(GDM)

Schulinterner Lehrplan für die Sekundarstufe I

Kern/ Hauswirtschaft

Klassen 6-9
(Stand: Mai 2026)

Fachkonferenz Kern
Gesamtschule Dellbrücker Mauspfad

Inhalt

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit..... 3

2 Entscheidungen zum Unterricht 4

1. 2.1 Unterrichtsvorhaben 3
2. 2.2 Grundsatze der fachdidaktischen und fachmethodischen Arbeit 18
3. 2.3 Grundsatze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung.....18
4. 2.4 Lehr- und Lernmittel.....20

3 Entscheidungen zu fach- oder unterrichtsübergreifenden Fragen……21

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Fachliche Bezüge zum Leitbild der Schule

Bereits im übergreifenden Globalziel des Leitbildes, an dem sich unser Schulprogramm orientiert, wird als wesentliches Ziel der Schul- und Unterrichtsentwicklung beschrieben, die Lernenden als Individuen mit unterschiedlichen Lernausgangslagen, Fähigkeiten, Stärken, Schwächen und Interessen in den Blick zu nehmen: „Hier erfährt jeder Wertschätzung und kann sich seinen Möglichkeiten und Fähigkeiten gemäß entfalten."

Darüber hinaus sollten folgende Ziele des Leitbildes für das fachliche Lernen von Bedeutung sein:

- Toleranz und die Bereitschaft, die Unterschiedlichkeit als Bereicherung zu erleben, prägen unseren Schulalltag, das Lernen und Arbeiten.
- Die GDM öffnet sich auf vielfältige Weise ihrem gesellschaftlichen und kulturellen Umfeld.
- Der Unterricht ist an der individualisierten Vermittlung von Schlüsselkompetenzen ausgerichtet. Dabei werden Leistungen gewürdigt und die Schülerinnen und Schüler durch individuelle Hilfe und Beratung unterstützt.
- Die Unterrichtsentwicklung, die Praxis des Unterrichts und der außerunterrichtlichen Lernangebote orientieren sich an den zentralen Zielsetzungen der GDM.
- Der Unterricht wird gemeinsam, auch fächerübergreifend, an der Schule weiterentwickelt (s. Anhang). Die Teamstrukturen dazu sind etabliert.

In einem langfristigen Entwicklungsprozess arbeiten die Fachgruppen Kern und Hauswirtschaft daran, die Bedingungen für erfolgreiches und individuelles Lernen in Kooperation mit anderen Fächern zu optimieren. Die Ziele der Hinführung zu einer selbstbestimmten Urteilsbildung, zu reflektierten Konsumentscheidungen und zu einer eigenständigen Lebensführung im privaten Haushalt schaffen die Basis für ein lebenslang reflektiertes und selbstbestimmtes Handeln in individueller und gesellschaftlicher Verantwortung.

Die Ausbildung der dazu erforderlichen Kompetenzen fördern wir im Unterricht des Faches Kern Hauswirtschaft, aber auch in fächerübergreifend durchgeführten Unterrichtsvorhaben (s. Themenübersicht).

Fachliche Bezüge zu den Rahmenbedingungen des schulischen Umfelds

Die **vierzügige inklusive Gesamtschule Dellbrücker Mauspfad** liegt in **Köln** in einem städtischen Einzugsgebiet. Viele Kinder kommen aus den umliegenden Stadtteilen, hauptsächlich Dellbrück, mit Bus und Bahn zur Schule. Die Klassengröße beträgt in der Sekundarstufe I 25 bis 30 Schüler und Schülerinnen. In der Regel in den unteren Klassenstufen werden SuS mit Förderbedarf gleichmäßig auf die 4 Klassen aufgeteilt.

Laut Stundentafel ist das Fach Kern Hauswirtschaft wie folgt verortet:

Jahrgang 6	Jahrgang 7	Jahrgang 8	Jahrgang 9
1 Doppelstunde in einem Halbjahr im Wechsel mit Technik	1 Doppelstunde in einem Halbjahr im Wechsel mit Technik	1 Doppelstunde in einem Halbjahr im Wechsel mit Technik	1 Doppelstunde in einem Halbjahr im Wechsel mit Technik

Der Unterricht findet in allen Jahrgangsstufen in Doppelstunden (90-Minuten-Blöcke) statt und wird von den Kernlehrer*innen unterrichtet. Kern HW wird im Rahmen des Faches Kern unterrichtet, um eine personale Kontinuität für Schüler*innen zu gewährleisten. Die Stunden und Themen werden dementsprechend im Klassenbuch vermerkt. Auf dem Zeugnis erscheint HW als Fach und wird benotet.

