

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Die sechszügige Gesamtschule Langerfeld liegt in Wuppertal in einem städtischen Einzugsbereich, sie ist eine von sechs Gesamtschulen im Stadtgebiet. Viele Schülerinnen und Schüler kommen mit dem Bus aus den abgelegeneren Stadtbezirken. In der Sekundarstufe I haben die Klassen in der Regel 30 Schülerinnen und Schüler.

Die Fächer Hauswirtschaft, Technik und Wirtschaft im Lernbereich Arbeitslehre werden im Verlauf der Sekundarstufe I – z.T im halbjährlichen Wechsel – in der Regel zweistündig unterrichtet. In den Lernbereichen Technik und Hauswirtschaft werden die Klassen im Jahrgang 5 geteilt. Im Jahrgang 8 und 10 werden Gruppen von 20 Schülerinnen und Schülern gebildet. Zur Zeit stehen drei Lehrkräfte für den Lernbereich Hauswirtschaft zur Verfügung. Der Lernbereich Wirtschaft wird im Klassenverband unterrichtet. Im Einzelnen sieht die Verteilung der Fächer auf die Jahrgangsstufen wie folgt aus:

Jgst./Fächer	Hauswirtschaft	Technik	Wirtschaft
5	1 Hj:	1 Hj	-
6	-	-	1 Schuljahr
7	-	-	-
8	1 Hj.	1 Hj.	-
9			1 Schuljahr
10	1 Hj.	1 Hj	

Die Gesamtschule Langerfeld hat sich dazu entschlossen, die Fächern Hauswirtschaft und Technik in Klasse 5 zu unterrichten, um den Schülerinnen und Schülern ein fundierte Entscheidungsgrundlage für den Wahlpflichtunterricht zu ermöglichen. Die Stunden für das Fach Wirtschaft sind im Jahrgang 9 der Sekundarstufe I angesiedelt, um u.a. das Schülerbetriebspraktikum und andere Aufgaben im Bereich der Studien und Berufswahlorientierung wahrzunehmen, eine angemessene Vorbereitung auf die Oberstufe zu gewährleisten und auch allen Schülerinnen und Schülern, die die Schule nach Klasse 10 verlassen, eine ökonomische Grundbildung zu vermitteln.

Der vorliegende schulinterne Lehrplan geht im Folgenden je angegebener Jahreswochenstunde von 30 festgelegten Unterrichtsstunden aus.

Insgesamt umfasst die Fachkonferenz Arbeitslehrer mit den Teilkonferenzen Hauswirtschaft, Technik und Wirtschaft 14 Kolleginnen und Kollegen, von denen 1 die Fakultas in Hauswirtschaft besitzt. Um die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung zu unterstützen, stehen ausgearbeitete Unterrichtsreihen und Materialien im Fachraum und im Intranet. Die Fachkonferenz Arbeitslehre tagt stets zunächst als Lernbereichs-Fachkonferenz, um die Fächerintegration zu ermöglichen und Absprachen zu integrativen Vorhaben zu ermöglichen. Erst im zweiten Teil der Lernbereichs-Fachkonferenz ordnen sich die Kolleginnen und Kollegen den Teilfach-Konferenz zu, um teilfachbezogene Absprachen zu treffen.

Die Fachkonferenz –Arbeitslehre insgesamt hat sich u.a. das Ziel gesetzt, den Schülerinnen und Schülern eine reflektierte Berufsorientierung zu ermöglichen. Hierzu werden Aspekte der Berufsorientierung ab Klasse 6 mit unterschiedlichen Gewichtungen im Unterricht thematisiert. Zur Unterstützung erfolgen Teilnahmen am "Girls' and Boys' Day" sowie Betriebsbesichtigungen im lokalen Umfeld. Im zweiten Halbjahr der Klasse 9 findet ein dreiwöchiges Betriebspraktikum statt.

Für die Durchführung des Unterrichts im Fach Hauswirtschaft steht eine Schulküche mit 5 Küchenzeilen zur Verfügung (20 Arbeitsplätze).

2 Entscheidungen zum Unterricht

2.1 Unterrichtsvorhaben

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

Die entsprechende Umsetzung erfolgt 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, Inhaltsfeldern und inhaltlichen Schwerpunkten zu verschaffen. Um Klarheit für die Lehrkräfte herzustellen und die Übersichtlichkeit zu gewährleisten, werden in der Kategorie

„Kompetenzen“ an dieser Stelle nur die übergeordneten Methoden- und Handlungskompetenzen ausgewiesen, während die Sach- und Urteilskompetenzen erst auf der Konkretisierungsebene Berücksichtigung finden. Dies ist der Tatsache geschuldet, dass im Kernlehrplan keine konkretisierte Zuordnung von Methoden- und Handlungskompetenzen zu den Inhaltsfeldern bzw. inhaltlichen Schwerpunkten erfolgt, sodass eine feste Verlinkung im Rahmen dieses Hauscurriculums vorgenommen werden muss. Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann. Um Spielraum für Vertiefungen, besondere Schülerinteressen, aktuelle Themen bzw. die Erfordernisse anderer besonderer Ereignisse (z.B. Praktika, Klassenfahrten o.ä.) zu erhalten, wurden im Rahmen dieses Hauscurriculums nur ca. 90 Prozent der Bruttounterrichtszeit verplant.

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 „konkretisierter Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1) empfehlenden Charakter. Referendarinnen und Referendaren sowie neuen Kolleginnen und Kollegen dienen diese vor allem zur standardbezogenen Orientierung in der neuen Schule, aber auch zur Verdeutlichung von unterrichtsbezogenen fachgruppeninternen Absprachen zu didaktisch-methodischen Zugängen, fächerübergreifenden Kooperationen, Lernmitteln und -orten sowie vorgesehenen Leistungsüberprüfungen, die im Einzelnen auch den Kapiteln 2.2 bis 2.4 zu entnehmen sind. Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bezüglich der konkretisierten Unterrichtsvorhaben sind im Rahmen der pädagogischen Freiheit der Lehrkräfte jederzeit möglich. Sicherzustellen bleibt allerdings auch hier, dass im Rahmen der Umsetzung der Unterrichtsvorhaben insgesamt alle Sach- und Urteilskompetenzen des Kernlehrplans Berücksichtigung finden.

