



**Gesamtschule Seilersee**



Schulinterner Lehrplan S I im Fach

**Hauswirtschaft Kernbereich**

(Stand: 20.08.2022)

## Inhalt

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit .....	1
2 Entscheidungen zum Unterricht.....	2
2.1 Unterrichtsvorhaben.....	2
2.1.1 Gesamtschule Seilersee - Arbeitslehre Hauswirtschaft (Kern) Curriculum für den 6. Jahrgang (ganzjährig unterrichtend) .....	3
2.1.2 Gesamtschule Seilersee - Arbeitslehre Hauswirtschaft (Kern) Curriculum für den 7. Jahrgang (halbjährlich unterrichtend).....	21
2.1.3 Gesamtschule Seilersee - AL Hauswirtschaftscurriculum für den 8. Jahrgang im Kern (halbjährig unterrichtend) .....	41
2.1.4 Gesamtschule Seilersee - AL Hauswirtschaftscurriculum für den 9. Jahrgang im Kern (halbjährig unterrichtend) .....	53
2.1.5 Gesamtschule Seilersee - AL Hauswirtschaftscurriculum für den 10. Jahrgang im Kern (halbjährig unterrichtend) .....	62
2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit .....	75
2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung .....	75
2.4 Lehr- und Lernmittel .....	76
2.5 Individuelle Förderung .....	77
3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen.....	77
4 Qualitätssicherung und Evaluation .....	77

## 1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Die vierzügige Gesamtschule Seilersee liegt in Iserlohn. Es ist eine Schule im Aufbau, die seit dem Schuljahr 2021/22 bis zum 11. Jahrgang ausgebaut ist. Zurzeit besuchen über 540 Schüler:innen die Schule. Sie werden von 54 Lehrer:innen unterrichtet. In der Sekundarstufe I haben die Klassen der Jahrgänge 5-9 ca. 28 Schüler:innen. Die Leitlinien der Gesamtschule Seilersee sind:

- *Wir nutzen die Chance der Vielfalt*
- *Wir finden und fördern Begabungen und Talente*
- *Wir sind eine Verantwortungsgemeinschaft*
- *Wir gehen wertschätzend miteinander um*
- *Unsere Schule ist eine selbstlernende Organisation*
- *Unsere Schule ist Lernort und Lebensraum für alle*

Schwerpunkte der Gesamtschule Seilersee sind MINT und „Bewegt und gesund“. Hinsichtlich der Lernkultur legt die Gesamtschule-Seilersee den Schwerpunkt auf „Individuell und eigenverantwortlich“, „fordern und fördern“ sowie „Öffnung von Schule und Unterricht“.

### **Fachgruppe Hauswirtschaft**

Die Fachgruppe Hauswirtschaft besteht zurzeit aus 4 Kolleginnen. In Übereinstimmung mit dem Schulprogramm setzt sich die Fachgruppe Hauswirtschaft das Ziel, Schüler:innen zu unterstützen, selbstständige, eigenverantwortliche, selbstbewusste, sozial kompetente und engagierte Persönlichkeiten zu werden.

Die Fachkonferenz tritt mindestens einmal pro Schuljahr zusammen, um notwendige Absprachen zu treffen. Pro Schulhalbjahr findet zusätzlich eine Fachteamsitzung mit der ganzen Fachgruppe statt, um weitere Absprachen zu treffen.

### **Unterrichtsbedingungen**

Hauswirtschaft kann an der GE Seilersee ab Klasse 7 im Rahmen des Wahlpflichtbereichs I erlernt werden. Der Unterricht erfolgt dann im Kursverband und wird pro Woche **zweistündig** unterrichtet. Die Unterrichtsstunden sind im **65-Minuten-Rhythmus** getaktet. Der Hauswirtschaftsunterricht findet primär in der Lehrküche und dem angrenzenden Theorieraum statt. Bei parallel stattfindenden Hauswirtschaftskursen werden zudem Klassenräume genutzt. Die Klassenräume sind neben Whiteboards mit Displays ausgestattet. Die Schüler:innen und Lehrer:innen verfügen über iPads mit fächerspezifischen Lern-Apps und sind im Schulgebäude mit dem WLAN verbunden. Der schuleigene Aufzug kann zudem für den Transport von Arbeitsmitteln aus der Lehrküche genutzt werden, sodass auch im Klassenraum unter Einhaltung der Sicherheits- und Hygienebestimmungen fachgerecht unterrichtet werden kann.

Mithilfe von Lernwegelisten (LWL) werden die einzelnen Unterrichtsvorhaben für alle Beteiligten transparent gemacht. Auf diese Art und Weise kann auch im Falle von Erkrankungen von Lehrkräften Kontinuität bzgl. des Lernprozesses sichergestellt werden. Eine aufeinander abgestimmte Jahresplanung sorgt zusätzlich für fächerübergreifende Vernetzung und Kompetenzanwendung und -erweiterung. Das Bearbeiten und Abgeben von Aufgaben wird durch Microsoft Teams unterstützt. Zusätzlich dokumentieren die Schüler:innen ihre Arbeit im Logbuch.

## **Verantwortliche der Fachgruppe**

Fachgruppenvorsitz: Kristin Kappe

Stellvertretung: Bianca Morgenbrodt

Pflege der Lehr- und Lernmaterialien: N.N.

## **2 Entscheidungen zum Unterricht**

### **2.1 Unterrichtsvorhaben**

Die Darstellung der Unterrichtsvorhaben im schulinternen Lehrplan Hauswirtschaft besitzt den Anspruch, sämtliche im Kernlehrplan angeführten Kompetenzen abzudecken. Dies entspricht der Verpflichtung jeder Lehrkraft, alle Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans des Landes NRW bei den Lernenden auszubilden und zu entwickeln.

Die entsprechende Umsetzung erfolgt in diesem Abschnitt des schulinternen Lehrplans auf zwei Ebenen: der Übersichts- und der Konkretisierungsebene.

Im „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1.1) wird die für alle Lehrer:innen gemäß Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Das Übersichtsraster dient dazu, den Kolleg:innen einen schnellen Überblick über die Zuordnung der Unterrichtsvorhaben zu den einzelnen Jahrgangsstufen sowie den im Kernlehrplan genannten Kompetenzen zu verschaffen. Um Klarheit für die Lehrkräfte herzustellen und die Übersichtlichkeit zu gewährleisten, werden in der Kategorie „Bezug zu Schwerpunkt-Kompetenz“ an dieser Stelle nur die übergeordneten Kompetenzen wie „Sprechen“, „Hören“, „Verfügbarkeit sprachlicher Mittel“ etc. ausgewiesen sowie die entsprechenden Lernprodukte oder Überprüfungsformate.

Während der Fachkonferenzbeschluss zum „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ zur Gewährleistung vergleichbarer Standards sowie zur Absicherung von Lerngruppenübertritten und Lehrkraftwechseln für alle Mitglieder der Fachkonferenz Bindekraft entfalten soll, besitzt die exemplarische Ausweisung „Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1.2) empfehlenden Charakter. Referendarinnen und Referendaren sowie neuen Kolleginnen und Kollegen dienen diese vor allem zur standardorientierten Orientierung in der Gesamtschule Seilersee, aber auch zur Verdeutlichung von unterrichtsbezogenen Absprachen zu didaktisch-methodischen Zugängen, fächerübergreifenden Kooperationen, Lernmitteln, Methoden, Überprüfungsformaten etc.