Funktionsinhaber/innen der Fachgruppen

Fachkonferenzvorsitz: FK Kern Jan Wowrek, FK HW Frau Wurm
Stellvertretung: FK Kern Frau Sedlazcek, FK HW Frau Krischke-Jenner

2 Entscheidungen zum Unterricht

2.1 Unterrichtsvorhaben

In der nachfolgenden Übersicht über die *Unterrichtsvorhaben* wird die für alle Lehrerinnen und Lehrer gemäß Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Die Übersicht dient dazu, für die einzelnen Jahrgangsstufen allen am Bildungsprozess Beteiligten einen schnellen Überblick über Themen bzw. Fragestellungen der Unterrichtsvorhaben unter Angabe besonderer Schwerpunkte in den Inhalten und in der Kompetenzentwicklung zu verschaffen. Dadurch soll verdeutlicht werden, welche Kompetenzen in den jeweiligen Unterrichtsvorhaben besonders gut zu erlernen sind und welche Aspekte deshalb im Unterricht hervorgehoben thematisiert werden sollten. Unter den Hinweisen des Übersichtsrasters werden u.a. Möglichkeiten im Hinblick auf inhaltliche Fokussierungen und interne Verknüpfungen ausgewiesen.

Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann. Der schulinterne Lehrplan ist so gestaltet, dass er zusätzlichen Spielraum für Vertiefungen, besondere Interessen von Schülerinnen und Schülern, aktuelle Themen bzw. die Erfordernisse anderer besonderer Ereignisse (z.B. Praktika, Klassenfahrten o.Ä.) lässt. Abweichungen über die notwendigen Absprachen hinaus sind

im Rahmen des pädagogischen Gestaltungsspielraumes der Lehrkräfte möglich. Sicherzustellen bleibt allerdings auch hier, dass im Rahmen der Umsetzung der Unterrichtsvorhaben insgesamt alle Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans Berücksichtigung finden.

Übersicht über Unterrichtsvorhaben

Jahrgang 6	***Jahrgang 7***	***Jahrgang 8***
„Obst und Gemüse vielfältig genutzt“ Verknüpfung mit Deutsch: „Abwechslung in der Schulmensa“ (Argumentieren) (Material Julian)	„So wirst du Einkaufsprofi!“ Verknüpfung mit GL: Gesellschaft bewusst 2 Kapitel 1, 3 Verknüpfung mit Deutsch: „Faszinierende Alpen – sich und andere informieren“, „Sporttourismus in den Alpen“ (Material Daniela)	„Lecker, aber auch nachhaltig?“ Verknüpfung mit GL: Gesellschaft bewusst 2 Kapitel 1, 2, 3 Verknüpfung mit Deutsch: „Nachhaltig um jeden Preis“ – schriftlich argumentieren; Mediathek ZDF „Lege packt aus“
„Nein zur Wegwerfgesellschaft! – Was kannst du tun?“ Verknüpfung mit Gl: Gesellschaft bewusst 1 ab S. 290 „Nachhaltig denken und handeln“ Material Gesellschaft bewusst 2 ab S. 54 „Nachhaltig konsumieren – Wie geht das?“	„Den Haushalt mache ich vom Sofa aus?!“- Haushalt früher und heute Verknüpfung mit Gl: Material Buch Startklar! Hauswirtschaft Verbraucherbildung Differenzierende Ausgabe, ab S. 117	„Catering: hausgemacht oder liefern lassen?“ (Material PDF Dokument „Ernährungstrends – Thema XI Fertiggerichte, die Entwicklung)
„Fit in den Tag – Das Pyramiden-Frühstück“ (Material Buch Projekt G 1, ab S. 244, Material Daniela)	„Produktion und Handel um jeden Preis?“ Verknüpfung mit Gl: Gesellschaft bewusst 2 Kapitel 4 ab S.72	„Fast Food – Junk-Food oder gesunder Snack?“ (Material Daniela)
Jahrgang 9	***Jahrgang 10***	
„Nachhaltiger Konsum & verantwortungsvolles Handeln“ Verknüpfung mit Deutsch: „Unser Alltag wird digital“ – schriftlich argumentieren	„Ernährung & Gesundheit“ Verknüpfung mit Deutsch: „Nachhaltig in die Zukunft“ – schriftlich informieren (Material: Lernwerkstatt Grundlagen unserer Ernährung: Wasser, Vitamine,	

