

**Schulinternen Lehrplan zum Kernlehrplan für
den Wahlpflichtbereich Hauswirtschaft an der
Gesamtschule Weierheide**

Arbeitslehre - Hauswirtschaft

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Die Fachgruppe Arbeitslehre Hauswirtschaft an der Gesamtschule Weierheide	1 – 4
2. Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit	4 – 6
3. Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	7 – 10
4. Lehr- und Lernmittel	10
5. Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen	10
6. Evaluation des schulinternen Curriculums	11 – 13
Anhang: Schulinterner Kernlehrplan Hauswirtschaft	

1. Die Fachgruppe Arbeitslehre

Hauswirtschaft an der Gesamtschule Weierheide

Die Gesamtschule Weierheide ist eine von vier Gesamtschulen in Oberhausen. Sie liegt im Stadtteil Sterkrade und hat zwei Standorte, die ca. 2,5 km voneinander entfernt liegen. Beide Standorte befinden sich an der westlichen Stadtgrenze Oberhausens. Schülerinnen und Schüler aus dem gesamten Stadtgebiet werden für den 5. Jahrgang an der Gesamtschule Weierheide angemeldet.

Da die abgebenden Grundschulen unterschiedliche pädagogische und methodische Schwerpunkte verfolgen, sind alleine vor diesem Hintergrund die Lernausgangslagen der von uns gebildeten Lerngruppen sehr heterogen. Hinzu kommen die unterschiedlichen sozio-ökonomischen Bedingungen, die das Leben und damit auch Bildungsnähe der Familien bestimmen. Die Jahrgänge 5-7 sind am Standort Fichtestraße untergebracht, alle anderen Jahrgänge an der Egelsfurthstraße.

An der Gesamtschule Weierheide werden folgende Wahlpflichtfächer angeboten: Arbeitslehre; Darstellen und Gestalten; Spanisch und Naturwissenschaften. Alle Lerngruppen des Wahlpflichtbereichs Arbeitslehre setzen sich aus dem gesamten Leistungsspektrum der Klassen zusammen. Dabei ist auffällig, dass tendenziell

Schülerinnen und Schüler Hauswirtschaft als letzte Option anwählen. Diesbezüglich ist eine Brisanz der Arbeits- und Lernmotivation ableitbar.

Die Begabungen und Möglichkeiten der Schülerinnen und Schüler werden daher in den Fokus der individuellen Förderung genommen. Individuelle Zugänge durch Einzelberatungen, Differenzierung des Materials (Binnendifferenzierung), Handlungsorientierung und Reflexionen eröffnet das Fach Hauswirtschaftswissenschaften. Dabei sind ikonische Darstellungen von Prozessen hilfreich um auch Wahlmöglichkeiten bei der Erschließung von Sachverhalten zu haben. Diagnoseverfahren zum Einstieg, stetige Rückmeldungen und Evaluationen mittels qualitativer Methoden ermöglichen es Unterrichtseinheiten zu optimieren und weiterzuentwickeln.

Auch hinsichtlich eines sprachsensiblen Unterrichts wird in allen Unterrichtsbereichen die Bildungssprache gefördert und erprobt (z.B. durch den sukzessiven Aufbau der Fachsprache, die Möglichkeit der Präsentation, Referate, Unterrichtsgespräche, schriftliche und praktische Arbeiten, ...).

In WPU Hauswirtschaft werden 15-20 Schülerinnen und Schüler beschult. Diese Beschulung findet für die Jahrgänge 8 – 10 ausschließlich am Standort Egelsfurthstraße

statt. Der WP U Jahrgang 7 wird im Pendelbetrieb (meist 14-tägig) an den Hauptstandort (Schulbus) gebracht. Dabei steht ein Fachraum für Hauswirtschaft zur Verfügung. In dieser Schulküche befinden sich fünf vollständig ausgestattete Kojen.

Das Wahlpflichtfach Arbeitslehre wird in allen Klasse jeweils mit einer Lerngruppe unterrichtet. Dabei wählen die Schülerinnen und Schüler jeweils in Klasse 5 sowie in Klasse 7 ihr WP-Fach. Das Wahlpflichtfach wird an der Gesamtschule Weierheide in allen Jahrgängen dreistündig unterrichtet, der Stundenplan sieht wöchentlich eine Doppelstunde und eine Einzelstunde vor. In diesem schulinternen Lehrplan werden für die einzelnen Jahrgänge jeweils 70 Stunden fest verplant, so dass genügend Freiraum für die Vertiefung und eigener Schwerpunktsetzung durch die Kolleginnen und Kollegen verbleibt.

In Jahrgang 5 wird jeweils die Hälfte der Klassen ein halbes Jahr zum Thema Ernährung beschult. Zusätzlich wird eine Projektwoche zum Thema „Ernährung“ durchgeführt. In Jahrgang 7 wird WP-Hauswirtschaft ausschließlich in einem Schulhalbjahr unterrichtet. Daher erfolgt die Schwerpunktsetzung bei den Inhaltsfeldern in Jahrgang 7 auf die Inhaltsfelder 1-3. Inhaltsfeld 4 („Produktionsprozesse“) wird nach Absprache des Fachkollegiums in Technik unterrichtet.

Außerdem werden zwei Schülerfirmen von Schülern und Schülerinnen in den Jahrgänge 9 und 10 organisiert. Die Firmen werden von jeweils einer/ einem Fachkollegin/Fachkollegen geleitet. Mittwochs und Donnerstags – damit einmal wöchentlich – erfolgt in der Mittagspause ein Verkauf der von den Schülerfirmen zubereiteten Speisen am Standort Egelsfurthstraße. Diese werden in der standorteigenen Mensa frisch produziert.

Für alle WPU-Hauswirtschafts-Kurse steht insgesamt ein Klassensatz der Schulbüchern „Lernbereich: Hauswirtschaft“ und „Arbeitsbuch Hauswirtschaft“ zur Verfügung, welche im Fachraum zentral gelagert werden.

2. Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

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

3. Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Auf der Grundlage von § 48 SchulG sowie Kapitel 3 des Kernlehrplans Wahlpflichtfach Arbeitslehre - Hauswirtschaft 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 insgesamt jeweils einmal pro Schulhalbjahr bewertet.
2. Alle Schülerinnen und Schüler des Jahrgangs 5 nehmen an der Projektwoche zum Thema „Ernährung“ teil und präsentieren ihre Ergebnisse im schulöffentlichen Raum.
3. Über die mündlichen und schriftlichen Beiträge hinaus werden in jedem Jahrgang kurze schriftliche Übungen durchgeführt.
4. Eine der zwei schriftlichen Arbeiten pro Halbjahr darf durch eine praktische Arbeit ersetzt werden.
5. Die Gesamtzensur setzt sich aus gleichen Teilen (33,3%) aus den Bereichen schriftliche Arbeiten, Unterricht – Theorie und Unterricht – Praxis zusammen.

Verbindliche Instrumente:

Praktische Formen der Leistungsüberprüfung

- Beobachtungsbogen (Lehrkräfte)
- Selbstbeobachtungsbogen
- Produktbezogene Prüf- und Messverfahren

Schriftliche Formen der Leistungsüberprüfung

- Kursarbeiten
- Arbeitsmappe
- Portfolio
- Protokolle
- Materialsammlungen
- Lerntagebücher

Sonstige Formen der Leistungsüberprüfung

- Referat
- Rollenspiel
- Erkundung

Übergeordnete Kriterien:

Alle Kompetenzbereiche des Lernbereichs werden berücksichtigt.

Konkretisierte Kriterien:

Kriterien für die praktische Form der Leistungsbewertung

- Materialbeschaffung (Zutaten, Geräte, Werkstoffe, Werkzeug 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**
 - *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
- **Kursarbeiten**
 - Orientierung an einer fachlichen Anforderungssituation als zentralem Ausgangspunkt für die Teilaufgaben zu unterschiedlichen Kompetenzbereichen
 - Berücksichtigung möglichst aller Kompetenzbereiche (die alleinige Berücksichtigung von Aufgaben zu Sachkompetenzen reicht nicht aus)
 - Orientierung an einheitlichen Operatoren für Aufgabenstellungen (zumindest im Fach oder Lernbereich)
 - Einbezug von kompetenzorientierten Aufgabenstellungen aus zurückliegenden Unterrichtsvorhaben
 - Berücksichtigung von individuellen kompetenzorientierten Schwerpunkten
 - Beschreibung, Bewertung und Reflexion praktischer Anteile

Kriterien für die sonstigen Formen der Leistungsüberprüfung

- **Referat:**
 - *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

4. Lehr- und Lernmittel

- Krafft, Dietmar (Hrsg.): Lernbereich: Arbeitslehre Hauswirtschaft, Berlin 1993.
- Schlieper, Cornelia A.: Arbeitsbuch Hauswirtschaft, 10. (durchgesehene) Auflage, Würzburg 2006.
- Prof. Dr. Elmadfa, Ibrahim/ Aign, Waltraute/ Fritzsche, Doris: Nährwerte – Gesundheit kann man essen, Auflage 12, GU Kompass, München 2007.

5. Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

Die Fachkonferenz WP Arbeitslehre – Hauswirtschaft als Teilkonferenz der Fachkonferenz Arbeitslehre hat sich im Rahmen des Schulprogramms für die Schwerpunkte *gesunde Schule, kulturelle Bildung, wir in Europa und Demokratie leben* entschieden, die vorrangig zu folgenden fach- und unterrichtsübergreifenden Entscheidungen geführt haben.

- Ernährungslehre in Jahrgang 5
- Kernunterricht in Jg. 8 und 10
- Konzeption der Schülerfirmen in Jg. 9 und 10 als ein Beitrag für Gesundheitsprävention
- Koch-AG in Ganztagsangebot

6. 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 ersten Fachkonferenzsitzung gesammelt, bewertet und eventuell notwendige Konsequenzen formuliert. Der vorliegende Bogen wird als Instrument einer solchen Bilanzierung genutzt.

Kriterien		Ist-Zustand Auffälligkeiten	Änderungen/ Konsequenzen/ Perspektivplanung	Wer (Verantwortlich)	Bis wann (Zeitraumen)
Funktionen					
Fachvorsitz					
Stellvertreter					
Sonstige Funktionen (s. Gesundheitsbeauftragte)					
Ressourcen					
personell	Fachlehrer/in				
	fachfremd				

	Lerngruppen				
	Lerngruppengröße				
räumlich	Fachraum				
	Bibliothek				
	Computerraum				
	Mensa				
materiell / sachlich	Lehrwerke				
	Fachliche Tabellen				
zeitlich	Abstände				
	Fachteamarbeit				
	Dauer Fachteamarbeit				
Unterrichtsvorhaben					
Leistungsbewertung/ Einzelinstrumente					
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				

Schulinternes Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft (AH) im Wahlpflichtunterricht (WPU) der Jahrgangsstufen 7

Thema:

I. Macht sich das „bisschen“ Haushalt von alleine? - Einführung in die Hauswirtschaft 1

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahren-kompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungs-kompetenz (allgemein & konkret)	Handlungs-kompetenz (allgemein & konkret)	Medien-kompetenz-rahmen
Inhaltsfeld 2: Wohnen	➤ einen Haushalt unterschiedlicher Größe, Umfang und verschiedenen Arbeitsbereichen führen ➤ Arbeitsplatz „Küche“ Hygieneregeln Sicherheit & Arbeitsschutz im Haushalt	1. Verschiedene Arbeitsbereiche des Haushaltes  ▪ Reinigungsarbeiten ▪ Gartenpflege ▪ Wäschepflege ▪ Ver- und Entsorgen 2. Hygienebereiche  ▪ verschiedene Hygienebereiche ▪ Anwendung von Hygieneregeln 3. Sicherheit in der Schulküche  ▪ Wo lauern Gefahren und Risiken in der Schulküche? (Stöße, Stürze, Schnittverletzungen, Vergiftungen, Verbrennungen) ▪ Unfallverhütung ▪ Sofortmaßnahmen bei Unfällen	➤ SuS ordnen fachbezogene Sachverhalte (SK 1) = SuS benennen Hygienemaßnahmen und Unfallgefahren aus den verschiedenen Bereichen ➤ SuS wenden zentrale Fachbegriffe im Sachkontext „Arbeitsplatz“ Küche an (SK 2) = SuS benennen hygiene-relevante und sicherheits-relevante Fragestellungen in privaten Haushalten ➤ SuS erläutern hauswirtschaftliche technische und ökonomische Strukturen (SK 4) = SuS beschreiben Vor- und Nachteile verschiedener Haushaltsgrößen und deren Auswirkungen auf Hygienemaßnahmen, Unfallgefahren und Arbeitsschutz	➤ SuS analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7) ➤ SuS analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme, Filme (MK 8) ➤ SuS analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11) ➤ SuS erstellen selbstständig Rollenspiele zu ausgewählten Unfallarten und deren Folgen und Ersthilfemaßnahmen (MK 14)	➤ SuS formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2) ➤ SuS beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungsscharakter Möglichkeiten Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5) ➤ SuS entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6) = SuS beurteilen Umweltschutzmaßnahmen und den Einsatz von Reinigungsmitteln des Haushaltes im Hinblick auf ihre Umweltverträglichkeit	➤ SuS be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1) ➤ SuS bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2) ➤ SuS entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3) ➤ SuS nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Rollenspiele zum Thema Unfallgefahren / Perspektivwechsel: Unfallopfer und Ersthelfer) (HK 6)	➤ erkennen, beschreiben und beurteilen Strategien in medialen Produktionen (2.4)

Vermerk:

Das schulinterne Curriculum wird grundsätzlich auf der zweiten Fachkonferenz nach den Sommerferien evaluiert, erstmalig nach dem Schuljahr 2019/2020 im Schuljahr 2020/2021.

II. Macht sich das „bisschen“ Haushalt von alleine? - Einführung in die Hauswirtschaft 2

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
Inhaltsfeld 1: Ernährung und Märkte	regionale Märkte im Lebensmittelbereich	- Rezepte zeitsparend und praktisch umsetzen - Rezepte erarbeiten, umschreiben, analysieren und zubereiten - Arbeitspläne erstellen - Ämter/Aufgaben in der Schulküche verantwortlich übernehmen und organisieren - Verschiedene regionale Märkte im Hinblick auf Erreichbarkeit, Produktauswahl, Preise und Qualität kennenlernen und vergleichen (Wochenmarkt, Einzelhandelsgeschäfte, Supermärkte, Discounter, Online-Handel, Warenhaus, Direkterzeuger) - Schulumfeld erkunden, Konsumententscheidungen hinsichtlich der Bedürfnisse, Preisgestaltung, Erreichbarkeit und Qualität auswerten und treffen - Von welchen Faktoren ist ein Einkauf abhängig? (individueller Bedarf an Lebensmitteln, Haushaltgröße, Nahrungsmittelangebot Faktoren bestimmen: Qualität, Preis)	- SuS analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3) - SuS erläutern hauswirtschaftliche technische und ökonomische Strukturen (SK 4) - SuS analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Prozesse (SK 5) = SuS analysieren verschiedene regionale Märkte im Hinblick auf Erreichbarkeit, Produktauswahl, Preise und Qualität	- SuS überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen (MK 9) - SuS identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) - SuS identifizieren unterschiedliche Perspektiven, sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10) - SuS analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11) - SuS entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12) - SuS erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14) - SuS präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkt (MK 15)	- SuS formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2) = SuS beurteilen verschiedene Einkaufsstätten für ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf Auswahlmöglichkeiten - SuS beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3) - SuS beurteilen in Ansätzen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4) - SuS beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5) - SuS entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)	- SuS entwickeln auch in kommunikative n Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3) - SuS vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum, z. B. Erstellung eines Ämterplanes zur Anwendung für alle Schulküchennutzer (HK 5)	nutzen altersgemäße Medien zur Zusammenarbeit bei schulischen Projekten (3.4)

III. Helfer im Haushalt - Technische Geräte erleichtern die Hausarbeit

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahren-kompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungs-kompetenz (allgemein & konkret)	Handlungs-kompetenz (allgemein & konkret)	Medien-kompetenz-rahmen
Inhaltsfeld 3: Technische Geräte und Inhaltsfeld 4: Produktionsprozesse	➤ Geräte und Maschinen im Haushalt ➤ Aufbau technischer Geräte ➤ Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege ➤ Arbeitsplatz „Küche“ ➤ Aufbau, Funktionalität und Benennung von Küchenkleingeräten und Elektroherd	- Arbeitsplatz „Küche“ ▪ sichere Handhabung, Benennung, Aufbau und Funktionalität von Waage, Handrührgerät, Elektroherd und Backofen ▪ Baugruppen und deren Funktion (Antriebsteile, Übertragungsteile, Arbeitsteile, Steuerteil, Trägereile) ▪ Unterschied zwischen Ein- und Mehrzweckküchengeräten, Funktionalität, Haltbarkeit, verschiedene Bauformen - Sachgerechte Handhabung in Sicherheitsaspekten und Bedienungsanleitungen ▪ Typenschilder ▪ Warnhinweise ▪ Arbeitsschutz ▪ Reinigung und Pflege von Elektrogeräten	➤ SuS systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1) = SuS erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten komplexerer Geräte und Maschinen im Haushalt ➤ SuS erklären technische Strukturen (SK 5) = SK erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege hauswirtschaftlicher Geräte; beschreibenden Aufbau eines technischen Gerätes aus verschiedenen Baugruppen; benennen Bauteile in technischen Geräten; unterscheiden verschiedene Materialien, aus denen ein technisches Produkt besteht; stellen die Herkunft von Materialien dar; beschreiben Aspekte zur sicheren Handhabung technischer Geräte auch unter Einbeziehung der Bedienungsanleitung; erklären die Bedeutung von Hinweisen sowie Prüf- und Gütesiegeln auf technischen Geräten für Verbraucherinnen und Verbraucher	➤ SuS überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen (MK 9) ➤ SuS identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) ➤ SuS identifizieren unterschiedliche Perspektiven, sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10) ➤ SuS analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11) ➤ SuS entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12) ➤ SuS erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14) ➤ SuS präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15)	➤ SuS formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2) = SuS beurteilen verschiedene Einkaufsstätten für ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf Auswahlmöglichkeiten ➤ SuS beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3) ➤ SuS beurteilen in Ansätzen auch komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4) ➤ SuS beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungsscharakter Möglichkeiten Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5) ➤ SuS entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)	➤ SuS entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3) ➤ SuS vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum, z. B. Erstellung eines Ämterplanes zur Anwendung für alle Schulküchenutzer (HK 5) ➤ SuS bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2)	➤ erkennen, beschreiben und beurteilen Strategien in medialen Produktionen (2.4)