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

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

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

**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
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u></p> <p>IF 1 Haushaltsmanagement</p> <p><b>Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau der Küche</li> <li>• Arbeiten mit einer Schürze</li> <li>• Besprechung des Rettungs- und Fluchtplans</li> </ul> <p>❖ Methode: Küchenrallye</p> <p><b>Personal-, Arbeitsplatz - und Lebensmittelhygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erarbeitung der wichtigsten Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>• Zuteilung der Hygieneregeln zu den Hygienebereichen.</li> </ul> <p>❖ Methode: Traumreise/Meldekette/Fallbeispiele/Bildimpulse/Rollenspiel/Lese-Aktivitätenspiel</p> <p><b>Sicherheit und Unfallvermeidung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erarbeitung der wichtigsten Sicherheitsregeln im Umgang mit den Arbeitsgeräten und dem Arbeitsplatz.</li> <li>• Thematisierung häufig auftretender Unfallquellen</li> <li>• Erarbeitung von Schutzmaßnahmen zur Unfallprävention</li> <li>• Putzmittel und ihre Gefahrstoffsymbole</li> <li>• Maßnahmen zur Ersten Hilfe</li> <li>• Thematisierung und Einübung der Schneidetechniken (Krallengriff und Tunnelgriff)</li> </ul> <p>❖ Methode: Bildimpulse/Statistiken auswerten/Demonstration</p>			

#### 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, Wegräumen, ...)
  - Regeln in der Einzelarbeit, Partnerarbeit und Gruppenarbeit
- ❖ Methode: Partnercheck, Arbeitszeitplanung (Tabellenform)



## Kompetenzen (1. Startklar in der Schulküche)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ordnen Hygieneregeln unter der Verwendung der drei zentralen Fachbegriffe (personelle Hygiene, Lebensmittelhygiene, Arbeitsplatzhygiene) korrekt zu. (SK 1)</li> <li>• orientieren sich im Aufbau der Schulküche (SK2).</li> <li>• wenden situationsgerechte Hygiene- und Sicherheitsregeln an (SK 3).</li> <li>• wenden den Krallen- und Tunnelgriff zur sicheren Lebensmittelverarbeitung an (SK 3).</li> <li>• trennen den Abfall unter Berücksichtigung des schulinternen Abfalltrennungssystems (SK 1).</li> <li>• beschreiben die Unterschiede der Mülltonnen (SK 2) und begründen die Trennung von Abfall (SK 4).</li> <li>• beschreiben die Strukturen beim Spülen (SK 2) und wenden das richtige Spülen an (SK 3).</li> <li>• beschreiben die Funktionen des Backofens, der verschiedenen Messerarten und der verschiedenen Möglichkeiten, um LM abzumessen/abzuwiegen (SK 2).</li> <li>• weisen die Aufgaben im Unterricht Ämtern zu (SK 1) und wenden sie fachgerecht an (SK 3).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1)</li> <li>• identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4),</li> <li>• interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),</li> <li>• identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8),</li> <li>• entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9).</li> <li>• erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen, (MK10),</li> <li>• präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),</li> <li>• nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> </ul>

4. Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),</li> <li>• erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),</li> <li>• entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- s. Cloud/LWL</li> </ul>	
<p><b>Formen der Differenzierung - zielgleich:</b></p> <p>s. LWL Niveau B1 - C</p>	<p><b>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eventuelle Kooperation mit Lobbe (Müll und Recycling)</li> </ul>	
<p><b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b></p> <p>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
<p>IF 1 Haushaltsmanagement</p> <p><b>Sicherheit und Unfallvermeidung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erarbeitung der wichtigsten Sicherheitsregeln im Umgang mit den Arbeitsgeräten und dem Arbeitsplatz.</li> <li>• Thematisierung häufig auftretender Unfallquellen</li> <li>• Erarbeitung von Schutzmaßnahmen zur Unfallprävention</li> <li>• Putzmittel und ihre Gefahrstoffsymbole</li> <li>• Maßnahmen zur Ersten Hilfe</li> <li>• Thematisierung und Einübung der Schneidetechniken (Krallengriff und Tunnelgriff)</li> </ul> <p>❖ Methode: Bildimpulse/Statistiken auswerten/Demonstration</p> <p>IF 5 Wohnen und Leben</p> <p><b>Küche als Arbeitsplatz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handhabung und Funktionsweise des Backofens</li> <li>• Messerkunde</li> </ul> <p>❖ Methode: Demonstration/Stationenlernen</p>			

## Kompetenzen (2. Sicherheit im Unterricht und technische Geräte)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),</li> <li>• wenden elementare fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),</li> <li>• ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),</li> <li>• führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),</li> <li>• identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4),</li> <li>• identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5).</li> <li>• interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),</li> <li>• erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen, (MK10),</li> <li>• - präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),</li> <li>• bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),</li> <li>• entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),</li> <li>• nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),</li> </ul>

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

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

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

### Kompetenzen (3. Sicherheit im Unterricht und technische Geräte)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),</li> <li>• ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),</li> <li>• führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),</li> <li>• erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),</li> <li>• identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5).</li> <li>• interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),</li> <li>• überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),</li> <li>• identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8),</li> <li>• entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9).</li> <li>• präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),</li> <li>• nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),</li> <li>• planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien</li> <li>• (HK 5).</li> </ul>

4. Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),</li> <li>• begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),</li> <li>• erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),</li> <li>• analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),</li> <li>• entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<p>- s. Cloud/LWL</p>	
<p><b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b> s. LWL Niveau B1 - C</p>	<p><b>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</b> <b>Markterkundung, Interview mit Landwirten zur Saisonalität und Regionalität</b></p>	
<p><b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b> 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
<p>IF 2 Lebensstil und Ernährung</p> <p><b>Mahlzeitengestaltung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischsitten</li> <li>• Kulturelle Bedeutung von Esssituationen</li> <li>• Traditionen/Feste/Bräuche besprechen</li> <li>• Anrichten von Speisen/Speisenpräsentation</li> <li>• eigene Essbiografie beleuchten</li> <li>• landestypische Einkaufsmärkte/Restaurants</li> </ul> <p><b>Rezepte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Typische Gerichte</li> </ul> <p>❖ Methoden: Museumsrundgang, Rollenspiel, Expertengruppen, Demonstrationen im Sitzkreis</p> <p>IF 5 Wohnen und Leben</p> <p><b>Küche als Arbeitsplatz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsteilung in anderen Kulturen</li> </ul> <p>❖ Methoden: Mystery, Rollenspiel, Lebensbaum mit Erfahrungen</p>			

### Kompetenzen (4. Esskultur und biografisches Lernen)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),</li> <li>• beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2),</li> <li>• wenden elementare fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge an (SK 3),</li> <li>• ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),</li> <li>• führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),</li> <li>• erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),</li> <li>• identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5).</li> <li>• interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),</li> <li>• identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8),</li> <li>• erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen, (MK10),</li> <li>• präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),</li> <li>• bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),</li> <li>• nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),</li> <li>• planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>

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

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

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

### Kompetenzen (5. Messen und Wiegen)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),</li> <li>erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),</li> <li>identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4),</li> <li>erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen, (MK10),</li> <li>präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),</li> <li>bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),</li> <li>entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),</li> <li>planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>

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

### 2.1.2 Gesamtschule Seilersee - Arbeitslehre Hauswirtschaft (Kern) Curriculum für den 7. Jahrgang (halbjährlich unterrichtend)

Nr.	Thema	Bezug zu Schwerpunkt-Kompetenz	Produkte/ Überprüfungsformate
1	<b>Startklar in der Schulküche</b>	IF 1 Haushaltsmanagement <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche</li> <li>- Personal-, Arbeitsplatz - und Lebensmittelhygiene</li> <li>- Sicherheit und Unfallvermeidung</li> </ul> IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt <ul style="list-style-type: none"> <li>- Müllvermeidung, -trennung und -verwertung</li> <li>- Lebensmittelverbrauch und -abfälle</li> </ul> IF 5 Wohnen und Leben <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche als Arbeitsplatz</li> <li>• Arbeitsteilung</li> </ul>	Produkte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laufzettel einer Küchenrallye</li> <li>• Stationsarbeit zur Mülltrennung</li> <li>• Parcours zum fachgerechten Spülen</li> <li>• Ämterkarten</li> <li>• Mappe</li> </ul> Überprüfungsformate: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partnercheck/Praxistest (Bewertung der Teamarbeit/Spülen) (Handlungsaufgabe)</li> </ul>
2	<b>Werbung und Lebensmittelkennzeichnung</b>	IF 3 Qualität und Konsum <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelkennzeichnung</li> <li>• Produktvergleich</li> </ul>	Produkte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analysierte Werbung</li> <li>• Lapbook zur Lebensmittelkennzeichnung</li> </ul> Überprüfungsformate: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappenkontrolle (Gestaltungsaufgabe)</li> <li>• Präsentation</li> </ul>
3	<b>Ausgewogene Ernährung</b>	IF 1 Haushaltsmanagement <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene, Sicherheit und Reinigung</li> </ul> IF 2 Lebensstil und Ernährung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln</li> </ul>	Produkte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungskreis und Ernährungspyramide</li> <li>• Hygienekarten zum sicheren Umgang mit dem Ei</li> </ul> Überprüfungsformate: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praxistest zum Umgang mit dem Ei</li> <li>• Präsentation</li> </ul>