Hinweis: Themen, Inhaltsfelder, inhaltliche Schwerpunkte und Kompetenzen hat die Fachkonferenz der Gesamtschule Langerfeld verbindlich vereinbart. In allen anderen Bereichen sind Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bei der Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben möglich. Darüber hinaus enthält dieser schulinterne Lehrplan in den Kapiteln 2.2 bis 2.4 übergreifende sowie z.T. auch jahrgangsbezogene Absprachen zur fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit, zur Leistungsbewertung und zur Leistungsrückmeldung. Je nach internem Steuerungsbedarf können solche Absprachen auch vorhabenbezogen vorgenommen werden.

Jahrgangsstufe 5

Unterrichtsvorhaben I:

Thema : *Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!*

Kompetenzen:

- formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an (SK 2),
- beschreiben ausgewählte Personen und Gruppen, ihre Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten (SK 3),
- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2)
- erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4),
- 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),
- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2).

Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: *Organisation ist alles! – Küchenarbeit leicht(er) gemacht!*

Kompetenzen:

- recherchieren beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Prozesse (SK 5)
- unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen - auch unter Nutzung von Inhaltsverzeichnis, Register und Glossar – zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien (MK 1),
- analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 7),
- analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 8),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2),
- erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 4),
- beurteilen überschaubare Situationen oder Ereignisse aus

<p>der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulküchen und ihre Einrichtungen • Arbeitsmittel • Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt <p>Zeitbedarf: 10 Std.</p>	<p>verschiedenen Perspektiven (UK 4).</p> <p>Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule <p>Zeitbedarf: 6 Std</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Essen mit allen Sinnen – sinnvoll ?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 11), • entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (MK 12), • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15), • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2), • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung 	<p><u>Unterrichtsvorhaben IV:</u></p> <p>Thema: <i>Ausgewogene Mahlzeiten – (k)ein Problem!</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1), • beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4). • entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3), • überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 9), • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 10), • erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und

mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5),

- nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probeweise ab (HK 6).
- beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien (UK 1),
- beurteilen deutlich voneinander unterscheidbare Motive, Bedürfnisse und Interessen von Personen und Gruppen (UK 3).

Inhaltsfelder: IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Essbiographie
- Esskultur

Zeitbedarf: 10 Std.

Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13),

- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15),
- entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3),
- organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7),
- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt (UK 2),
- beurteilen im Kontext eines einfachen Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5),
- entscheiden sich in vorstrukturierten fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption (UK 6).

Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Nahrungszubereitung
- Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung
- Essbiografie

	<ul style="list-style-type: none"> • Esskultur <p>Zeitbedarf: 12 Std.</p>
<p>Unterrichtsvorhaben V:</p> <p>Thema : Das brauche ich unbedingt! – Kann ich mir das leisten?</p> <p>Kompetenzen :</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2), • entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3), • analysieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Statistiken, Schaubilder, Diagramme und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 6), • entwickeln angeleitet Kriterien zur Beschreibung ökonomischer Sachverhalte (MK 10), • entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 1), • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 3). 	

<p>Inhaltsfelder : IF 1 (Wirtschaften in privaten Haushalten)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte :</p> <p>Grundbedürfnisse des Menschen</p> <p>Konsumverhalten und Verkaufsstrategien</p> <p>Zeitbedarf: 6 Std.</p>	
Summe Jgst. 5: 36 Stunden	

Unterrichtsvorhaben I: *Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!*

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz

- formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an (SK 2),
- beschreiben ausgewählte Personen und Gruppen, ihre Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten (SK 3),

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2)
- erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4),
- identifizieren ausgewählte Materialeigenschaften durch deren Bearbeitung (MK 6).
- beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13),
- erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 14),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15),

Handlungskompetenz:

- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2).

Inhaltsfelder:

IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Nahrungszubereitung

Zeitbedarf: 10 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenz	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p><i>I. Welche Sicherheitsaspekte gibt es in der Schulküche?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Begehung der Schulküche mit Schwerpunkt auf den Sicherheitsaspekten 	<p>konkretisierte SK, z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Fluchtwege • können einen Notruf absetzen • Unfallgefahren benennen • benennen Verfahren zur Unfallverhütung • können die Funktionsweise von Löschdecke, Feuerlöscher etc. erklären und einsetzen <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2) • erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4), • beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter (Sicherheitsaspekte) <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.dge.de • www.bzga.de • http://www.aid.de/ • http://www.talkingfood.de/ • http://www.trinken-im-unterricht.de/ • http://www.5amtag.de/ • www.Coolfoodplanet.org

	relevanter Fachbegriffe (MK 12),	
<p>2. <i>Hygiene- Was ist das und wie arbeiten wir hygienisch?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Die Bedeutung von Hygiene bei der Nahrungszubereitung kennen und Nahrungsmittel hygienisch einwandfrei verarbeiten Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B Domino „Hygiene“ 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> beschreiben die Bedeutung von Hygiene bei der Nahrungszubereitung verarbeiten Nahrungsmittel hygienisch einwandfrei <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> beurteilen Reinigungsmittel und -techniken im Hinblick auf ihren jeweiligen Nutzen für eine hygienisch einwandfreie Reinigung 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> Infoblatt „Hygiene am Arbeitsplatz“ Arbeitsblätter (Persönliche Hygiene) Domino „Hygiene“ <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> www.dge.de www.bzga.de http://www.aid.de/ http://www.talkingfood.de/ http://www.trinken-im-unterricht.de/ http://www.5amtag.de/ www.Coolfoodplanet.org
<p>3. <i>Wie verwende ich das Inventar der Schulküche sicher?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Erlernen verschiedener sicherer Schnitttechniken Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Obstsalatzubereitung 	<p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> bewerten verschiedene Schnitttechniken hinsichtlich ihrer Sicherheit <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> präsentieren einfache Speisen und 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wort- und Bildkarten: Inventar in der Schulküche Arbeitsblätter (Geräte in der Schulküche, Schnitttechniken)

	<p>Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)</p> <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2). 	<p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.dge.de • www.bzga.de • http://www.aid.de/ • http://www.talkingfood.de/ • http://www.trinken-im-unterricht.de/ • http://www.5amtag.de/ • www.Coolfoodplanet.org
<p>4. <i>Wie trenne ich Müll richtig?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Müllarten unterscheiden und sachgerecht trennen • Wertstoffe kennen und ortsspezifisch entsorgen • Restmüll erkennen und unter Beachtung von hygienischen Gesichtspunkten entsorgen 	<p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 14), 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wort- und Bildkarten: Abfallarten • Plakate für die Mülleimer • Mülldomino • Arbeitsblätter (Wir trennen Müll) <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.dge.de • www.bzga.de • http://www.aid.de/ • http://www.talkingfood.de/ • http://www.trinken-im-unterricht.de/ • http://www.5amtag.de/

- www.Coolfoodplanet.org

Diagnose von Schülerkonzepten:

- Beobachtung während des Zubereitungsprozesses
- Beobachtung während der Erstellung der Präsentation

Leistungsbewertung:

- Prozess- und Produktbewertung
- Präsentation einer selbsthergestellten Speise
- Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen

Unterrichtsvorhaben II: Organisation ist alles! – Küchenarbeit leicht(er) gemacht!