Schulinternes Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft (AH) im Wahlpflichtunterricht (WPU) der Jahrgangsstufen 8

Thema:

I. Gewusst wie ... - Garmachungstechniken

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
IF 5: Gesundheit und Ernährung	➤ Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung ➤ Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung	1. Feuchte Garmachungsverfahren ▪ Kochen ▪ Dämpfen ▪ Dünsten ▪ Garziehen 2. Trockene Garmachungsverfahren ▪ Backen ▪ Braten ▪ Grillen 3. Zerkleinerungs- und Schneidetechniken ▪ Sicherheitsgriffe ▪ Unterschiedliche Lebensmittel in sachgerechte Form bringen ▪ Vorbereitungs-techniken	➤ SuS systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1) = beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Garmachungsauswahl für die Gesundheitsförderung + erläutern sicherheitstechnische und hygienische Maßnahmen bei der Nahrungszubereitung ➤ SuS analysieren die Funktionen und die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3) = erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit	➤ SuS recherchieren selbstständig in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) ➤ SuS identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 3) = SuS fertigen in GA Referate zu den feuchten Garmachungsverfahren an ➤ SuS erheben selbstständig Daten durch Beobachtung und in Einsatz von Messverfahren (MK 4) ➤ SuS identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5) ➤ SuS analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11) ➤ SuS erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramm und Strukturbilder, um Zusammenhänge grafisch darzustellen (MK 14)	➤ SuS beurteilen im Kontext eines komplexeren Beispiels mit Entscheidungsscharakter Möglichkeiten und Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5) = erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten und bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit ➤ SuS entscheiden sich in komplexen fachlich geprägten Situationen auf ihr begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6) = beurteilen den Prozess der Nahrungszubereitung im Hinblick auf Sicherheit und Qualitätsorientierung	➤ SuS be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1) ➤ SuS bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2) ➤ SuS erstellen Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese (HK 4) ➤ SuS planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)	➤ recherchieren unter Anleitung in Lexika, Suchmaschinen und Bibliotheken (2.1) ➤ vergleichen und bewerten Informationsquellen, erkennen unterschiedliche Sichtweisen bei der Darstellung eines Sachverhalts (2.2) ➤ erläutern typische Merkmale verschiedener journalistischer Darstellungsformen (2.3) ➤ erkennen, beschreiben und beurteilen Strategien in medialen Produktionen (2.4)

Vermerk:

Das schulinterne Curriculum wird grundsätzlich auf der zweiten Fachkonferenz nach den Sommerferien evaluiert, erstmalig nach dem Schuljahr 2019/2020 im Schuljahr 2020/2021.

II. Ganz groß in Mode - Trendgeräte

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
IF 6: Haushaltsmanagement	➤ Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt ➤ Arbeitserleichterung durch den Einsatz spezialisierter Geräte ➤ Rechtsgeschäfte im Alltag	- Aufgabenteilung innerhalb der Familie durch Anschaffung von Trendgeräten wie Wok, Sandwich-Toaster, Konvektomat, Thermomix ▪ sichere Anwendung und Nutzung von Trendgeräten ▪ Zeitersparnis / Geschmacks-optimierung im Gegensatz zur Nutzung von konventionellen Geräten ▪ Wirtschaftlichkeit der Trendgeräte ▪ Haltbarkeit ▪ Wirtschaftlichkeit der Trendgeräte ▪ Einsatzdauer (Einsatz trotz Trendwende?) ▪ Preis- und Qualitätsvergleich zu konventionellen Geräten - Kauf und Anschaffung von Trendgeräten • Kaufvertrag • Ratenzahlung • Rechtsansprüche	➤ SuS analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen (SK 3) = Beschreiben verschiedene Modelle der Arbeits- und Aufgabenverteilung in der Familie und in anderen Lebensgemeinschaften, u. a. Im Hinblick auf Geschlechtergerechtigkeit ➤ SuS analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4) = erläutern Merkmale von rechtsverbindlichen Verträgen im Haushalt	➤ SuS erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4) ➤ SuS formulieren Fragestellungen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter Zählung, Messung und Beobachtung sowie mit Experimenten (MK 9) = z. B. Vergleich Wok/Bratpfanne und Konvektomat/Backofen	➤ SuS beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3) = bewerten die Rollenverteilung im Haushalt im Hinblick auf die Geschlechtergerechtigkeit ➤ SuS entscheiden sich in komplexeren Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6) = bewerten unterschiedliche Möglichkeiten der Verteilung und Organisation von Aufgaben im Haushalt unter dem Aspekt der Gleichberechtigung	➤ SuS bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2) ➤ SuS nehmen andere Positionen ein und vertreten diese und (Perspektivwechsel) (HK 6) = z. B. Vergleich Thermomix/ Elektroherd	➤ diskutieren die Wirkung unterschiedlicher Gestaltungselemente (4.2) ➤ erstellen unter Anleitung ein Medienprodukt (4.3)

