

## **Schulinterner Lehrplan zum Kernlehrplan für Gesamtschulen - Hauswirtschaft**

Nach § 29 und §70 SchulG erstellt die Fachkonferenz auf der Grundlage vorliegender Lehrpläne schuleigene Unterrichtsvorgaben. Die Fachkonferenz entscheidet dabei insbesondere über

- Ziele und Arbeitspläne,
- Grundsätze zur fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit,
- Grundsätze zur Leistungsbewertung,
- Vorschläge an die Lehrerkonferenz zur Einführung von Lernmitteln,
- die Zusammenarbeit mit anderen Fächern,
- Maßnahmen zur schulinternen Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung
- Evaluationsmaßnahmen und Rechenschaftslegung.

### **1. Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit**

- In den Jahrgangsstufen 5 ,7 und 10 wird das Fach Hauswirtschaft zweistündig halbjährlich im Wechsel mit dem Fach Technik unterrichtet.
- Das Fach ist verknüpft mit den Fächern Wirtschaft, Technik, Biologie, Sport und Mathematik.
- Die Unterrichtsinhalte im Fach Hauswirtschaft sind abgestimmt mit den Unterrichtsinhalten im Wahlpflichtunterricht Arbeitslehre-Hauswirtschaft.
- Das Fach Hauswirtschaft ist mit zwei Fachräumen und einem Sammlungs-/Vorratsraum sowie Handwaschräumen und Waschküche ausgestattet. Für die Durchführung des Unterrichtes im Fach Hauswirtschaft stehen zwei Lehrküchen mit jeweils 4 Kochzeilen, ausgelegt für jeweils 4 Schüler und Schülerinnen, zur Verfügung. Die Belegung der Räume beträgt an manchen Wochenstunden 100%, sodass in Ausnahmefällen auch Unterricht im Klassenraum stattfinden muss.
- Hauswirtschaft findet in der Regel in Doppelstunden statt.
- Ziel des Faches Hauswirtschaft an der Friedrich-Spee Gesamtschule ist die Vermittlung einer hauswirtschaftlichen Grundbildung in den Bereichen Konsum, Gesundheit, Umwelt und Haushaltsführung.
- Durch Verknüpfung von Theorie und Praxis erreichen die Lerninhalte die SuS auf unterschiedlichen Ebenen.
- Die Perspektive des Faches HW trägt dazu bei, das SuS vielfältige Aufgaben der Arbeit in Haushalt und Beruf selbstständig planen, organisieren, ausführen und reflektieren.

### **2. Fachgruppe Stand Oktober 2015**

- Fachvorsitz: C. Stolz
- Stv. Fachvorsitz: M. Rüter
- Mitglieder der Fachgruppe: C. Appelbaum, P. Beatrix, K. Brants, S. Gerlach, M. Rüter, G. Schmidt, C. Stolz, J. Tacke, F. Zappatore, M. Zwingmann

### 3. Entscheidungen zum Unterricht

- Für den Unterricht genutzte Lehrwerke sind:
  - Starke Seiten: Hauswirtschaft, Klett Verlag
  - Mensch und Umwelt, Band 1+2, Verlag Handwerk und Technik
  - Zusammenleben und Zusammenarbeiten, Jahrgang 7, 8+9, Verlag Handwerk und Technik
  - SchmExperten 5/6 und 6 – 8
  - und andere Materialien, z.B. Aid-Materialien, Arbeitsblätter Grund- und Aufbauwissen Hauswirtschaft vom Verlag an der Ruhr, Bergedorfer Kopiervorlagen, etc.
- Um die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung zu unterstützen, stehen ausgearbeitete Unterrichtsvorhaben und Materialien im Intranet und in Ordnern in den Fachräumen zur Verfügung.
- Die Zuordnung der ausgewählten Fachinhalte zu den sogenannten Basiskonzepten ergibt sich aus dem Kernlehrplan. Auf eine explizite Aufschlüsselung wird daher hier verzichtet.
- Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden darf.
- Die Fachkonferenz ist sich einig darüber, dass in allen Jahrgängen der inhaltlichen Schwerpunkt Esskultur sowohl im theoretischen, aber vor allem im praktischen Teil des Unterrichtes regelmäßig besprochen und reflektiert wird. Vor allem die gemeinsam eingenommen Mahlzeiten bieten dazu einen geeigneten Anlass.