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz

- recherchieren beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Prozesse (SK 5)

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),
- analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 7),
- analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 8),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15),

Handlungskompetenz:

- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2),
- erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 4),

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- beurteilen überschaubare Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4),

Inhaltsfelder:

IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule

Zeitbedarf: 6 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenz	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p><i>1. Wie organisieren wir uns am Arbeitsplatz?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Küche als Arbeitsplatz kennen lernen • Nahrungsmittel vorbereiten • Arbeitsplanung • Messen und Wiegen • Notwendigkeit der Arbeitssicherheit verinnerlichen 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ergonomische Aspekte beim Arbeiten kennen und beim Vorbereiten des Arbeitsplatzes berücksichtigen. • Geräte zum Zerkleinern von Lebensmitteln kennen und unter Beachtung von hygienischen und sicherheitsrelevanten Aspekten sachgerecht anwenden. • Geräte zum Mischen von Lebensmitteln kennen und bei der Zubereitung sachgerecht anwenden • Einen Überblick über Mischungsformen gewinnen und sachgerecht anwenden. • Erläutern und erproben die Handhabung und Funktion verschiedener Arbeitsmittel zum Wiegen und Messen. 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter (Ämterplan, Lebensmittel säubern, Der Arbeitsplatz beim Schälen, Raspeln, Hobeln und Reiben, Messen und Wiegen, Wir setzen Geräte wie ein Profi ein, Funktionsweise des Herdes, Küchenralley) <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.dge.de • www.bzga.de • http://www.aid.de/ • http://www.talkingfood.de/ • http://www.trinken-im-unterricht.de/ • http://www.5amtag.de/ • www.Coolfoodplanet.org

	<p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> 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), 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), präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), <p>UK</p> <ul style="list-style-type: none"> beurteilen überschaubare Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4), 	
--	--	--

<p>2. <i>Wie spülen wir das Geschirr richtig?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Spülen mit der Hand kennen und Geschirr unter Berücksichtigung hygienischer, ökologischer und ökonomischer Gesichtspunkte sachgerecht spülen • Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Grundreinigung der Schulküche 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben das Spülen in der Schulküche <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen das Spülen mit der Hand unter hygienischen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 6), <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2), • erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lernkarten • Fragekarten • Arbeitsblätter (Das Spülen mit der Hand) <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.dge.de • www.bzga.de • http://www.aid.de/ • http://www.talkingfood.de/ • http://www.trinken-im-unterricht.de/ • http://www.5amtag.de/ • www.Coolfoodplanet.org
--	--	--

präsentieren diese im unterrichtlichen
Zusammenhang (HK 4),

UK

beurteilen überschaubare Situationen oder
Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4),

Diagnose von Schülerkonzepten:

- Beobachtung während des Zubereitungsprozesses
- Beobachtung während der Erstellung der Präsentation

Leistungsbewertung:

- Prozess- und Produktbewertung
- Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen

Unterrichtsvorhaben III: Essen mit allen Sinnen – sinnvoll ?

Übergeordnete Kompetenzen:

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (MK 11),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),

Handlungskompetenz:

- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2),
- 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).

Urteils- und Entscheidungskompetenz

- beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien (UK 1),
- beurteilen deutlich voneinander unterscheidbare Motive, Bedürfnisse und Interessen von Personen und Gruppen (UK 3),

Inhaltsfelder:

IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Essbiographie
- Esskultur

Zeitbedarf: 10 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenz	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p><i>1. Wie nehme ich Lebensmittel wahr?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkostung im Hinblick auf die verschiedenen Sinne - Lebensmittelkunde 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst, Gemüse und Kräuter kennen und sachgerecht vorbereiten • Kriterien zur Überprüfung der Qualität von Lebensmitteln kennen <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren ausgewählte 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viele verschiedene Lebensmittel • Arbeitsblätter (Gemüse-, Obst-, und Kräuterdomino) • Klappkartenspiele <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.dge.de

	<p>Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10), • entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (MK 11), • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), <p>UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien (UK 1), • beurteilen deutlich voneinander unterscheidbare Motive, Bedürfnisse und Interessen von Personen und Gruppen (UK 3), 	<ul style="list-style-type: none"> • www.bzga.de • http://www.aid.de/ • http://www.talkingfood.de/ • http://www.trinken-im-unterricht.de/ • http://www.5amtag.de/ • www.Coolfoodplanet.org
<p>2. <i>Wie verhalten wir uns bei Tisch?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflege von Tischkultur • Verschiedene Formen des Speisens und Präsentierens 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umgangsformen bei Tisch kennen und beim gemeinsamen Essen im Unterricht 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viele verschiedene Lebensmittel • Arbeitsblätter (So fühlen wir uns bei Tisch wohl; Wir decken den Tisch für ein

<ul style="list-style-type: none"> Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Tisch- und Raumgestaltung für besondere Anlässe 	<p style="text-align: center;">einüben</p> <p>UK</p> <ul style="list-style-type: none"> beurteilen deutlich voneinander unterscheidbare Motive, Bedürfnisse und Interessen von Personen und Gruppen (UK 3), 	<p>Hauptgericht; Wir falten Servietten)</p> <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> www.dge.de www.bzga.de http://www.aid.de/ http://www.talkingfood.de/ http://www.trinken-im-unterricht.de/ http://www.5amtag.de/ www.Coolfoodplanet.org
<p><i>3. Käuferfallen-Wie werden wir beim Einkauf beeinflusst?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Einkauf verschiedener Lebensmittel und deren Zubereitung 	<p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung kennen und beim Einkauf nutzen Die Angaben eines Kassenzettels kennen und als Einkaufshilfe sowie zur Buchführung nutzen Käuferfallen kennen <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsblätter (Käuferfallen, Supermarkt-Labyrinth) <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> www.dge.de www.bzga.de http://www.aid.de/ http://www.talkingfood.de/ http://www.trinken-im-unterricht.de/ http://www.5amtag.de/

	<p>funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)</p> <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2), • 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). 	<ul style="list-style-type: none"> • www.Coolfoodplanet.org
<p>Diagnose von Schülerkonzepten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beobachtung während des Zubereitungsprozesses • Beobachtung während der Erstellung der Präsentation <p>Leistungsbewertung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prozess- und Produktbewertung • Kurzvortrag • Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen 		

Unterrichtsvorhaben IV: Ausgewogene Mahlzeiten – (k)ein Problem!

