

Gesamtschule Seilersee - Arbeitslehre Hauswirtschaft (Kern) Curriculum für den 6. Jahrgang (ganzjährig unterrichtend)

Nr.	Thema	Bezug zu Schwerpunkt-Kompetenz	Produkte/ Überprüfungsformate
Jahrgang 06			
1	Startklar in der Schulküche	IF 1 Haushaltsmanagement <ul style="list-style-type: none"> - Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche - Personal-, Arbeitsplatz - und Lebensmittelhygiene - Sicherheit und Unfallvermeidung IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt <ul style="list-style-type: none"> - Müllvermeidung, -trennung und -verwertung - Lebensmittelverbrauch und -abfälle IF 5 Wohnen und Leben <ul style="list-style-type: none"> • Küche als Arbeitsplatz • Arbeitsteilung 	Produkte <ul style="list-style-type: none"> • Laufzettel einer Küchenrallye • Stationsarbeit zur Mülltrennung • Parcours zum fachgerechten Spülen • Ämterkarten • Mappe Überprüfungsformate <ul style="list-style-type: none"> • Partnercheck/Praxistest (Bewertung der Teamarbeit/Spülen) (Handlungsaufgabe) • Hygiene- und Sicherheitsführerschein (Handlungsaufgabe) • Mappenkontrolle (Gestaltungsaufgabe)
2	Sicherheit im Unterricht und technische Geräte	IF 1 Haushaltsmanagement <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheit und Unfallvermeidung IF 5 Wohnen und Leben <ul style="list-style-type: none"> • Küche als Arbeitsplatz • Arbeitsteilung 	Produkte: <ul style="list-style-type: none"> • Mappen • Stationsarbeit zum Backofen Überprüfungsformate: <ul style="list-style-type: none"> • Mappenkontrolle (Gestaltungsaufgabe) • Tatort Schulküche (Entdecken von Gefahrenquellen mit Laufzettel/Test) (Darstellungsaufgabe/Analyse) • Praxistest zu Schneidetechniken (Fertigungsaufgabe) • Arbeitsplatzgestaltung bewerten mit einem (Partnercheck) (Handlungsaufgabe) • Backofenführerschein (Darstellungsaufgabe)

			<ul style="list-style-type: none"> • Messerführerschein (Fertigungsaufgabe)
3	Einführung in eine ausgewogene Ernährung	<p>IF 2 Lebensstil und Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Mahlzeitengestaltung • Rezepte <p>IF 3 Qualität und Konsum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs • Kriterien zur Qualitätsbestimmung • Verfahren zur Lebensmittelprüfung <p>IF 5 Wohnen und Leben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küche als Arbeitsplatz 	<p>Produkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lapbook zum Thema Ernährungspyramide <p>Überprüfungsformate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bewertung von Menüplänen (Analyseaufgabe) • Zubereitung von Speisen unter Berücksichtigung saisonaler/regionaler Aspekte (Fertigungsaufgabe/Erörterungsaufgabe)
4	Esskultur/biographisches Lernen	<p>IF 2 Lebensstil und Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mahlzeitengestaltung • Rezepte <p>IF 3 Qualität und Konsum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs <p>IF 5 Wohnen und Leben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küche als Arbeitsplatz 	<p>Produkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rollenspiel zum Thema Tischsitten • Ausarbeitung von kulturellen Besonderheiten in einer Mahlzeitsituation sowie die Durchführung im Rahmen eines Rollenspiels mit anschließender Reflexion. • Lerntagebuch zur eigenen Essbiografie <p>Überprüfungsformate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausführung einer typischen Esssituation in einem Land • Präsentationen zu verschiedene Kulturen
5	Wiegen und Messen	<p>IF 2 Lebensstil und Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezepte <p>IF 5 Wohnen und Leben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küche als Arbeitsplatz 	<p>Produkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stationsarbeit zum Thema • Herstellung einer Backmischung aus trockenen Zutaten im Weckglas <p>Überprüfungsformate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fehlerhaftes Rezept (Analyseaufgabe) • Partnercheck (Handlungsaufgabe) • Backmischung zusammenstellen

Matrix für die Planung standardorientierten Unterrichts im Fach Hauswirtschaft (Kern)

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 1: Startklar in der Schulküche	Umfang:	Jahrgangsstufe
Themenzeit (Thema Ernährung) Religion (kulturelle Einflüsse)		5 - 6 Unterrichtsstunden	6
<u><i>Inhaltliche Schwerpunkte:</i></u>			
IF 1 Haushaltsmanagement			
Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche			
<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau der Küche • Arbeiten mit einer Schürze • Besprechung des Rettungs- und Fluchtplans ❖ Methode: Küchenrallye 			
Personal-, Arbeitsplatz - und Lebensmittelhygiene			
<ul style="list-style-type: none"> • Erarbeitung der wichtigsten Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln • Zuteilung der Hygieneregeln zu den Hygienebereichen. ❖ Methode: Traumreise/Meldekette/Fallbeispiele/Bildimpulse/Rollenspiel/Lese-Aktivitätenspiel 			
Sicherheit und Unfallvermeidung			
<ul style="list-style-type: none"> • Erarbeitung der wichtigsten Sicherheitsregeln im Umgang mit den Arbeitsgeräten und dem Arbeitsplatz. • Thematisierung häufig auftretender Unfallquellen • Erarbeitung von Schutzmaßnahmen zur Unfallprävention • Putzmittel und ihre Gefahrstoffsymbole • Maßnahmen zur Ersten Hilfe • Thematisierung und Einübung der Schneidetechniken (Krallengriff und Tunnelgriff) ❖ Methode: Bildimpulse/Statistiken auswerten/Demonstration 			

