



Schulinterner Lehrplan HGE für den Wahlpflichtbereich I: Arbeitslehre *Hauswirtschaft*

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit: Wirtschaftslehre	Thema: Berufsorientierung – Ein Beruf für dich?	Umfang: 12 Stunden	Jahrgangsstufe: 8
---	--	-----------------------	-------------------

Mögliche Inhaltsfelder und Schwerpunktbereiche

Inhaltsfeld: IF 10 Berufsfelder im Bereich Hauswirtschaft Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten	Schwerpunktbereich: Überblick über mögliche Berufe im Bereich Hauswirtschaft Voraussetzungen für diese Berufe
--	---

Kompetenzen

1. Sachkompetenz <ul style="list-style-type: none">• beschreiben unterschiedliche Kompetenzanforderungen von Berufen mit hauswirtschaftlichem, technischem oder wirtschaftlichem Schwerpunkt• erklären unterschiedliche Qualifizierungs-, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten unter Berücksichtigung der Lebensverlaufsperspektive (SK4/5)• analysieren an einem Fallbeispiel die Entstehung von Einkommen in Unternehmen, u.a. unter Berücksichtigung von Kosten, Umsatz und Gewinn (SK 3)	2. Methodenkompetenz <ul style="list-style-type: none">• 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)	3. Urteilskompetenz <ul style="list-style-type: none">• beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3)• beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4)• beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5)	4. Handlungskompetenz <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),• nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6),• planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7),• dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8).
---	---	--	---

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
1. Den eigenen Weg finden	<ul style="list-style-type: none"> • benennen die Möglichkeit, Informationen zu einzelnen Berufen zu erlangen • erörtern Werte, die für ihr späteres Berufsleben von Bedeutung sind • beschreiben die eigenen beruflichen Erwartungen und Wünsche und vergleichen diese mit einem Umfrageergebnis 	<ul style="list-style-type: none"> • Recherche im Internet (www.planet-beruf.de oder www.berufe.de) • Besuche im BIZ in Hagen • Informationsbroschüren • Innerschulische Beratungsmöglichkeiten (Herr Langer vom Arbeitsamt)
2. Stärken und Schwächen – was passt zu mir?	<ul style="list-style-type: none"> • erörtern an zwei Fallbeispielen die Erwartungen und Wünsche zweier junger Menschen an ihr Berufsleben • recherchieren im Internet einzelne Ausbildungsberufe aufgrund einer kurzen vorgegebenen Rollenbeschreibung • benennen und analysieren eigene Stärken und Schwächen für den gelingenden Berufsorientierungsprozess 	<ul style="list-style-type: none"> • führen eine pro- und kontra Diskussion zu den Gesichtspunkten: • Gehalt • Freizeit • Familie • Teamarbeit • Recherche im Internet (www.planet-beruf.de oder www.berufe.de) • Kompetenzcheck
3. Die eigene Entscheidung treffen	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären die Inhalte des Berufsbildungsgesetzes • Lernen die Rechte und Pflichten der Ausbilder und der Azubis kennen • Schätzen die Bedeutung der Probezeit für die Auszubildenden und die Auszubildenen ein • Benennen, wie Jugendliche ihre Interessen vertreten können 	<ul style="list-style-type: none"> • Informationsbroschüren • Recherche im Internet s.o. • BIZ

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	Materialien / Medien: Starke Seiten <ul style="list-style-type: none"> • (www.planet-beruf.de oder www.berufe.de) 	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Obligatorisch: s. Leistungsbewertung
---	--	--



Schulinterner Lehrplan HGE für den Wahlpflichtbereich I: Arbeitslehre *Hauswirtschaft*

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit: Biologie	Thema: Kein Ei aus Quälerei – oder?!	Umfang: Ca. 16 Stunden	Jahrgangsstufe: WPI 8
---	---	---------------------------	--------------------------

Mögliche Inhaltsfelder und Schwerpunktbereiche

Inhaltsfeld: IF 5 (Gesundheit und Ernährung)	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none">• Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und –zubereitung• Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung• Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile
--	--