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1),
- beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4).

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3),
- 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),
- erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 12),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt (UK 2),
- beurteilen im Kontext eines einfachen Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5),
- entscheiden sich in vorstrukturierten fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption (UK 6).

Handlungskompetenz:

- entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3),
- organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7)

Inhaltsfelder:

IF 1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Nahrungszubereitung
- Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung
- Essbiographie
- Esskultur

Zeitbedarf: 12 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenz	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<i>1. Mein Frühstück – ein Genuss?</i>	konkretisierte SK	Materialien:

<ul style="list-style-type: none"> Frühstücksprotokoll erstellen und vergleichen 	<ul style="list-style-type: none"> beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen <p>SK</p> <ul style="list-style-type: none"> ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1), beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4). <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3), überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsblätter (Frühstücksprotokolle) Kurzvortrag Bewerten einer Mahlzeit auf Grund des Vorwissens <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> www.dge.de www.bzga.de http://www.aid.de/ http://www.talkingfood.de/ http://www.trinken-im-unterricht.de/ http://www.5amtag.de/ www.Coolfoodplanet.org
---	--	---

	<p>8),</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9), • 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), 	
<p>2. Ernährungspyramide – Was und wie viel tut gut?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung der Nährstoffe • Vollwertig essen und trinken nach den Vorgaben der Ernährungspyramide • Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Vollkornkekse, Smoothie 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viele verschiedene Lebensmittel • Arbeitsblätter (Zuordnung von Lebensmitteln zu Lebensmittelgruppen) • Infoblatt Nährstoffe, • Ernährungspyramide • Kleine Nährwerttabelle (Auszug) • Bewerten einer Mahlzeit nach den Vorgaben der Ernährungspyramide • Rezepte <p>Außerschulische Partner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Krankenkassen

	<p>Informationen (MK 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsberater <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.dge.de • www.bzga.de • http://www.aid.de/ • http://www.talkingfood.de/ • http://www.trinken-im-unterricht.de/ • http://www.5amtag.de/ • www.Coolfoodplanet.org
<p>3. Wovon hängt meine Leistungsfähigkeit ab?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Zubereitung einer Hauptmahlzeit 	<p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit • bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14) 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter (Leistungskurve, gesundes Frühstück) • Kinder-Ernährungspyramide • Bewerten eines Tageskostplanes nach den Regeln der Kinder-Ernährungspyramide • Rezepte • Fotos, Plakate • Außerschulische Partner: • Krankenkassen • Ernährungsberater

	<p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3), organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7) <p>UK</p> <ul style="list-style-type: none"> formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt (UK 2), beurteilen im Kontext eines einfachen Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5), entscheiden sich in vorstrukturierten fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption (UK 6). 	<p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> www.dge.de www.bzga.de http://www.aid.de/ http://www.talkingfood.de/ http://www.trinken-im-unterricht.de/ http://www.5amtag.de/ www.Coolfoodplanet.org
--	---	--

Diagnose von Schülerkonzepten:

- Beobachtung während des Zubereitungsprozesses
- Beobachtung während der Erstellung der Präsentation

Leistungsbewertung:

- Präsentation eines Projektes: Das gesunde Schulfrühstück
- Präsentation einer selbsthergestellten Speise
- Kurzvortrag
- Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen

Übergeordnete Kompetenzen: Unterrichtsvorhaben V

Sachkompetenz:

- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK1),

Methodenkompetenz:

- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2),

Urteilskompetenz:

- beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien (UK 1),

Handlungskompetenz:

- entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für

- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3),
 - analysieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Statistiken, Schaubilder, Diagramme und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 6),
 - entwickeln angeleitet Kriterien zur Beschreibung ökonomischer Sachverhalte (MK 10),
- überschaubare fachbezogene Probleme (HK 1),
 - vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 3).

Inhaltsfelder: IF 1 (Wirtschaften in privaten Haushalten)

Zeitbedarf: 6 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Inhaltliche Schwerpunkte:

- ◆ Grundbedürfnisse des Menschen ◆
- Konsumverhalten und Verkaufsstrategien

Unterrichtssequenzen

1. Kann ich mit meinem Geld alles kaufen? – Der Taschengeldparagraf auf dem Prüfstand

- Fallbeispiele zum Taschengeldparagrafen
- Simulation von Situationen zu Fällen aus dem Taschengeldparagrafen
- Soll der Taschengeldparagraf gesetzlich anders geregelt werden? – Eine Pro-Contra-Debatte

Zu entwickelnde Kompetenzen

Konkretisierte SK

- erläutern exemplarisch für Kinder und Jugendliche relevante Maßnahmen zum Verbraucherschutz und nennen Quellen für Verbraucherinformationen **I**
- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2)
- entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 1).

MK

HK

2. Soll ich ein Prepaid- oder ein Vertragshandy kaufen? – Was ich will, was ich brauche und was ich mir leisten kann

- Prepaid oder Vertrag – Wie soll ich mich entscheiden?
- Kann ich mir meine Wünsche leisten? – Bedürfnis, Bedarf und Konsum am Beispiel eines Handykaufs

Konkretisierte SK

- unterscheiden zwischen Bedürfnis, Bedarf und Konsum,
- beschreiben exemplarisch an ausgewählten Fallbeispielen den Weg in die Überschuldung.
- Konkretisierte UK
- bewerten die eigenen Konsumwünsche und -entscheidungen im Hinblick auf Nutzen, Qualität sowie ökologische und soziale Folgen,
- beurteilen anhand eines Haushaltsplans die finanzielle Umsetzbarkeit eigener Konsumwünsche.

Konkretisierte UK

- bewerten exemplarisch Strategien zur Prävention von und zum Umgang mit Überschuldung.