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Müllvermeidung, -trennung und -verwertung

Lebensmittelverbrauch und -abfälle

- Gründe für die Abfalltrennung finden
- Unterscheidung der verschiedenen Mülltonnen als ein Verfahren zur Mülltrennung
- Stationen in der Müllsortierungsanlage
- Arbeitsfeld erkunden
- Aus alt mach neu - Recycling

❖ Methode: Müllparcours, Stationen zur Müllsortierung, Recyclingstationen

IF 5 Wohnen und Leben

Küche als Arbeitsplatz

- Wie spüle ich richtig?
- Einrichten des Arbeitsplatzes (innerer und äußerer Greifraum)
- Handhabung und Funktionsweise des Backofens
- Messerkunde

❖ Methode: Demonstration/Stationen lernen

Arbeitsteilung

- Ämterplanung erstellen (Spülamt, Abfallamt, Abtrockenamt, Lebensmittelamt, Zeitmanager, Tisch decken/abräumen, Wegräumamt, ...)
- Regeln in der Einzelarbeit, Partnerarbeit und Gruppenarbeit

❖ Methode: Partnercheck, Arbeitszeitplanung (Tabellenform)

Kompetenzen (1. Startklar in der Schulküche)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnen Hygieneregeln unter der Verwendung der drei zentralen Fachbegriffe (personelle Hygiene, Lebensmittelhygiene, Arbeitsplatzhygiene) korrekt zu. (SK 1) • orientieren sich im Aufbau der Schulküche (SK2). • wenden situationsgerechte Hygiene- und Sicherheitsregeln an (SK 3). • wenden den Krallen- und Tunnelgriff zur sicheren Lebensmittelverarbeitung an (SK 3). • trennen den Abfall unter Berücksichtigung des schulinternen Abfalltrennungssystems (SK 1). • beschreiben die Unterschiede der Mülltonnen (SK 2) und begründen die Trennung von Abfall (SK 4). • beschreiben die Strukturen beim Spülen (SK 2) und wenden das richtige Spülen an (SK 3). • beschreiben die Funktionen des Backofens, der verschiedenen Messerarten und der verschiedenen Möglichkeiten, um LM abzumessen/abzuwiegen (SK 2). • weisen die Aufgaben im Unterricht Ämtern zu (SK 1) und wenden sie fachgerecht an (SK 3). 	<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) • identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4), • 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), • 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, (MK10), • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11). 	<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), • nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4)

4.Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), • entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5). 	<p>- s. Cloud/LWL</p>	
<p>Formen der Differenzierung - zielgleich: s. LWL Niveau B1 - C</p>	<p>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventuelle Kooperation mit Lobbe (Müll und Recycling) 	
<p>Formen der Differenzierung - zieldifferent: s. LWL Niveau A</p>		

Matrix für die Planung standardorientierten Unterrichts im Fach Hauswirtschaft (Kern)

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 2: Sicherheit im Unterricht und technische Geräte	Umfang:	Jahrgangsstufe
-		4 - 5 Unterrichtsstunden	6
IF 1 Haushaltsmanagement Sicherheit und Unfallvermeidung <ul style="list-style-type: none"> • Erarbeitung der wichtigsten Sicherheitsregeln im Umgang mit den Arbeitsgeräten und dem Arbeitsplatz. • Thematisierung häufig auftretender Unfallquellen • Erarbeitung von Schutzmaßnahmen zur Unfallprävention • Putzmittel und ihre Gefahrstoffsymbole • Maßnahmen zur Ersten Hilfe • Thematisierung und Einübung der Schneidetechniken (Krallengriff und Tunnelgriff) <p>❖ Methode: Bildimpulse/Statistiken auswerten/Demonstration</p>			
IF 5 Wohnen und Leben Küche als Arbeitsplatz <ul style="list-style-type: none"> • Handhabung und Funktionsweise des Backofens • Messerkunde <p>❖ Methode: Demonstration/Stationenlernen</p>			

Kompetenzen (2. Sicherheit im Unterricht und technische Geräte)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • wenden elementare fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4). 	<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2), • identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 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), • erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen, (MK10), • - präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11). 	<p>Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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), • nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),

4.Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), • entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5). 	<p>- s. Cloud/LWL</p>	
<p>Formen der Differenzierung- zielgleich:</p> <p>S. LWL Niveau B1 - C</p>	<p>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</p> <p>-</p>	
<p>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</p> <p>s. LWL Niveau A</p>		