Verknüpfung mit <u>Deutsch:</u> „Wohnen heute und morgen“ – informierende Texte verfassen (Material „Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? „Hauswirtschaft an Stationen 9/10 „Nachhaltige Ernährung“ S.58-65)	Nähr-, Mineral-&Ballaststoffe) (Material: Ernährung&Gesundheit Lerneinheit: „Viele sagen, was ich essen soll, ich würde aber viel lieber…essen!“ S. 31-35)	
Weitere Themen: Saisonale/regionale Lebensmittel, Bioqualität von Lebensmitteln, Lebensmittelverschwendung usw.	Weitere Themen: Körperbewusstsein, ver. Ernährungsformen z.B. vegetarische/vegane Ernährung, Paleo usw.	

Konkretisierte Unterrichtsvorhaben

Jahrgangsstufe 6

Unterrichtsvorhaben I:

„Fit in den Tag – Das Pyramiden-Frühstück“
Untersuchung von Ernährungsgewohnheiten am Beispiel Frühstück

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zent- raler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- wenden elementare fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeu- ge, an (SK 3),
- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8),
- beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),
- entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3).

Inhaltsfelder:
IF1 Haushaltsmanagement
IF 2 Lebensstil und Ernährung
IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt IF 5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche (IF 1)
- Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (IF 1)
- Sicherheit und Unfallvermeidung (IF 1)
- Lebensmittelgruppen (IF 2)
- Mahlzeitengestaltung (IF 2)
- Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4)

- Küche als Arbeitsplatz (IF 5)

  Hinweise: s. Themenübersicht und fachübergreifende Hinweise
  Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Jahrgangsstufe 6

Unterrichtsvorhaben II:

„Nein zur Wegwerfgesellschaft! – Was kannst du tun?“
Nachhaltiges Handeln in privaten Haushalten am Beispiel von Trinkflaschen zum Nachfüllen

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK4),
- überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Test- verfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK 10),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kri- terien (MK 11),
- begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- analysieren überschaubare Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hin- sichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4).

  Inhaltsfelder:
  IF 3 Qualität und Konsum

  IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

  Inhaltliche Schwerpunkte:

  - Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3)
  - Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4)
  - ressourcenschonendes Handeln (IF 4)

    Hinweis: s. Themenübersicht und fachübergreifende Hinweise

    Zeitbedarf: ca. 8 Std.

Jahrgangsstufe 6

Unterrichtsvorhaben III:

„Obst und Gemüse vielfältig genutzt“
Ein problemorientiertes Vorhaben zum Angebot und zur Verarbeitung von Lebensmitteln

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- identifizieren ausgewählter Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),
- überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Test- verfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- analysieren überschaubare Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hin- sichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2).

Inhaltsfelder:
IF 2 Lebensstil und Ernährung
IF 3 Qualität und Konsum
IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3)
- Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3)
- Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4)
- Lebensmittelverbrauch und -abfälle (IF 4)
- ressourcenschonendes Handeln (IF 4)
- Lebensmittelgruppen (IF 2)

- Rezepte (IF 2)

Hinweise: s. Themenübersicht und fachübergreifende Hinweise
Zeitbedarf: ca. 12 Std.

Jahrgangsstufe 7

Unterrichtsvorhaben I:

„Den Haushalt mache ich vom Sofa aus?!“
Chancen und Risiken der Digitalisierung im Haushalt

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2),
- wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),
- ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4),
- überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- analysieren komplexe Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

Inhaltsfelder:
IF 1 Haushaltsmanagement
IF 2 Lebensstil und Ernährung
IF 3 Qualität und Konsum
IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt IF 5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt (IF 1)
- Rollenerwartung in Haushalt und Beruf (IF 1)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
- Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (IF 2)
- (Online-)Einkauf (IF 3)
- Umgang mit Ressourcen (IF 4)
- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IF 4)
- Digitale Haushaltsgeräte und Datenschutz (IF 5)

Hinweise: s. Themenübersicht und fachübergreifende Hinweise

Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Jahrgangsstufe 7

Unterrichtsvorhaben II:

„So wirst du Einkaufsprofi!“
Nachhaltiger Einkauf von der Planung bis zur sachgerechten Lagerung

