



GE Seilersee

Schulinterner Lehrplan S I der
Gesamtschule Seilersee

Hauswirtschaft (Wahlpflicht – WP)

(Stand: 23.03.2022)

Inhalt

	Seite
1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit	2
2 Entscheidungen zum Unterricht	4
2.1 Unterrichtsvorhaben	4
2.1.1 <i>Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben</i>	5
2.1.2 <i>Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben</i>	9
2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit	55
2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	55
2.4 Lehr- und Lernmittel	57
2.5 Individuelle Förderung	58
3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen	59
4 Qualitätssicherung und Evaluation	60

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 Schülerinnen und Schüler die Schule. Sie werden von 54 Lehrerinnen und Lehrern unterrichtet. In der Sekundarstufe I haben die Klassen der Jahrgänge 5-9 ca. 28 Schülerinnen und Schüler. 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, Schülerinnen und Schüler 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. In der Regel nimmt auch ein Mitglied der Elternpflegschaft beratend an den Sitzungen teil. 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 Lehrerinnen und Lehrer gemäß Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Das Übersichtsraster dient dazu, den Kolleginnen und Kollegen 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 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben – Jahrgang 7

Nr.	Thema	Bezug zu Schwerpunkt-Kompetenz	Produkte/ Überprüfungsformate
Jahrgang 06			
1	Wiederholung zur Hygiene und Sicherheit in der Schulküche	Inhaltsfelder: 1, 4, 5 <ul style="list-style-type: none"> - Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche - Personal-, Arbeitsplatz – und Lebensmittelhygiene - Sicherheit und Unfallvermeidung - Müllvermeidung, -trennung und -verwertung - Lebensmittelverbrauch und –abfälle - ressourcenschonendes Handeln - Küche als Arbeitsplatz - Arbeitsteilung 	<ul style="list-style-type: none"> - Test zum Hygiene- und Sicherheitsführerschein
2	Rund um die Kartoffel	Inhaltsfelder: 1, 3, 4 <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelgruppen - Regionale Märkte im Lebensmittelbereich - Aufbau technischer Geräte - Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege - Optimierung von Arbeitsprozessen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kursarbeit
3	Ei – Ein vielseitiges Lebensmittel	Inhaltsfelder: 1, 3, 4 <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelgruppen - Regionale Märkte im Lebensmittelbereich - Geräte und Maschinen im Haushalt - Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege - Optimierung von Arbeitsprozessen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kursarbeit
4	Die Verdauung – Eine Reise durch meinen Körper	Inhaltsfeld: 1 <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelgruppen 	<ul style="list-style-type: none"> - Lernzielkontrolle

Jahrgang 8

Nr.	Thema	Bezug zu Schwerpunkt-Kompetenz	Produkte/ Überprüfungsformate
Jahrgang 8			
1	Lebensmittelwert-schätzung	Inhaltsfelder: 5, 7, 9 <ul style="list-style-type: none"> - Wertschöpfungskette - Konsumverhalten in Deutschland - Lagerung von Lebensmitteln - Containern - Caritsche- Verwertung von Lebensmitteln in Iserlohn 	- Kursarbeit
2	Tee	Inhaltsfelder: 5, 7, 8, 10 <ul style="list-style-type: none"> - Teelegenden - Teeanbau und Teeherstellung - Teeähnliche Erzeugnisse - Teezeremonien - Gesundheitliche Aspekte - Berufsorientierung 	- Kursarbeit
3	Ausgewogene Ernährung	Inhaltsfelder: 5, 8, 10 <ul style="list-style-type: none"> - Nährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Vitamine und Mineralstoffe) - Obst und Gemüse - Ernährungsbedingte Krankheiten - Berufsorientierung: Ernährungsberaterin 	- Kursarbeit
4	So werde ich groß - Nahrungs-ergänzungsmittel	Inhaltsfelder: 5, 8, 9, 10 <ul style="list-style-type: none"> - Eiweißbedarf in unterschiedlichen Lebensphasen - Nahrungsergänzungsmittel - Werbung - Homöopathie - Berufsorientierung 	- Kursarbeit
5	Wir planen eine Party	Inhaltsfelder: 5, 6, 7, 10 <ul style="list-style-type: none"> - Organisation - Nahrungsmittelunverträglichkeiten - Aufgabenverteilung im Haushalt - Abschlussbüfett - Berufsorientierung: Eventmanager 	- Lernzielkontrolle

Jahrgang 9

Nr.	Thema	Bezug zu Schwerpunkt-Kompetenz	Produkte/ Überprüfungsformate
Jahrgang 9			
1	Bewusster Konsum fair gehandelter Lebensmittel	Inhaltsfelder: 5, 7 <ul style="list-style-type: none"> - Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit - Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie 	- Kursarbeit
2	Beim Einkauf an die Umwelt denken – Nachhaltigkeit in der Abfallentsorgung	Inhaltsfelder 5, 7, 10 <ul style="list-style-type: none"> - Abfallverwertung und Vermeidung - Strategien zur Abfalltrennung im eigenen Haushalt - Firma „Lobbe“ als Arbeitgeber der Region 	- Kursarbeit
3	Schlankmacher im Blick - Ausgewogene Ernährung vs. Diäten	Inhaltsfelder 5, 8, 10 <ul style="list-style-type: none"> - Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung - Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung - Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile - Lebensmittelkennzeichnung 	- Kursarbeit
4	Siegel und Label – Alles Bio oder was?!	Inhaltsfelder 5, 7, 10 <ul style="list-style-type: none"> - Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung - Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung - Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile - Lebensmittelkennzeichnung / Siegelkunde 	- Kursarbeit
5	Kräuter und Gewürze	Inhaltsfelder 5, 10 <ul style="list-style-type: none"> - Warenkunde/ Kulturkunde - Kräutergarten 	
6	Fette und Öle	Inhaltsfeld 5 <ul style="list-style-type: none"> - versteckte Fette - Fett in LM 	