Matrix für die Planung standardorientierten Unterrichts im Fach Hauswirtschaft (Kern)

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 3: Einführung in eine ausgewogene Ernährung	Umfang:	Jahrgangsstufe
Themenzeit (Thema Ernährung, Sinne) Sport? Mathematik (Dezimalzahlberechnung)		10 - 12 Unterrichtsstunden	6
IF 2 Lebensstil und Ernährung			
Lebensmittelgruppen <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau der Ernährungspyramide, Lebensmittelgruppen, Portionsgrößen, Farben, Regel „5 am Tag“ • Pyramidenfrühstück • Schwerpunktbausteine: Gemüse und Obst, Getränke <ul style="list-style-type: none"> ❖ Methoden: Expertenpuzzle zur Ernährungspyramide, Versuche/Experimente, Sinnexperimente 			
Rezepte <ul style="list-style-type: none"> • Durstlöscher, Rohkostteller, Obstsalat, Pyramidenfrühstück, Bruschetta,... 			
IF 3 Qualität und Konsum			
Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs <ul style="list-style-type: none"> • Saisonalität/Regionalität + Vor- und Nachteile für sich selbst/Landwirte/Umwelt 			
Kriterien zur Qualitätsbestimmung <ul style="list-style-type: none"> • Herkunft, Sensorik, Optik 			
Verfahren zur Lebensmittelprüfung <ul style="list-style-type: none"> • Sensorik, Verkosten üben <ul style="list-style-type: none"> ❖ Methode: Podiumsdiskussion, Stationenlernen 			

Kompetenzen (3. Sicherheit im Unterricht und technische Geräte)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4). 	<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2), • erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3), • 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), • überprüfen angeleitet 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 einfachen Fallbeispielen (MK 8), • entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9). • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11). 	<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3), • nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4), • planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

4.Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), • analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4), • entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5). 	<p>- s. Cloud/LWL</p>	
<p>Formen der Differenzierung- zielgleich: s. LWL Niveau B1 - C</p>	<p>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern Markterkundung, Interview mit Landwirten zur Saisonalität und Regionalität</p>	
<p>Formen der Differenzierung - zieldifferent: s. LWL Niveau A</p>		

Matrix für die Planung standardorientierten Unterrichts im Fach Hauswirtschaft (Kern)

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 4: Esskultur und biografisches Lernen	Umfang:	Jahrgangsstufe
Religion		8 - 10 Stunden	6
IF 2 Lebensstil und Ernährung			
Mahlzeitengestaltung <ul style="list-style-type: none"> • Tischsitten • Kulturelle Bedeutung von Esssituationen • Traditionen/Feste/Bräuche besprechen • Anrichten von Speisen/Speisenpräsentation • eigene Essbiografie beleuchten • landestypische Einkaufsmärkte/Restaurants 			
Rezepte <ul style="list-style-type: none"> • Typische Gerichte ❖ Methoden: Museumsrundgang, Rollenspiel, Expertengruppen, Demonstrationen im Sitzkreis 			
IF 5 Wohnen und Leben			
Küche als Arbeitsplatz <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsteilung in anderen Kulturen ❖ Methoden: Mystery, Rollenspiel, Lebensbaum mit Erfahrungen 			

Kompetenzen (4. Esskultur und biografisches Lernen)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2), • wenden elementare fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge an (SK 3), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4). 	<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2), • erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3), • 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), • erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen, (MK10), • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11) 	<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), • nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4), • planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

4.Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), • analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4), • entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5). 	<p>- s. Cloud/LWL</p>	
<p>Formen der Differenzierung- zielgleich: S. LWL Niveau B1 - C</p>	<p>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern Markterkundung, Besuch eines Restaurants</p>	
<p>Formen der Differenzierung - zieldifferent: s. LWL Niveau A</p>		

Matrix für die Planung standardorientierten Unterrichts im Fach Hauswirtschaft (Kern)

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 5: Messen und Wiegen	Umfang:	Jahrgangsstufe
Mathematik (Dezimalzahlberechnung, Bruchrechnung)		4 bis 6 Stunden Unterrichtsstunden	6
IF 2 Lebensstil und Ernährung			
Rezepte <ul style="list-style-type: none"> • Rezepte lesen und verstehen • Abkürzungen besprechen 			
IF 5 Wohnen und Leben			
Küche als Arbeitsplatz <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit den Arbeitsgeräten (Waage, Besteck, Geschirr) • Ablesen von Skalen • Einstellungen an digitalen Waagen 			

Kompetenzen (5. Messen und Wiegen)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), 	<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3), identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4), erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen, (MK10), präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11) 	<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> 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), planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

4.Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • □ begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • □ erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), • -entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5). 	<p>- s. Cloud/LWL</p>	
<p>Formen der Differenzierung- zielgleich:</p> <p>S. LWL Niveau B1 - C</p>	<p>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</p>	
<p>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</p> <p>s. LWL Niveau A</p>		