4	<b>Technische Geräte</b>	IF 1 Haushaltsmanagement <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene, Sicherheit und Reinigung</li> </ul>	Produkte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Checkliste zum Umgang mit dem HRG/Pürierstab</li> </ul> Überprüfungsformat: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partnercheck/Praxistest</li> </ul>
5	<b>Lebensmittelgruppe Getreide</b>	IF 2 Lebensstil und Ernährung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>• Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft</li> </ul>	Produkte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Getreidesteckbriefe</li> <li>• Präsentationen</li> </ul> Überprüfungsformate: <ul style="list-style-type: none"> <li>• LZK</li> <li>• Lapbook</li> </ul>
6	<b>Esskultur</b>	IF 1 Haushaltsmanagement <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerung und Bevorratung</li> <li>• Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt</li> </ul> IF 2 Lebensstil und Ernährung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>• Vielfalt der Esskultur</li> </ul> IF 3 Qualität und Konsum <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kriterien zur Qualitätsüberprüfung</li> </ul> IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln</li> </ul>	Produkte: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappen</li> <li>• Lapbook</li> <li>• Rezeptsammlung</li> <li>• Collagen</li> <li>• Plakate</li> <li>• Präsentationen</li> </ul> Überprüfungsformate: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lapbook</li> <li>• Portfolio</li> <li>• Mappenführung</li> <li>• Präsentationen</li> <li>• Speisenpräsentation</li> </ul>



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

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 1: Startklar in der Schulküche</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Themenzeit (Thema Ernährung) Religion (kulturelle Einflüsse)		1-2 Unterrichtsstunden	7
<p><u><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></u></p> <p>IF 1 Haushaltsmanagement</p> <p><b>Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau der Küche</li> <li>• Arbeiten mit einer Schürze</li> <li>• Besprechung des Rettungs- und Fluchtplans</li> </ul> <p>❖ Methode: Küchenrallye</p> <p><b>Personal-, Arbeitsplatz - und Lebensmittelhygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erarbeitung der wichtigsten Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>• Zuteilung der Hygieneregeln zu den Hygienebereichen.</li> </ul> <p>❖ Methode: Traumreise/Meldekette/Fallbeispiele/Bildimpulse/Rollenspiel/Lese-Aktivitätenspiel</p> <p><b>Sicherheit und Unfallvermeidung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erarbeitung der wichtigsten Sicherheitsregeln im Umgang mit den Arbeitsgeräten und dem Arbeitsplatz.</li> <li>• Thematisierung häufig auftretender Unfallquellen</li> <li>• Erarbeitung von Schutzmaßnahmen zur Unfallprävention</li> <li>• Putzmittel und ihre Gefahrstoffsymbole</li> <li>• Maßnahmen zur Ersten Hilfe</li> <li>• Thematisierung und Einübung der Schneidetechniken (Krallengriff und Tunnelgriff)</li> </ul> <p>❖ Methode: Bildimpulse/Statistiken auswerten/Demonstration</p>			

### Kompetenzen (1. Startklar in der Schulküche)

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die Schüler:innen...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ordnen Hygieneregeln unter der Verwendung der drei zentralen Fachbegriffe (personelle Hygiene, Lebensmittelhygiene, Arbeitsplatzhygiene) korrekt zu. (SK 1)</li> <li>orientieren sich im Aufbau der Schulküche (SK2).</li> <li>wenden situationsgerechte Hygiene- und Sicherheitsregeln an (SK 3).</li> <li>wenden den Krallen- und Tunnelgriff zur sicheren Lebensmittelverarbeitung an (SK 3).</li> <li>trennen den Abfall unter Berücksichtigung des schulinternen Abfalltrennungssystems (SK 1).</li> <li>beschreiben die Unterschiede der Mülltonnen (SK 2) und begründen die Trennung von Abfall (SK 4).</li> <li>beschreiben die Strukturen beim Spülen (SK 2) und wenden das richtige Spülen an (SK 3).</li> <li>beschreiben die Funktionen des Backofens, der verschiedenen Messerarten und der verschiedenen Möglichkeiten, um LM abzumessen/abzuwiegen (SK 2).</li> <li>weisen die Aufgaben im Unterricht Ämtern zu (SK 1) und wenden sie fachgerecht an (SK 3).</li> </ul>	<p>Die Schüler:innen...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1)</li> <li>identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4),</li> <li>interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),</li> <li>identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8),</li> <li>entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9).</li> <li>erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen, (MK10),</li> <li>präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vor- gegebenen Kriterien (MK 11).</li> </ul>	<p>Die Schüler:innen...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheits- gerecht (HK 2),</li> <li>nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4)</li> </ul>

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

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

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 2:	Umfang:	Jahrgangsstufe
-	Werbung und Lebensmittelkennzeichnung	3 - 4 Unterrichtsstunden	7
<p>Inhaltliche Schnelldpunkt                      IF 3 Qualität und Konsum  <b>Lebensmittelkennzeichnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wahl- und Pflichtangaben</li> <li>• Gesetzliche Änderungen</li> <li>• Nutri-Score (Fachwissen, Vergleich von Produkten)</li> <li>• Gründe für die Kennzeichnung</li> <li>• Produktvergleich</li> </ul> <p><b>Produktvergleich</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nährwerte, Design, Zusatzinformationen von Produkten vergleichen</li> <li>• Werbung und die AIDA-Formel bei Lebensmitteln</li> </ul>			

### Kompetenzen (Thema 2: Werbung und Lebensmittelkennzeichnung)

<p style="text-align: center;"><b>1. Sachkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),</li> <li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4)</li> <li>• beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2. Methodenkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),</li> <li>• interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),</li> <li>• überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),</li> <li>• identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8),</li> <li>• präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>3. Handlungskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),</li> <li>• bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),</li> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),</li> <li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1)</li> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Materialien/Medien</b></p> <p>- s. Cloud/LWL</p>	<p style="text-align: center;"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <p>s. o.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>		
<b>Formen der Differenzierung - zielgleich:</b> s. LWL Niveau B1 - C	<b>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</b> -	
<b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b> s. LWL Niveau A		

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

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 3: Ausgewogene Ernährung	Umfang:	Jahrgangsstufe
-		2 - 3 Unterrichtsstunden	7
<p>Inhaltliche Schnellepunkte</p> <p>IF 1 Haushaltsmanagement</p> <p><b>Hygiene, Sicherheit und Reinigung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheit und Hygiene im Umgang mit dem Hühnerei als sensibles Lebensmittel</li> </ul> <p>IF 2 Lebensstil und Ernährung</p> <p><b>Nährstoffhaltender Umgang mit Lebensmitteln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergleich der Ernährungspyramide und dem Ernährungskreis (Form, Inhalt, Aufteilung, Farben,...)</li> </ul>			

### Kompetenzen (Thema 3: Ausgewogene Ernährung)

<p style="text-align: center;"><b>1. Sachkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),</li> <li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4)</li> <li>• beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2. Methodenkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),</li> <li>• interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),</li> <li>• überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),</li> <li>• identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8),</li> <li>• präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>3. Handlungskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),</li> <li>• bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),</li> <li>• entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3)</li> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),</li> <li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1)</li> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Materialien/Medien</b></p> <p>- s. Cloud/LWL</p>	<p style="text-align: center;"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <p>s. o.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>		
<b>Formen der Differenzierung - zielgleich:</b> s. LWL Niveau B1 - C	<b>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</b> -	
<b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b> s. LWL Niveau A		

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

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 4: Technische Geräte	Umfang:	Jahrgangsstufe
-		1-2 Unterrichtsstunden	7
<p>Inhaltliche Schnellpunkte                  IF 1 Haushaltsmanagement  <b>Hygiene, Sicherheit und Reinigung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitsregeln im Umgang mit dem Pürierstab und dem HRG</li> <li>• Hygieneregeln und Reinigungsschritte im Umgang mit dem Pürierstab und dem HRG</li> <li>• Aufbau und Funktion der technischen Geräte</li> <li>• Praktische Zubereitung mit den technischen Geräten</li> </ul>			

### Kompetenzen (Thema 4: Technische Geräte)

<p style="text-align: center;"><b>1. Sachkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2. Methodenkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),</li> <li>interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),</li> <li>überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),</li> <li>präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>3. Handlungskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),</li> <li>bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),</li> <li>nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1)</li> <li>begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),</li> <li>analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Materialien/Medien</b></p> <p>- s. Cloud/LWL</p>	<p style="text-align: center;"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <p>s. o.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>		
<p><b>Formen der Differenzierung - zielgleich:</b> s. LWL Niveau B1 - C</p>	<p><b>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</b> -</p>	
<p><b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b> s. LWL Niveau A</p>		