III. Grundlagen der Ernährung

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
Inhaltsfeld 5: Gesundheit und Ernährung und Inhaltsfeld 8: Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen	➤ Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung ➤ Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung ➤ Wirkung der Nährstoffe im menschlichen Körper ➤ Energie- und Nährstoffbedarf	1. Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährstoff als Nahrungsbestandteil ▪ Ernährungskreis (Zuordnung Nährstoffe zu den Lebensmittelgruppen)  ▪ Ernährungspyramide, Regeln DGE ▪ Wie sieht eine gesunde Lebensweise aus? (Excel-Tabelle nutzen für Größenanteil der einzelnen Lebensmittelgruppen im Ernährungskreis) 2. Individueller Bedarf an Nährstoffen  ▪ Energiebilanz ▪ Grundumsatz ▪ Leistungsumsatz	➤ SuS systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1) = erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit ➤ SuS analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3) = beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung ➤ SuS benennen Energie- und Nährstoffbedarf bei Jugendlichen	➤ SuS entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3) ➤ SuS identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5) ➤ SuS analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte sowie Schaubilder und Diagramme (MK 8) ➤ SuS entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 12) = z. B. Versuche zu Fett, Stärke, Zucker	➤ SuS beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinterliegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3) = bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung / Nahrungsmittelaufnahme ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit ➤ SuS entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6) = erörtern den Einfluss von Lebensmitteln auf die Gesundheit	➤ SuS entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3) ➤ SuS nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)	➤ wenden Standardfunktionen eines Betriebssystems an (1.1) ➤ wenden Standardfunktionen von Textverarbeitungs-, Präsentations- und Bildbearbeitungsprogrammen an (1.2) ➤ präsentieren ihr Medienprodukt vor Mitschülerinnen und Mitschülern (4.4)

IV. Einkochen, Einfrieren und Co – Konservierungsmethoden

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahren-Kompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungs-Kompetenz (allgemein & konkret)	Handlungs-Kompetenz (allgemein & konkret)	Medien-Kompetenz rahmen
IF 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt	➤ Lebensmittel im Haushalt und der Freizeit ➤ Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie ➤ Lebensmittelhandel	- Nachhaltigkeitsstrategien von Haushalten  ▪ Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch Konservierung von verderblichen Lebensmitteln (Einmachen, Einwecken, Einfrieren, Sterilisieren, Trocknen, Räuchern, Säuern, Sterilisieren, Pökeln) ▪ „Tausche Ketchup gegen Kirschmarmelade“ - Selbstgemachtes, einfach köstlich ▪ Gourmet - Gourmand - Positive Beeinflussung der Nachhaltigkeit der Lebensmittelbranche durch bewusste Konsumentscheidungen   ▪ umweltbewusste Aufbewahrungsbehälter für konservierte Lebensmittel ▪ Mehrzweck Material zum Einfrieren ▪ Startups ▪ Projekt: „Erdbeermarmelade“	➤ SuS formulieren ein vertieftes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im erweiterten Kontext an (SK 2) = beschreiben die Verarbeitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln im Hinblick auf Nachhaltigkeit und weitgehend vollständige Verwertung ➤ SuS analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 4) = beschreiben unterschiedliche Möglichkeiten zur Wiederverwertung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln im Haushalt und in der Freizeit (SK 4)	➤ SuS identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2) ➤ SuS entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3) ➤ SuS erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4) ➤ SuS identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5) ➤ SuS analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7) ➤ SuS formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie mit Experimenten und Simulationen (MK 9) ➤ SuS entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 12)	➤ SuS beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1) = erörtern unterschiedliche Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensmittelverwendung im Haushalt ➤ SuS beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinterliegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3) = bewerten die Produktion von Lebensmitteln im Hinblick auf faire Arbeitsbedingungen	➤ SuS be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1) = z.B. frischer Fisch ➤ SuS bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2) ➤ SuS erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) ➤ SuS planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)	➤ recherchieren unter Anleitung in Lexika, Suchmaschinen und Bibliotheken (2.1) ➤ vergleichen und bewerten Informationsquellen, erkennen unterschiedliche Sichtweisen bei der Darstellung eines Sachverhalts (2.2) ➤ erläutern typische Merkmale verschiedener journalistischer Darstellungsformen (2.3) ➤ Grundlegende Prinzipien und Funktionsweisen der digitalen Welt identifizieren, kennen, verstehen und bewusst nutzen (6.1)

Schulinternes Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft (AH) im Wahlpflichtunterricht (WPU) der Jahrgangsstufen 9

Thema:

I. Rohstoffproduktion – Unser Essen in Einklang mit Umwelt und Gesundheit?

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahren-kompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungs-kompetenz (allgemein & konkret)	Handlungs-kompetenz (allgemein & konkret)	Medien-kompetenz-rahmen
IF 8 Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen	➤ Energie und Nährstoffbedarf ➤ Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln	- Rohstoffe unserer Zeit ▪ Pflanzliche Rohstoffe  ▪ Tierische Rohstoffe  ▪ Kategorisierung und Verortung der Produktionsstätten bzw. Herkunftsländer  - Wie kommt das Schwein/Rind auf meinen Teller?   ▪ Tierhaltung konventionell versus Bio-Hof ▪ Futtermittel für das Vieh – Verfütterung von Rohstoffen ▪ Kcal-Energie-Verbrauch Futtermittel versus direkter Verzehr - Milch – Die Produktion von Jogurt und/oder Käse  ▪ Die Kuh ein „Hochleistungstier“ für Milchproduktion ▪ Produktionslinien „weiße“ und „gelbe“ Produkte aus Milch ▪ Lebensmittel selbst verarbeiten „Wir machen unseren Jogurt selber“ - Pflanzen als Rohstoffe ▪ Zucker, Reis Tomate, Tee ▪ Methodentraining:  Referate in kooperativer Arbeitsweise 	➤ Systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1)	➤ entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3), ➤ analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6), ➤ überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 8) ➤ identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10)	➤ 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 und wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)	➤ 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 unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5) ➤ nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6)	➤ recherchieren unter Anleitung in Lexika, Suchmaschinen und Bibliotheken (2.1) ➤ vergleichen und bewerten Informationsquellen, erkennen unterschiedliche Sichtweisen bei der Darstellung eines Sachverhalts (2.2) ➤ nutzen altersgemäße Medien zur Zusammenarbeit bei schulischen Projekten (3.4) ➤ erstellen unter Anleitung ein Medienprodukt (4.3) ➤ präsentieren ihr Medienprodukt vor Mitschülerinnen und Mitschülern (4.4)