### 4. Kurzzusammenfassung Kontexte

Jg. 5	Schulküchen und ihre Einrichtung
	Arbeitsmittel (Einführung von kleinen und großen Arbeitsgeräten)
	Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule
	Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene
	Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung
	Nahrungszubereitung
	Essbiographie
Jg. 7	Arbeitsmittel (Helfer im Haushalt)
	Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts
	Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalts
	Sicherheit im privaten Haushalt
	Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt
	Lebensmittelkennzeichnung
Jg. 10	Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
	Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung
	Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen
	Lebensmittelhygiene im Betrieb
	Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln
	Planung und Umsetzung eines Themenmenüs

## 5. Matrix Kompetenzen

Jahr- gang	Sachkompetenz (SK)				Methoden- und Verfahrenskompetenz (MK)														Urteils- und Entscheidungs- kompetenz (UK)						Handlungskompetenz (HK)						
	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7
5	1	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
7	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
10	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

## 6. Unterrichtsvorhaben

<b>Jahrgang: 05 - Kernunterricht im halbjährlichen Wechsel mit Technik</b>
<b>Basiskonzepte</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schulküchen und ihre Einrichtung               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsmittel</li> </ul> </li> <li>- Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene</li> </ul> </li> <li>- Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nahrungszubereitung</li> <li>- Essbiographie</li> </ul> </li> </ul>
<b>K o m p e t e n z e n</b>
<p>Die in Hauswirtschaft im Jahrgang 5 aufgeführten Kompetenzen greifen in jeder Hinsicht in die Kompetenzbeschreibung der Berufsorientierung. Das heißt, alle Kompetenzen des Fachbereiches Hauswirtschaft sind auch Kompetenzen der Berufsorientierung. Anhand des Berufes „Koch“ werden die grundsätzlichen Hygieneanforderungen in einer Küche verdeutlicht.</p>
<b>Handlungskompetenz</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK1)</li> <li>- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2)</li> </ul>

- entwickeln unter Anleitung - auch simulativ - einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3)
- erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 4)
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5)
  - nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probeweise ab (HK 6)
  - organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7)

### **konkretisierte Sachkompetenzen**

- benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche (SK 2)
- erklären sicherheitsrelevante Maßnahmen in der Schulküche sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung (SK 3)
  - erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel und Nahrungsmittel (SK 4)
- ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu (SK 2)
  - erläutern Rezepte und beschreiben einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung (SK 4)
- erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (SK 1)
  - benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen (SK 3)
  - beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK 2)
  - beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten (SK 2)

### **Methoden- und Verfahrenskompetenz**

- recherchieren unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen- auch unter Nutzung von Inhaltsverzeichnis, Register und Glossar- zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien (MK 1)
  - entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2)
  - entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3)
- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5)
  - analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 6)
- analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 7)
  - überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 8)
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9)
  - analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10)
  - entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (MK 11)
- beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12)

- erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13)
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)

### **konkretisierte Urteils- und Entscheidungskompetenzen**

- bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u. a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen (UK 5)
  - entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten (UK 5)
    - entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung (UK 2)
- beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln, die Beachtung der Hygieneregeln sowie die Sicherheit (UK 1)
  - bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit (UK 3)
    - bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit (UK 1)
  - beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK 6)
  - bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen (UK 4)

### **Inhaltliche Schwerpunkte**

<b>1. und 2. Woche</b>	<b>3. und 4. Woche</b>	<b>5. und 6. Woche</b>	<b>7. und 8. Woche</b>	<b>9. und 10. Woche</b>
<p>Alles hat seinen Platz! - Einführung in die Schulküche (Küchenrallye; Kleine Küchengeräte) und in den Spülvorgang</p> <p>Praxis: Milchshake</p>	<p>Sauberkeit ist Pflicht! - So sauber arbeitet ein Koch! Hygienemaßnahmen in der Schulküche</p> <p>Praxis: Lustige Brotgesichter</p>	<p>Werkzeug Messer - Welches Messer benutze ich wann und wie? (Experimentelle Messerkunde )</p> <p>Praxis: Obstsalat</p>	<p>Nicht nur Schreiner hobeln! - Zerkleinern von Lebensmitteln</p> <p>Praxis: Gemüsesalate (z.B. Möhren-Apfelrohkost)</p>	<p>Das Handrührgerät - Herausstellen der Sicherheitsaspekte</p> <p>Praxis: Fruchtiger Schlemmerquark</p>