MK

3. Keiner gibt mir mehr Geld - wie komme ich aus der Schuldenfalle?

- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3),
- analysieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Statistiken, Schaubilder, Diagramme und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 6),

Vorhabenbezogene Absprachen/ Vereinbarungen

Materialien:

- Fallbeispiele zum Taschengeldparagrafen
- Auszüge aus dem BGB

Links:

- <http://www.netzwerk-finanzkompetenz.de/> (Ein Bankenspiel, Umgang mit Taschengeld und ein Taschengeldspiel im Downloadcenter: Unterrichtsleitfaden zum Taschengeldspiel)
- <http://www.kidsundkohle.de> (Taschengeldplaner)
- <http://www.unterrichtshilfe-finanzkompetenz.de/>
- <http://www.verbraucherbildung.de/> (Materialkompass)
- <http://www.politische-bildung.nrw.de/> (Moritz und die digitale Welt, Rund ums Handy: Werbekummer durch Handynummer)

Materialien:

- Informationen zu Kosten auf Prepaid- und Vertragshandys
- Informationstext zu Unterscheidung zwischen Bedürfnis, Bedarf und Konsum

Links:

- <http://www.netzwerk-finanzkompetenz.de/> (ausführliches kostenloses Unterrichtsmaterial im Downloadcenter: Unterrichtsleitfaden zum Handy)
- <https://www.klicksafe.de/> (Taschengeldplaner für Handys)
- <http://www.unterrichtshilfe-finanzkompetenz.de/>
- <http://www.verbraucherbildung.de/> (Materialkompass)

Außerschulische Partner/Lernorte:

- Verbraucherzentrale

Materialien:

- Money for Kids

Links:

- <http://www.pro-wirtschaft-gt.de/> (Kiwi-Wirtschaft Kinderleicht)
- <http://www.netzwerk-finanzkompetenz.de/> (Ein Schuldenspiel im Downloadcenter: Unterrichtsleitfaden zum Schuldenspiel)
- <http://www.unterrichtshilfe-finanzkompetenz.de/>
- <http://www.verbraucherbildung.de/> (Materialkompass)

Außerschulische Partner/Lernorte:

- HK
- entwickeln angeleitet Kriterien zur Beschreibung ökonomischer Sachverhalte (MK 10).
 - vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 3).
- Verbraucherzentrale
- Diagnose von Schülerkonzepten:
„Meine Konsummaschine“ – Erhebung von Schülerkonzepten und Schülerinnenvorstellungen
Kompetenzcheck zum Umgang mit Taschengeld
Cluster zum Umgang mit Handys
Systematische Beobachtung der Ergebnisse von Schülerkonsum
- Leistungsbewertung:
Prüfung von Fallbeispielen zum Taschengeldparagrafen
Sammlung von Tipps zum Umgang mit Geld

Jahrgangsstufe 8 (1. Halbjahr)

Unterrichtsvorhaben I:

Thema: *Arbeiten im privaten Haushalt? – aber sicher!*

Kompetenzen:

- recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1),
- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2),
- erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),
- beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2).

Inhaltsfelder: IF1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- ◆ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haus-alt

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: *Richtig einkaufen – (k)eine Kunst?*

Kompetenzen:

- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 10),
- entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK11),
- erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 13),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5).

Inhaltsfelder: IF 1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

<p>Zeitbedarf: 8 Std.</p>	<p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung ♦ Lebensmittelkennzeichnung</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Wie ernährt man sich gesund? – Möglichkeiten gesunder Ernährung hier und anderswo</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3), • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6), • analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (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), • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), • erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4), 	<p>Zeitbedarf: 12 Std.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • 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). <p>Inhaltsfelder: IF 3 (Ernährung und Esskultur)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten ♦ Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen</p> <p>Zeitbedarf: 10 Std.</p>	
<p><u>Summe Jgst. 8: 30 Stunden</u></p>	

Unterrichtsvorhaben Nr. 1:

Thema: *Arbeiten im privaten Haushalt? – aber sicher!*

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

- Formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an (SK 2)

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

- recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1),
- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2),
- erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),

- beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- 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 die Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2),
- entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6).

Handlungskompetenz:

- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2).

Inhaltsfelder: IF1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- ◆ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts

Zeitbedarf: 8 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>1. <i>Erst vorbereiten, dann zubereiten</i></p> <p>- Grundtechniken der Nahrungszubereitung</p>	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu • erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel und Nahrungsmittel <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) • beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12) <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen grundlegende fachbezogene Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien 	<p><u>Materialien:</u></p> <p>Arbeitsblätter Arbeitsgeräte Rezepte</p>

<p>2. <i>Mehr als kochen: Garmethoden</i></p>	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnen Gerichten und Lebensmitteln passende Garmethoden zu • beschreiben einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung • stellen unterschiedliche Garmethoden übersichtlich dar (Tabelle, Mind-Map, Plakat) <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse • bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situationsangemessenheit <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) • erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 13) <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1) 	<p><u>Materialien:</u></p> <p>Arbeitsblätter Poster Film Rezepte</p>
<p><u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beobachtung während des Zubereitungsprozesses • Beobachtung während der Erstellung der Präsentation <p><u>Leistungsbewertung:</u></p>		

- Plakat-Präsentation zu verschiedenen Garmethoden
- Prozess- und Produktbewertung
- Kurzvortrag
- Erstellen einer Mappe zu den Unterrichtsergebnissen

Unterrichtsvorhaben Nr. II:

Thema: Richtig einkaufen – (k)eine Kunst?

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

- systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1)
- erläutern hauswirtschaftliche Strukturen (SK 3)
- analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 10),
- entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK11),
- erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 13),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrunde liegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3),
- beurteilen in Ansätzen auch komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4),
- beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5).

Handlungskompetenz:

- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5).

Inhaltsfelder: IF 1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung ♦ Lebensmittelkennzeichnung

Zeitbedarf: 12 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p><i>1. Lebensmittel – geordnete Vielfalt</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Ernährungskreis - Die 10 Regeln der DGE - Die Nährstofftabelle - Essprotokoll 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung • erläutern Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung • formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9) • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14) <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1) • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3) • vertreten die eigenen Positionen auch in Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen 	<p><u>Materialien:</u></p> <p>Arbeitsblätter Poster Nährwerttabelle Rezepte</p>

	<p>Raum (HK 5)</p> <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen die Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung • beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (Ernährungskreis und DGE-Regeln) 	
<p>2. Das Etikett gibt wichtige Informationen</p> <p>- Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</p>	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen • formulieren eine begründeten eigenen Standpunkt zu den Pflichtangaben und den freiwilligen Angaben <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie 	<p><u>Materialien:</u></p> <p>Arbeitsblätter</p> <p>Broschüre der Verbraucherzentrale :“Was muss auf dem Etikett stehen?“</p> <p>Lebensmittelverpackungen</p>

	<p>kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9)</p> <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten (HK 4) • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6) 	
<p><u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beobachtung während der Erstellung der Präsentation <p><u>Leistungsbewertung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Plakat-Präsentation zu verschiedenen Lebensmittelgruppen • Prozess- und Produktbewertung • Kurzvortrag • Erstellen einer Mappe zu den Unterrichtsergebnissen 		

Unterrichtsvorhaben Nr. III:

Thema: Wie ernährt man sich gesund? – Möglichkeiten gesunder Ernährung hier und anderswo

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

- systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1)
- analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),
- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (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),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- 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 die Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2),
- entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6).