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zent- raler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),
- erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4),
- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11),
- beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- analysieren komplexe Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),

- entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ih- re Position (UK 5),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

Inhaltsfelder:

IF 1 Haushaltsmanagement
IF 2 Lebensstil und Ernährung
IF 3 Qualität und Konsum
IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Hygiene, Sicherheit und Reinigung (IF 1)
- Lagerung und Bevorratung (IF 1)
- nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
- (Online-)Einkauf (IF 3)
- Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)
- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Kriterien zur Qualitätsüberprüfung (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)
- Dimensionen nachhaltiger Entwicklung: Ökologische, ökonomische und soziale Herausforde- rungen (IF 4)
- Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln (IF 4)
- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IHF4)

Hinweise: s. Themenübersicht und fachübergreifende Hinweise

Zeitbedarf: ca. 12 Std.

Jahrgangsstufe 7

Unterrichtsvorhaben III:

„Produktion und Handel um jeden Preis? (Bsp. Schokoladenherstellung)

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zent- raler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),

- erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Test- verfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener As- pekte (UK 2),
- analysieren überschaubare Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hin- sichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),
- planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

Inhaltsfelder:
IF 3 Qualität und Konsum

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs (IF 3)
- Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)
- Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3)
- Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3)

Jahrgangsstufe 8

Unterrichtsvorhaben I:

„Fast Food – Junk Food oder gesunder Snack?“
Eine reflektierte Auseinandersetzung mit Ernährungsgewohnheiten

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5),
- entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),

- interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- analysieren komplexe Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Be- rufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2).

Inhaltsfelder:
IF 2 Lebensstil und Ernährung
IF 3 Qualität und Konsum
IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt IF 5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Vielfalt und Esskultur (IF 2)
- Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)

- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)
- Umgang mit Ressourcen (IF 4)
- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IHF4)
- Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen (IF 5)

Hinweise: s. Themenübersicht und fachübergreifende Hinweise
Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Jahrgangsstufe 8

Unterrichtsvorhaben II:

„Lecker, aber auch nachhaltig?

Essen und Trinken über den Tellerrand hinaus betrachtet

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanlei- tungen (Tutorials) und Produktdokumentationen (MK 10),

- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

Inhaltsfelder:
IF 2 Lebensstil und Ernährung
IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
- Vielfalt der Esskultur (IF 2)
- Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (IF 2)
- Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln (IF 4)

Hinweise: s. Themenübersicht und fachübergreifende Hinweise

Zeitbedarf: ca. 8 Std.

Jahrgangsstufe 8

Unterrichtsvorhaben III:

„Catering: hausgemacht oder liefern lassen?“
Vergleich der Rahmenbedingungen für professionelles Catering und private Nahrungszubereitung

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanlei- tungen (Tutorials) und Projektdokumentationen (MK 10),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),

- analysieren komplexe Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigene) Perspektiven der Berufswahl (UK 6),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),
- planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

Inhaltsfelder:
IF 1 Haushaltsmanagement IF 2 Lebensstil und Ernährung IF 3 Qualität und Konsum IF 5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lagerung und Bevorratung (IF 1)
- Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt (IF 1)
- Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf (IF 1)
- nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
- Vielfalt der Esskultur (IF 2)
- Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (IF 2)
- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)
- Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen (IF 5)

Hinweise: s. Themenübersicht und fachübergreifende Hinweise
Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Jahrgangsstufe 9

Unterrichtsvorhaben I & II

„Nachhaltiger Konsum & verantwortungsvolles Handeln“

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),

- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanlei- tungen (Tutorials) und Projektdokumentationen (MK 10),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- analysieren komplexe Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),
- planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

Inhaltsfelder:
IF 3 Qualität und Konsum, IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IF 2)
- Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln (IF 2)
- Umgang mit Ressourcen (IF 2)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
- Vielfalt der Esskultur (IF 2)
- Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (IF 2)
- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)
- Dimension nachhaltiger Entwicklung: Ökologische, ökonomische und soziale Herausforderungen (IF 2)

Hinweise: s. Themenübersicht und fachübergreifende Hinweise
Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Jahrgangsstufe 10

Unterrichtsvorhaben I & II

„Grundlagen unserer Ernährung & Gesundheit (Wasser, Vitamine, Nähr-, Mineral-& Ballaststoffe)“

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanlei- tungen (Tutorials) und Projektdokumentationen (MK 10),

- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- analysieren komplexe Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),
- planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

Inhaltsfelder:
IF 2 Lebensstil und Ernährung IF 3 Qualität und Konsum

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lagerung und Bevorratung (IF 1)
- Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf (IF 1)
- nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
- Vielfalt der Esskultur (IF 2)
- Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (IF 2)
- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)

Hinweise: s. Themenübersicht und fachübergreifende Hinweise
Zeitbedarf: ca. 10 Std.

