

Anmerkungen zum schulinternen Lehrplan des Fachs WPI-Arbeitslehre (Haushaltslehre/Wirtschaftslehre) im Jahrgang 7

Je nach Anzahl der SchülerInnen, die das Fach gewählt haben, werden zu Beginn des 6. Jahrgangs zwei oder drei Kurse gebildet. Dadurch erstreckt sich der Unterricht vor der Schwerpunktwahl über zwei oder drei Halbjahre (ein Halbjahr Haushaltslehre und ein Halbjahr Technik oder ein Halbjahr Haushaltslehre und zwei Halbjahre Technik). Erfolgt die Schwerpunktwahl nach zwei Halbjahren, also am Ende des 6. Jahrgangs, werden im 7. Jahrgang **alle** im folgenden Lehrplan aufgeführten Themen behandelt. Erfolgt die Schwerpunktwahl nach drei Halbjahren, also erst nach dem 1. Halbjahr 7, werden **nur die mit *** gekennzeichneten Themen behandelt.

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
Regelungs- und Steuerungsmechanismen beim Umgang mit dem Elektro- und Gasherd anwenden *	WPI - Arbeitslehre Haushaltslehre/ Wirtschaftslehre	3 Wochen - Std. 1/3 Halbjahr	Jg. 7

Themen	Lernziele	Arbeitstechniken und Methoden
- Der Backofen - Der Elektroherd - Der Gasherd	- Sachgemäßer Umgang mit dem Backofen - Energiesparendes und sicheres Arbeiten mit dem Gas – und Elektroherd	- Gemeinsames Erarbeiten von Regeln - Praktische Durchführung in Gruppenarbeit - Gruppengespräche

Produkt des Vorhabens	Lern- und Handlungsformen
Energiesparendes Einsetzen von Herden bei einfachen Gerichten	Gruppenarbeit Partnerarbeit Einzelarbeit

Bewertung der Leistungen	
- Mündliche Mitarbeit - Praktische Durchführung - Klassenarbeit Nr. 1	

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
Gartechniken *	WP I - Arbeitslehre Haushaltslehre/ Wirtschaftslehre	3 Wochen - Std. 1/3 Halbjahr	Jg. 7

Themen	Lernziele	Arbeitstechniken und Methoden
- Feuchte und trockene Gartechniken	- Nährstoffschonende, abwechslungsreiche und energiesparende Zubereitung von gegarten Speisen	- Arbeitsteilige Gruppenarbeit und Präsentationen zu verschiedenen Gartechniken - Praktische Durchführung in Gruppenarbeit - Gruppengespräche

Produkt des Vorhabens	Lern- und Handlungsformen
• Poster zu verschiedenen Gartechniken • Praktisches Durchführen verschiedener Techniken	Gruppenarbeit Partnerarbeit Einzelarbeit

Bewertung der Leistungen	
- Mündliche Mitarbeit - Gruppenarbeit - Praktische Durchführung - Klassenarbeit Nr. 2	

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
Wir testen Lebensmittel *	WP I - Arbeitslehre Haushaltslehre/ Wirtschaftslehre	3 Wochen - Std. 1/3 Halbjahr	Jg. 7

Themen	Lernziele	Arbeitstechniken und Methoden
- Vorgefertigte Lebensmittel – Convenience Food	- Vergleich von selbst hergestellten und vorgefertigten Speisen planen und durchführen - Erkennen von Vor- und Nachteilen von Convenience Food	- Praktische Durchführung in Gruppenarbeit - Gruppengespräche - Film: Stiftung Warentest

Produkt des Vorhabens	Lern- und Handlungsformen
• Praktisches Durchführen des Vergleichs zwischen vorgefertigten und selbst hergestellten Speisen	Gruppenarbeit Partnerarbeit Einzelarbeit

Bewertung der Leistungen	
- Mündliche Mitarbeit - Gruppenarbeit - Praktische Durchführung - Klassenarbeit Nr. 3	

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
Einkauf im Supermarkt	WP I - Arbeitslehre Haushaltslehre/ Wirtschaftslehre	3 Wochen - Std. 1/3 Halbjahr	Jg. 7

Themen	Lernziele	Arbeitstechniken und Methoden
- Warenkennzeichnung - Bewusstes Einkaufen	- Kennenlernen von vorgeschriebenen Angaben auf fertigverpackten Lebensmitteln - Erkennen von Käuferfallen im Supermarkt - Bereitschaft zu umwelt-, ernährungs- und preisbewusstem Einkaufen	- Praktische Durchführung in Gruppenarbeit - Gruppengespräche

Produkt des Vorhabens	Lern- und Handlungsformen
• Gemeinsamer Einkauf im Supermarkt	Gruppenarbeit Partnerarbeit Einzelarbeit

Bewertung der Leistungen	
- Mündliche Mitarbeit - Gruppenarbeit - Praktische Durchführung - Klassenarbeit Nr. 4	

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
Lebensmittel konservieren	WP I - Arbeitslehre Haushaltslehre/ Wirtschaftslehre	3 Wochen - Std. 1/3 Halbjahr	Jg. 7

Themen	Lernziele	Arbeitstechniken und Methoden
- Vorratshaltung - Lebensmittel verderb - Verschiedene Konservierungsmethoden	- Kennenlernen von Vor- und Nachteilen der Vorratshaltung - Verstehen verschiedener Ursachen von Lebensmittelverderb - Kennenlernen verschiedener Konservierungsmethoden	- Arbeitsteilige Gruppenarbeit und Präsentationen zu verschiedenen Gartetechniken - Praktische Durchführung in Gruppenarbeit - Gruppengespräche

Produkt des Vorhabens	Lern- und Handlungsformen
• Plakate zu den Konservierungsmethoden • Konservierte Lebensmittel (z.B. Marmelade, Ketchup, etc.)	Gruppenarbeit Partnerarbeit Einzelarbeit

Bewertung der Leistungen	
- Mündliche Mitarbeit - Gruppenarbeit - Praktische Durchführung - Klassenarbeit Nr. 5	

Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
Tischkultur	WP I - Arbeitslehre Haushaltslehre/ Wirtschaftslehre	3 Wochen - Std. 1/3 Halbjahr	Jg. 7

Themen	Lernziele	Arbeitstechniken und Methoden
- Der schön gedeckte Tisch - Benehmen bei Tisch	- Ansprechendes Decken und Dekorieren eines Esstisches für verschiedene Mahlzeiten - Kennenlernen und Anwenden von guten Tischsitten - Bereitschaft, auch zukünftig auf Tischkultur zu achten und sein Verhalten kritisch zu überprüfen und zu korrigieren	- Rollenspiele - Fallbeispiele - Praktische Durchführung in Gruppenarbeit - Gruppengespräche

Produkt des Vorhabens	Lern- und Handlungsformen
• Gedeckter Tisch • Plakat mit Merkpunkten zu guten Tischsitten	Gruppenarbeit Partnerarbeit Einzelarbeit

Bewertung der Leistungen	
- Mündliche Mitarbeit - Gruppenarbeit - Praktische Durchführung - Klassenarbeit Nr. 6	