II. „Zu gut für die Tonne“ – Wohin mit unseren Resten?

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahren-kompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungs-kompetenz (allgemein & konkret)	Handlungs-kompetenz (allgemein & konkret)	Medien-kompetenz-rahmen
IF 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt	➤ Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit ➤ Textil- und Lebensmittelhandel ➤ Upcycling ➤ Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie	1. „All you can eat!“  ▪ Essen im Überfluss (Lebensstile, „Buffet-Formen“) ▪ Gourmet – Gourmand ▪ Reste Verwertung im Lebensmittelhandel (Die „Tafel“) 2. Wohin mit dem alten T-Shirt?  ▪ Produktionsbedingungen  ▪ Lebenszyklus von Kleidung versus Stilrichtung in der Mode ▪ Recycling von Kleidung 3. Aus „alt“ mach „neu“ ▪ Verwertung von Küchengeräten (Waschmaschine, Spülmaschine, Backofen)   ▪ Wertstoffe und Schadstoffe in Altgeräten 4. Hausmüll Trennung bzw. -Vermeidung  ▪ Hausmüllsammelsystem (Mindmap)  ▪ Biomüll/Kompost ▪ Verpackungsmüll ▪ Papier und Pappe, Glas ▪ Restmüll, Sondermüll, Sperrmüll, Kleidung und Schuhe ▪ Eigenschaften von Wertstoffen 5. Nachwachsende Rohstoffe und Natürliches Recycling  ▪ Verbundverpackungen am Bsp. des Getränkekarton ▪ Organische Abfälle in der Küche kompostieren	➤ Systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1) ➤ Analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4) ➤ Analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5)	➤ recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) ➤ formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe (...) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen (MK 9) ➤ analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11) ➤ stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13)	➤ bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität (UK1) ➤ beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (MK 5)	➤ be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1) ➤ bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2)	➤ beschreiben und diskutieren den Stellenwert von Medien als Statussymbol und hinterfragen die Bedeutung für Gruppenzugehörigkeit (5.1) ➤ kennen Grundregeln des Urheberrechts (5.4) ➤ Grundlegende Prinzipien und Funktionsweisen der digitalen Welt identifizieren, kennen, verstehen und bewusst nutzen (6.1)

III. Der Kuchen aus der Dose? – Hühnerei in Convenience-Produkten

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
IF 5 Gesundheit und Ernährung	➤ Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung ➤ Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung ➤ Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile	1. Woher kommt mein Hühnerei?  ▪ Haltungsformen von Hühnern ▪ Regelungsbedarf bei der Massentier- und Freilandhaltung ▪ Kennzeichnung von Eiern ▪ Gesundheitliche Auswirkungen der Inhaltsstoffe von Eiern auf Verbraucher 2. Das Ei – rundum gesund?  ▪ Entstehung des Hühnerei ▪ Bestandteile und Inhaltsstoffe ▪ Küchentechnische Eigenschaften 3. Wie viel ist mir mein Ei wert?  ▪ Verwendung von Eiern und Eiprodukten (Convenience) ▪ Kosten-Nutzen-Analyse ▪ Praktische Anwendungen: Bisquitteig, Crepeteig, Waffelteig	➤ Systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1) ➤ Analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5)	➤ identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2) ➤ erstellen auch unter Nutzung elektronischer Datenverarbeitungssysteme Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 13)	➤ beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1) ➤ formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2)	➤ bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2) ➤ vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5)	➤ wenden Standardfunktionen von Video- und Audioprogrammen an (1.3) ➤ recherchieren unter Anleitung in Lexika, Suchmaschinen und Bibliotheken (2.1) ➤ vergleichen und bewerten Informationsquellen, erkennen unterschiedliche Sichtweisen bei der Darstellung eines Sachverhalts (2.2)

IV. Hauptsache billig oder günstig – „Pay“ fair?

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
IF 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt	➤ Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit ➤ Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie	1. „Marke“ oder „No-Name-Produkt“  ▪ Einkaufsmöglichkeiten (Supermarkt, Discounter, Direktversorger auf dem Markt, beim Bauern) ▪ Qualitätskriterien für „gute“ Lebensmittel ▪ Fairer Handel – Fair Trade	➤ Systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1) ➤ Analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4)	➤ recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) ➤ entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3). ➤ identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6) ➤ entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11) ➤ stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13)	➤ beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK4)	➤ be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1) ➤ bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2) ➤ erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)	➤ Grundlegende Prinzipien und Funktionsweisen der digitalen Welt identifizieren, kennen, verstehen und bewusst nutzen (6.1) ➤ Einflüsse von Algorithmen und Auswirkung der Automatisierung von Prozessen in der digitalen Welt beschreiben und reflektieren (6.4)
		2. Lebensmittel produzieren  ▪ Nachhaltige Ernährung ▪ Lebensmittelqualität (Schadstoffe aus der Landwirtschaft, „Industriegifte“) ▪ Biotechnologisch produzierte Lebensmittel ▪ Grüne Gentechnik					
		3. Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit  ▪ Produktionsprozess von Textilien ▪ Materialproduktion (Baumwolle, Synthetics) ▪ Wäschepflege (Pflegekennzeichnung) ▪ Wäscheaufbereitung (bügeln, falten, Ordnungsstrukturen)					

Vermerk:

Das schulinterne Curriculum wird grundsätzlich auf der zweiten Fachkonferenz nach den Sommerferien evaluiert, erstmalig nach dem Schuljahr 2019/2020 im Schuljahr 2020/2021.

