

Schulinterner Lehrplan Arbeitslehre Hauswirtschaft/Wirtschaft

Der Lehrplan tritt ab dem Schuljahr 2021/2022 fortlaufend in Kraft und wird nach verfügbaren Lehrerstunden umgesetzt.

Jahrgang 5 und 6 Arbeitslehre Hauswirtschaft (Halbjahreswechsel)

Inhaltsfeld 1: Haushaltsmanagement

SACHKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen Einrichtungen, Arbeitsmittel und Funktionsbereiche in der Lehrküche,
- erläutern Maßnahmen zur Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene,
- benennen sicherheits- und gesundheitsrelevante Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften.

URTEILS- UND ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- ermitteln die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidungen,
- bewerten Arbeitsplätze nach ergonomischen Gesichtspunkten und entwickeln Vorschläge zur Optimierung.

	Konkrete Inhalte	Vorschlag zur Umsetzung
a) Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche	- Hauswirtschaft gleich Kochen?	
	- Arbeitsplatz für Küchenprofis	- Küchenrallye - Inventar der Küchenschränke erkunden - Arbeitsbesteck, Essbesteck, Kochgeschirr und Essgeschirr unterscheiden, Farbmarkierungen beachten
	- Küchenplanung gut durchdacht: Küchenformen, Ergonomie am Arbeitsplatz	- Schrittzähler

		<ul style="list-style-type: none"> - Spaghetti-Diagramm - Digitaler Küchenplaner: L-Küche planen 
	<ul style="list-style-type: none"> - Alles im Griff am Arbeitsplatz? - Arbeitsplatz richtig einrichten 	<ul style="list-style-type: none"> - Internetrecherche Rezept Obstsalat/Gemügesticks - Zeichnung/Aufbau Arbeitsplatz
b) Personal-, Arbeitsplatz – und Lebensmittelhygiene	<ul style="list-style-type: none"> - Persönliche Hygiene - Lebensmittelhygiene - - Hygiene am Arbeitsplatz 	<ul style="list-style-type: none"> - Lernvideo „Richtiges Händewaschen“  - Plakat: Hygieneregeln
c) Sicherheit und Unfallvermeidung	<ul style="list-style-type: none"> - Häufige Verletzungen im Haushalt - Wichtige Gefahrensymbole - Unfallverhütungsmaßnahmen - - Erste Hilfe 	<ul style="list-style-type: none"> - Gefahrenralley - Plakat: Unfallverhütung

Inhaltsfeld 2: Lebensstil und Ernährung

SACHKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung,

- beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung,
- erklären die Funktion und Bedeutung von Speisen, Gerichten und Mahlzeiten bei unterschiedlichen Anlässen,
- erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungszubereitung.

URTEILS- UND ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung,

- vergleichen unterschiedliche Tischsitten unter Berücksichtigung soziokultureller und religiöser Einflüsse,
- bewerten zubereitete Speisen und Gerichte kriteriengeleitet,
- bewerten Rezepte und ihre Struktur im Hinblick auf Verständlichkeit und Umsetzbarkeit.

	Konkrete Inhalte	Vorschlag zur Umsetzung
Lebensmittelgruppen	- Nahrung und Nährstoffe	
	- Lebensmittel in Gruppen vereint	- Ernährungspyramde - Ernährungskreis
Mahlzeitengestaltung	- Benimm ist in – Tischsitten - Das Auge isst mit! - Gemeinsam essen	
Rezepte	- Nach Rezept arbeiten, Rezepte bewerten	

Inhaltsfeld 3: Qualität und Konsum

SACHKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- erstellen Einkaufspläne anhand ausgewählter Kriterien,
- benennen obligatorische Angaben bei der Lebensmittelkennzeichnung,
- benennen einfache Verfahren und ausgewählte Kriterien zur Qualitätsbestimmung.

URTEILS- UND ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- bewerten Einkaufspläne hinsichtlich ihrer Funktionalität,
- ermitteln obligatorische Kennzeichnungselemente,
- bewerten Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren.