Handlungskompetenz:

- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (Schul-) öffentlichen Raum (HK 4),
- 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).

Inhaltsfelder:

IF 3 (Ernährung und Esskultur)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen

Zeitbedarf: 10 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p><i>1. Wohnen in einer Straße, einkaufen getrennt?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Einkaufsmöglichkeiten, Erkundung 	<p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander 	<p>Materialien:</p> <p>Arbeitsblatt mit Erkundungsauftrag</p> <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.globaleducation.ch So Essen sie! <p>Außerschulische Lernorte:</p>

	<p>in Beziehung (MK 2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • erheben selbständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4) • beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12) 	<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Supermärkte
<p>2. <i>Andere Sitten, anderes Essen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • religiöse, kulturelle Einflüsse auf Ernährungsgewohnheiten • Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Internationales Buffet 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterisieren die Bedeutung und die Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen • benennen geographische und historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten, <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten, H <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1) 	<p>Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotos mit Esssituationen aus verschiedenen Ländern • Texte mit Hintergrundinformationen zu bestimmten Essvorschriften in verschiedenen Ländern • Aid: Food Literacy – Handbuch mit Übungen • Rezepte

	<p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), • erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4), • 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). 	
--	---	--

Diagnose von Schülerkonzepten:

- Beobachtung während des Zubereitungsprozesses
- „Meine Ernährungsmaschine“ – Erhebung von Schülerkonzepten und Schülerinnenvorstellung zu gesunder Ernährung **i**
- "Wie ernährt man sich gesund?" - Das Thema und ich (Rechter Winkel) **i**

Leistungsbewertung:

- Plakat-Präsentation zu Esssitten in verschiedenen Kulturen und Familien
- Präsentation eines internationalen Buffets

Jahrgangsstufe 10

Übergeordnete Kompetenzen: Unterrichtsvorhaben I

Thema: Belastet Essen Umwelt und Gesundheit

Sachkompetenz

- systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1),

Methodenkompetenz:

- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- 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),
- analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10),

Urteilskompetenz

- 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)

Handlungskompetenz:

- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),
- 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).

<p>Inhaltsfelder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsfelder: IF 4 (Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion) 	<p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln
<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>Arbeiten im Betrieb? – aber sicher!</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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), • erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), • entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11), • erstellen auch unter Nutzung elektronischer Datenverarbeitungssysteme Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 13), • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), 	<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Wie schmeckt der Abschluss? – Ein Themenmenü zur Schulentlassung</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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), • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 9), • stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 12), • präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), • erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4), • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten

<ul style="list-style-type: none"> bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2). <p>Inhaltsfelder: IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelhygiene im Betrieb Sicherheit im privaten Haushalt Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt <p>Zeitbedarf: 10 Std.</p>	<p>dieses aus (HK 7).</p> <p>Inhaltsfelder: IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Planung und Umsetzung eines Themenmenüs <p>Zeitbedarf: 10 Std.</p>
Summe Jgst. 10: 30 Stunden	

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtsvorhaben I: Belastet Essen Umwelt und Gesundheit

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>1. <i>Wie kommt das Schwein auf meinen Teller und die Tomate in meinen Salat?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Haltungsbedingungen auf dem konventionellen und dem Bio-Hof Sind spanische Tomaten „sonnen“ gereift?! Spagetti bolognese mit Tomaten aus 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK1) <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> beurteilen unterschiedliche Wege der 	<p>Filme:</p> <ul style="list-style-type: none"> Food Scanner We feed the World <p>Außerschulische Lernorte:</p>

<p>verschiedenem Anbau</p>	<p>Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie (UK1)</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte (UK3) <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) • analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10) <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Besuch des Bio-Hofes <p>Links :</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.footprint.de • http://www.youtube.com: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? (aid-clip) • www.aid.de: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?
----------------------------	--	--

	auch strategisch auf (HK 5)	
<p>2. Von der Milch zum Joghurt oder zum Käse?</p> <ul style="list-style-type: none"> Lebensmittel selbst verarbeitet 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie die Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie (UK5) <p>HK</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) <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6) 	<p>Außerschulische Lernorte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Besuch der Milchfabrik <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> Projekt Milch Sek.I Versorgung mit Nährstoffen aus Milchfabrik (Folie) Käse (aid) <p>Versuche:</p> <ul style="list-style-type: none"> Butter, Quark und homogenisierte Milch selbst hergestellt <p>Links :</p> <ul style="list-style-type: none"> www.aid.de: Küchegeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Milch und Milchprodukte <p>Mögliches Projekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eröffnen einer Milchbar am „Tag der offenen Tür“

<p>3. Soja für Rinder oder essen unsere Vegetarier den Kühen alles weg??</p>	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3) • analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10) <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6) 	<p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.globaleducation.ch: Der Soja-Wahn • http://www.globaleducation.ch: Fairer Handel – Sensibilisierung für Nachhaltigkeit im Konsum • www.aid.de <p>Film:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.bzga.de: „Fleischlos leben?“ - oder leben Vegetarier gesünder? <p>fachübergreifende und themenübergreifende Kooperationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ethische und moralische Grundsätze in Gesellschaftslehre, Religion und Philosophie
--	---	--

Diagnose von Schülerkonzepten:

- Beobachtung während des Nahrungszubereitungsprozesses
- Beobachtung während der Erstellung der Präsentation

Leistungsbewertung, u.a.:

- Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen
- Referate, Präsentation von Fragestellungen und Rechercheergebnissen
- Präsentation verschiedener Milchprodukte

Unterrichtsvorhaben II: Arbeit im Betrieb? Aber sicher

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p><i>1. Lebensmittelhygiene im Betrieb</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hände waschen und persönliche Hygiene – Bedeutung für die Lebensmittelproduktion • Lebensmittellagerung und Verarbeitung in Großküchen • Umgang mit Eier- und Geflügelprodukten 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • chemische und hygienische Hintergründe für Vorschriften und Verordnungen sowie die Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel (SK2) • Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen im Kontext eines komplexen Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, 	<p>Filme:</p> <p>Außerschulische Lernorte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besuch einer Restaurant- oder Großküche <p>Links :</p> <ul style="list-style-type: none"> •

