Thema	Fach	Umfang	Jahrgang
1. Gefahren in Haushalt und Schule **2. Ernährung in Theorie und Anwendung:** **3. Geräte sinnvoll einsetzen** **4. Haushalt und Umwelt** **5. Auswahlthemen:** verschiedene Geräte auf ihre Brauchbarkeit und ihren Nutzen untersuchen. z. B. Dampfdrucktopf, Kühlschrank, Küchenmaschine, Gefrierschrank, Mikrowelle, Spülmaschine	WPI – Arbeitslehre - Schwerpunkt: Hauswirtschaft	3 Wochenstunden	Jg. 8

Kompetenzziele		Möglicher Verlauf des Unterrichts		Arbeitstechniken und Methoden
1**. Gefahren in Haushalt und Schule** Arbeiten planen, durchführen, Sicherheitsgesichtspunkte und Hygieneaspekte beachten und Geräte und Materialien sachgemäß einsetzen;		Gefährliche Situationen im Umgang mit Strom, heißem Wasser, scharfen und spitzen Gegenständen untersuchen, die Gefahrenpunkte benennen und Regeln zur Vermeidung von Unfällen oder Verletzungen formulieren; Speisen zubereiten unter Beachtung der Sicherheit und Hygiene;		Fallbeispiele auswerten; Fehlerpunkte benennen; Regelwerk erarbeiten; Regeln bei der praktischen Arbeit anwenden; *beispielhaft den Umgang mit heißem Fett erlernen bei der Zubereitung von „Kaiserschmarren“
2**. Ernährung in Theorie und Anwendung** 2.1 Den **„Ernährungskreis**“ als eine Empfehlung der DG für Ernährung kennenlernen und die Inhalte der Kreissegmente in ihrer Bedeutung für die Ernährung darstellen.		Ernährungskreis vorstellen und Vermutungen zur inhaltlichen Aussage äußern		**Ernährungskreis zeichnen bzw. fertigen Kreis beschriften** Lernzirkel : Ernährung Gruppen Referate Vorträgen und Plakate .
2.1 den biologische Wert von Nahrungsmitteln beurteilen – die Vorkommen der Nährstoffe benennen; 2.2 die Aufgaben der Nährstoffe im menschlichen Körper beschreiben;		Informationen über die Nährstoffe in gängiger Literatur und im Internet suchen und in einem Plakat und einem Informationstext die wichtigsten Aufgaben der Nährstoffe darstellen!		Mahlzeiten zubereiten
3. Geräte sinnvoll einsetzen 3.1 Geeignete Geräte und Techniken bei den Arbeiten in der Schulküche auswählen und einsetzen;		Vergleich Nutzung einer Geschirrspülmaschine und Spülen mit der Hand (Kriterien des Energie- und Ressourcen- verbrauch vergleichen)		Kostenvergleich aus aktuellen Tests recherchieren; Begründungen für die Auswahl einer Spülart formulieren;

3.2 Energiesparmaßnahmen bei der Zubereitung von Speisen kennen und beachten; 3.3 Geräte sinnvoll einsetzen und Energieeinsparung erreichen; **4. Haushalt und Umwelt** Ökologisches Verhalten bei haushälterischen Tätigkeiten in der Schulküche einüben und anwenden; (Wasser, Abfall, Energie)		Die Einsparung von Kosten für den Energieverbrauch durch die effiziente Einstellung der Schalter des Elektroherdes erarbeiten und anwenden; Den Umgang mit dem Dampf-drucktopf erlernen, die Gefahren beschreiben und die Energieeinsparung bei der Zubereitung bewerten; Vor- und Nachteile des globalen Lebensmittelhandels erarbeiten Den Energieaufwand bei der Herstellung von z. B. Fertiggerichten bewerten und mit der individuellen Herstellung des Gerichtes vergleichen; Den Transportaufwand des herkömmlichen Lebensmittelangebotes darstellen und beurteilen; Fairer Handel – warum? Müllvermeidung und Mülltrennung Reinigungsmittel auf dem Prüfstand;		Film: Energiesparen in der Küche Speisen zubereiten, An Beispielen (Kartoffeln etc) die Zeitverkürzung bei der Zubereitung und die Kostenersparnis in Tabellen darstellen: Film: globaler Lebensmittelhandel Film: Wasserschutz im Haushalt Obst- und Gemüsekalender auswerten und die Versorgung mit Saisonwaren planen und die Zubereitung exemplarisch durchführen; Film: Vermeiden und Verwerten von Hausmüll

Produkt des Vorhabens				Lern- und Handlungsformen
Klassenarbeit Nr. 1: Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln; Unfallgefahren vermeiden; Klassenarbeit Nr. 2: Thema: Der biologische Wert der Lebensmittel Klassenarbeit Nr. 3				Gruppenarbeit Einzelarbeit Zubereitung eines Gerichtes im Team; Gruppenarbeit Einzelarbeit Zubereitung eines Gerichtes im Team;

Energiesparmaßnahmen beim Einsatz von Geräten Klassenarbeit Nr. 4 Ökologisch sinnvoll getroffene Entscheidung bei der Gestaltung der eigenen Ernährung				
Bewertung der Leistungen				
Mündliche Mitarbeit Schriftliche Darstellung Praktische Arbeit				Teamfähigkeit Fähigkeit der Präsentation