2.2 Grundsätze der fachdidaktischen und fachmethodischen Arbeit

In Absprache mit der Lehrerkonferenz und unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Fachkonferenzen Kern und Hauswirtschaft die folgenden fachdidaktischen und fachmethodischen Grundsätze beschlossen:

Der Unterricht im Fach Kern Hauswirtschaft folgt den im Schulprogramm der beschlossenen Grundsätzen. Zur Umsetzung der Ziele politi- scher, ökonomischer und gesellschaftlicher Bildung im Sinne der Entwicklung der Schülerin- nen und Schüler hin zu mündigen und sozial verantwortlich handelnden Persönlichkeiten basiert der Unterricht sowohl auf induktiven als auch deduktiven Konzepten, welche die Schülerinnen und Schüler in handlungs- und produktionsorientierten Unterrichtsarrange- ments dazu befähigen, Problemstellungen aktiv zu bearbeiten. Gemäß den fachdidaktischen Prinzipien der Aktualität und Mehrperspektivität, der Problemorientierung, sowie der Handlungsorientierung und Subjektorientierung sind die in

dargestellten Unterrichtsvorhaben als inhaltlicher und kompetenzorientierter Rahmen des Unterrichts zu verstehen, der an aktuelle wirtschaftliche, politische und gesellschaftliche Entwicklungen exemplarisch angepasst wird und der Veränderung unterliegt. Die Unterrichtsgestaltung ist grundsätzlich kompetenzorientiert angelegt und basiert in der Regel auf der Vernetzung von Inhaltsfeldern. Dabei sind die Lernprozesse sowohl an den Prinzipien Wissenschafts- als auch der Schüle- rinnen- und Schülerorientierung ausgerichtet.

Im Unterricht kommen fachbezogen sozialwissenschaftliche und naturwissenschaftliche Methoden zum Einsatz, z.B. Simulationen, Versuche, Fall- und Datenanalysen, Erhebungen sowie Entwicklung von Handlungsszenarien. Die Medienausstattung der Muster- Gesamtschule nutzen wir, um auf der Grundlage unseres Medienkonzeptes die Schülerinnen und Schüler in der Nutzung digitaler und analoger Medien gemäß des Medienkompetenzrahmens NRW (MKR) zu fördern. Eine weitere, im Kernlehrplan verankerte Querschnittsaufgabe ist die Umsetzung der Rahmenvorgabe Verbraucherbildung (RV VB). Ebenso werden Aspekte der beruflichen Orientierung als Querschnittsaufgabe bereits in den unteren Jahrgängen aufgegriffen und später zunehmend akzentuiert. Darüber hinaus finden sich zahllose Aspekte der Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung NRW (BNE) in den Unterrichtsvorhaben.

2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Die Fachgruppe Kern hat im Einklang mit dem entsprechenden schulbezogenen Konzept die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen:

I. Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen“

Der Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ erfasst die im Unterrichtsgeschehen durch mündliche, schriftliche und praktische Beiträge erkennbare Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler. Bei der Bewertung berücksichtigt werden die Qualität und die Kontinuität der Beiträge. Der Stand der Kompetenzentwicklung im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ wird sowohl durch kontinuierliche Beobachtung während des Schuljahres (Prozess der Kompetenzentwicklung) als auch durch punktuelle Überprüfungen (Stand der Kompetenzentwicklung) festgestellt. Folglich sind Unterricht und Lernerfolgsüberprüfungen im Fach Kern Hauswirtschaft darauf ausgerichtet, Schülerinnen und Schülern Gelegenheit zu geben, grundlegende Kompetenzen wiederholt und in wechselnden Kontexten anzuwenden. Lernerfolgsüberprüfungen im Fach Kern Hauswirtschaft sind so angelegt, dass die Kriterien für die Notengebung transparent sind und die jeweilige Überprüfungsform den Lernenden auch Erkenntnisse über ihre individuelle Kompetenzentwicklung ermöglicht.