### **Phasen des Vorhabens / Methoden**

<p>SuS lernen den Arbeitsplatz Schulküche kennen und das arbeitsteilige Arbeiten in den Kochgruppen</p>	<p>Arbeitsblätter von Kater Cook</p> <p>Foto eines Kochs in einer Großküche bei der Arbeit</p>	<p>GA: Arbeitsblätter von Kater Cook oder</p> <p>(5. Ordner in der</p>	<p>Rationelles Arbeiten durch kleine Küchengeräte kennen lernen und anwenden: Reiben, Raspeln, Hobeln</p>	<p>Erarbeitung der Stundeninhalte mit der Think-Pair-Share-Methode</p> <p>(6.: S.26/27 oder 7.: S.8,</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

(2.: S.10/11)	(5. Ordner in der Schulküche)	Schulküche oder 2.: S.61 ff)	(3.: S. 17 und 6.: S. 24/25)	9, 16, 17)
<b>Inhaltliche Schwerpunkte</b>				
<b>11. und 12. Woche</b>	<b>13. und 14. Woche</b>	<b>15. und 16. Woche</b>	<b>17. und 18. Woche</b>	<b>19. und 20. Woche</b>
Messen und Wiegen leicht gemacht  Praxis: Muffins (Ostern oder Weihnachten)	Helfer im Haushalt: Der Backofen  Praxis: Toast Hawaii	Einführung in die aid - Ernährungspyramide  Praxis: Kunterbunter Nudelsalat	Mein eigenes Essverhalten unter der Lupe  Praxis: Rührei auf Brot, kleiner Salat	Wir wollen uns bei Tisch wohlfühlen! Vom schön gedeckten Tisch bis zu Tischsitten  Praxis: Pizzabrötchen
<b>Phasen des Vorhabens / Methoden</b>				
"Wir wiegen und messen Lebensmittel" experimentell erarbeiten  (1.: S. 41, 6.: S.48/49)	GA zu Funktionen und Umgang mit dem Backofen  (2.: S. 55 ff oder 6.: S.34-35)	GA zum Aufbau der Pyramide (Einteilung der Lebensmittel in Gruppen und Bedeutung der Ampelfarben) (Material zur aid-E-Pyramide + 4.: AB, S.15)	Kooperative Erarbeitung der Ernährungsgewohnheiten (Was, wo, und wie?)  (6.: S.100-102)	arbeitsteiliges Arbeiten in den Kochgruppen,  (1.: S.42 ff oder 2.: S.41 ff oder 6.: S. 54 -57)
<b>Materialien/Medien</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zusammenleben Zusammenarbeiten, Jg. 7, Verlag Handwerk und Technik</li> <li>2. Grundwissen Hauswirtschaft, Arbeitsblätter, Verlag an der Ruhr</li> <li>3. Bergedorfer Kopiervorlagen, Persen Verlag</li> <li>4. aid-Material: Ernährungsführerschein</li> <li>5. Ordner des 5. Jahrgangs in der Schulküche (überarbeitete AB)</li> <li>6. starke Seiten: Hauswirtschaft, Klett Verlag</li> <li>7. Offenes Lernen Hauswirtschaft, Oldenbourg Verlag</li> </ol>				

## **Jahrgang: 07 - Kernunterricht im halbjährlichen Wechsel mit Technik**

### **Basiskonzepte**

- Arbeitsmittel
- Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der privaten Haushalts
  - Sicherheit im privaten Haushalt
- Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt
  - Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt
  - Lebensmittelkennzeichnung

### **K o m p e t e n z e n**

Die in Hauswirtschaft im Jahrgang 7 aufgeführten Kompetenzen greifen in jeder Hinsicht in die Kompetenzbeschreibung der Berufsorientierung. Das heißt, alle Kompetenzen des Fachbereiches Hauswirtschaft sind auch Kompetenzen der Berufsorientierung. Die SuS recherchieren zum Beruf „Hauswirtschafter/in bzw. Hauswirtschaftshelfer/in“.