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

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 5: Lebensmittelgruppen Getreide	Umfang:	Jahrgangsstufe
-		4-6 Unterrichtsstunden	7
<p>Inhaltliche Schnellpunkte  IF 2 Lebensstil und Ernährung  <b>Nährstoffschonender Umgang mit Lebensmitteln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehltypen unterscheiden (405, 550, ...)</li> <li>• Unterschiede bei Reis (parboiled-Verfahren)</li> <li>• Verdauung von Getreide und Körnern</li> <li>• Begrifflichkeit wie Vollkorn, Mehrkorn, ...)</li> <li>• Ballaststoffe</li> </ul> <p><b>Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehlsorten (Weizen, Roggen, Dinkel, Mais, Kartoffel,...)</li> <li>• Getreidesorten unterscheiden</li> <li>• Verkostung von verschiedenen Brotsorten</li> <li>• Verarbeitung verschiedener Mehltypen</li> <li>• Gluten/ Klebereiweiß</li> <li>• Glutenunverträglichkeit und Alternativen</li> </ul>			

### Kompetenzen (5. Lebensmittelgruppe Getreide)

<p><b>1. Sachkompetenz</b> <b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),</li><li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4)</li></ul>	<p><b>2. Methodenkompetenz</b> <b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),</li><li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),</li><li>• erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),</li><li>• identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5).</li><li>• interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),</li><li>• überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),</li><li>• identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8),</li><li>• erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK10),</li><li>• präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vor-</li></ul>	<p><b>3. Handlungskompetenz</b> <b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),</li><li>• bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),</li><li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),</li><li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li></ul>
--	--	---

	gegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11).	
<p align="center"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),</li> <li>• analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),</li> </ul>	<p align="center"><b>Materialien/Medien</b></p> <p>- s. Cloud/LWL</p>	<p align="center"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <p>s. o.</p>
<p><b>Formen der Differenzierung - zielgleich:</b></p> <p>s. LWL Niveau B1 - C</p>	<p align="center"><b>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</b></p> <p align="center">-</p>	
<p><b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b></p> <p>s. LWL Niveau A</p>		

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

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 6: Der Geschmack von Heimat - Ernährungsvorlieben und Gewohnheiten unter der Lupe</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Religion (kulturelle Einflüsse)		5 - 6 Unterrichtsstunden	7
<p>Inhaltliche Schwerpunkte</p> <p>IF 1 Haushaltsmanagement</p> <p><b>Lagerung und Bevorratung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerung von Gewürzen und Kräutern</li> <li>• Methoden zum Haltbarmachen</li> </ul> <p><b>Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben- und Rollenverteilung im privaten und kulturellen Umfeld</li> <li>• Mahlzeitengestaltung nach Tolksdorf</li> </ul> <p>IF 2 Lebensstil und Ernährung</p> <p><b>Nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgang mit Kräutern und Gewürzen</li> <li>• Verarbeitung von Kräutern und Gewürzen</li> <li>• Einflussfaktoren auf den Geschmacks-, Geruchs- und Nährstoffverlust</li> </ul> <p><b>Vielfalt der Esskultur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Untersuchen von ausgewählten Esskulturen nach dem Tolksdorfmodell</li> <li>• Essen und Emotionen</li> <li>• Essen und Sozialisation</li> <li>• Bedeutung von kulturspezifischen Elementen</li> </ul> <p>IF 3 Qualität und Konsum</p> <p><b>Kriterien zur Qualitätsüberprüfung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterscheidung zwischen frischen und getrockneten Kräutern und Gewürzen</li> <li>• Qualitätstableau anwenden (Gesundheitswert, Genusswert,...)</li> </ul>			



IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln

- Auseinandersetzen mit länderspezifischen Supermärkten
- Angebot und Nachfrage von kulturell unterschiedlichen Lebensmitteln

Kompetenzen (6. Der Geschmack von Heimat - Ernährungsvorlieben und Gewohnheiten unter der Lupe)

<b>2. Sachkompetenz</b>	<b>2. Methodenkompetenz</b>	<b>3. Handlungskompetenz</b>
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),</li><li>• erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2),</li><li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4)</li></ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),</li><li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),</li><li>• erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),</li><li>• identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),</li><li>• interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),</li><li>• überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),</li><li>• identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8),</li></ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),</li><li>• bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),</li><li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),</li><li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK10),</li> <li>• präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11).</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),</li> <li>• analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Materialien/Medien</b></p> <p>- s. Cloud/LWL</p>	<p style="text-align: center;"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <p>s. o.</p>
<p><b>Formen der Differenzierung - zielgleich:</b></p> <p>s. LWL Niveau B1 - C</p>	<p style="text-align: center;"><b>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</b></p> <p>-</p>	
<p><b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b></p> <p>s. LWL Niveau A</p>		

### 2.1.3 Gesamtschule Seilersee - AL Hauswirtschaftscurriculum für den 8. Jahrgang im Kern (halbjährig unterrichtend)

Nr.	Thema	Bezug zu Schwerpunkt-Kompetenz	Produkte/ Überprüfungsformate
		Jahrgang 8	
1	<b>Sicherheit im Haushalt (Wie haushalte ich umweltbewusst?)</b>	Inhaltsfelder: 1 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene, Sicherheit und Reinigung</li> <li>• Lagerung und Bevorratung</li> <li>• Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf</li> </ul>	Mappenführung Präsentation Kurzvortrag
2	<b>(Online)-Einkauf und Rechte</b>	Inhaltsfelder: 3 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkaufsstrategien</li> <li>• Chancen und Risiken des Online-Handels</li> <li>• Rechte von Verbraucher:innen</li> </ul>	Mappenführung Präsentation Rollenspiel
3	<b>Den Nährstoffen auf der Spur - ein Beitrag zur ausgewogenen Ernährung</b>	Inhaltsfelder: 2 <ul style="list-style-type: none"> <li>• nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>• nährstoffschonende Zubereitungsarten</li> <li>• Haltbarmachen von Lebensmitteln (einkochen)</li> </ul>	Mappenführung Präsentation Beurteilungsbogen: Praktische Nahrungszubereitung Portfolio/Erklärvideo/Rezeptbroschüre
4	<b>Kochbuch vs. Food Blog? Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich</b>	Inhaltsfelder: 2, 5 <ul style="list-style-type: none"> <li>• digitale Werkzeuge und technische Geräte im Haushaltsbereich</li> <li>• digitale Geräte und Datenschutz</li> </ul>	Mappenführung Präsentation eine eigenen Blogeintrag verfassen

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 1:</b> <b>Sicherheit im Haushalt</b> <b>(Wie haushalte ich umweltbewusst?)</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Wirtschaft		8 Stunden	8
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u></p> <p>IF 1: Haushaltsmanagement</p> <p><b>Hygiene, Sicherheit und Reinigung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungsmittel im Haushalt (speziell Küche)</li> <li>• Einsatz, Sicherheit und Effizienz von Reinigungsmitteln</li> <li>• Umweltverträglichkeit von Reinigungsmitteln</li> <li>• Unsichtbare Gefahren: Salmonellen &amp; Co.</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: gallery walk, Fallbeispiele</p> <p><b>Lagerung und Bevorratung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• unterschiedliche Lagerformen- und orte von frischen und konservierten Nahrungsmitteln</li> <li>• Konservierungsmethoden (auch Vor- und Nachteile)</li> <li>• Möglichkeiten und Grenzen der Bevorratung und Lagerung von Lebensmitteln</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Fallbeispiele, Fachpraxis, Sensorische Vergleichsprüfung (Industriekonfitüre vs. selbstgemachte Konfitüre), Qualitäts- und Kostenvergleich</p>			

**Kompetenzen (1. Sicherheit im Haushalt (Wie haushalte ich umweltbewusst?))**

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).</li> <li>• wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3).</li> <li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> <li>• erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3).</li> <li>• interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6).</li> <li>• überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7).</li> <li>• entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>

<b>4. Urteilskompetenz</b>  <b>Die Schüler:innen...</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1).</li> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2).</li> <li>• analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4).</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<b>Materialien/Medien</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• s. LWL</li> <li>• Buch Starke Seiten Kern von 2021: Lehrerband ab Seite 115</li> <li>• Internetrecherche</li> </ul>	<b>Produkte/ Überprüfungsformate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappe</li> <li>• Kurzvortrag</li> <li>• Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung (Einkochen von Konfitüre)</li> </ul>
<b>Fachbegriffe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umweltverträglichkeit, Dosierung, Säuren</li> <li>• Effizienz</li> <li>• Salmonellen/Keime</li> <li>• Konservierung</li> </ul>	
<b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprinteraufgaben</li> <li>• Gruppenpuzzle</li> <li>• Interview durchführen</li> </ul>	
<b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuordnungsaufgaben</li> <li>• Lückentexte</li> </ul>	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 2: (Online)-Einkauf und Rechte</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Arbeitslehre Wirtschaft		10 Stunden	8

