



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

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	Thema: Fit und gesund durch eine ausgewogene Ernährung	Umfang: ca 16 UStd	Jahrgangsstufe: 9
---	--	--------------------	-------------------

Inhaltsfeld: IF5 Gesundheit und Ernährung	Schwerpunktbereich: - Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung, - Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung
---	--

### Kompetenzen

<b>1. Sachkompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK1)</li><li>• Erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit (Nährstoffe, Ernährungspyramide und -kreis, ernährungsbedingte Krankheiten)</li><li>• Beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung</li><li>• Erläutern hygienische Maßnahmen im Haushalt zur Beachtung gesundheitsförderlicher Nahrungszubereitung</li></ul>	<b>2. Methodenkompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2)</li><li>• Entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3)</li><li>• Analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8)</li><li>• Präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15)</li></ul>	<b>3. Urteilskompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2)</li><li>• Entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)</li><li>• Erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten</li><li>• Bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit</li></ul>	<b>4. Handlungskompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1)</li><li>• Erstellen Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4)</li></ul>
--	---	---	---

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	Materialien / Medien: Starke Seiten Hauswirtschaft Starke Seiten 8 – 10 Aufbauwissen Hauswirtschaft	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Kursarbeit
---	--	--

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>Sequenz: Ernährungslehre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vergleich von Ernährungspyramide und Ernährungskreis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK1)</li> <li>- Erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit (Nährstoffe, Ernährungspyramide und -kreis, ernährungsbedingte Krankheiten)</li> <li>- Erstellen Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4)</li> <li>- Be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- AID Ernährungspyramide</li> <li>- Puzzle Ernährungsreis (DGE)</li> </ul>
<p>Sequenz: Wie halte ich mich fit und gesund?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittel-auswahl für die Gesundheitsförderung</li> <li>- Formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2)</li> <li>- Erläutern hygienische Maßnahmen im Haushalt zur Beachtung gesundheits-förderlicher Nahrungszubereitung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gruppenpuzzle Lebensmittelgruppen</li> </ul>
<p>Sequenz: Was steckt in unseren Lebensmitteln?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nährstoffe und Energiebedarf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten</li> <li>- Entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)</li> <li>- Bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit</li> <li>- Erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine</li> <li>- Energie- und Nährstoffbedarf</li> </ul>



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

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	Thema: Macht sich das bisschen Hausarbeit von alleine?	Umfang: ca. 16 Unterrichtsstunden Jahrgangsstufe: 9
---	---	--

Inhaltsfeld: IF6 Haushaltsmanagement	Schwerpunktbereich: • Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt • Familie und Beruf
--------------------------------------	--

### Kompetenzen

<b>1. Sachkompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Formulieren ein vertieftes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im erweiterten thematischen Kontext an (SK 2)</li><li>• Analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3)</li><li>• Beschreiben verschiedene Modelle der Arbeits- und Aufgabenverteilung in der Familie und in anderen Lebensgemeinschaften, u.a. auch im Hinblick auf Geschlechtergerechtigkeit</li><li>• Beschreiben Aufgaben im Haushalt bei unterschiedlichen privaten Anlässen</li></ul>	<b>2. Methodenkompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4)</li><li>• Analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7)</li></ul>	<b>3. Urteilskompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bewerten unterschiedliche Möglichkeiten der Verteilung und Organisation von Aufgaben im Haushalt unter dem Aspekt der Gleichberechtigung</li><li>• Bewerten die Rollenverteilung im Haushalt im Hinblick auf die Kriterien der Vereinbarkeit von Familie und Beruf, der Geschlechtergerechtigkeit, der Praktikabilität sowie der Vorstellungen von Lebensstilen</li></ul>	<b>4. Handlungskompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1)</li><li>• Bedienen und pflegen auch komplexe Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2)</li><li>• Nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)</li></ul>
---	--	--	--

**Vorhabenbezogene Konkretisierung:**

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler ...	Vorhabenbezogene Absprachen
<b>Wohnung mieten und umziehen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erklären, wie man auf dem Wohnungsmarkt eine Wohnung finden kann.</li> <li>• begründen die Bedeutung von Mietverträgen für beide Vertragspartner.</li> <li>• beschreiben, was vor, während und nach dem Umzug organisiert, erledigt und beachtet werden sollte und fassen dies in Checklisten zusammen.</li> <li>• entwickeln eine Vorstellung über finanzielle Belastungen einer eigenen Wohnung durch die Berechnung von Miete und laufenden Kosten an einem Fallbeispiel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recherche im Internet und Wohnungsanzeigen in Zeitungen</li> <li>• Mietvertrag</li> <li>• Checkliste</li> <li>• Kostenaufstellung „Umzug“/ „Mietung der Wohnung“</li> </ul>
<b>Haus- und Familienarbeit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ordnen verschiedenen Bereichen der Haus- und Familienarbeit unterschiedliche Tätigkeiten zu.</li> <li>• benennen Tätigkeiten aus dem Bereich der Haus- und Familienarbeit, die sie selber durchführen.</li> <li>• beurteilen anhand von zwei Fallbeispielen die Lebenssituation von Menschen, die der Haus- und Familienarbeit nachgehen.</li> <li>• erörtern, in welchen Punkten sich die Haus- und Familienarbeit und die Erwerbsarbeit unterscheiden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellung eines Wochenarbeitsplanes zur gerechten Arbeitsverteilung in einer Familie</li> </ul>
<b>Alles in den Griff kriegen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erörtern das Problemfeld der Haus- und Familienarbeit.</li> <li>• beschreiben unterschiedliche Modelle der Arbeitsteilung in den privaten Haushalten.</li> <li>• erörtern die Mitarbeit von Kindern und Jugendlichen bei der Hausarbeit.</li> <li>• benennen staatliche Maßnahmen zur besseren Vereinbarkeit von Familien und Beruf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Befragung „Wer hilft mit bei der Hausarbeit?“</li> </ul>