### **Handlungskompetenz**

- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1)
- bedienen und pflegen 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)
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7)

### **konkretisierte Sachkompetenzen**

- beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation (SK 1)
- benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten (SK 3)
- beschreiben anhand eines Beispiels die Auswirkungen eines nachhaltigen Konsums auf die private Haushaltsführung (SK 4)
  - erläutern Formen der Wertstofftrennung im Hinblick auf Kosten und Nutzen für private Haushalte (SK 3, SK 4)
- erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben (SK 2)

## Methoden- und Verfahrenskompetenz

- recherchieren selbständig 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 und den Einsatz von Messverfahren (MK 4)
  - identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5)
    - analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6)
    - analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 7)
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 8)
  - identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9)
    - analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren Erfahrungsbereiches (MK 10)
    - entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 11)
- beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12)
- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 13)
  - präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)

## konkretisierte Urteils- und Entscheidungskompetenzen

- entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK 3, UK 4)
- bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität (UK 1, UK 2, UK 5)
- beurteilen die Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt im Hinblick auf reibungslose Abläufe (UK 1, UK 4)
- beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und -entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte (UK1, UK3, UK 6)
- entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen (UK 2, UK 5, UK 6)

## Inhaltliche Schwerpunkte

1. und 2. Woche	3. und 4. Woche	5. und 6. Woche	7. und 8. Woche	9. und 10. Woche
Organisation, Hygiene u. Spülvorgang (Wdhlg.)	Sicherheit im Haushalt- Gefahr erkannt – Gefahr gebannt!	Arbeitsbereiche in einem Haushalt – Beispiel: der	Der Beruf Hauswirtschafterin bzw. Hauswirtschaftshelferin	Helfer im Haushalt: Keine Küche ohne Kochfeld: Herdarten



Praxis: Quarkspeise Surprise	Praxis: Nudeln á la Napoli	Familienhaushalt  Praxis: Amerikaner	Praxis: Paprika-Tomaten- Gemüse oder Ratatouille mit Reis	Praxis: Gemüsesuppe
<b>Phasen des Vorhabens / Methoden</b>				
Verhalten in der Schulküche, Ämterplan-Vorlage, 5-Fingermethode: persönliche Hygiene und Hygiene am Arbeitsplatz  (3.:AB: Spülen will gekonnt sein)	Sicherheitsbelehrung mit Perspektivwechsel: Unfallgefahren in der Schulküche - und im Privathaushalt? SuS formulieren Regeln zur Unfallverhütung  (6.: S.12/13)	SuS sammeln anfallende Arbeiten in einem Haushalt und erarbeiten Lösungsmöglichkeiten für eine ökonomische Haushaltsführung  (3.: AB: Der Familien- haushalt, 6.: S. 158, 7.: S.14/15)	SuS recherchieren zum Beruf Hauswirtschafterin bzw. Hauswirtschaftshelferin  (7.: S.:20)	Think-Pair-Share- Methode für die Erarbeitung der Herdarten (Kochplattenherd, Ceranfeld und Gas -bzw. Induktionsherd)  (6.: S.30/31)
<b>Inhaltliche Schwerpunkte</b>				
<b>11. und 12. Woche</b>	<b>13. und 14. Woche</b>	<b>15. und 16. Woche</b>	<b>17. und 18. Woche</b>	<b>19. und 20. Woche</b>
Umgang mit dem E.- Herd: Auswahl von Töpfen, Schalterstufen, Energie sparen  Praxis: Pfannkuchen mit Apfel	Helfer im Haushalt: Der Kühlschrank  Praxis: Weihnachtsgebäck oder Ostergebäck	Müll – was geht mich das an? Abfall vermeiden und verwerten  Praxis: Bunter Nudelauflauf	Wir erstellen ein Produkt und werben dafür! - Lebensmittelkennzeich- nung – das Etikett gibt wichtige Informationen  Praxis: Früchtejoghurt	Was sind denn Gütesiegel?  Praxis: Wunschessen zum Abschluss
<b>Phasen des Vorhabens / Methoden</b>				
SuS erarbeiten in GA Regeln zum sachgerechten Einsatz	Think-Pair-Share- Methode für die Erarbeitung der	SuS entwickeln Lösungswege zur Müllvermeidung (z.B.	SuS stellen einen Früchtejoghurt her und entwerfen dazu ein	SuS erarbeiten in Kurzreferaten die Bedeutung