Inhaltliche Schwerpunkte:

IF 3: Qualität und Konsum

**Verkaufsstrategien von Supermärkten**

- Aufbau eines Supermarkts (Regalreihen, Platzierung von Produkten, Angebote, Lichtverhältnisse...)
- Typische Einkaufsfallen
- Fakten und Mythen beim Einkauf
- Rechtliche Grundlagen (Rückgabe und Umtausch im Einzelhandel)

❖ Methode: Markterkundung, Expertenbefragung (Umfrage Spontankäufe im Supermarkt)

**Chancen und Risiken des Online-Handels**

- Vor- und Nachteile des Online-Handels
- Bezahlmethoden beim Onlinekauf
- Rechtliche Grundlagen beim (Online)-Einkauf, z.B. Widerrufsrecht
- Vor- und Nachteile des Widerrufsrechts
- Von AGB bis Zahlung: Welche Informationen muss mir ein Onlineshop geben?
- Welche Gütesiegel sind seriös?

❖ Methode: Gruppenpuzzle, Expertenbefragung, Pro- und Kontra-Diskussion

## Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> <li>identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1).</li> <li>nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>
4. Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2).</li> <li>entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> <li>analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buch Starke Seiten von 2021: Lehrerband ab Seite 166</li> <li>AB 5: Rechte beim Onlinekauf</li> <li>Film: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=MQYhRzt_8Fs">https://www.youtube.com/watch?v=MQYhRzt_8Fs</a></li> <li><a href="http://www.evb-online.de/schule/B_12_Infotexte_-_Verkaufsstrategien_im_Supermarkt.pdf">http://www.evb-online.de/schule/B_12_Infotexte_-_Verkaufsstrategien_im_Supermarkt.pdf</a></li> <li><a href="http://www.verbraucherzentrale.de/wissen/digitale-welt/onlinehandel/meine-rechte-beim-onlineshopping-28123">www.verbraucherzentrale.de/wissen/digitale-welt/onlinehandel/meine-rechte-beim-onlineshopping-28123</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Projektmappe</li> <li>Kurzvortrag</li> <li>Präsentation</li> <li>Erkundungsbogen</li> </ul>



<b>Fachbegriffe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Widerrufsrecht</li> <li>• Rückgabe und Umtausch</li> <li>• Per Lastschrift/Vorkasse/ Per Nachnahme/ Mit Kreditkarte/ Auf Rechnung/ Per Pay Pal</li> <li>• Überweisung</li> <li>• Versand/ Versandkosten</li> <li>• AGB</li> <li>• Geschäftsfähigkeit</li> </ul>
<b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprinteraufgaben</li> <li>• Gruppenpuzzle</li> </ul>
<b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuordnungsaufgaben</li> <li>• Bildimpulse</li> </ul>

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 3: Den Nährstoffen auf der Spur - ein Beitrag zur ausgewogenen Ernährung</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Themenzeit (Biologie) Kunst		4-6 Stunden	8
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u>  IF 2: Lebensstil und Ernährung  <b>Nährstofferhaltender Umgang von Lebensmitteln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nährstoffveränderungen bei Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln (Vitamin C)</li> <li>• Nährstofferhaltende Zubereitungsarten: Kochen, Dünsten und Dämpfen</li> <li>• Gareigenschaften und Gesundheitsaspekt (Nährstoffverlust)</li> <li>• Fachpraxis: Zubereitung mit geringem Nährstoffverlust</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Experiment (Vitamin C- Teststreifen), Erklärvideo drehen (Garmethoden)</p> <p><b>Rezepte zu den Garmethoden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte vielfältig abändern und/oder erweitern</li> <li>• saisonales Obst und Gemüse (Saisonkalender)</li> <li>• Anwendung der Garverfahren</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Eine Rezept-Broschüre gestalten</p>			

## Kompetenzen

<p style="text-align: center;"><b>1. Sachkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).</li> <li>• erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2).</li> <li>• wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2. Methodenkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> <li>• erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3).</li> <li>• überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>3. Handlungskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1).</li> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1).</li> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2).</li> <li>• erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3).</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Materialien/Medien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Starke Seiten Kern von 2021: Lehrerband ab S. 131</li> <li>• Rezepte im Schülerbuch, S. 142/143</li> <li>• Saisonkalender</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappenführung</li> <li>• Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung</li> <li>• Kurzvortrag</li> <li>• Portfolioarbeit „nährstoffschonende Garmethoden“ oder Erklärvideo zum Thema „Garverfahren“ oder Rezept-Broschüre erstellen</li> </ul>
<p><b>Fachbegriffe</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garmethoden (Kochen, Dünsten, Dämpfen)</li> <li>• wasserlösliche Nährstoffe</li> <li>• Nährstoffverlust</li> </ul>	

<b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprinteraufgaben</li><li>• Gruppenpuzzle</li></ul>
<b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zuordnungsaufgaben</li><li>• Bildimpulse</li></ul>

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 4: Kochbuch vs. Food blog? Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Wirtschaft Kunst		4 Stunden	8
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u></p> <p>IF 2: Lebensstil und Ernährung</p> <p><b>Digitale Werkzeuge und technische Geräte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktion und Nutzen digitaler Werkzeuge im Ernährungsbereich (z.B. Food blogs)</li> <li>• Vor- und Nachteile</li> <li>• medialer Einfluss auf die Lebensweise und eigenen Ernährungsgewohnheiten</li> <li>• Ernährungsrelevante Apps („Guten APPetit“, Ernährungspyramide online ...)</li> <li>• kritischer Umgang mit Ernährungsinformationen im Web</li> </ul> <p>❖ Methode: Pro- und Kontra-Diskussion, eigenen Blogeintrag verfassen</p>			

## Kompetenzen

<p style="text-align: center;"><b>1. Sachkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).</li> <li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2. Methodenkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> <li>• interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>3. Handlungskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1).</li> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2).</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Materialien/Medien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Internetrecherche</li> <li>• Food Blogs z.B. BZfE Blog: <a href="https://www.bzfe.de/was-wir-essen-blog/">https://www.bzfe.de/was-wir-essen-blog/</a></li> <li>• Informationen der Bundeszentrale für politische Bildung: <a href="http://www.bpb.de/lernen/digitale-bildung/werkstatt/245358/in-zehn-schritten-zum-unterrichtsbegleitenden-blog">http://www.bpb.de/lernen/digitale-bildung/werkstatt/245358/in-zehn-schritten-zum-unterrichtsbegleitenden-blog</a></li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappenführung</li> <li>• Präsentation</li> <li>• Bewertung des „Food-Blog“-Beitrags</li> </ul>
<p><b>Fachbegriffe</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apps/ Tools</li> <li>• Food Blog</li> </ul>	
<p><b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprinteraufgaben</li> <li>• Rollenspiel</li> </ul>	
<p><b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bildimpulse</li> <li>• Formulierungshilfen</li> </ul>	

### 2.1.4 Gesamtschule Seilersee - AL Hauswirtschaftscurriculum für den 9. Jahrgang im Kern (halbjährig unterrichtend)

Nr.	Thema	Bezug zu Schwerpunkt-Kompetenz	Produkte/ Überprüfungsformate
1	<b>Andere Länder, andere Ess-Sitten</b>	Inhaltsfelder: 2 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vielfalt der Esskultur</li> <li>• Ernährungsgewohnheiten</li> <li>• Einflussfaktoren auf die Ernährung</li> </ul>	Mappenführung Präsentation Kurzvortrag Beurteilungsbogen: Praktische Nahrungszubereitung
2	<b>„Das bisschen Haushalt“ - Arbeitsverteilung im Haushalt</b>	Inhaltsfelder: 1, 5 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tätigkeiten im Haushalt</li> <li>• Einsatz von technischen Geräten zur Erleichterung bei der Hausarbeit</li> <li>• fachbezogene Berufsfelder</li> </ul>	Mappenführung Präsentation Rollenspiel Reinigungstagebuch führen
3	<b>Bequem, bequemer, Convenience Food?</b>	Inhaltsfelder: 2, 3, 4 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vor- und Nachteile</li> <li>• Produktlinienanalyse</li> <li>• Warentest</li> </ul>	Mappenführung Präsentation Beurteilungsbogen: Praktische Nahrungszubereitung