	Konkrete Inhalte	Vorschlag zur Umsetzung
--	------------------	-------------------------

Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs	<ul style="list-style-type: none"> - Markterkundung - Einkaufspläne - Lebensmittel liefern lassen 	- Markterkundung bei Rewe
Lebensmittelkennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> - Pflichtkennzeichnung auf Lebensmitteln - Was erfahre ich noch über das Produkt? 	- Untersuchung verschiedener Lebensmittelverpackungen
Kriterien zur Qualitätsbestimmung	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelqualität - Stiftung Warentest 	- Einen Warentest durchführen
Verfahren zur Lebensmittelprüfung	<ul style="list-style-type: none"> - Genießen mit allen Sinnen - Sensorischer Test 	Starke Seiten (S.96+97)

Inhaltsfeld 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

SACHKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- erläutern in elementarer Form Strategien zur Müllvermeidung und Verfahren zur Mülltrennung und -verwertung,
- erklären grundlegende Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen und leiten Lösungsansätze zu deren Vermeidung ab.

URTEILS- UND ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch,
- bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll,
- beurteilen den Ressourcenverbrauch einfacher haushaltsbezogener Tätigkeiten.

	Konkrete Inhalte	Vorschlag zur Umsetzung
Müllvermeidung, -trennung und -verwertung	<ul style="list-style-type: none"> - Abfall vermeiden und verwerten - Schon beim Einkauf an die Umwelt denken 	
Lebensmittelverbrauch und -abfälle	<ul style="list-style-type: none"> - Warum Lebensmittelmüll entsteht 	-

Ressourcenschonendes Handeln	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel retten - Resteküche 	- zu gut für die Tonne

Inhaltsfeld 5: Wohnen und Leben

SACHKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen typische Funktionsbereiche in Küchen,
- erklären in elementarer Form die Aufgaben, Handhabung und Funktionsweise von Küchengeräten,
- beschreiben Möglichkeiten und Auswirkungen von Arbeitsplanung und Aufgabenteilung in Kleingruppen

URTEILS- UND ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- beurteilen Küchengrundrisse hinsichtlich ihrer Funktionalität und erörtern die Auswirkungen auf die Ökonomie von Arbeitsabläufen,
- vergleichen den Nutzen von Haushaltsgeräten und bewerten diese hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit,
- setzen sich kritisch mit ihrem eigenen Verhalten im Rahmen haushälterischen Handelns auseinander,
- setzen sich kritisch mit Rollenbildern in Bezug auf Hausarbeit auseinander.

	Konkrete Inhalte	
Küche als Arbeitsplatz	So geht Spülen! - Handspülen oder Spülmaschine - Ablauf, Energieeffizienz	Spültest
	Nur scharfe Messer schneiden richtig - Messerarten, - Qualitätsmerkmale guter Messer, - Umgang mit Messern - Tunnel- und Krallengriff	Einüben des Tunnel- und Krallengriffs

	Messen und Wiegen - Küchenwaagen, Messbecher, ohne Waage, Abschätzen	Stationenlernen Herstellung einer Backmischung
	Das Handrührgerät - Bedienung und Sicherheit, Reinigung, Grundtechniken	Vergleich von Zeit, Kraft und Reinigung beim Eischneeslagen. ->Baiser, Rührei
	Keine Küche ohne Kochfeld - Herdarten, Reinigung, Bedienung, Zubehör	Erklärvideo
	Der Backofen kann mehr als Kuchen backen - Heizfunktionen, Bedienung, Zubehör, Reinigung	Erklärvideo
b) Arbeitsteilung	Arbeiten im Team - Ämterplan	Erstellen eines Dienstplans
	Nach Rezept arbeiten - Rezeptarten, -Arbeitsplan	- Erstellen eines Arbeitsplans
	Ein Grundrezept – viele Gerichte Hefeteig	- Rezeptentwicklung Quark-Öl-Teig -Experiment Hefe

Jahrgang 7-10 Arbeitslehre Hauswirtschaft (Halbjahreswechsel)

Inhaltsfeld 1: Haushaltsmanagement

SACHKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- erläutern Maßnahmen zur Hygiene, Reinigung und Sicherheit (tätigkeits-, arbeitsplatz- und personenbezogene Gefährdungen,
- stellen unterschiedliche Lagerformen und -orte von frischen und konservierten Nahrungsmitteln gegenüber,
- erläutern Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation,
- beschreiben die Aufgabenverteilung im Haushalt hinsichtlich unterschiedlicher Rollenerwartungen.