Nr.	Thema	Bezug zu Schwerpunkt-Kompetenz	Produkte/ Überprüfungsformate
Jahrgang 10			
1	Darf es vegetarisch sein?! - Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit	Inhaltsfelder: 5,8,10 - Ernährungsformen (Vegetarismus, evtl. Planetary Health Diet) - Ernährungsbedingte Krankheiten - Berufe (z.B. Diätassistent, Lebensmitteltechnologe, ...)	Klassenarbeit Rollenspiel Mappenführung Präsentation
2	3,2,1 meins! – Meine erste eigene Wohnung oder: 3,2,1 meins! – Die Berufswelt unter der Lupe	Inhaltsfelder: 6,7,9,10 - Wege in die Selbständigkeit - Beruf und Einkommen (Qualifizierungsmöglichkeiten) - Einrichtung planen - die richtige Wohnung finden (Wohnformen) - Verbraucherzentrale/ Mieterbund - Versicherungen - Mietvertrag - Berufe	Klassenarbeit evtl. mündliche Überprüfung in Form eines Bewerbungsgesprächs
3	Online kaufen oder doch lieber in der Einkaufsstraße? – Entwicklung des Kaufverhaltens durch das Internet	Inhaltsfelder: 9,10 - Online-Lebensmitteleinkauf - Rechte und Pflichten - Verbraucherfallen - Bezahlssysteme - Datenschutz und Urheberrecht - Berufe	Klassenarbeit Kurzvortrag evtl. Präsentation einer Statistik
4	Rezepte aufs Ohr – vom Rezept zur Audioaufnahme	Inhaltsfelder: 5,6 - eigene Regieanweisung verfassen - Rezepte aufnehmen - Umsetzung üben - Urheber- und Nutzungsrecht - Kommunikationstechnik	Präsentation eines Audiorezepts in Form eines Erklärvideos Beurteilungsbogen Erklärvideo
5	Andere Länder, andere Sitten – Ein Themenmenü theoretisch und praktisch umsetzen	Inhaltsfelder: 6,8,10 - Aufgabenverteilung - Arbeitsteilung - Organisation in der Nahrungszubereitung -Berufe Koch, Eventplaner...	Beurteilungsbogen Praktische Nahrungszubereitung Praktische Prüfung

2.1.2 Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben - Jahrgang 7

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 1: Wiederholung zur Hygiene und Sicherheit in der Schulküche	Umfang:	Jahrgangsstufe
-		1 - 2 Unterrichtsstunden	7
<u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u>			
IF 1 Haushaltsmanagement			
Organisationsstruktur im Fachraum Schulküche <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Struktur der Schulküche • Arbeitsweise in der Schulküche 			
Personal-, Arbeitsplatz – und Lebensmittelhygiene <ul style="list-style-type: none"> • Hygienebereiche und ihre Inhalte besprechen 			
Sicherheit und Unfallvermeidung <ul style="list-style-type: none"> • Belehrung über die Sicherheitsregeln • Flucht- und Rettungsplan • Ablauf im Falle eines Brandes, Feueralarms 			
IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt			
Müllvermeidung, -trennung und –verwertung <ul style="list-style-type: none"> • Unterscheidung der Abfallfarbtonnen 			
Lebensmittelverbrauch und –abfälle <ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisierung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen 			
ressourcenschonendes Handeln <ul style="list-style-type: none"> • Spülvorgang 			
IF 5 Wohnen und Leben			
Küche als Arbeitsplatz <ul style="list-style-type: none"> • Einrichten des Arbeitsplatzes • Organisation in der Koje 			
Arbeitsteilung <ul style="list-style-type: none"> • Ämter 			

Kompetenzen

1. Sachkompetenz Die SuS... <ul style="list-style-type: none"> • stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) 	2. Methodenkompetenz Die SuS... <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmateriale niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6), • überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7) 	3. Handlungskompetenz Die SuS... <ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), • nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4)
4. Urteilskompetenz <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3) 	Materialien/Medien <ul style="list-style-type: none"> • s. Cloud/LWL 	Produkte/ Überprüfungsformate Produkte <ul style="list-style-type: none"> • Wiederholung anhand eines AB/Stationenlernens • Inhalte vom Hygiene- und Sicherheitsführerschein Überprüfungsformate <ul style="list-style-type: none"> • Test zum Hygiene- und Sicherheitsführerschein
Formen der Differenzierung- zielgleich: s. LWL Niveau B1 – C	Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern	
Formen der Differenzierung – zieldifferent: s. LWL Niveau A		

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 2: Rund um die Kartoffel	Umfang:	Jahrgangsstufe
Themenzeit (Thema Schulgarten)		12 – 14 Unterrichtsstunden	7
<u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u>			
IF 1 Ernährung und Märkte			
Lebensmittelgruppen			
<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeltypen (mehlig, vorwiegend festkochend, festkochend) • Nährstoffe (Inhaltsstoffe, Arbeit mit der Nährwerttabelle), Kohlenhydratarten + spezifisch die Stärke als Polysaccharid, resistente Stärke • Lagerung von Kartoffeln • Schadstoffe (Solanin/Acrylamid/Schädlinge) • nährstoffschonende Zubereitung • Geschichte der Kartoffel • Kartoffelpflanze – Anbau und Wachstum • Süßkartoffel vs. Kartoffel • Verortung der Kartoffel in der Ernährungspyramide + Ernährungsempfehlungen 			
regionale Märkte im Lebensmittelbereich			
<ul style="list-style-type: none"> • Beruf Landwirt • Sortiment (Wo werden welche Kartoffelsorten angeboten/Vergleich von Märkten) 			
IF 3: Technische Geräte			
Aufbau technischer Geräte			
<ul style="list-style-type: none"> • SP Backofen • Einführung in den Herd 			
Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege			
<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Funktionen des Backofens • Besonderheiten von Herdarten, Handhabung und Bedienung 			
IF 4 Produktionsprozesse			
Optimierung von Arbeitsprozessen			
<ul style="list-style-type: none"> • Vergleich des Anbaus und der Ernte von früher und heute 			

Kompetenzen

<p style="text-align: center;">1. Sachkompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1), • formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit (SK2), • wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an (SK2), • erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen (SK 4), • analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Prozesse (SK 5) 	<p style="text-align: center;">2. Methodenkompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2), • entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3), • erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung (MK 4), • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) 	<p style="text-align: center;">3. Handlungskompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1), • bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Geräte (HK 2), • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6)
<p style="text-align: center;">4. Urteilskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1), • beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3), • entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6) 	<p style="text-align: center;">Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • s. Cloud/LWL 	<p style="text-align: center;">Produkte/ Überprüfungsformate</p> <p>Produkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kartoffeltypen - Kartoffelpflanze - Versuche und Versuchsprotokolle - Plakate zu Kartoffelsorten - Kartoffelbatterie <p>Überprüfungsformate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mappenkontrolle (Gestaltungsaufgabe) - Praxistest zum HRG - Versuchsprotokolle - Wachstumsprotokoll der Kartoffelpflanze - Kursarbeit
<p>Formen der Differenzierung- zielgleich: s. LWL Niveau B1 - C</p>	<p style="text-align: center;">Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</p>	
<p>Formen der Differenzierung – zieldifferent: s. LWL Niveau A</p>		