Gemeinsam ist den zu erbringenden Leistungen, dass sie in der Regel einen längeren, zu- sammenhängenden Beitrag einer einzelnen Schülerin oder eines einzelnen Schülers oder einer Schülergruppe darstellen, der je nach unterrichtlicher Funktion, nach Unterrichtsverlauf, Fragestellung oder Materialvorgabe einen unterschiedlichen Schwierigkeitsgrad haben kann. Zum Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ zählen u.a.:

- mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Kurzvorträge und Referate),

- praktische Beiträge zum Unterricht sowie ihr jeweiliger Entstehungsprozess (z.B. Produkte der Nahrungszubereitung, Versuchsaufbauten, Erklärvideos und andere digitale sowie analoge Unterrichtsergebnisse),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen, Portfolios, Lerntagebücher),
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven und ggf. kooperativen Handelns (z.B. Recherche, Erkundung, Präsentation, Simulation, Projekt),
- kurze schriftliche Übungen.

Alle Kompetenzbereiche (Sachkompetenz, Methodenkompetenz, Urteilskompetenz, Handlungskompetenz) werden bei der Leistungsbewertung angemessen berücksichtigt. Aufgabenstellungen schriftlicher und mündlicher Art sind in diesem Zusammenhang kompetenzorientiert. Durch eine geeignete Vorbereitung wird im Unterricht der Sek. I sichergestellt, dass eine Anschlussfähigkeit für die Überprüfungsformen der gymnasialen Oberstufe gege- ben ist. Schriftliche, mündliche und praktische Leistungen werden in einem kontinuierlichen Prozess während des Schuljahres festgestellt, dabei wird zwischen Lern- und Leistungssi- tuationen im Unterricht unterschieden. Für die Bewertungen der unterschiedlichen Lernleis- tungen ist die Unterscheidung in eine Verstehensleistung und eine vor allem sprachlich re- präsentierte Darstellungsleistung auf der Grundlage des sprachsensiblen Fachunterrichts hilfreich und notwendig.

II. Bewertungskriterien

Die Bewertungskriterien für eine Leistung müssen auch für Schülerinnen und Schüler transparent, klar und nachvollziehbar sein. Die folgenden allgemeinen Kriterien hinsichtlich der Qualität und Kontinuität mündlicher, schriftlicher und praktischer Beiträge gelten abschließend:

- sachliche Richtigkeit
- angemessene Verwendung der Fachsprache
- Darstellungskompetenz
- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Selbstständigkeit im Arbeitsprozess

III. Grundsätze der Leistungsrückmeldung und Beratung

Zum Schuljahresbeginn werden den Schülerinnen und Schülern die Grundsätze der Leistungsmessung und -bewertung dargestellt. Die Leistungsrückmeldung erfolgt in mündlicher und schriftlicher Form.

•Intervalle: Quartalsfeedback und ergänzend nach der Erstellung von Lernprodukten

•Formen: individuelle Beratung, (Selbst-) Evaluationsbögen, Eltern-Lernenden-Beratungstag

2.4 Lehr- und Lernmittel

Die Fachschaft berät sich über die Anschaffung eines adäquaten Lehrwerkes zur Unterstützung der inhaltlich und methodischen Vermittlung der fachlichen Inhalte.

Außerdem steht allen KuK eine Materialsammlung zu den Unterrichtsvorhaben auf …

TEAMS – Team: FK Kern – Dateien – Kern/ Hauswirtschaft

zur Verfügung.

Mögliche Lehr- und Lernmittel:

- zugelassene Lehrwerke
- Web-Anwendungen, Applikationen / Grundlage schulinternen Medienkonzept
- fachdidaktische Zeitschriften
- aktuelle Veröffentlichungen und Dokumentationen

3 Entscheidungen zu fach- oder unterrichtsübergreifenden Fragen

(s. Tabelle S. 16)

Zusammenarbeit mit anderen Fächern:

Klasse 5: Hauswirtschaft und Naturwissenschaften: „Trinken im Unterricht – Aber bitte nachhaltig“

Klasse 7: Hauswirtschaft und Gesellschaftslehre: „Nachhaltiger Einkauf – Chancen und Grenzen des Verbraucherhandelns“

Klasse 10: Hauswirtschaft, Technik und Informatik (Neigungsfach): „Digitalisierung im Haushalt (Smart Home) – Fluch oder Segen?“