Kompetenzen

1. Sachkompetenz <ul style="list-style-type: none">• Systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1),• analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5).	2. Methodenkompetenz <ul style="list-style-type: none">• identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),	3. Urteilskompetenz <ul style="list-style-type: none">• 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).	4. Handlungskompetenz <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 auch strategisch auf (HK 5)
---	--	---	--

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
Sequenz: Woher kommt mein Frühstücksei? <ul style="list-style-type: none">• Haltungsformen von Hühnern• Politischer Regelungsbedarf bei der Massentier- und Freilandhaltung• Kennzeichnung von Eiern• Gesundheitliche Auswirkungen der Inhaltsstoffe von Eiern auf Konsument/innen	Konkretisierte SK <ul style="list-style-type: none">• beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung, Konkretisierte UK• bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit, MK• identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),	Fachmethoden <ul style="list-style-type: none">• Erkundung Bauernhof, alternativ: Film• Sensorische Vergleichsprüfung

Sequenz: Das Ei – rundum gesund? <ul style="list-style-type: none">• Inhaltsstoffe• Lebensmittelhygiene• Küchentechnische Eigenschaften	Konkretisierte SK <ul style="list-style-type: none">• erläutern hygienische Maßnahmen im Haushalt zur Beachtung gesundheitsförderlicher Nahrungszubereitung,• erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit, Konkretisierte UK• erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten,• beurteilen den Prozess der Nahrungszubereitung im Hinblick auf Sicherheit und Qualitätsorientierung, MK• identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),	Fachmethoden <ul style="list-style-type: none">• Experimente: Frischezustand von Eiern, Emulsion
--	---	---

<p>Sequenz: Wie viel ist mir mein Ei wert?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kosten-Nutzen-Analyse • Verwendung von Eiern und Eierprodukten • Praktische Umsetzung/Anwendung: Verarbeitung von Eiern unterschiedlicher Herkunft im Schaum-Omelette 	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern an einem Fallbeispiel Qualitätsmerkmale im Nahrungsmittelbereich Konkretisierte UK • bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit, HK • 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) 	<p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kostenvergleich: Preis nach Haltungsformen
---	---	---

<p>Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:</p>	<p>Materialien / Medien: Links</p> <ul style="list-style-type: none"> - http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/ (Produktbezogene Kennzeichnungsregelungen: Eier und Vermarktung) - http://www.was-wir-essen.de/ (Eier) - http://www.oekolandbau.de/ (Eier) 	<p>Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Obligatorisch: s. Leistungsbewertung</p>
--	---	--



Schulinterner Lehrplan HGE für den Wahlpflichtbereich I: Arbeitslehre *Hauswirtschaft*

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit: Biologie, Chemie	Thema: Wohin mit unserem Müll? Müllvermeidung/Mülltrennung	Umfang: 12 Ustd.	Jahrgangsstufe: WPI 8
---	---	------------------	-----------------------

Mögliche Inhaltsfelder und Schwerpunktbereiche

Inhaltsfeld: - Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1a) - Beschaffung und Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt (4)	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none">• Kauf und Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt sowie öffentliche Regelungen• Arbeitsplanung und –organisation im Küchenbereich der Schule• Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt• Nahrungszubereitung• verschiedene individuelle Strategien zur Müllvermeidung in der (Schul-) Küche benennen• den bei der Speisenzubereitung anfallenden Müll trennen
---	--

Kompetenzen

1. Sachkompetenz <ul style="list-style-type: none">• benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche• erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel und Nahrungsmittel• erläutern Formen der Wertstofftrennung im Hinblick auf Kosten und Nutzen für private Haushalte	2. Methodenkompetenz <ul style="list-style-type: none">• entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK2)• beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe• präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14)	3. Urteilskompetenz <ul style="list-style-type: none">• entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung• beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und –entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte• bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit	4. Handlungskompetenz <ul style="list-style-type: none">• entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung• beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und –entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte• bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit
--	---	---	---

