

**Schuleigener Lehrplan  
Gesamtschule Langerfeld**

**Hauswirtschaft  
Kernbereich  
7/8**

### 1.1.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 7-8)

Jahrgangsstufe 7/8
<p><u>Unterrichtsvorhaben 0 (Auffrischung Jahrgang 5)</u>  Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche  Personal-, Arbeitsplatz – und Lebensmittelhygiene  Sicherheit und Unfallvermeidung</p> <p><b>Zeitbedarf:</b> 2 Std.</p> <p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p><b>Thema:</b> „Den Haushalt mache ich vom Sofa aus?!“ Chancen und Risiken der Digitalisierung im Haushalt</p> <p><b>Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:</b>  Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),</li> <li>• führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),</li> <li>• überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),</li> <li>• identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8),</li> <li>• entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),</li> <li>• begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),</li> <li>• erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),</li> <li>• analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),</li> <li>• entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),</li> <li>• entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),</li> <li>• nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).</li> </ul>

**Inhaltsfelder:**

- IF 1 Haushaltsmanagement
- IF 2 Lebensstil und Ernährung
- IF 3 Qualität und Konsum
- IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt
- IF 5 Wohnen und Leben

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt (IF 1)
- Rollenerwartung in Haushalt und Beruf (IF 1)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
- Umgang mit Ressourcen (IF 4)
- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IF 4)
- (Online-)Einkauf (z.B. Picnic, Flink) (IF 3)

Mögliche Unterrichtsgänge: Supermarkt , Unverpacktladen

**Zeitbedarf:** ca. 10 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

**Thema:** „So wirst du Einkaufsprofi!“ - Nachhaltiger Einkauf von der Planung bis zur sachgerechten Lagerung

**Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:**

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),
- erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4),

- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11),
- beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

#### **Inhaltsfelder:**

- IF 1 Haushaltsmanagement
- IF 2 Lebensstil und Ernährung
- IF 3 Qualität und Konsum
- IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

#### **Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Lagerung und Bevorratung (IF 1)
- nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
- (Online-)Einkauf (z.B. Picnic, Flink) (IF 3)
- Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)
- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Kriterien zur Qualitätsüberprüfung (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)
- Dimensionen nachhaltiger Entwicklung: Ökologische, ökonomische und soziale Herausforderungen (IF 4)
- Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln (IF 4)
- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IHF4)

**Zeitbedarf:** 10 Std.

Unterrichtsvorhaben III:

**Thema:** „Fast Food – Junk Food oder gesunder Snack?“ Eine reflektierte Auseinandersetzung mit Ernährungsgewohnheiten

**Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:**

Die Schülerinnen und Schüler

- ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2).

**Inhaltsfelder:**

- IF 2 Lebensstil und Ernährung
- IF 3 Qualität und Konsum
- IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt
- IF 5 Wohnen und Leben

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Vielfalt und Esskultur (IF 2)  
(vegetarische, vegane, flexitarische Ernährung, Lebensmittelunverträglichkeiten)

- Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)
- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)
- Umgang mit Ressourcen (IF 4)
- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IHF4)

**Zeitbedarf:** ca. 10 Std.

Unterrichtsvorhaben IV:

**Thema:** „Vielfältige Esskultur – regional, international, digital!“ Essen und Trinken über den Tellerrand hinaus betrachtet

**Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:**

Die Schülerinnen und Schüler

- wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials) und Produktdokumentationen (MK 10),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

**Inhaltsfelder:**

- IF 2 Lebensstil und Ernährung
- IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)

(saisonal, regional ) Resteküche

- Vielfalt der Esskultur (IF 2)
- Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (IF 2)
- Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln (IF 4)

**Zeitbedarf:** ca. 8 Std.

**Summe: 40**