Schulinternes Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft (AH) im Wahlpflichtunterricht (WPU) der Jahrgangsstufen 10

Thema:

I. Wir gründen einen Schulkiosk – Chance und/oder Risiko für mich?

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
IF 10 Berufsorientierung	➤ Berufsfelder im Haushalt, Technik, und Wirtschaft ➤ Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten ➤ Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten ➤ Berufliche Selbstständigkeit ➤ Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf ➤ Arbeitszeitmodelle ➤ Partizipation und Mitbestimmung ➤ Einkommen und Steuern	1. Von Beruf: Einzelhandelskauffrau/-mann Soll ich einen Schulkiosk eröffnen? ▪ Voraussetzungen für die berufliche Selbstständigkeit ▪ Veränderte Strukturen im Dienstleistungsbereich 2. Berufe im Handel – wen muss ich einstellen? ▪ Mögliche Berufe ▪ Typische Männer- oder Frauenberufe? ▪ Stellenanzeigen untersuchen und entwerfen 3. Lehrstelle anbieten oder Fachkraft einstellen? ▪ Rechte und Pflichten Azubi ▪ Jugendarbeitsschutzgesetz, das Berufsausbildungsgesetz (BBiG) ▪ Rechte und Pflichten eines Arbeitgebers und Arbeitnehmers 4. Berufstätigkeit und Familie – wie werden meine Angestellten zufriedener? ▪ Verschiedene Arbeitszeitmodelle (Gleitzeit, Teilzeitarbeit, job sharing) ▪ Arbeitszeitmodelle im Hotelwesen	➤ systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1) ➤ analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)	➤ 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 (MK8)	➤ 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 (UK6)	➤ 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)	➤ wenden Standardfunktionen eines Betriebssystems an (1.1) ➤ wenden Standardfunktionen von Textverarbeitungs-, Präsentations- und Bildbearbeitungsprogrammen an (1.2) ➤ diskutieren die Wirkung unterschiedlicher Gestaltungselemente (4.2) ➤ erstellen unter Anleitung ein Medienprodukt (4.3)

		5. Mein Koch wünscht sich eine Gehaltserhöhung – Wieso reicht sein Einkommen nicht zum Leben? ▪ Brutto und Nettoeinkommen ▪ Einkommenssteuer/Sozialabgaben ▪ Haushaltsplanung 6. Selbstständig oder angestellt – Wie entscheide ich mich? ▪ Pro und Contra Selbstständigkeit (Vergleich abhängiger Erwerbstätigkeit oder Selbstverwirklichung versus Risiko)		➤ identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9) ➤ präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

II. Der „Knigge“ heute – Regeln der Tischkultur

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
IF 5 Gesundheit und Ernährung	➤ Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung ➤ Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung ➤ Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile	1. Tischkultur ▪ Mitteleuropa (Deutschland) ■ ▪ Zubereitung Menü bzw. Präsentation von Essen und Gerichten 2. Religiöse & kulturelle Einflüsse auf Ernährungsgewohnheiten ■ ▪ Christliche Traditionen ▪ Jüdische Traditionen ▪ Moslemische Traditionen 3. Ernährungsgewohnheiten der Industrieländer ■ ▪ Zufuhr der Nährstoffe in Industrieländern ▪ Vergleich Deutschland – USA ▪ Spanien – England ▪ Transfer der europäischen Esskultur 4. Globalisierung von Lebensmitteln ■ ▪ Lebensmitteln auf Reisen ▪ Globalisierung der Esskultur ▪ Nachhaltige Lebensmittelproduktion und –verteilung ▪ Mit der „Globalisierung“ umgehen	➤ systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1) ➤ analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5)	➤ entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (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 8), ➤ identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10) ➤ präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15)	➤ beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1) ➤ formulieren in Ansätzen einen begründeten 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 (UK6)	➤ 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)	➤ unter Anleitung in Lexika, Suchmaschinen und Bibliotheken (2.1) ➤ vergleichen und bewerten Informationsquellen, erkennen unterschiedliche Sichtweisen bei der Darstellung eines Sachverhalts (2.2) ➤ erläutern typische Merkmale verschiedener journalistischer Darstellungsformen (2.3) ➤ erkennen, beschreiben und beurteilen Strategien in medialen Produktionen (2.4) ➤ beschreiben und diskutieren den Stellenwert von Medien als Statussymbol und hinterfragen die Bedeutung für Gruppenzugehörigkeit (5.1) ➤ diskutieren Unterschiede zwischen virtuellen und realen Welten und die Bedeutung von (Helden-) Rollen in Büchern, Fernsehen, digitalen Spielen (5.3)

III. Wo und wie will ich wohnen?

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
IF 6 Haushaltsmanagement	➤ Wohnungssuche und –finanzierung ➤ Ratenkauf ➤ Rechtsgeschäfte im Alltag ➤ Sicherheit im privaten Haushalt ➤ Arbeitsplanung und –organisation im privaten Haushalt	Rund ums Wohnen  ▪ Wohnungsinserate fachgerecht auswerten und eigene Bedürfnisse formulieren  ▪ Wohnfaktoren ▪ Wohngrundrisse lesen, bewerten ▪ Umgang mit Maßstäben ▪ Grundriss für eine Wohnung sachgerecht zeichnen und möblieren ▪ Anmietung, Mietvertrag ▪ Wohnungssuche heute Küchenorganisation  ▪ Funktionsbereiche ▪ Arbeitsablauf ▪ Ausstattungskriterien Küchenplanung am Modell (Computer)  ▪ Kriterien zur strukturierten Küchenplanung ▪ Küchenplaner (IKEA-Programm) Küchen als Betriebsorte in der Lebensmittelindustrie  ▪ Mensa-Küchen ▪ Kantinen-Betriebe ▪ System-Gastronomie	➤ erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb (...) ➤ Benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten	➤ recherchieren selbstständig 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)	➤ bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität (UK1) ➤ beurteilen die Arbeitsplanung und –organisation im privaten Haushalt im Hinblick auf reibungslose Abläufe	➤ be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1) ➤ bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2)	➤ recherchieren unter Anleitung in Lexika, Suchmaschinen und Bibliotheken (2.1) ➤ nutzen altersgemäße Medien zur Zusammenarbeit bei schulischen Projekten (3.4) ➤ gehen verantwortungsbewusst mit Meinungsäußerungen und privaten Daten im Netz um (3.2) ➤ Probleme formalisiert beschreiben, Problemlösungsstrategien entwickeln und dazu eine strukturierte, algorithmische Sequenz planen, diese auch durch Programmieren umsetzen und die gefundene Lösungsstrategie beurteilen (6.3)