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
1.Station: Müllentsorgung in der Schulküche	<ul style="list-style-type: none"> • Abfälle von der praktischen Nahrungszubereitung sachgerecht trennen und den passenden Behältern zuordnen. • Restmüll erkennen und unter Beachtung von hygienischen Gesichtspunkten entsorgen. 	Michaela Engelhardt/Christa Troll: Hauswirtschaft an Stationen 7. Auer Verlag. 3. Auflage 2016
2. Station: Müllentsorgung zu Hause	<ul style="list-style-type: none"> • Müllarten unterscheiden und sachgerecht trennen 	
3. Station: Müllentsorgung am Wertstoffhof/Müllcontainer	<ul style="list-style-type: none"> • Mülldeponien kennenlernen für Sondermüll 	
4. Station: Müllvermeidung	<ul style="list-style-type: none"> • Planung und Organisation vor dem Einkauf vermindert Müll 	
5. Station: Müllrecycling	<ul style="list-style-type: none"> • Vorteile von Müllrecycling erkennen und Wertstoffe ortsspezifisch sammeln und entsorgen 	

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	Materialien / Medien: Arbeitsblätter <ul style="list-style-type: none"> • Rezepte • Verschiedene Lebensmittel/Geschirr • Abfallbroschüren von der Stadt Witten • Hauswirtschaft an Stationen Auer Verlag 	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Obligatorisch. S. Leistungsbewertung
---	---	--



Schulinterner Lehrplan HGE für den Wahlpflichtbereich I: Arbeitslehre *Hauswirtschaft*

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit: Biologie	Thema: Wohin mit unseren Resten – Zu gut für die Tonne?	Umfang: Ca. 18 UStd	Jahrgangsstufe: 8
---	--	---------------------	-------------------

Mögliche Inhaltsfelder und Schwerpunktbereiche

Inhaltsfeld: IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)	Schwerpunktbereich: Textil- und Lebensmittelhandel Upcycling Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit
--	--

Kompetenzen

1. Sachkompetenz <ul style="list-style-type: none">beschreiben die Verarbeitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln im Hinblick auf Nachhaltigkeit und weitgehend vollständige Verwertung	2. Methodenkompetenz <ul style="list-style-type: none">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),analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8)präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15)	3. Urteilskompetenz <ul style="list-style-type: none">beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5),entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6).	4. Handlungskompetenz <ul style="list-style-type: none">be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK3).
--	--	---	--

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>1. Film „Essen im Eimer“ Valentin Thurn</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8). • beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5). • - entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	<p>Material:</p> <p>Film „Essen im Eimer“ von Valentin Thurn (Kurzform des Films "Taste the waste"), abrufbar unter: https://www.youtube.com/watch?v=32S9th3RkU4 - Aufgabenblatt zur Thematik „Essen im Eimer“</p>
<p>2. Wie retten wir Lebensmittel beim Einkauf? Mindesthaltbarkeits- vs. Verfallsdatum - Informationstexte zu beiden Verfallsdaten lesen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3), • kennen die Bedeutung von Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum • Umgang mit Schimmel • Können beim Einkauf Lebensmittelverschwendung vorbeugen und klären ihr Umfeld darüber auf - 	<p>Material:</p> <p>http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/Mindesthaltbarkeit_kein_Verfallsdatum.html http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/Mindesthaltbarkeit_kein_Verfallsdatum.html 30</p> <p>http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/das-verbrauchsdatum-ist-ernst-zu-nehmen</p> <p>Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg. Du kannst das ändern. Material für Klassen von 7-9</p>

<p>3. Die richtige Lagerung</p> <p>- Informationstext lesen zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln (frische Lebensmittel und Trockenvorräte) - Klimazonen im Kühlschrank</p> <p>- Schädlingsbefall - Lebensmittel-Kontrolle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3), • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), • können Lebensmittel der wichtigsten Lebensmittelgruppen an den richtigen Orten lagern 	<p>Material: http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuer</p>

<p>Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:</p>	<p>Materialien / Medien: Zu gut für die Tonne/ Broschüre Film: Essen in Eimer</p>	<p>Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Obligatorisch: s. Leistungsbewertung</p>
--	---	--