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 3: Ei – Ein vielseitiges Lebensmittel	Umfang:	Jahrgangsstufe
-		12 – 14 Unterrichtsstunden	7
<p>Inhaltliche Schwerpunkte IF 1 Ernährung und Märkte</p> <p>Lebensmittelgruppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsempfehlungen, Cholesterin, Nährstoffe, • Vorkommen in der Lebensmittelpyramide • Aufbau des Hühnereies • Frischetests <p>Regionale Märkte im Lebensmittelbereich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haltungsformen • Kükentöten <p>IF 3 Technische Geräte</p> <p>Geräte und Maschinen im Haushalt</p> <ul style="list-style-type: none"> • SP Handrührgerät <p>Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umgang und Pflege mit dem HRG <p>IF 4 Produktionsprozesse</p> <p>Optimierung von Arbeitsprozessen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mythen rund ums Eier kochen 			

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1) • analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3), • erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen (SK 4), 	<p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2), • entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3), • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8), • überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9), • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10), • analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11), • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12) • präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15) 	<p>Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1), • bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2), • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), • erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4), • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5), • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6)

<p style="text-align: center;">4. Urteilskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1), • formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2), • beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3), • beurteilen in Ansätzen auch komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4), • entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6) 	<p style="text-align: center;">Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • s. Cloud/LWL 	<p style="text-align: center;">Produkte/ Überprüfungsformate</p> <p>Produkte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eierkartons - Eier - Ergebnisse aus der Fachpraxis - Plakate zu Handlungsformen <p>Überprüfungsformate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Versuchsprotokolle - Lernzielkontrolle - Kursarbeit - Präsentationen
<p>Formen der Differenzierung- zielgleich:</p> <p>s LWL Niveau B1 – C</p>	<p style="text-align: center;">Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</p>	
<p>Formen der Differenzierung – zieldifferent:</p> <p>s. LWL Niveau A</p>		

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 4: Die Verdauung – Eine Reise durch meinen Körper	Umfang:	Jahrgangsstufe
Themenzeit		12 – 14 Unterrichtsstunden	7
Inhaltliche Schwerpunkte IF 1 Ernährung und Märkte Lebensmittelgruppen <ul style="list-style-type: none"> • Weg der Verdauung • Körpersignale Hunger, Durst, Sättigung, Appetit • Sättigungshormone • verdauungsförderliche und hemmende Lebensmittel • Verdauungsprobleme und -krankheiten • Werbeversprechen 			

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
Die SuS... <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1), • analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3), 	Die SuS... <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2), • entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3), • analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8), • beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13), • erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14), 	Die SuS <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1), • bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2), • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), • erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4),

<p style="text-align: center;">4.Urteilskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1), • formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2), • beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3), • beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5), • entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6) 	<p style="text-align: center;">Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • s. Cloud/LWL 	<p style="text-align: center;">Produkte/ Überprüfungsformate</p> <p>Produkte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Präsentationen - Modelle zur Verdauung - Experimente <p>Überprüfungsformate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lernzielkontrolle - Feedback zu Präsentationen
<p>Formen der Differenzierung- zielgleich:</p> <p>s LWL Niveau B1 - C</p>	<p>Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern</p>	
<p>Formen der Differenzierung – zieldifferent:</p> <p>s. LWL Niveau A</p>		

Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben - Jahrgang 8

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 1: Lebensmittelwertschätzung „Zu Gut für die Tonne“	Umfang:	Jahrgangsstufe
Themenzeit		12 Stunden	8

Inhaltliche Schwerpunkte:

IF 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt, IF 5: Gesundheit und Ernährung, IF 9: Online-Ökonomie

Wertschöpfungskette

- „Zu gut für die Tonne“ Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
- Wert unserer LM- Welche Ressourcen verbrauchen wir beim Anbau?
- Wer schmeißt wieviel LM weg?
 - ❖ Methode: Film zur „Warum werfen wir LM weg“, Fallbeispiele, Protokoll

Konsumverhalten in Deutschland

- Arbeitsheft „Zu gut für die Tonne“
- Welche LM werfen wir Verbraucher weg und in welchen Mengen?
- Reflektion des eigenen Konsumverhaltens
- Erstellen von Regeln, Tipps, die ein Wegwerfen von LM im eigenen häuslichen Bereich verringern.
 - ❖ Methode: Fallbeispiele, Protokoll, Rollenspiel, Gruppenpuzzle

Lagerung von Lebensmitteln

- Mindesthaltbarkeitsdatum (sensorische Prüfung von LM)
- Verbrauchsdatum
- Lagerung im und außerhalb des Kühlschranks
- Haltbarmachen von LM (einkochen, einfrieren, Marmelade kochen...)
 - ❖ Methode: Rollenspiel, Fallbeispiele, Präsentation von Plakaten

Foodsharing

- Vermeidung von LM-Abfällen bei gleichzeitiger Verteilung an Bedürftige am Beispiel der Caritasche in Iserlohn
- Containern: Begriffserklärung und aktuelle rechtliche Rahmenbedingungen
 - ❖ Methode: Ortsbesuch, Vermittlung von Praktikumsplätzen

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1).• formulieren ein vertieftes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im erweiterten thematischen Kontext an (SK 2),• analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3).	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1).• identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),• erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4).	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1),• bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2).• erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4).• vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5),• nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).