URTEILS- UND ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- begründen Hygieneregeln und den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln,
- beurteilen den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln auf ihre Sicherheit, Effizienz und Umweltverträglichkeit,
- erörtern Möglichkeiten und Grenzen der Bevorratung und Lagerung von Lebensmitteln,
- setzen sich kritisch mit Normen und Werten einer sich stetig wandelnden Gesellschaft im Hinblick auf Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf auseinander.

	Konkrete Inhalte	Vorschlag zur Umsetzung
Hygiene, Sicherheit und Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> - Persönliche Hygiene - Lebensmittelhygiene - Hygiene am Arbeitsplatz - Häufige Verletzungen im Haushalt - Wichtige Gefahrensymbole - Unfallverhütungsmaßnahmen - Erste Hilfe - 1x1 der Reinigung - Sinnerscher Kreis 	

Lagerung und Bevorratung	<ul style="list-style-type: none"> - Coole Sache: Der Kühlschrank - Verdorben oder noch genießbar? <ul style="list-style-type: none"> o MHD o Schimmel, Salmonellen und Co. - Einkaufen und Lagern - Konservierungsmethoden 	
Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt	<ul style="list-style-type: none"> - Haus- und Familienarbeit - Arbeitsplanung und Organisation 	
Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf	<ul style="list-style-type: none"> - Rollenerwartungen einer sich wandelnden Gesellschaft 	

Inhaltsfeld 2: Lebensstil und Ernährung

SACHKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- erläutern nährstofferhaltende Zubereitungsarten und wenden diese sachgerecht an,
- erläutern Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen,
- analysieren in Ansätzen Einflussfaktoren auf die Ernährung,
- stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar,
- erklären Funktion und Nutzen digitaler Werkzeuge im Ernährungsbereich.

URTEILS- UND ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- ordnen Lebensmitteln geeignete Be- und Verarbeitungsverfahren zu und verwenden
- passende Arbeitsmittel bei der Nahrungszubereitung,
- beurteilen Speisen und Gerichte im Hinblick auf nährstoffschonende Zubereitungen,
- erörtern unterschiedliche Lebensstile vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels,

- erörtern den medialen Einfluss auf die Lebensweise und die eigenen Ernährungsgewohnheiten.

	Konkrete Inhalte	Vorschlag zur Umsetzung
Nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln	- Garmethoden	
Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft	- Essgewohnheiten: Was, wo und wie? - Glücklich ohne Fleisch? - Auf die Schnelle: Fast Food - Weiterverarbeitung von Lebensmitteln - Convenience Food	
Vielfalt der Esskultur	- Andere Länder, andere Ess-Sitten	
Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich	- Medien und Ernährungsverhalten - Influencer und Foodblogs	

Inhaltsfeld 3: Qualität und Konsum

SACHKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- analysieren Verkaufsstrategien in unterschiedlichen Einkaufsstätten,
- beschreiben Chancen und Risiken des Online-Einkaufs,
- erläutern die Unterscheidung zwischen obligatorischer und fakultativer Lebensmittelkennzeichnung,
- beschreiben Voraussetzungen und Folgen der Lebensmittelsicherheit für unterschiedliche Bereiche wirtschaftlichen Handelns (Produktion, Handel, Verbrauch),
- erklären Kriterien für die Qualitätsüberprüfung im Rahmen von Waren- und Dienstleistungstests und erläutern ihre Funktion.

URTEILS- UND ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- bewerten (Online-)Einkaufsmöglichkeiten hinsichtlich rechtlicher Grundlagen, gesellschaftlicher

Werte und Normen und individuellem Konsumhandeln,

- bewerten Einkaufsstätten hinsichtlich der Verkaufsstrategien,
- begründen Auswahl und Gewichtung von Qualitätskriterien für Waren und Dienstleistungen auch in selbst entwickelten Testsituationen,
- bewerten Waren und Dienstleistungen mittels komplexer Verfahren zur Qualitätsüberprüfung,
- beurteilen den Einfluss von Waren- und Dienstleistungstests (auch in digitalen Medien) auf das eigene Handeln,
- setzen sich kritisch mit Absichten, Strategien und Algorithmen von Produktvergleichen auseinander.