IV. Essen heute

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
IF 8 Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen	➤ Energie- und Nährstoffbedarf ➤ Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsergänzungsmittel ➤ Nahrungsmittelunverträglichkeiten ➤ Werbestrategien für Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsergänzungsmittel	1. Unser/Mein Essverhalten  ▪ Arten der Essensaufnahme ▪ Gewohnheiten ▪ BMI-Bestimmung 2. Essstörungen  ▪ Adipositas ▪ Klassifizierungen ▪ Maßnahmen ▪ Hilfe-Möglichkeiten ▪ Magersucht ▪ Bulimie ▪ Schönheitsideale 3. Die Möhre oder die Vitamintablette?  ▪ Vitaminaufnahme durch Obst Gemüse versus Vitaminpräparat ▪ Neue Trends in der Nahrungszubereitung durch „Super-Foods“ 4. Der Körper zeigt „nein“  ▪ Krank durch Nahrung ▪ Laktoseintoleranz ▪ Fructose ▪ Zöliakie ▪ Diabetes I und II	➤ ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1) ➤ beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)	➤ identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) ➤ analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10) ➤ entwickeln angeleitete Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (MK 11) ➤ präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)	➤ beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4)	➤ 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)	➤ recherchieren unter Anleitung in Lexika, Suchmaschinen und Bibliotheken (2.1) ➤ vergleichen und bewerten Informationsquellen, erkennen unterschiedliche Sichtweisen bei der Darstellung eines Sachverhalts (2.2) ➤ erläutern typische Merkmale verschiedener journalistischer Darstellungsformen (2.3) ➤ erkennen, beschreiben und beurteilen Strategien in medialen Produktionen (2.4) ➤ gehen verantwortungsbewusst mit Meinungsäußerungen und privaten Daten im Netz um (3.2) ➤ kennen Alterskennzeichnungen für Filme und Spiele, diskutieren Auswirkungen übermäßigen Medienkonsums und Lösungsmöglichkeiten (5.2)

V. „Smart Home“

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Inhaltliche Schwerpunkte (Konkretisierung)	Sach-Kompetenz (allgemein & konkret)	Methoden- und Verfahrenskompetenz (allgemein & konkret)	Urteils- und Entscheidungskompetenz (allgemein & konkret)	Handlungskompetenz (allgemein & konkret)	Medienkompetenzrahmen
IF 9 Online-Ökonomie	➤ Digitale Märkte für Güter ➤ Online-Banking und Online-Zahlungsverfahren ➤ Urheber-Nutzungsrecht bei digitalen Medien ➤ Kommunikations- und Multimediatechnik ➤ Datenschutz in privaten Haushalt und Unternehmen	1. Einkaufen im Internet  ▪ Lebensmittel aus dem Netz versus stationärer Handel ▪ Hilfsmittel Vergleichsportale für Verbraucher oder Manipulation des Handels ▪ Online Werbung (Cookies, Spam & Co.)	➤ systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1) ➤ formulieren ein vertieftes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im erweiterten thematischen Kontext an (SK 2)	➤ recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) ➤ identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6) überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 8) ➤ 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 9) ➤ analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10) ➤ entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 12)	➤ formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand die Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2) ➤ 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)	➤ bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2) ➤ 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 unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5) ➤ nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese (Perspektivenwechsel) (HK 6)	➤ recherchieren unter Anleitung in Lexika, Suchmaschinen und Bibliotheken (2.1) ➤ beschreiben und diskutieren den Stellenwert von Medien als Statussymbol und hinterfragen die Bedeutung für Gruppenzugehörigkeit (5.1) ➤ kennen Grundregeln des Urheberrechts (5.4) ➤ Grundlegende Prinzipien und Funktionsweisen der digitalen Welt identifizieren, kennen, verstehen und bewusst nutzen (6.1) ➤ Algorithmische Muster und Strukturen in verschiedenen Kontexten erkennen, nachvollziehen und reflektieren (6.2) ➤ Probleme formalisiert beschreiben, Problemlösungsstrategien entwickeln und dazu eine strukturierte, algorithmische Sequenz planen, diese auch durch Programmieren umsetzen und die gefundene Lösungsstrategie beurteilen (6.3) ➤ Einflüsse von Algorithmen und Auswirkung der Automatisierung von Prozessen in der digitalen Welt beschreiben und reflektieren (6.4)
		2. e-Banking  ▪ Sparkassen und Banken (Girokonten) ▪ Bezahlssysteme im Netz Pay-Pal, Amazon-Pay, Apple-Pay usw. ▪ crowdfunding ▪ Der Konsument als Kreditgeber „aux-money“					
		3. Rezepte aus dem Netz  ▪ Produktion von Speisen von Videoportalen (YouTube) ▪ Küchentechniken mit Hilfe von Videoportalen erlernen und bewerten					
		4. Essen posten?  ▪ „Ich zeig was ich esse!“ auf Facebook, Twitter, WhatsApp & Co ▪ Datenkrake Facebook ▪ Datenschutz im Haushalt					
		5. Smarte Haushaltsgeräte  ▪ „Weiße Ware“ vernetzt ▪ EAN und QR-Code					

Vermerk:

Das schulinterne Curriculum wird grundsätzlich auf der zweiten Fachkonferenz nach den Sommerferien evaluiert, erstmalig nach dem Schuljahr 2019/2020 im Schuljahr 2020/2021.