



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

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

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



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

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

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

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

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">• Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung• Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung• Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile
---	--

Kompetenzen

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

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

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

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

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

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

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

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