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 1: Andere Länder, andere Ess-Sitten</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Religion Praktische Philosophie Themenzeit GL		8 Stunden	9
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u></p> <p>IF 2: Lebensstil und Ernährung</p> <p><b>Vielfalt der Esskultur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen</li> <li>• Einflussfaktoren auf die Ernährung</li> <li>• kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten (Traditionen und Gewohnheiten)</li> <li>• typische Frühstücksgewohnheiten in verschiedenen Ländern</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Expertenbefragung</p> <p><b>Themenmenü</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planung, Zubereitung und Reflexion eines vielfältigen Buffets</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: sensorischer Vergleichstest</p>			



## Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).</li> <li>• wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3).</li> <li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> <li>• erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3).</li> <li>• interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),</li> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1).</li> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2).</li> <li>• analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4).</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Materialien/Medien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buch Starke Seiten Kern von 2021: Lehrband ab Seite 137</li> <li>• Kopiervorlage AB 4 „Rund um die Welt - Tischsitten und Essgewohnheiten“</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappe</li> <li>• Kurzvortrag (Rezept aus Herkunftsland präsentieren)</li> <li>• Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung</li> </ul>

<b>Fachbegriffe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kulturelle Vielfalt</li> <li>• Essgewohnheiten</li> <li>• Nationalitäten</li> </ul>
<b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprinteraufgaben</li> <li>• Gruppenpuzzle</li> <li>• Interview durchführen</li> </ul>
<b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuordnungsaufgaben</li> <li>• Lückentexte</li> <li>• gestufte Lernhilfen mittels QR-Code</li> </ul>

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 2:</b> <b>„Das bisschen Haushalt“ - Arbeitsverteilung im Haushalt</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Arbeitslehre Wirtschaft		6-8 Stunden	9
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u> IF 1: Haushaltsmanagement; IF 5: Wohnen und Leben</p> <p><b>Aufgaben im Haushalt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche Arbeiten fallen an?</li> <li>• Reinigungspläne erstellen/dokumentieren</li> <li>• Haushaltstipps formulieren</li> <li>• Einsatz technischer Geräte zur Erleichterung der Hausarbeit</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Kugellager, Reinigungstagebuch führen</p> <p><b>Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgabenverteilung im Haushalt hinsichtlich unterschiedlicher Rollenerwartungen</li> <li>• Normen und Werte der Gesellschaft im Hinblick auf Rollenerwartungen</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Rollenspiel</p>			

## Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).</li> <li>ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1).</li> <li>nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns</li> <li>(UK 3), entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Materialien/Medien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buch Starke Seiten von 2021: Lehrerband ab Seite 115</li> <li><a href="https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/umwelt-haushalt/wohnen/checkliste-aufgabenplan-fuer-die-wohnungsreinigung-10489">https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/umwelt-haushalt/wohnen/checkliste-aufgabenplan-fuer-die-wohnungsreinigung-10489</a></li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Projektmappe</li> <li>Kurzvortrag</li> <li>Präsentation</li> <li>Reinigungstagebuch führen</li> </ul>
<p><b>Fachbegriffe</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigungsarbeiten</li> <li>Flächenreinigung</li> <li>Normen und Werte</li> </ul>	
<p><b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprinterarbeiten</li> <li>Gruppenpuzzle</li> </ul>	
<p><b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zuordnungsaufgaben</li> <li>Bildimpulse</li> </ul>	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 3:</b> <b>Bequem, bequemer, Convenience Food?</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Kunst		6-8 Stunden	9
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u></p> <p>IF 2: Lebensstil und Ernährung</p> <p><b>Convenience-Produkte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition „Convenience Food“</li> <li>• Gründe/Ursachen für den Verzehr (hoher Anteil bei Singles, wenig Zeit, alleine kochen ist nicht motivierend...)</li> <li>• Unterscheidung zwischen küchenfertig, zubereitungsfertig und verzehrfertig</li> <li>• Vor- und Nachteile (Vorteile dem Nährwert gegenüberstellen)</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Warentest (Zeit/Preis/Geschmack)</p> <p><b>Smoothies: Selbermachen oder kaufen?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zubereitung von eigenen Smoothies</li> <li>• Vergleich von selbst hergestellten Smoothies mit dem Convenience-Produkt</li> </ul> <p>Methode: Sensorische Vergleichsprüfung, Wettbewerb/Verkaufsstand/Ausstellung organisieren</p>			

## Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).</li> <li>wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> <li>erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3).</li> <li>überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1).</li> <li>nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1).</li> <li>begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2).</li> <li>entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Materialien/Medien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Starke Seiten Kern von 2021: Lehrerband ab S. 143</li> <li>Kopiervorlage AB 6 aus dem Lehrerband (eigene Smoothies herstellen)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mappenführung</li> <li>Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung (Zubereitung von Smoothies)</li> <li>Präsentation eines ausgewählten Convenience-Produktes</li> </ul>
<p><b>Fachbegriffe</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Convenience-Produkte</li> <li>Convenience-Food (=bequemes Essen)</li> <li>küchenfertige, zubereitungsfertig, garfertig</li> <li>Nährwert/ gesundheitlicher Wert</li> </ul>	

<b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprinteraufgaben</li><li>• Gruppenpuzzle</li></ul>
<b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zuordnungsaufgaben</li><li>• Bildimpulse</li><li>• gestufte Lernhilfen durch QR-Codes</li></ul>

### 2.1.5 Gesamtschule Seilersee - AL Hauswirtschaftscurriculum für den 10. Jahrgang im Kern (halbjährig unterrichtend)

Nr.	Thema	Bezug zu Schwerpunkt-Kompetenz	Produkte/ Überprüfungsformate
1	<b>Wir schauen genauer hin</b>	Inhaltsfelder: 3 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dienstleistungstest</li> <li>• Handyverträge</li> <li>• Einkaufsfallen</li> <li>• Fair phone</li> </ul>	Warentest Mappenführung Präsentation
2	<b>Berufsvorbereitung- Berufe rund um die Hauswirtschaft</b>	Inhaltsfelder: 1,5 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interessen und Fähigkeiten erkennen</li> <li>• Berufsfelderkundung am Beispiel der Hauswirtschaft</li> <li>• Steckbrief erstellen</li> </ul>	Präsentation eines Ausbildungsberufes anhand eines Steckbriefes Mappenführung
3	<b>Schluss mit Hotel Mama</b>	Inhaltsfelder: 1,5 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alles rund ums Wohnen</li> <li>• Verträge und Hilfsorganisationen</li> </ul>	Mappenführung Bewerbung um eine Wohnung als E- Mail Test
4	<b>Ernährungsbedingte Krankheiten</b>	Inhaltsfelder: 2 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allergie und /oder Intoleranz</li> <li>• Essstörungen</li> </ul>	Mappenführung Rollenspiel



Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 1: Wir schauen genauer hin</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Wirtschaft		3 Stunden	10
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u></p> <p>IF 3: Qualität und Konsum</p> <p><b>Dienstleistungstest</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelqualität</li> <li>• Warentest durchführen z.B. Joghurt, Schokolade</li> <li>• Handyverträge vergleichen</li> <li>• Fairphone (Kriterien, Qualität, Preis)</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Rollenspiel, Fallbeispiele, Warentest in Gruppenarbeit</p> <p><b>Einkaufsfallen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau eines Supermarktes</li> <li>• Verkaufsatmosphäre</li> <li>• Kassenzone</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Fallbeispiele, Bildimpulse, Partnerarbeit</p> <p><b>Rechte beim Onlinekauf</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestellübersicht</li> <li>• Widerruf</li> <li>• Fake-shop</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Rollenspiel, Fallbeispiele, Statistiken auswerten</p>			

## Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).</li> <li>• wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3).</li> <li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> <li>• erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3).</li> <li>• interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6).</li> <li>• überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7).</li> <li>• entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>

4. Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1).</li> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2).</li> <li>• analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4).</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buch Starke Seiten Kern von 2021, S.176-208</li> <li>• Internetrecherche</li> <li>• Gruppenpuzzle</li> <li>• Stiftung Warentest</li> <li>• Verbraucherzentrale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappe</li> <li>• Kurzvortrag</li> <li>• Rollenspiel</li> <li>• Warentest</li> </ul>
<p><b>Fachbegriffe</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warentest (<i>Gesundheitswert, Genusswert</i>)</li> <li>• Handyverträge im Vergleich (<i>Fairphone</i>)</li> <li>• Fakeshop</li> <li>• Verkaufsatmosphäre</li> </ul>	
<p><b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprinteraufgaben</li> <li>• Gruppenpuzzle</li> <li>• Interview durchführen</li> </ul>	
<p><b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuordnungsaufgaben</li> <li>• Lückentexte</li> </ul>	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 2: Berufsorientierung-Berufe rund um die Hauswirtschaft</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Arbeitslehre Wirtschaft		4 Stunden	10
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u>  IF 1: Haushaltsmanagement, IF 5: Wohnen und Leben</p> <p><b>Interessen und eigene Fähigkeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meine Interessen und Vorlieben beschreiben (z.B. Troll/Engelhardt Hauswirtschaft an Stationen 9/10)</li> <li>• Fähigkeiten erkennen - Welche Fähigkeit habe ich bei diesem Verhalten?</li> <li>• Einschätzung eigener Fähigkeiten</li> <li>• Einschätzung der Fähigkeiten anderer Schüler:innen</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Fallbeispiele, Partnerarbeit, Stationenlernen</p> <p><b>Berufsfelderkundung am Beispiel der Hauswirtschaft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufe im sozialen Bereich-Zuordnung</li> <li>• Vorstellung eines Berufes zum Beispiel der Hauswirtschafter:in</li> <li>• Vor- und Nachteile</li> <li>• Einsatzbereiche im Alltag</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Fallbeispiele, Partnerarbeit</p> <p><b>Steckbrief mit folgenden Kriterien als Beispiel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschreibung des Berufes</li> <li>• erforderlicher Schulabschluss</li> <li>• Verdienstmöglichkeiten, Qualifizierungsmöglichkeiten</li> <li>• erforderliche Eigenschaften und Fähigkeiten</li> <li>• Ausbildungsbetriebe in der Nähe</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Steckbrief für einen Ausbildungsberuf, Partnercheck</p> <p><b>Typische Rezepte, die z.B Bäcker herstellen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praxiseinheit (z.B. Hefeteilchen, Schwarzwälder Kirschtorte)</li> </ul>			

## Kompetenzen

<p style="text-align: center;"><b>1. Sachkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> <li>• beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2. Methodenkompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> <li>• identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>3. Handlungskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1).</li> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>4. Urteilskompetenz</b></p> <p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2).</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> <li>• analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6).</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Materialien/Medien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Troll/Engelhardt Hauswirtschaft an Stationen</li> <li>• Internetrecherche, Berufe Planet.de</li> <li>• Schöningh Verlag, Plan L: Steckbrief</li> <li>• <a href="https://www.youtube.com/watch?v=xU1w8ZiqfDM">https://www.youtube.com/watch?v=xU1w8ZiqfDM</a> Film: „Hauswirtschaft: der coolste Job der Welt“</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Produkte/ Überprüfungsformate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektmappe</li> <li>• Kurzvortrag</li> <li>• Präsentation</li> </ul>
<p><b>Fachbegriffe</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soziale Berufe</li> <li>• Fähigkeiten und Kompetenzen</li> <li>• Ausbildungsinhalte</li> <li>• Qualifizierungsmöglichkeiten</li> <li>• Ausbildungsbetriebe</li> </ul>	

<b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprinteraufgaben</li><li>• Gruppenpuzzle</li></ul>
<b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zuordnungsaufgaben</li><li>• Lückentexte</li></ul>

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 3: Schluss mit Hotel Mama</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Arbeitslehre Wirtschaft		6 Stunden	10
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u></p> <p>IF 1: Haushaltsmanagement, IF 5: Wohnen und Leben</p> <p><b>Alles rund ums Wohnen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wohnformen: Vergleich heute - früher</li> <li>• Lebensformen: Vergleich heute - früher</li> <li>• Vor- und Nachteile</li> <li>• eine Wohnung finden (z.B. Wohnungsanzeigen lesen können, Bewerbung als E-Mail)</li> <li>• Einrichtung planen und besondere Bedürfnisse beachten (z.B. behindertengerecht, altengerecht)</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Fallbeispiele, Bildimpulse, Expertenbefragung</p> <p><b>Verträge und Hilfsorganisationen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mietvertrag, Nebenkostenabrechnung</li> <li>• Haus und Grund, Mieterschutzbund, Verbraucherzentrale</li> <li>• Versicherungen: Wann ist welche Versicherung für wen sinnvoll?</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Fallbeispiele, Bildimpulse, externe Referenten der Verbraucherzentrale</p> <p><b>Planung einer Einweihungsfeier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planung eines Büffets evtl. unter Berücksichtigung verschiedener Ernährungsformen</li> <li>• Einkauf</li> <li>• Kostenaufstellung/ Finanzplan</li> <li>• Dekoration</li> <li>• Gästeliste</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Gruppenarbeit, Praxis, Arbeitszeitplanung in Tabellenform</p>			

## Kompetenzen

<b>1. Sachkompetenz</b>	<b>2. Methodenkompetenz</b>	<b>3. Handlungskompetenz</b>
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).</li> <li>• erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2).</li> <li>• wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> <li>• erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3).</li> <li>• überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1).</li> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>



4. Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1).</li> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2).</li> <li>• erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3).</li> <li>• analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4).</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Starke Seiten Kern von 2021, S. 208-225</li> <li>• Plan L S. 120-135</li> <li>• Haus und Grund, Mietverträge</li> <li>• Verbraucherzentrale</li> <li>• Mieterschutzbund</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappenführung</li> <li>• Bewerbung um eine Wohnung als E-Mail</li> <li>• Rollenspiel</li> <li>• Expertenbefragung</li> <li>• Planung der Einweihungsfeier</li> </ul>
<p><b>Fachbegriffe</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wohnungssuche</li> <li>• Mietverträge, Nebenkostenabrechnung</li> <li>• Einrichtung</li> <li>• Einweihungsfeier</li> </ul>	
<p><b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprinteraufgaben</li> <li>• Gruppenpuzzle</li> <li>• Einweihungsfeier planen und durchführen</li> </ul>	
<p><b>Formen der Differenzierung - zieldifferent:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuordnungsaufgaben</li> <li>• Lückentexte</li> </ul>	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	<b>Thema 4: Ernährungsbedingte Krankheiten</b>	Umfang:	Jahrgangsstufe
Erdkunde		3 Stunden	10
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u> IF 2: Lebensstil und Ernährung</p> <p><b>Allergie und Intoleranz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition</li> <li>• Diagnose</li> <li>• Auswirkungen auf den Körper</li> <li>• Behandlungsmöglichkeiten (medizinisch und ernährungsbedingt)</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Fallbeispiel, Partnercheck</p> <p><b>Essstörungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition, Häufigkeit, Behandlungsmöglichkeiten</li> <li>• Magersucht</li> <li>• Bulimie</li> <li>• Binge-Eating-Störung</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">❖ Methode: Gruppenpuzzle, Rollenspiel, Partnercheck</p>			

## Kompetenzen

<b>1. Sachkompetenz</b>	<b>2. Methodenkompetenz</b>	<b>3. Handlungskompetenz</b>
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).</li> <li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1).</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2).</li> <li>• interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6).</li> </ul>	<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> <li>• planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).</li> </ul>
<b>4. Urteilskompetenz</b>	<b>Materialien/Medien</b>	<b>Produkte/ Überprüfungsformate</b>
<p><b>Die Schüler:innen...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1).</li> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2).</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buch Strake Seiten Kern von 2021, S. 146-149</li> <li>• Internetrecherche</li> <li>• Selbsthilfegruppen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollenspiel</li> <li>• Mappenführung</li> </ul>
<b>Fachbegriffe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essstörung</li> <li>• Laktoseintoleranz</li> <li>• Selbsthilfegruppen</li> </ul>	
<b>Formen der Differenzierung- zielgleich:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprinteraufgaben</li> <li>• Rollenspiel</li> </ul>	

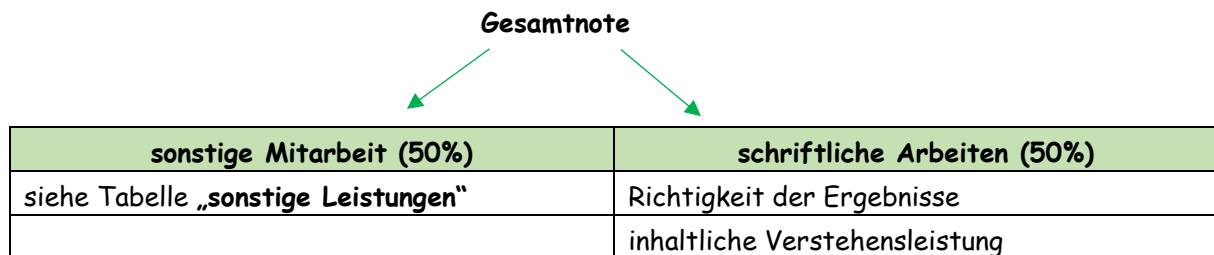
**Formen der Differenzierung - zieldifferent:**

- Zuordnungsaufgaben
- Lückentexte
- Formulierungshilfen

## 2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

Die Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft basiert auf den rechtlichen Vorgaben des Schulgesetzes (§48), den Vorschriften zur Leistungsbewertung in den Ausbildungs- und Prüfungsordnungen (APO SI §6 und APOGOST §13 ff.) sowie den übrigen Erlassen zur Leistungsbewertung, insbesondere in den Lehrplänen für die Sekundarstufe I. Das Fach Hauswirtschaft wird an unserer Schule als Wahlpflichtfach (Hauptfach) ab Jahrgang 7 durchgängig bis zum Jahrgang 10 unterrichtet.