4.Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3). • beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5). 	<ul style="list-style-type: none"> • Schülerarbeitsheft Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft • Buch Starke Seiten WP • Film „Zu gut für die Tonne“ • Besuch der Caritasche oder Einladung eines Vorstandsmitgliedes der Caritasche • Reste APP 	<ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit Nr. 1 • Mappe • Kurzvortrag • Plakat zu LM-Verschwendung
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Wertschöpfungskette • Zu gut für die Tonne • LM-Verschwendung • Lagerung • Containern • Caritasche 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle • Protokoll des eigenen Konsumverhaltens 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte 	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 2: Tee	Umfang:	Jahrgangsstufe
NW		10 Stunden	8
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u> IF 5: Gesundheit und Ernährung, IF 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt, IF 8: Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen, IF 10: Berufsorientierung</p> <p>Teelegenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warum trinken die Menschen Tee? • Chinesische, japanische und indische Teelegende <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Gruppenpuzzle <p>Teeanbau und Teeherstellung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teedienst in jeder Stunde • Steckbrief Tee erstellen • Anbaugebiete, Ursprungspflanzen, Sorten, Anforderungen an Boden und Klima • Stärke und Qualität des Tees <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Partnerarbeit, Geschmackstest <p>Teeähnlicher Erzeugnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kräutertee • Heilende Wirkung, gesundheitliche Aspekte <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Rollenspiel, Bildimpuls <p>Teezeremonien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ostfriesische, chinesische und türkische Teezeremonie • Erläuterung in Theorie und Praxis • Vergleich: selbstgemachter Eistee- Instant Eistee bezüglich des Geschmacks und des Zuckergehalts <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Gruppenpuzzle, Rollenspiel, Bildimpuls, Praktische Arbeit <p>Berufsorientierung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beruf: Qualitätsprüfer <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Steckbrief in Partnerarbeit 			

Kompetenzen

<p style="text-align: center;">1. Sachkompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1). • formulieren ein vertieftes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im erweiterten thematischen Kontext an (SK 2). 	<p style="text-align: center;">2. Methodenkompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). • erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4). 	<p style="text-align: center;">3. Handlungskompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1). • bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2). • dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8).
<p style="text-align: center;">4. Urteilskompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). 	<p style="text-align: center;">Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Internetrecherche www.teeverband.de • www.uniklinikum-saarland.de Tee Steckbrief • Film www.eilles-tee.de • Diverse Infotexte • Buch: Biologie im Supermarkt • Buch: Gut Eingekauft 	<p style="text-align: center;">Produkte/ Überprüfungsformate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit • Arbeitsmappe • Steckbrief Tee und Qualitätsprüfer • Teedienst • Praktische Arbeit: Scones backen
<p>Fachbegriffe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • First/ Second Flush • Koffein, Gerbstoffe 	
<p>Formen der Differenzierung- zielgleich:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle 	
<p>Formen der Differenzierung – zieldifferent:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte 	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 3: Ausgewogene Ernährung	Umfang:	Jahrgangsstufe
NW		12 Stunden	8
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u> IF 5: Gesundheit und Ernährung, IF 8: Ernährung in unterschiedlichen Ernährungssituationen und -phasen, IF 10: Berufsorientierung</p> <p>Nährstoffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vollwertige Ernährung, Ernährungspyramide • Nährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe) • Chemischer Aufbau, Bedeutung für den Körper, Bedarf pro Tag • Nährwerttabelle <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Gruppenpuzzle, Partnerarbeit, Bildimpuls, Kurzvortrag <p>Obst und Gemüse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedarf, Portionsgrößen • Saisonkalender, Bio oder regional? • Warenkunde <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Gruppenpuzzle, Besuch im Rewe oder Wochenmarkt <p>Ernährungsbedingte Krankheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruktoseintoleranz • Krankheitsbild, Häufigkeit in der Bevölkerung, Gegenmaßnahmen <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Think per share <p>Berufsorientierung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Steckbrief der Ernährungsberater:in (Schulische Voraussetzung, Gehalt, Arbeitsgebiete, mögliche Arbeitgeber) <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Think per share, Kurzvortrag 			

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5). 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2), • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen und treffen eine Kaufentscheidung (UK 6). 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4). • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5), • dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8).
<p style="text-align: center;">4. Urteilskompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). 	<p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Starke Seiten 8-10, Klett Verlag • Startklar, Oldenburg Verlag 3-fach differenzierte Arbeitsblätter • Saisonkalender • Nährwerttabelle • Ernährungspyramide 	<p>Produkte/ Überprüfungsformate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit • Arbeitsmappe • Rollenspiel Wochenmarktverkäufer:in oder Ernährungsberater:in • Rezept Obstsalat je nach Jahreszeit
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Vollwertige Ernährung • Nährwerte/ Nährwerttabelle • Saisonkalender 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte 	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 4: So werde ich groß-Nahrungsergänzungsmittel	Umfang:	Jahrgangsstufe
		8 Stunden	8
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u> IF 5: Gesundheit und Ernährung, IF 8: Ernährung in unterschiedlichen Lebensphasen, IF 9: Online Ökonomie, IF 10: Berufsorientierung Eiweiß in unterschiedlichen Lebensphasen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Säuglinge, Kinder, Jugendliche, alte Menschen • Sportler (Freizeitsportler, Berufssportler) • Folgen einer Über- und Unterversorgung <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Think-pair-share, Auswertung von Statistiken <p>Nahrungsergänzungsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eiweißpräparate • Funktional Food • Light Produkte • Vitamine und Mineralstoffe • Bedeutung, Vor- und Nachteile • Als Pille, Kapsel oder doch das Lebensmittel?? <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Bildimpuls, Steckbrief, Kurzvortrag, <p>Werbung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Einzelhandel • Im Internet <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Erkundung im Rewe, Erklärvideo <p>Homöopathie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Globuli • Schüssler Salze <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Erklärvideo <p>Berufe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fitnesskaufmann <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Rollenspiel, Präsentation zu einem Beruf, Fallbeispiel 			