verschiedener Töpfe, zur Energieeinsparung bei der Nahrungszubereitung und zum sicheren Umgang mit den Herdarten	sachgerechten Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank  (6.: S.138/39 oder Material im Sammlungsraum)	durch Mülltrennung, Wiederverwertung, Recycling) und stellen die Bedeutung von umweltbewusstem Verhalten für den Haushalt, für die Umwelt und die Wirtschaft anschaulich dar  (6.: S.160-61 oder 7.: S.46-49)	Etikett mit allen vorgeschriebenen Angaben, welches für diesen Joghurt wirbt (6.: S.123/35) (SuS könnten diese Joghurts im Schülercafé verkaufen)	verschiedener Gütesiegel (6.: S.135, 3 a und b)  Im Vorfeld: Eigene Planung und Organisation des Wunschessens
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **Materialien/Medien**

1. Zusammenleben Zusammenarbeiten, Jg. 7, Verlag Handwerk und Technik
2. Grundwissen Hauswirtschaft, Arbeitsblätter, Verlag an der Ruhr
3. Bergedorfer Kopiervorlagen, Persen Verlag
4. Mensch und Umwelt, Band 1, Verlag Handwerk und Technik
5. AID – Film: Die Garmethoden
6. starke Seiten: Hauswirtschaft, Klett Verlag
7. Stark in... Hauswirtschaft, Schroedel-Verlag

## **Jahrgang: 10 - Kernunterricht im halbjährlichen Wechsel mit Technik**

### **Basiskonzepte**

- Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen
  - Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung
- Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln
  - Lebensmittelhygiene im Betrieb
- Planung und Umsetzung eines Themenmenüs

## **K o m p e t e n z e n**

Die in Hauswirtschaft im Jahrgang 10 aufgeführten Kompetenzen greifen in jeder Hinsicht in die Kompetenzbeschreibung der Berufsorientierung. Das heißt, alle Kompetenzen des Fachbereiches Hauswirtschaft sind auch Kompetenzen der Berufsorientierung. Die SuS recherchieren zum Beruf „Assistent/in für die Lebensmittelkontrolle“.

### **Handlungskompetenz**

- be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1)
- bedienen und pflegen komplexere Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2)
- 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 dieses 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)
  - planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)

### **konkretisierte Sachkompetenzen**

- erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung (SK 1)
- benennen geographische sowie historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten (SK 1)
  - charakterisieren die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen (SK 1)
  - erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb (SK 3)
- vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel (SK 2)
  - erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen (SK 4)
  - erläutern Planungsschritte zur Umsetzung eines Themenmenüs (SK 3)

### **Methoden- und Verfahrenskompetenz**

- recherchieren selbständig 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)

- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3)
  - erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4)
    - identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5)
      - analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6)
- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (Mk 7)
  - formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen (MK 8)
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 9)
  - analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10)
- entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11)
  - entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12)
- stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13)
  - präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)

### **konkretisierte Urteils- und Entscheidungskompetenzen**

- beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (UK 2)
  - bewerten die Umsetzbarkeit eines Menüs im Hinblick auf die thematische Passung (UK 1)
- beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten (UK 4, UK 5)
  - beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie (UK 6)
- beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte (UK 3)

### **Inhaltliche Schwerpunkte**

<b>1. und 2. Woche</b>	<b>3. und 4. Woche</b>	<b>5. und 6. Woche</b>	<b>7. und 8. Woche</b>	<b>9. und 10. Woche</b>
Selbstcheck zu Ernährungsgewohnheiten und Bewegung	Einflussfaktoren auf mein Ernährungsverhalten	Die aid - Ernährungspyramide - ein Modell für ausgewogene	Mein Ernährungsverhalten - Arbeiten mit der Ernährungspyramide (Ist	Ernährungsfehler vermeiden: Vergleich verschiedener Ernährungsformen:

Mindmap zu „Bewegung bringt Vorteile“		Ernährung	und Soll)	Vegetarismus, Vollwerternährung, mediterrane Ernährung, usw.
Praxis: Crêpes mit Obstsalat u. Vanillesoße	Praxis: Minestrone	Praxis: Hefeteig süß - salzig	Praxis: Lasagne al forno	Praxis: Ostergebäck / Weihnachtsgebäck
<b>Phasen des Vorhabens / Methoden</b>				
SuS ermitteln ihre Ernährungs- und Bewegungsgewohnheiten und erarbeiten gesundheitsfördernde Vorteile von aktiver Bewegung (6.: S. 15-18)	EA-PA-GA  (7.: S.100/01 und S. 102/03)	EA-PA-GA  (3. aid-Material zur Ernährungspyramide)	EA-GA  (zusammenleben und -arbeiten Jg. 7, S.89/90 und Material 3.)	GA und GA-Präsentation  (2.: S.148, 151 ff. und 1.: S.138 ff)
<b>Inhaltliche Schwerpunkte</b>				
<b>11. und 12. Woche</b>	<b>13. und 14. Woche</b>	<b>15. und 16. Woche</b>	<b>17. und 18. Woche</b>	<b>19. und 20. Woche</b>
Lebensmittelrecht - auch im Schülercafé oder in der Mensa  Praxis: Flammkuchen	Erzeugung gesunder Lebensmittel - ökologische Landwirtschaft  Praxis: Gemüse - Lasagne	Ökolandwirtschaft - Direktvermarktung  Praxis: Obstkuchen / Biskuitrolle	Ökolandbau weltweit  Praxis: Tomatencremesuppe mit Pizzabrötchen	Das Kochduell, Vorbereitung und Umsetzung als Abschlussessen  oder Planen und Umsetzung eines 3-Gänge-Menüs
<b>Phasen des Vorhabens / Methoden</b>				
SuS leiten anhand der rechtlichen Vorgaben Regeln zur betrieblichen	(s. aid-Broschüre und 1.: S. 170 ff)	EA / PA /GA	GA und GA-Präsentation	Die SuS planen selbstständig ihr Abschlussessen als ein

Hygiene im Schülercafé bzw. Mensa ab und recherchieren zum Beruf Assistent /in für die Lebensmittelkontrolle  (7.: S. 142/43)	oder Erkundung: Palavermarkt in Paderborn	(1.: S. 157 ff)	(5.: aid- Ökolandbau weltweit oder UV-Oekolandbau siehe unten*)	Mehrgänge -Menü oder in Form eines Kochduells mit vorgegebenen Lebensmitteln.
<b>Materialien/Medien</b> 1. Zusammenleben Zusammenarbeiten, Jg. 9, Verlag Handwerk und Technik 2. Mensch und Umwelt, Band 2, Verlag Handwerk und Technik 3. aid-Material zur Ernährungspyramide 4. aid-Broschüre: Bio-Lebensmittel für Einsteiger 5. aid-Material: Ökolandbau und Ökolandbau weltweit 6. Ernährung, Bewegung, Gesundheit, Verlag an der Ruhr 7. Starke Seiten Hauswirtschaft, Klett Verlag			*Unterrichtsvorhaben zu Oekolandbau: a) UV10-AH-02-Thema Oekolandbau.docx und b) ABSzuOekolandbau.docx	

## 7. Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Auf der Grundlage von § 48 SchulG, § 6 APO-SI sowie Kapitel 3 des Kernlehrplans Arbeitslehre für die Gesamtschule hat die Fachkonferenz die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen. Die nachfolgenden Absprachen stellen die Minimalanforderungen an das lerngruppenübergreifende gemeinsame Handeln der Fachgruppenmitglieder dar.

### Verbindliche Absprachen:

- Die Zeugnisnote setzt sich wie folgt zusammen: Praxisunterricht 40%, Theorieunterricht 40% und Mappe 20%.
- Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird mindestens einmal pro Halbjahr bewertet.