	<p>Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK5)</p> <ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich in komplexen, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK6) beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> 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), erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), 	
--	---	--

	<p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2). 	
<p>2. Sicherheit im privaten Haushalt</p> <ul style="list-style-type: none"> • Übertragung des Gelernten auf den Privathaushalt – Gemeinsamkeiten und Unterschiede 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unfallursachen und Unfallvermeidung • Analyse von hauswirtschaftlichen Prozessen (SK4) <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK1) • beurteilen komplexe Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK4) • bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und 	<p>Außerschulische Lernorte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • eigener Haushalt • Möbelhäuser/Küchenstudio <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Versuche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Links :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Mögliches Projekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> •

	<p>Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)</p> <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6) • entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11), 	
<p><i>3. Arbeitsplanung und – organisation im privaten Haushalt</i></p>	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen von Arbeitsplänen • erstellen von Organisationsplänen • Analyse von hauswirtschaftlichen Strukturen und Prozessen (SK3 und 4) • die Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel <p>konkretisierte UK</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 (UK2) 	<p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Film:</p> <p>fachübergreifende und themenübergreifende Kooperationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> •

	<ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich in komplexen, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK6) beurteilen die Arbeitsplanung und –organisation im privaten Haushalt im Hinblick auf reibungslose Abläufe <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> erstellen auch unter Nutzung elektronischer Datenverarbeitungssysteme Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 13), <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6) 	
<p>Diagnose von Schülerkonzepten:</p> <ul style="list-style-type: none"> Beobachtung während des Nahrungszubereitungsprozesses 		

- Beobachtung während der Erstellung der Präsentation

Leistungsbewertung, u.a.:

- Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen
- Referate, Präsentation von Fragestellungen und Rechercheergebnissen
- Präsentation verschiedener Eierprodukte

Unterrichtsvorhaben III: Wie schmeckt der Abschluss? – Ein Themenmenü zur Schulentlassung

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>1. Planung und Umsetzung eines Themenmenüs</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern Planungsschritte zur Umsetzung eines Themenmenüs <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten die Umsetzung eines Menüs im Hinblick auf die thematische Passung <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5), 	<p>Filme:</p> <p>Außerschulische Lernorte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ort der Abschlussfeier <p>Links :</p> <ul style="list-style-type: none"> •

	<ul style="list-style-type: none"> • analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7), • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 9), • stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 12), • präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), • <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2). • erstellen (Medien-) Produkte zu 	
--	---	--

	<p>fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),</p> <ul style="list-style-type: none"> • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7). • 	
<p>Diagnose von Schülerkonzepten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beobachtung während des Nahrungszubereitungsprozesses • Beobachtung während der Erstellung der Präsentation <p>Leistungsbewertung, u.a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen • Referate, Präsentation von Fragestellungen und Rechercheergebnissen • Präsentation verschiedener Menüprodukte 		

2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

Unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Fachkonferenz Hauswirtschaft die folgenden fachmethodischen und fachdidaktischen Grundsätze beschlossen. In diesem Zusammenhang beziehen sich die Grundsätze 1 bis 14 auf fächerübergreifende Aspekte, die auch Gegenstand der Qualitätsanalyse sind, die Grundsätze 15 bis 21 sind fachspezifisch angelegt.

Überfachliche Grundsätze

- 1.) Geeignete Problemstellungen zeichnen die Ziele des Unterrichts vor und bestimmen die Struktur der Lernprozesse.
- 2.) Inhalt und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der Schüler/innen.
- 3.) Die Unterrichtsgestaltung ist auf die Ziele und Inhalte abgestimmt.
- 4.) Medien und Arbeitsmittel sind schülernah gewählt.
- 5.) Die Schüler/innen erreichen einen Lernzuwachs.
- 6.) Der Unterricht fördert eine aktive Teilnahme der Schüler/innen.
- 7.) Der Unterricht fördert die Zusammenarbeit zwischen den Schülern/innen und bietet ihnen Möglichkeiten zu eigenen Lösungen.
- 8.) Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Lernwege der einzelnen Schüler/innen.
- 9.) Die Schüler/innen erhalten Gelegenheit zu selbstständiger Arbeit und werden dabei unterstützt.
- 10.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Partner- bzw. Gruppenarbeit.
- 11.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Arbeit im Plenum.
- 12.) Die Lernumgebung ist vorbereitet; der Ordnungsrahmen wird eingehalten.
- 13.) Die Lehr- und Lernzeit wird intensiv für Unterrichtszwecke genutzt.
- 14.) Es herrscht ein positives pädagogisches Klima im Unterricht.

Fachliche Grundsätze

- 15.) Der Unterricht unterliegt der Wissenschaftsorientierung und ist dementsprechend eng verzahnt mit seinen Bezugswissenschaften Haushalts- und Ernährungswissenschaft sowie Verbraucherbildung.
- 16.) Der Unterricht fördert vernetzendes Denken und muss deshalb phasenweise fächer- und lernbereichsübergreifend ggf. auch projektartig angelegt sein.
- 17.) Der Unterricht ist schülerorientiert und knüpft an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten an.
- 18.) Der Unterricht ist problemorientiert und soll von realen Problemen ausgehen („Gesellschaftsorientierung“).
- 19.) Der Unterricht folgt dem Prinzip der Exemplarizität und soll ermöglichen, Strukturen und Gesetzmäßigkeiten in den ausgewählten Problemen zu erkennen.
- 20.) Der Unterricht ist anschaulich sowie gegenwarts- und zukunftsorientiert und gewinnt dadurch für die Schülerinnen und Schüler an Bedeutsamkeit.
- 21.) Der Unterricht ist handlungsorientiert und beinhaltet reale Begegnung sowohl an inner- als auch an außerschulischen Lernorten.

2.3 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 im Einklang mit dem entsprechenden schulbezogenen Konzept die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen. Die nachfolgenden Absprachen stellen die Minimalanforderungen an das lerngruppenübergreifende gemeinsame Handeln der Fachgruppenmitglieder dar. Bezogen auf die einzelne Lerngruppe kommen ergänzend weitere der in den Folgeabschnitten genannten Instrumente der Leistungsüberprüfung zum Einsatz.

Verbindliche Absprachen

- 1.) Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird mindestens einmal pro Halbjahr bewertet.

2.) Alle Schülerinnen und Schüler halten in Jahrgangsstufe 5 einen Kurzvortrag im Umfang von ca. 5 Minuten.

3.) Alle Schülerinnen und Schüler stellen in Jahrgangsstufe 8 die schriftlichen Ergebnisse einer Recherche zu einer vorgelegten Fragestellung strukturiert dar.