Kompetenzen

<p style="text-align: center;">1. Sachkompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1). • analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3). 	<p style="text-align: center;">2. Methodenkompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen und treffen eine Kaufentscheidung (UK 6). 	<p style="text-align: center;">3. Handlungskompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). • erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4).
<p style="text-align: center;">4. Urteilskompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	<p style="text-align: center;">Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Starke Seiten 8-10 • Buch Biologie im Supermarkt • Nährwerttabelle • Werbeprospekte 	<p style="text-align: center;">Produkte/ Überprüfungsformate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit • Arbeitsmappe • Lernplakate /Collagen (iPad) • Steckbrief Beruf
<p>Fachbegriffe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Funktional Food 	
<p>Formen der Differenzierung- zielgleich:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben 	
<p>Formen der Differenzierung – zieldifferent:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Formulierungshilfen 	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 5: Wir planen eine Party	Umfang:	Jahrgangsstufe
Mathe, Kunst, Deutsch		6 Stunden	8
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u> IF 5: Gesundheit und Ernährung, IF 6: Haushaltsmanagement, IF 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt, IF 10: Berufsorientierung</p> <p>Organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anlässe-Warum feiern wir? • Einladung gestalten • Gästeliste • Speisenplanung und Einkauf • Mengenermittlung • Aufgabenverteilung <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Mystery, Think-pair-share, Gruppenpuzzle <p>Aufgabenverteilung im Haushalt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rolle der Frauen und Männer früher- heute • Vor- und Nachteile • Eigene Erfahrungen <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Think-pair-share, Statistiken auswerten <p>Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Ernährungsgewohnheiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lactoseintoleranz • Glutenunverträglichkeit • Vegetarische Gerichte • Vegane Gerichte <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Bildimpuls, Geschmackstest <p>Abschlussbüfett</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktische Umsetzung <p>Berufsorientierung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eventmanager <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Steckbrief für den Beruf 			

Kompetenzen

<p style="text-align: center;">1. Sachkompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5). 	<p style="text-align: center;">2. Methodenkompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2), • identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5). 	<p style="text-align: center;">3. Handlungskompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1). • erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4), • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7). • dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8).
<p style="text-align: center;">4. Urteilskompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	<p style="text-align: center;">Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mystery • Buch Starke Seiten WP 8-10 • Buch Plan L • Internet Recherche https://www.heyhobby.de/party-planen/ • Nährwerttabelle 	<p style="text-align: center;">Produkte/ Überprüfungsformate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einladung • Praktische Arbeit: Abschlussbüfett
<p>Fachbegriffe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lactoseintoleranz • Ernährungsformen 	
<p>Formen der Differenzierung- zielgleich:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle 	
<p>Formen der Differenzierung – zieldifferent:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte 	

Matrix für die Planung standardorientierten Unterrichts im Fach Hauswirtschaft WP

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 1: Bewusster Konsum fair gehandelter Lebensmittel	Umfang:	Jahrgangsstufe
Themenzeit		16 Stunden	9

Inhaltliche Schwerpunkte:

Inhaltsfeld 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt

Inhaltsfeld 5: Ernährung und Gesundheit

Definition Nachhaltigkeit

- 3-Säulen-Modell der Nachhaltigkeit
- Ökologischer Fußabdruck
- Weltüberlastungstag (Overshoot Day)
 - Methode: Film zur Nachhaltigkeit, Berechnung des eigenen ökologischen Fußabdrucks

Herstellung und Anbau von Lebensmitteln

- z.B. Schokolade / Kakao, Banane, Kaffee
- Ernte
- Warentest zu einem Lebensmittel
 - Methode: Fallbeispiele, Bildimpulse

Arbeitsbedingungen

- Fair-Trade-Siegel (Vor- und Nachteile)
- Preiszusammensetzung (z.B. Wer verdient wie viel an einer Schokolade?)
- Preisvergleiche
 - Methode: Rollenspiel, Fallbeispiele, Präsentation zum Siegel

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5). 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). • erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4). 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2), • erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4)
4. Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). • beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3). • beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungsscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5). 	<ul style="list-style-type: none"> • Film zur Nachhaltigkeit, AB Kakaoernte, • Buch: Starke Seiten 8-10 S. 130ff. • Film: Ökologischer Fußabdruck • Overshoot Day • Buch: Starke Seiten 8-10 S.144ff. Fair trade am Beispiel von Kakao • AB: Wer bezahlt wie viel am Kaffee? • Besuch „Eine Welt Laden“ • Fair Trade Siegel • Rezept: Knabbergemüse mit Kräuterquark, Apfelcrumle, Florentiner Plätzchen, Martinsbrezeln, Kürbissuppe, Fair Trade Kakao 	<ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit Nr. 1 • Mappe • Kurzvortrag • Beurteilungsbogen Warentest
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit • Ökologischer Fußabdruck 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Interview durchführen zur Nachhaltigkeit 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte 	

Matrix für die Planung standardorientierten Unterrichts im Fach Hauswirtschaft WP

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 2: Beim Einkauf an die Umwelt denken – Nachhaltigkeit in der Abfallentsorgung	Umfang:	Jahrgangsstufe
NW		18 Stunden	9

Inhaltliche Schwerpunkte:

Inhaltsfeld 5: Gesundheit und Ernährung, Inhaltsfeld 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt, Inhaltsfeld 10: Berufsorientierung

Abfallsorten:

- Was für Abfälle gibt es?
- Abfallkalender der Stadt Iserlohn
- Behältersysteme und Abholmöglichkeiten
 - Methode: Abfallrallye, Gruppenpuzzle

Gesetzliche Grundlagen:

- Verpackungsverordnung
- Kreislaufwirtschaftsgesetz
 - Methode: Partnerarbeit

Firma Lobbe als regionaler Arbeitgeber

- Bedeutung als Arbeitgeber (Ausbildungsberufe)
- Aufgabenfelder der Entsorgungsfirma
- Sortieranlage
 - Methode: Rollenspiel, Bildimpuls

Plastik in Meeren und Lebensmitteln

- Auswirkungen von Plastik (z.B. auf die Weltmeere)
- Vorkommen von Plastik in LM und Verpackungen
- Gefahr durch Mikroplastik
- Reflexion des eigenen Einkaufsverhaltens
 - Methode: Gruppenpuzzle, Rollenspiel, Bildimpuls

Kompetenzen

1. Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler...	2. Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler...	3. Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler...
<ul style="list-style-type: none"> analysieren die Funktion und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3). analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4). analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5). 	<ul style="list-style-type: none"> recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4). analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11). 	<ul style="list-style-type: none"> erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4). planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).
4. Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler...	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<ul style="list-style-type: none"> beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	<ul style="list-style-type: none"> Startklar Sek I, Oldenburg Verlag Loslegen, H und E, Cornelsen Verlag Broschüre Abfallkalender der Stadt Iserlohn Besuch der Sortieranlage der Firma Lobbe Verpackungsabfall: Vergleich Discounter- Markt/ Landwirt 	<ul style="list-style-type: none"> Klassenarbeit Arbeitsmappe Lernplakate / Collagen zur Abfalltrennung (iPad)
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> Nachhaltigkeit Verarbeitungsmöglichkeiten Wiederverwertung / Recycling 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> Sprinteraufgaben Gruppenpuzzle 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> Zuordnungsaufgaben Lückentexte 	

