungen</i></p> <p><i>> 50 % sonstige Mitarbeit (mündliche Mitarbeit, Heftführung Beherrschung der Fachsprache, Arbeitseinsatz, Anwendung von fachspezifischen Techniken usw.)</i></p>	<p>1. Wohnen - Unterrichtsvorhaben I: „Meine Traumwohnung – sind meine Wünsche und Ziele realistisch?)</p> <p>2. Nachhaltigkeit in der Küche – Unterrichtsvorhaben II: „Wohin mit unseren Resten? – Zu gut für die Tonne?</p> <p>3. Groß- und Kleingeräte in der Schulküche – Unterrichtsvorhaben III: Richtige Handhabung und Pflege der Geräte.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p>entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3), erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3).</p> <p>analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder,</p>

			<p>Karikaturen und Filme (MK 8),</p> <p>überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9),</p> <p>entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12),</p> <p>bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2).</p>
--	--	--	---

<p>9.</p>	<p><i>9./10. Jahrgangsstufe: 4-5 Klassenarbeiten (Dauer ein bis zwei Unterrichtsstunden)</i></p> <p><i>(jeweils eine Klassenarbeit darf im Schuljahr z.B. durch eine praktische Kochprüfung oder ein Referat usw. ersetzt werden)</i></p> <p><i>> 50 % schriftliche Leistungen</i></p> <p><i>> 50 % sonstige Mitarbeit (mündliche Mitarbeit, Heftführung Beherrschung der Fachsprache, Arbeitseinsatz, Anwendung von fachspezifischen Techniken usw.)</i></p>	<p>1. Ernährungsstyle und -formen der Zukunft - Vegan, Vegetarisch, Mischkost usw. Unterrichtsvorhaben I: Welche Ernährungsstyle und – formen gibt es und wie kann man diese bewerten?</p> <p>2. Manipulation durch Werbung – Wie wird der Verbraucher beeinflusst? Unterrichtsvorhaben II: Supermarkterkundung – Welche Tricks wendet die Industrie/der Einzelhandel an, um möglichst viel Profit zu erzielen?</p> <p>3. Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt.– Unterrichtsvorhaben III: Planung und Organisation einer Geburtstagsfeier/eines Buffets.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler können...</p> <p>...unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte identifizieren, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander.</p> <p>...fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert darstellen und diese anschaulich präsentieren.</p> <p>...Fragestellungen formulieren, Hypothesen entwickeln und diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie mit Experimenten und Simulationen überprüfen.</p>
------------------	---	---	--

<p>10.</p>	<p>9./10. Jahrgangsstufe: 4-5 Klassenarbeiten (Dauer ein bis zwei Unterrichtsstunden)</p> <p>(jeweils eine Klassenarbeit darf im Schuljahr z.B. durch eine praktische Kochprüfung oder ein Referat usw. ersetzt werden)</p> <p>> 50 % schriftliche Leistungen</p> <p>> 50 % sonstige Mitarbeit (mündliche Mitarbeit, Heftführung Beherrschung der Fachsprache, Arbeitseinsatz, Anwendung von fachspezifischen Techniken usw.)</p>	<p>4. Fairer Welthandel – Unterrichtsvorhaben IV: „Hauptsache billig? – Was bedeutet fairer Handel?“</p> <p>5. Neue Medien in der der Welt des Kochens – Unterrichtsvorhaben V: „Wir erstellen ein Kochvideo im Youtube-Style!“</p> <p>6. Ökonomie, Ökologie und Soziales – Unterrichtsvorhaben VI: Wie organisiere ich einen Haushalt?</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler können...</p> <p>...die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation identifizieren.</p> <p>...unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder entwickeln, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen.</p> <p>...in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme entwickeln und diese umsetzen.</p>
-------------------	---	---	--