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	Materialien / Medien: Starke Seiten Hauswirtschaft Starke Seiten 8 - 10	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Obligatorisch: s. Leistungsbewertung
---	---	--



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

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	Thema: Wie viel Bio steckt wirklich im Lebensmittel? Alles Bio oder was?	Umfang: ca 14 UStd	Jahrgangsstufe: 9
---	--	--------------------	-------------------

Inhaltsfeld: IF5 Gesundheit und Ernährung	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"><li>• Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung</li><li>• Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung</li><li>• Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile</li></ul>
---	--

### Kompetenzen

<b>1. Sachkompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung</li><li>• Erläutern an einem Fallbeispiel Qualitätsmerkmale im Nahrungsmittelbereich</li><li>• Beschreiben das Preis-Leistungs-Verhältnis bei Lebensmitteln.</li></ul>	<b>2. Methodenkompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10)</li><li>• stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13)</li></ul>	<b>3. Urteilskompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten</li><li>• Beurteilen den Prozess der Nahrungszubereitung im Hinblick auf Sicherheit und Qualitätsorientierung</li><li>• Bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit</li><li>• Erörtern Möglichkeiten zur Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile</li></ul>	<b>4. Handlungskompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1)</li><li>• Nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)</li></ul>
---	--	---	--

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	Materialien / Medien: Starke Seiten 8-10	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Kursarbeit
---	---	--



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

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	Thema: Wie organisiere ich meine Geburtstagsparty?	Umfang: ca 16 UStd	Jahrgangsstufe: 9
---	---	--------------------	-------------------

Inhaltsfeld: IF6 Haushaltsmanagement	Schwerpunktbereich: • Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt • Familie und Beruf
--------------------------------------	--

### Kompetenzen

<b>1. Sachkompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Beschreiben Aufgaben im Haushalt bei unterschiedlichen privaten Anlässen</li><li>• Analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3),</li><li>• Analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen (SK 4)</li></ul>	<b>2. Methodenkompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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)</li><li>• Präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15)</li></ul>	<b>3. Urteilskompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4)</li><li>• Bewerten unterschiedliche Möglichkeiten der Verteilung und Organisation von Aufgaben im Haushalt unter dem Aspekt der Gleichberechtigung</li></ul>	<b>4. Handlungskompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1)</li><li>• Planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)</li><li>• Nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)</li></ul>
---	---	---	--

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	Materialien / Medien:	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Projektarbeit mit Präsentation
---	-----------------------	--

**Vorhabenbezogene Konkretisierung:**

<b>Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>  Die Schülerinnen und Schüler ...	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
<p><b>Let's have a party!</b></p> <p><b>Wie soll ich das organisieren?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erläutern eigene Vorkenntnisse, Ideen und Wünsche in Bezug auf die Planungsschritte zur Umsetzung einer Geburtstagsfeier. (SK)</li> <li>• recherchieren selbstständig in Kleingruppen mithilfe vorgegebener Informationsmaterialien über Einladungen, Rezepte, nichtalkoholische Mixgetränke und Dekorationsvorschläge und bringen eigene Ideen mit ein. (MK)</li> <li>• entscheiden sich für eine Auswahl von Rezepten, Getränken und Dekorationsvorschlägen. (UK)</li> <li>• erstellen einen effizienten Arbeits- und Organisationsplan für die Party. (HK)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recherche im Internet, Zeitschriften und Kochbüchern</li> </ul>
<p><b>Welche Speisen will ich anbieten?</b></p> <p><b>Rezepte auf dem Prüfstand</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen die ausgewählten Rezepte sachgerecht um. (HK)</li> <li>• beurteilen die hergestellten Rezepte kriteriengeleitet (nach Geschmack, Aussehen, Zeit, Preis, saisonalem Angebot). (HK)</li> <li>• diskutieren und entscheiden sich, welche Rezepte sich für die Party unter den o.g. Kriterien realisieren lassen. (UK)</li> <li>• erstellen eine Einkaufsliste und berechnen die entsprechenden Mengen. (HK)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nahrungszubereitung der ausgewählten Rezepte</li> </ul>
<p><b>Was gibt es zu trinken?</b></p> <p><b>Herstellung von nichtalkoholischen Cocktails</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analysieren und beurteilen nichtalkoholische Getränke/Mixgetränke nach ausgewählten und festgelegten Kriterien (Aussehen, Geschmack, Zeit, Preis). (MK/UK)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellung von nichtalkoholischen Cocktails</li> </ul>
<p><b>Die Gäste sollen sich wohlfühlen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erarbeiten eine Einladung sowie Dekorationsvorschläge nach aufgestellten Kriterien (Zeit, Arbeitsaufwand, Preis, Aussehen und Umweltfreundlichkeit). (MK/HK)</li> <li>• beurteilen ihre Vorschläge nach den oben genannten Kriterien und treffen gemeinsam eine Entscheidung. (UK)</li> <li>• planen den Ablauf der Party, Programm, Musik, Müllentsorgung, ect.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umsetzung der Einladung und der Dekorationsvorschläge</li> </ul>

<b>Die Geburtstagsparty</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bereiten ihre ausgewählten Speisen und Getränke mithilfe ihres Arbeits- und Organisationsplans vor. (HK)</li> <li>• dekorieren und decken den Tisch anlassbezogen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausführung des Projektes</li> </ul>
<b>Alles im Griff</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• werten das durchgeführte Projekt aus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beurteilungsbogen</li> </ul>

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	Materialien / Medien: Internet, Zeitschriften, Kochbücher	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Projektarbeit mit Präsentation
---	--	--