Matrix für die Planung standardorientierten Unterrichts im Fach Hauswirtschaft WP

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 3: Schlankmacher im Blick - Ausgewogene Ernährung vs. Diäten	Umfang:	Jahrgangsstufe
NW		10 Stunden	9

Inhaltliche Schwerpunkte:

IF 5: Gesundheit und Ernährung, IF 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt, IF 10: Berufsorientierung

Mein Energiebedarf

- Grund- und Leistungsumsatz
- Energiebedarf und Verbrauch
- eigene Berechnungen

- Methode: Partnerarbeit, Auswertung von Statistiken,

Übergewicht /Adipositas

- Body-Mass-Index (BMI)
- Entstehung /Ursachen von Übergewicht

- Methode: Bildimpuls, Fallbeispiel

Diäten

- verschiedene Diäten (z.B. Paleo, Low Carb, Eiweiß-Diät)
- Diäten bewerten im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung

- Methode: Gruppenpuzzle, Fallbeispiele

Berufe:

- Diätassistent, Ernährungsberater

- Methode: Rollenspiel, Präsentation zu einem Beruf, Fallbeispiel

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1).• analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4).• analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5).	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1).• erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren mittels eines Geschmackstests (MK 4).• entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen und treffen eine Kaufentscheidung (UK 6).	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1),• planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).• erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4).

4.Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	Materialien/Medien <ul style="list-style-type: none"> • Starke Seiten 8-10, S. 44-75 • Abs Klett „Mein Energiebedarf“ • Ernährungspyramide 	Produkte/ Überprüfungsformate <ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit • Arbeitsmappe • Lernplakate /Collagen (iPad) • Rollenspiel mit unterschiedlichen Vertretern (Ernährungsberater, Diätassistentin...)
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Grund- und Leistungsumsatz • Energiebedarf /Energieumsatz • Adipositas • PAL-Wert (Physical Activity Level) 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte • Formulierungshilfen • Hörbeispiele 	

Matrix für die Planung standardorientierten Unterrichts im Fach Hauswirtschaft WP

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 4: Alles Bio oder was?! - Siegel und Label	Umfang:	Jahrgangsstufe
NW		18 Stunden	9
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u> IF 5: Gesundheit und Ernährung, IF 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt, IF 10: Berufsorientierung</p> <p>Biosiegel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Biosiegel • Bioproduktion in Deutschland und im Ausland • Definition der ökologischen Landwirtschaft • Gesundheitswert von Bio-Lebensmitteln <p style="padding-left: 40px;">• Methode: Gruppenpuzzle, Partnerarbeit</p> <p>Bioladen versus Discounter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preisvergleich • Herkunft der Bio-Lebensmitteln (Bio-Gemüse von Almeria) • z.B. Alnatura <p style="padding-left: 40px;">• Methode: Rollenspiel</p>			

Kompetenzen

1. Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler...	2. Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler...	3. Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler...
<ul style="list-style-type: none"> • systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5). 	<ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). • erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren mittels eines Geschmackstests (MK 4). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen und treffen eine Kaufentscheidung (UK 6). 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7). • erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4).

4.Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	Materialien/Medien <ul style="list-style-type: none"> • Starke Seiten 8-10, S. 136/137 • BzFE: Lebensmittelkennzeichnung • Lebensmittelprospekte • Film „Alles Bio, alles gut?“ ZDF Mediathek Planet vom 20.10.2019 (Erik Hane) • Internetrecherche • AB KV 47 Vergleich zwischen EU-Bio-Siegel und Demeter-Siegel“ (siehe LWL) • AB KV 50 „Fair-Trade-Produkte“ (siehe LWL) • Geschmackstest (z.B. Bioschokoladen) 	Produkte/ Überprüfungsformate <ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit • Arbeitsmappe • Lernplakate /Collagen (iPad) • Rollenspiel mit unterschiedlichen Vertretern (Bio, konventionell, ...)
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Ökologische Landwirtschaft • Nachhaltige Produktion • chemisch/organisch • Siegel • Markterkundung • Kaufentscheidungen 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte 	

Matrix für die Planung standardorientierten Unterrichts im Fach Hauswirtschaft WP

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 4: Alles Bio oder was?! - Siegel und Label	Umfang:	Jahrgangsstufe
NW		18 Stunden	9
Inhaltliche Schwerpunkte			

Kompetenzen

<p style="text-align: center;">1. Sachkompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5). 	<p style="text-align: center;">2. Methodenkompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). • erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren mittels eines Geschmackstests (MK 4). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen und treffen eine Kaufentscheidung (UK 6). 	<p style="text-align: center;">3. Handlungskompetenz</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7). • erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4).
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	Materialien/Medien <ul style="list-style-type: none"> • Starke Seiten 8-10, S. 136/137 • BzFE: Lebensmittelkennzeichnung • Lebensmittelprospekte • Film „Alles Bio, alles gut?“ ZDF Mediathek Planet vom 20.10.2019 (Erik Hane) • Internetrecherche • AB KV 47 Vergleich zwischen EU-Bio-Siegel und Demeter-Siegel“ (siehe LWL) • AB KV 50 „Fair-Trade-Produkte“ (siehe LWL) • Geschmackstest (z.B. Bioschokoladen) 	Produkte/ Überprüfungsformate <ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit • Arbeitsmappe • Lernplakate /Collagen (iPad) • Rollenspiel mit unterschiedlichen Vertretern (Bio, konventionell, ...)
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Ökologische Landwirtschaft • Nachhaltige Produktion • chemisch/organisch • Siegel • Markterkundung • Kaufentscheidungen 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte 	

Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben - Jahrgang 10

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 1: Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit	Umfang:	Jahrgangsstufe
Themenzeit NW		16 Stunden	10
<u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u> IF 5: Gesundheit und Ernährung, IF 8: Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen -und -phasen, IF 10: Berufsorientierung			
Definition diverser Ernährungsformen <ul style="list-style-type: none">• Vor- und Nachteile• Gesundheitliche Auswirkungen auf den Körper• Zusammenhang zu den Nährstoffen• Zusammenhang zu den Lebensphasen • Methode: Rollenspiel, Fallbeispiele			
Ernährungsbedingte Krankheiten <ul style="list-style-type: none">• Definition von z. B. Diabetes mellitus, Lactoseintoleranz• Beschreibung des Krankheitsbildes• Einschränkung im Alltag• Ernährungsempfehlung bzw. medizinische Therapie • Methode: Fallbeispiele, Bildimpulse, Diätplan			
Berufe <ul style="list-style-type: none">• z.B. Diätassistentin, Lebensmitteltechnologe• Beschreibung der Berufsbilder (erforderlicher Schulabschluss, Ausbildungsdauer, Verdienstmöglichkeiten, Weiterbildungschancen)			
Methode: Rollenspiel, Fallbeispiele, Präsentation zu einem Beruf			

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1).• analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3).	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1).• identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2).• identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10).• analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11).	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1).• bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2).• erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4).• vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5).• nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).