	Konkrete Inhalte	Vorschlag zur Umsetzung
(Online-)Einkauf	<ul style="list-style-type: none"> - Rechte beim Onlinekauf - Lebensmittel aus dem Onlineshop 	
Lebensmittelkennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> - Obligatorische- und fakultative Lebensmittelkennzeichnung 	
Lebensmittelsicherheit	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelsicherheit in Produktion, Handel und Verbrauch 	
Kriterien zur Qualitätsüberprüfung	<ul style="list-style-type: none"> - Waren und Dienstleistungstests (z.B. Stiftung Warentest) 	
Produktvergleich	<ul style="list-style-type: none"> - Waren- und Dienstleistungstests 	

Inhaltsfeld 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

SACHKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben nachhaltige Entwicklung als Herausforderung und Chance für den privaten Haushalt,
- erläutern regionale und globale Zusammenhänge bei der Produktion und Verteilung ausgewählter Lebensmittel,
- beschreiben Zielkonflikte bei Konsumententscheidungen und entwerfen Lösungsansätze,
- erläutern Möglichkeiten nachhaltigen Handelns in der Lehrküche und im privaten Haushalt.

URTEILS- UND ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- beurteilen den Umgang mit ausgewählten Ressourcen,
- erörtern Einflussmöglichkeiten und Folgen individueller Lebensführung und alternativer Konsumententscheidungen

	Konkrete Inhalte	Vorschlag zur Umsetzung
Dimensionen nachhaltiger Entwicklung: Ökologische, ökonomische und soziale Herausforderungen	<ul style="list-style-type: none"> - Drei Säulen der Nachhaltigkeit - Der Ökologische Fußabdruck - Nachhaltige Ernährung 	
Umgang mit Ressourcen	<ul style="list-style-type: none"> - Konventionell oder ökologisch? - Fair Trade 	-
Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> - Ernährung der Weltbevölkerung 	-
Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns	<ul style="list-style-type: none"> - Nachhaltiges Handeln in der Lehrküche und im privaten Haushalt 	

Inhaltsfeld 5: Wohnen und Leben

SACHKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen Berufe dar, in denen fachbezogene Aspekte bedeutsam sind,
 - erläutern Unterschiede im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene zwischen Küchen im privaten Bereich und gewerblichen Küchen,
 - benennen gängige Abkürzungen bei Wohnungsanzeigen,
 - beschreiben mögliche Vorgehensweisen bei der Wohnungssuche,
 - beschreiben und zeichnen einfache Wohnungsgrundrisse auch mit digitalen Werkzeugen
- und erklären die Verwendung von Maßstäben,
- stellen in Ansätzen unterschiedliche Wohnformen gegenüber und beschreiben dabei das potentielle Spannungsfeld durch differierende Bedürfnisse,
 - beschreiben den Wandel des Wohnumfeldes durch den Einfluss digitaler Technik,
 - erläutern in Grundzügen Aspekte des Schutzes persönlicher Daten durch eine zunehmend digitale Wohnraumausstattung.

URTEILS- UND ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ:

Die Schülerinnen und Schüler

- ermitteln grundlegende Hygienevorschriften in Kontexten der Gemeinschaftsverpflegung und begründen deren Notwendigkeit,
- beurteilen Wohnungsgrundrisse im Hinblick auf Nutzungsoptionen in unterschiedlichen Wohnformen,
- bewerten die Realisierungsmöglichkeiten eigener Bedürfnisse im Hinblick auf Wohnungseinrichtung bzw. -ausstattung, auch bezogen auf ökonomische Spielräume und Finanzierungsoptionen,
- erörtern Chancen und Risiken beim Einsatz vernetzter Kommunikations- und Steuergeräte im Haushalt.

	Konkrete Inhalte	
Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen	<ul style="list-style-type: none"> - Die Eigene Zukunft im Blick - Berufe rund um Tätigkeiten im Haushalt - Sicherheit und Hygiene in Gemeinschaftsverpflegung vs. Privathaushalt 	
Wohnbedürfnisse und Wohnungssuche	<ul style="list-style-type: none"> - Wohnungsanzeigen - Wohnung gestalten - Wohnformen 	
Digitale Haushaltsgeräte und Datenschutz	<ul style="list-style-type: none"> - Wohnumfeld (Smarthome) - Datenschutz 	