## 2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung



Die Hauswirtschaftsnote setzt sich zu gleichen Anteilen aus den schriftlichen Arbeiten und der sonstigen Mitarbeit zusammen. Die sonstige Mitarbeit umfasst die Mitarbeit im Unterricht, die Arbeit in fachpraktischen Stunden und die Mappenführung. In den schriftlichen Arbeiten werden die Richtigkeit der Ergebnisse und die inhaltliche Qualität bewertet.

Es werden schriftliche Lernzielkontrollen geschrieben. Aus diesen wird die Note für die „Schriftlichen Arbeiten“ bestimmt. In jedem Test gibt es bis Klasse 8 zwei Punkte für das richtige Markieren von Operatoren (ab Klasse 8 einen Punkt) und einige Punkte für eine saubere Heftführung.

### Verbindliche Absprachen zu den „Sonstigen Leistungen“:

Die Note der sonstigen Leistung setzt sich aus folgenden Beurteilungsbereichen zusammen:

Prozessbewertung	Präsentationsbewertung	Produktbewertung
50 %	25 %	25 %
Unter anderem: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mitarbeit im Unterricht (mündliche Beiträge, Qualität der Aussagen, eigenständige Beiträge)</li> <li>○ <b>Fachpraxis</b> (Umsetzung von Hygieneregeln, Arbeitsplatz einrichten, Schneidetechniken anwenden)</li> <li>○ Dokumentation (Arbeit mit der Lernwegeliste, Dokumentation im Logbuch)</li> </ul>	Unter anderem: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Präsentation nach Unterrichtssequenzen</li> <li>○ Referate</li> <li>○ Gruppenpräsentationen</li> <li>○ Präsentation der Lernaufgabe</li> <li>○ Demonstrationen vor der Klasse (z.B. Handhabung von Arbeitsgeräten)</li> </ul>	Unter anderem: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mappenführung</li> <li>○ Tests</li> <li>○ Verschriftlichung eines Referats</li> <li>○ Lernplakate</li> </ul>

### **Bewertung der fachpraktischen Anteile**

- verstehen und ausführen von Arbeitsanweisungen
- sauberes Arbeiten und Verlassen der Lehrküche
- sachgerechte, verlässliche Ausführung der übertragenen Ämter
- sachgerechter Umgang mit Geräten und Lebensmitteln
- selbstständiges Arbeiten beim Umsetzen der besprochenen Rezepte
- Zusammenarbeit in der Gruppe

### **Leistungsbewertung in schriftlichen Überprüfungen (Prozentsätze Notengebung)**

Die Bewertung erfolgt nach Folgendem Schema:

<b>Jahrgänge 7- 10</b>						
<b>Note</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>Prozent</b>	100-87	86-74	73-60	59-45	44-18	17-0

Die Grundsätze der Leistungsbewertung werden den Schüler:innen immer zum Schuljahresbeginn mitgeteilt. Ein Hinweis darauf erfolgt im digitalen Klassenbuch WebUntis. Kriterien der Leistungsbewertung im Zusammenhang mit konkreten, insbesondere offenen Arbeitsformen, werden den Schüler:innen grundsätzlich vor deren Beginn transparent gemacht (siehe auch die Kriterien zur Notenfindung im Bereich „Sonstige Mitarbeit“).

### **Leistungsrückmeldung**

Jede Lehrperson dokumentiert regelmäßig die von den Schüler:innen erbrachten Leistungen. Die Leistungsrückmeldung erfolgt in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal pro Quartal) in schriftlicher oder mündlicher Form sowie stets auf Nachfragen von Seiten der Schüler:innen sowie deren Erziehungsberechtigten (bei Minderjährigen). Die Leistungsrückmeldung ist entsprechend der zu prüfenden Kompetenzen auch kompetenzbezogen anzulegen.

## **2.4 Lehr- und Lernmittel**

Für die Auswahl der Lehr- und Lernmittel gelten folgende Prinzipien:

- schülernahe, motivationsfördernde Auswahl von Medien und Arbeitsmitteln
- Berücksichtigung individueller Interessen und Bedürfnisse
- hinreichende sprachliche sowie inhaltliche Komplexität
- Orientierung an curricularen Vorgaben

Die Fachschaft Hauswirtschaft setzt folgende Lehr- und Lernmittel verbindlich ein:

Sekundarstufe I	<ul style="list-style-type: none"><li>- Starke Seiten Hauswirtschaft</li><li>- Plan L</li><li>- Nährwerttabelle</li><li>- Ernährungspyramide</li><li>- iPad mit fachspezifischen Apps</li></ul>
-----------------	---

## 2.5 Individuelle Förderung

Der Hauswirtschaftsunterricht ist differenziert angelegt. Die Differenzierung findet im Unterrichtsgeschehen selbst statt (durch differenzierte Aufgaben). Für Schüler:innen mit einem Förderbedarf werden verstärkt Visualisierungen sowie Texte in einfacher Sprache zur Verfügung gestellt.

## 3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

Das fachübergreifende und fächerverbindende Arbeiten ermöglicht den Schüler:innen, Zusammenhänge zu erschließen und vernetztes Wissen aufzubauen. Sie erkennen die Wechselbeziehung zwischen den Fächern und zeigen diesen in verschiedenen Unterrichtsfächern auf.

Im Fach Hauswirtschaft bieten sich für den fachübergreifenden Unterricht in erster Linie Inhalte an, die zu den naturwissenschaftlichen Fächern (Chemie, Biologie) bzw. zu den Fächern des gesellschaftswissenschaftlichen Aufgabenfeldes (Themenzeit, Wirtschaft) gehören.

### **Nutzung außerschulischer Lernorte**

Die Fachschaft Hauswirtschaft strebt eine Implementierung außerschulischer Lernorte an, die nachfolgend aufgelistet werden:

- Supermarkerkundung Rewe und Aldi
- Unterrichtsthema Ei: Bauernhof
- Thema Tee: Tee Geschwendner
- Thema Kakao: Schokoladenmuseum Köln
- Abfalltrennung: Lobbe
- Siegel und Label (Bio: Hof Geitmann)
- Rechte und Pflichten von Verbraucherinnen und Verbrauchern: Verbraucherzentrale
- Thema Lebensmittelwertschätzung: CariTasche

## 4 Qualitätssicherung und Evaluation

Qualitätssicherung und Evaluation des schulinternen Curriculums sind integraler Bestandteil der Arbeit mit dem Lehrplan, der sich als lebendiges System versteht. Sie dienen zum einen der fachlichen Unterrichtsentwicklung an der Gesamtschule Seilersee, zum anderen der Standardisierung sowie der Sicherstellung der Vergleichbarkeit des Hauswirtschaftsunterrichts

im Land NRW. Vor dem Hintergrund dieses Auftrags fasst die Fachkonferenz Hauswirtschaft folgende Beschlüsse:

Die Fachschaft evaluiert halbjährlich mithilfe von digitalen sowie analogen Feedbackbögen die Unterrichtsqualität und nutzt die Ergebnisse zur kontinuierlichen Weiterentwicklung des Unterrichts.

Die Fachschaft bildet sich in unregelmäßigen Abständen zu neuen didaktischen Ansätzen fort und überprüft kontinuierlich die Aktualität der Lehrwerke und steuert ggf. nach.

Des Weiteren besuchen die Fachlehrkräfte Messen und Veranstaltungen rund um das Fach Hauswirtschaft und tauschen sich mit Expertinnen und Experten über neue Fachinhalte aus.