4.Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	<ul style="list-style-type: none"> • Buch Starke Seiten WP 8-10 (S.76-111) • Internetrecherche • HW 7-10 Auer Verlag • Gruppenpuzzle • Nährwerttabelle • Wissenschaftliche Studie zu Planetary Health Diet 	<ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit Nr. 1 • Mappe • Kurzvortrag • Rollenspiel
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetarismus, Vegane Ernährung, Paleo • Planetary Health Diet • Nahrungsergänzungsmittel • Diabetes mellitus, Lactoseintoleranz 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle • Interview durchführen 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte 	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 2: Wohnung /Berufe (wahlweise)	Umfang:	Jahrgangsstufe
Arbeitslehre Wirtschaft		18 Stunden	10

Inhaltliche Schwerpunkte:

IF 6: Haushaltsmanagement, IF 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt, IF 9: Online-Ökonomie, IF 10: Berufsorientierung

Beruf und Einkommen

- Stellenwert von Arbeit und Beruf, Selbst- und Fremdwahrnehmung: Einschätzung der eigenen Kompetenzen
- Arbeitswelten, Arbeitszeitmodelle
- Girls & Boys Day
- Berufsausbildungsgesetz (Rechte und Pflichten)
- Qualifizierungsmöglichkeiten
- Bruttolohn-Nettolohn
- Bedeutung von Arbeitslosigkeit
- Vorstellungsgespräch
- Methode: Fallbeispiele, Bildimpulse, Steckbrief für einen Ausbildungsberuf

Wege in die Selbstständigkeit

- Vergleich Selbstständigkeit oder Angestelltenverhältnis
- Beispiele für Berufe (Vor- und Nachteile)
- Bedeutung von Arbeitslosigkeit
- Methode: Fallbeispiele, Bildimpulse, Steckbrief für einen Ausbildungsberuf

Wohnformen

- Vergleich früher-heute
- Lebensformen (z.B. Großfamilie, Single-Haushalte)
- Wohnungsanzeigen, Mietverträge, Nebenkostenabrechnung, Versicherungen, Einrichtung planen
- Haus und Grund, Mieterbund

Berufe

- Beschreibung der Berufsbilder (erforderlicher Schulabschluss, Ausbildungsdauer, Verdienstmöglichkeiten, Weiterbildungschancen)
- Methode: Rollenspiel, Fallbeispiele, Präsentation zu einem Beruf

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1).• formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an (SK 2).• analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3).• analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4).	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1).• identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2).• analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11).	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3).• erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4).• vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5).• nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).• dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8).

4.Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	<ul style="list-style-type: none"> • Buch Starke Seiten WP 8-10 (S. 180-211) • Plan L Westermann Verlag • Internetrecherche • Standardmietvertrag, Nebenkostenabrechnung • Bewerbungskompass der Bundesagentur für Arbeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit • Mappe • Kurzvortrag • Vorstellungsgespräch
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Eignungstest, Berufswunsch • Girls & Boys Day • Wohnungssuche, Mietverträge, Nebenkostenabrechnung 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle • Vorstellungsgespräch planen und durchführen 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte 	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 3: Online-Einkauf Einzelhandel	Umfang:	Jahrgangsstufe
Arbeitslehre Wirtschaft		10 Stunden	10

Inhaltliche Schwerpunkte:

IF: 9: Online-Ökonomie. IF 10: Berufsorientierung

Onlinehandel

- Vergleich Onlinehandel und Einkaufsbummel in der Stadt/ Entwicklung
- Vor- und Nachteile des Onlinehandels, Reflexion des eigenen Kaufverhaltens
- Einfluss auf die Umwelt/ Nachhaltigkeit (z.B. Transportwege, Entsorgung neuer Waren)
- Entwicklung durch die Corona-Pandemie
- Lebensmittel online einkaufen
- Rechte und Pflichten (z.B. Rückgaberecht, Widerruf, Fake-Shops)

- Methode: Fallbeispiele, Bildimpulse,

Bezahlungssysteme

- Formen von Bezahlungssystemen (z.B. Online-Banking, Überweisung, Lastschrift, Pay Pal)
- Anwendungsmöglichkeiten (z.B. Daueraufträge für Miete, Lastschrift für Schulgeld)
- Nutzen und Risiken von Bezahlungssystemen
- Kontoauszug eines Girokontos

- Methode: Fallbeispiele, Bildimpulse, evtl. Referent der Sparkasse Iserlohn, Demoversion Online Banking Sparkasse Iserlohn

Datenschutz und Urheberrecht

- Verbraucherfallen z.B. Gema und VG-Wort

Berufe

- Beschreibung der Berufsbilder (erforderlicher Schulabschluss, Ausbildungsdauer, Verdienstmöglichkeiten, Weiterbildungschancen)

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1).• analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3).• analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4).	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1).• identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2).• analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11).	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4).• vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5).• nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).• dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8).