### Übergeordnete Kriterien:

Die Bewertungskriterien für ein Produkt bzw. ein Ergebnis müssen den Schülerinnen und Schülern transparent und klar sein. Die folgenden allgemeinen Kriterien gelten sowohl für die mündlichen, praktischen als auch für die schriftlichen Formen:

- Qualität der Beiträge
- Quantität der Beiträge
- Kontinuität der Beiträge

Besonderes Augenmerk ist dabei auf Folgendes zu legen:

- sachliche Richtigkeit
- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Selbstständigkeit im Arbeitsprozess
- Einhaltung gesetzter Fristen
- Ordentlichkeit
- Differenziertheit der Reflexion
- Bei Gruppenarbeiten:
  - Selbstständige Themenfindung
  - Einbringen in die Arbeit der Gruppe
  - Durchführung fachlicher Arbeitsanteile
  - Kooperation mit dem Lehrenden / Aufnahme von Beratung
  - Evaluation durch die Gruppe

#### Kriterien für die praktische Form der Leistungsbewertung

- Materialbeschaffung (Zutaten, Geräte etc.)
- Sorgfältiger und sachgerechter Umgang mit dem Material
- Einhaltung des Zeitrahmens
- Arbeitsaufteilung in der Gruppe
- Organisation von Arbeitsabläufen
- Organisation der erforderlichen Nacharbeiten
- Ämterplan-Führung

#### Kriterien für die schriftliche Form der Leistungsüberprüfung

## – **Arbeitsmappe**

- *Qualität der Schul- und Lernaufgaben:* Umfassend bearbeitet - eigenständig angefertigt - übersichtlich aufbereitet
- *Vollständigkeit:* Deckblatt passend zum Fach - Gliederung - Arbeitsblätter - Seitennummerierung - Quellenangaben - Glossar - Ämterplan
- *Sauberkeit und Ordnung:* Schrift gut lesbar - Überschriften hervorgehoben - Seitenrand beachtet, Datum - nicht verknickt - frei von Kritzeleien
- *Weitere formale Kriterien:* Pünktlichkeit der Abgabe - Rechtschreibung und Zeichensetzung beachtet

### Kriterien für die mündliche Form der Leistungsüberprüfung

## – **Kurzvortrag**

- *Inhalt:* Begründete Themenwahl, Hintergrundinformationen, sachlich richtig, Fach- und Fremdwörter erläutert, Themenprofi, Quellennachweis
- *Vortrag:* Interessant aufbereitet, Sprechweise, laut, langsam, deutlich, frei auf der Grundlage von Notizen, z.B. mit Karteikarten, Vortragspausen mit Zeit für Fragen, Blickkontakt mit den Zuhörern, Körperhaltung und Körpersprache, Medieneinsatz (Tafelbild, Moderationswand, Folie, ...), abgerundeter Schluss, Handout, Zeitrahmen berücksichtigt

### Grundsätze der Leistungsrückmeldung und Beratung:

Die Leistungsrückmeldung erfolgt in mündlicher Form in regelmäßigen Abständen während des Halbjahres. Zu den Eltern-Schüler-Sprechtagen werden entsprechend Quartalsnoten vergeben.

## **8. Einbindung in den Ganzttag**

Im Rahmen eines umfassenden **Ganztagskonzepts** bringt sich das Fach Arbeitslehre wie folgt ein:

Die SuS des Jahrgangs 5 übernehmen bei der Einschulung der „neuen“ fünften Klassen die Bewirtung des Elterncafés.



Beim Tag der offenen Tür zeigen SuS des Jahrgangs 5 in einer der Lehrküchen Auszüge praktischen Unterrichts, indem sie mit den Besucherkindern z.B. backen.

Die SuS des Jahrgangs 7 übernehmen die Bewirtung der Eltern-Schüler-Sprechtage unter Betreuung von Referendar/innen oder HW-Kolleg/innen ohne Klassenleitung.

Die SuS der WP1-Kurse-Jg.9 übernehmen die Vorbereitung und Betreuung des Buffets für die Abschlussfeier des Jahrgang 10.

Die Aufgabenverteilung unter den KollegInnen wird auf der 1. Fako im neuen Schuljahr in Abhängigkeit ihrer Klassenleitung-Funktion besprochen.

SuS ab Jahrgang 6 können sich im Schülercafé am Verkauf des Pausenangebotes beteiligen.

In der Regel ab Jahrgang 7 haben alle SuS einen zweiwöchigen Mensadienst im Schuljahr, bei dem sie verschiedene Aufgaben für einen reibungslosen Ablauf im Mensabetrieb übernehmen.