4.) Alle Schülerinnen und Schüler stellen in Jahrgangsstufe 10 ein Themenmenu vor.

Die Grundsätze der Leistungsfeststellung werden den Schülerinnen und Schülern (zum Schuljahresbeginn) sowie den Erziehungsberechtigten (u.a. im Rahmen des Elternsprechtages) transparent gemacht und erläutert.

Weitere Instrumente

Neben den o.g. obligatorischen Formen der Leistungsüberprüfung können u.a. als weitere Instrumente der Leistungsbewertung genutzt werden:

- Weitere mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Referate)
- Weitere schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Lerntagebücher)
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven Handelns (z.B. Erkundung).

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

Es ist sinnvoll, weitere Vereinbarungen hinsichtlich der Gewichtung der Kriterien zu treffen, um Vergleichbarkeit zwischen verschiedenen Lerngruppen zu ermöglichen.

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

Kriterien für die schriftliche Form der Leistungsüberprüfung

Arbeitsmappe/Portfolio

- Qualität der Schul- und Hausaufgaben: umfassend bearbeitet - eigenständig angefertigt - übersichtlich aufbereitet
- Vollständigkeit: Deckblatt passend zum Fach - Trennblätter sind eingefügt – Gliederung – Arbeitsblätter – Seitennummerierung – Quellenangaben – Arbeitsblätter – Seitennummerierung
- 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, 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 und schriftlicher Form.

- Intervalle
 - Wann: Quartalsfeedback oder als Ergänzung zu einer schriftlichen Überprüfung
- Formen
 - Wie: Eltern-/Schülersprechtag
 - Quartalsweise Selbsteinschätzung der Schüler anhand selbst begründeter Kriterien
 - individuelle Lern-/Förderempfehlungen im Kontext einer schriftlich zu erbringenden Leistung

2.4 Lehr- und Lernmittel

Ulf Holzendorf, Bernd Meier, Dieter Mette (Hrsg.): Startklar! Hauswirtschaft. Für Hauptschulen, Sekundarschulen, Realschulen und Gesamtschulen. Oldenbourg.

Diverse Arbeitsblätter, Filme, Poster, Foliensammlungen etc.

3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

Die Fachkonferenz Hauswirtschaft hat sich im Rahmen des Schulprogramms für einige zentrale Schwerpunkte entschieden, die vorrangig zu folgenden fach- und unterrichtsübergreifenden Entscheidungen geführt haben.

Zusammenarbeit mit anderen Fächern

Die Gesamtschule Wuppertal Langerfeld sieht eine Möglichkeit für die Zusammenarbeit vor allem mit den Fächern Mathematik, Gesellschaftslehre und Biologie. Ausgewählte Themen könnten nach Absprache mit diesen Fachkonferenzen fächerübergreifend unterrichtet werden.

Anbindung an das Schulprogramm

Die Schulprogrammschwerpunkte „Verantwortung übernehmen“ und „Selbstständiges Lernen“ werden im Fach Hauswirtschaft besonders aufgegriffen. Die diskursiv angelegten Lernarrangements im Fach Hauswirtschaft sind dazu besonders geeignet, und zwar sowohl in eher mündlich geprägten als auch in schriftlich und praktisch dominierten Bereichen des Fachs.

Fortbildungskonzept

Die Kolleginnen und Kollegen des Fachbereiches Hauswirtschaft nehmen regelmäßig im Rahmen des schulischen Gesamt-Fortbildungskonzepts Fortbildungen zu speziellen Themen teil, z.B. zu neuen Unterrichtsvorhaben, neuen Medien, dem Umgang mit neuen Lehrplänen, zum Umgang mit neuen technischen Geräten etc.

Einbindung in den Ganzttag

Im Rahmen eines umfassenden Ganztagskonzepts bringt sich das Fach Arbeitslehre wie folgt ein: Die Räumlichkeiten der Schule werden für Präsentationen genutzt (Mensa, Foyer). Hier werden Ergebnisse praktischer Arbeiten ausgestellt. Bei Schulveranstaltungen werden Speisen und Getränke angeboten. Im Rahmen eines AG-Angebots wird die Lehrküche für die Arbeitsgemeinschaft „Kochen und Backen“ genutzt.

4 Qualitätssicherung und Evaluation

Evaluation des schulinternen Curriculums

Zielsetzung: Das schulinterne Curriculum stellt keine starre Größe dar, sondern ist als „lebendes Dokument“ zu betrachten. Dementsprechend sind die Inhalte stetig zu überprüfen, um ggf. Modifikationen vornehmen zu können. Die Fachkonferenz (als professionelle Lerngemeinschaft) trägt durch diesen Prozess zur Qualitätsentwicklung und damit zur Qualitätssicherung des Faches bei.

Prozess: Der Prüfmodus erfolgt jährlich. Zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des vergangenen Schuljahres in der Fachschaft gesammelt, bewertet und eventuell notwendige Konsequenzen formuliert. Der vorliegende Bogen wird als Instrument einer solchen Bilanzierung genutzt.

Evaluationsmatrix:

Kriterien		Ist-Zustand	Änderungen	Konsequenzen/ Perspektivplanung
Funktionen				
	Fachvorsitz			
	Stellvertreter			
	Sonstige Funktionen (im Rahmen der schulprogrammatischen fächerübergreifenden Schwerpunkte)			
Ressourcen				
personell	Fachlehrer/in			
	fachfremd			
	Lerngruppen			
	Lerngruppengröße			
	...			
räumlich	Fachraum			
	Bibliothek			
	Computerraum			
	Raum für Fachteamarb.			
	...			

materiell/ sachlich	Lehrwerke			
	Fachzeitschriften			
	...			
zeitlich	Abstände Fachteamarbeit			
	Dauer Fachteamarbeit			
	...			
Unterrichtsvorhaben				
5				
8				
10				
Leistungsbewertung /Einzelinstrumente				
Arbeitsmappe				
5: Kurzvortrag				
8: Recherche				
10: Themenmenu				
Leistungsbewertung/Grundsätze				
sonstige Leistungen				
...				
Arbeitsschwerpunkt(e) SE				
fachintern				
- kurzfristig (Halbjahr)				
- mittelfristig (Schuljahr)				
- langfristig				
fachübergreifend				
- kurzfristig				
- mittelfristig				
- langfristig				
...				
Fortbildung				
Fachspezifischer Bedarf				
- kurzfristig				

- mittelfristig			
- langfristig			
Fachübergreifender Bedarf			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
...			