4.Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	<ul style="list-style-type: none"> • Buch Starke Seiten WP 8-10 (S. 156 – 179) • Internetrecherche, Statistiken • Demoversion Online Banking der Sparkasse Iserlohn • Startklar, Oldenburg Verlag 3fach Differenzierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Klassenarbeit • Mappe • Kurzvortrag • Präsentation
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Eignungstest, Berufswunsch, Girls & Boys Day • Wohnungssuche • Mietverträge, Nebenkostenabrechnung 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle • Vorstellungsgespräch planen und durchführen 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte 	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 4: Rezepte aufs Ohr	Umfang:	Jahrgangsstufe
Musik, Informatik, Deutsch		6 Stunden	10
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u> IF 5: Gesundheit und Ernährung, IF 6: Haushaltsmanagement</p> <p>Rezepte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezepte sichten und auswählen (nach bestimmten Aspekten z.B. regional, saisonal, best. Ernährungsform, Heimate Rezeppte) • ein Audioskript verfassen • Methode: Autorenlernen <p>Rezepte aufnehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tonfiles aufnehmen und ggf. schneiden (z.B. Audacity) • Methode: Autorenlernen <p>Präsentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung üben in der Gruppe • Methode: Rollenspiel <p>Urheber- und Nutzungsrecht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copy and Paste <p>Methode: Rollenspiel, Fallbeispiel, Gruppenpuzzle</p>			

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1),• formulieren ein vertieftes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im erweiterten thematischen Kontext an (SK 2), (MSW NRW 2015, S.25)• analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4),• analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5)	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),• identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),• erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14),	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none">• entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3).• erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4).• planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).

4.Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3). 	Materialien/Medien <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptbücher • Internetrecherche • BZfE „Rezepte aufs Ohr“ 	Produkte/ Überprüfungsformate <ul style="list-style-type: none"> • Mappe (Dokumentation des Projekts) • Präsentation eines Audiorezepts in Form eines Erklärvideos
Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Urheber- und Nutzungsrecht • Rezeptauswahl 	
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Regieanweisung eines Rezeptes 	
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte • Formulierungshilfen 	

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit	Thema 5: Andere Länder, andere Sitten – Ein Themen- menü praktisch zubereiten	Umfang:	Jahrgangsstufe
evtl. Erdkunde /TZ		6 Stunden	10
<p><u>Inhaltliche Schwerpunkte:</u> IF 6: Haushaltsmanagement. IF 8: Ernährung in unterschiedlichen Ernährungssituationen und Lebensphasen, IF 10: Berufsorientierung</p> <p>Aufgabenverteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ämterplan <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Präsentation <p>Einkauf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auswahl der Lebensmittel • Auswahl der Geschäfte • Vergleich Preis /Leistung <p>Organisation in der Nahrungszubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorspeise • Hauptgang • Nachspeise • Zeitmanagement <ul style="list-style-type: none"> • Methode: Fallbeispiele, Bildimpulse, <p>Tischsitten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tisch decken: Dekoration, Servietten falten <p>Berufe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beschreibung der Berufsbilder z.B. Koch (erforderlicher Schulabschluss, Ausbildungsdauer, Verdienstmöglichkeiten, Weiterbildungschancen) <p>Methode: Rollenspiel, Fallbeispiele, Präsentation zu einem Beruf</p>			

Kompetenzen

1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Handlungskompetenz
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1). • analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4). • analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5). 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2). • identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5). • präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15). 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1). • bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2). • erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4). • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).
4. Urteilskompetenz	Materialien/Medien	Produkte/ Überprüfungsformate
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte • Auer Verlag „Hauswirtschaft an Stationen“ 9-10 	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe • Kurzvortrag • Praktische Zubereitung eines Themenmenüs

Fachbegriffe	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen wie im Urlaub • Mediterranes Kochen • Festtagsmenü
Formen der Differenzierung- zielgleich:	<ul style="list-style-type: none"> • Sprinteraufgaben • Gruppenpuzzle • Menü planen und kochen
Formen der Differenzierung – zieldifferent:	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsaufgaben • Lückentexte

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

Gesamtnote

sonstige Mitarbeit (50%)	schriftliche Arbeiten (50%)
siehe Tabelle „ sonstige Leistungen “	Richtigkeit der Ergebnisse
	inhaltliche Verstehensleistung

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 an den Lernwegelisten und die Mappenführung. In den schriftlichen Arbeiten werden die Richtigkeit der Ergebnisse und die inhaltliche Qualität bewertet.

- Es werden zwei Klassenarbeiten pro Halbjahr geschrieben. Aus diesen wird die Note für die „Schriftlichen Arbeiten“ bestimmt. In jeder Klassenarbeit gibt es zwei Punkte für das richtige Markieren von Operatoren und einige Punkte für eine saubere Heftführung.
- Pro Schuljahr kann eine schriftliche Arbeit durch eine fachpraktische Prüfung oder eine mündliche Prüfung ersetzt werden.
- Hinsichtlich der Anzahl und Dauer von Klassenarbeiten hat die Fachkonferenz folgende Festlegungen getroffen:

Klasse	Anzahl	Dauer in Minuten
7	4	ca. 45
8	4	ca. 45

9	4	ca. 45
10	4	ca. 45

Verbindliche Absprachen zu den „Sonstigen Leistungen“:

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

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

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 (Prozentsätze Notengebung)

Die Bewertung erfolgt nach folgendem Schema:

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

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

Leistungsrückmeldung

Jede Lehrperson dokumentiert regelmäßig die von den Schülerinnen und Schülern erbrachten Leistungen. Die Leistungsrückmeldung erfolgt in regelmäßigen Abständen (mindestens einmal pro Quartal) in schriftlicher oder mündlicher Form sowie stets auf Nachfragen von Seiten der Schülerinnen und Schüler 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"> - Starke Seiten WP 8-10 - Plan L - Nährwerttabelle - Ernährungspyramide - iPad mit fachspezifischen Apps
-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.5 Individuelle Förderung

Der Hauswirtschaftsunterricht ist differenziert angelegt. Die Differenzierung findet im Unterrichtsgeschehen selbst statt (durch differenzierte Aufgaben) und spiegelt sich in den Lernwegelisten wider. Die Aufgaben in den Lernwegelisten sind nach den Niveaustufen A, B1, B2 und C differenziert und werden für die Schülerinnen und Schüler sichtbar vor die Aufgaben/Aufgabenstellungen notiert. Für Schülerinnen und Schüler mit einem Förderbedarf werden verstärkt Visualisierungen sowie Texte in einfacher Sprache zur Verfügung gestellt.

Niveaustufe	A	B1	B2	C
Bedeutung	Handelnd-sinnhaft-reproduzierend (Für Schülerinnen und Schüler im gemeinsamen Lernen)	Reproduzieren, operieren, benennen	Reorganisieren, darstellen, modellieren	Transferieren, reflektieren, produzieren

3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

Das fachübergreifende und fächerverbindende Arbeiten ermöglicht den Schülerinnen und Schülern, 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.