

Kompetenzschwerpunkte (prozess- und inhaltsbezogen)	Unterrichtsinhalte/Medien (Literatur siehe Anhang) FB - Fächerübergreifende Bezüge	Kenntnisse und Fertigkeiten	Fachspezifische Methoden und Arbeitstechniken	Zeiträumen (in Wochen- Stunden)
<p>1. Fachwissen: Fähigkeit, relevante Informationen aus Medien, Materialien und an außerschulischen Lernorten zu gewinnen, zu sichern und wiederzugeben.</p> <p>2. Erkenntnisgewinnung: Fähigkeit, hauswirtschaftliche Sachverhalte zu verstehen, sprachlich auszudrücken, in eine andere Darstellungsform zu bringen (Skizzen, Grundrisse, Tabellen, Diagramme etc.), neu zu strukturieren und angemessen zu präsentieren.</p> <p>3. Beurteilung und Bewertung: Fähigkeit, kriterienorientiert vor dem Hintergrund gewonnener Erkenntnisse und eingesetzter Methoden zu Folgerungen, Begründungen und Wertungen zu gelangen. Fähigkeit, eigene Werte und Einstellungen zu entwickeln und sie in ökonomischen, ökologischen und sozialen Problemstellungen zu reflektieren.</p>	<p>Basismodul Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung</p>			
<p>Anmerkung: Da das Fach Hauswirtschaft je nach Lehrerversorgung im 6. oder eben nicht im sechsten Jahrgang unterrichtet wird bzw. die OBS erstmalig im Jahrgang durchgeführt wird, sind die Schuljahrgänge 6/7 vorläufig in einem Stoffverteilungsplan zusammengefasst.</p>				
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>orientieren</i> sich in einer Schulküche (Lebensmittelaufbewahrung, Arbeitsgeräte, Mülltrennung) ...<i>benennen</i> die drei Bereiche der Hygiene (Grundregeln der Personalhygiene, Lebensmittel- und Betriebshygiene) • Erkenntnisgewinnung ...<i>führen</i> die Lebensmittel-Zubereitung unter Beachtung der Hygienevorschriften <i>durch</i>. 	<p>Arbeitsplatz Schulküche –Einführung in das Fach Hauswirtschaft –Organisatorischer Überblick/Einweisung in der Schulküche –Planung und Arbeitsweise in der Schulküche/Verteilung von Arbeitsaufgaben –Hygiene in der Schulküche/<i>Persönliche Hygiene:</i> Hände waschen, Schmuck ablegen, Haare zusammenbinden, Schürze tragen</p>	<p>–Kennen lernen der Ordnungskriterien und des Aufbaus einer Schulküche –Erfassen der vielfältigen Aufgaben in einer Schulküche –Arbeitsteilung kennen lernen und Arbeitsaufgaben in der Schulküche übernehmen –Rationelles, umweltbewusstes Arbeiten lernen und anwenden –Verantwortung gegenüber sich und den Mitmenschen übernehmen</p>	<p><u>Methoden:</u> –Erkundung –Expertenbefragung –Stationslernen/Lernzirkel –Pro- und Contra-Diskussion</p> <p><u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analyse von Bild- und Sachquellen und Schaubildern</p>	<p>4 -6</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung und Bewertung ...<i>beurteilen</i> sich, den Arbeitsplatz und den Arbeitsvorgang auf Einhaltung der Hygienevorschriften. ...<i>bewerten</i> Hygienevorschriften bezogen auf konkrete Räumlichkeiten wie z. B. Bäckerei, Schlachtereie und Gastronomie. 	<p><i>Lebensmittelhygiene:</i> Korrekter Umgang mit Lebensmitteln/ <i>Arbeitsplatzhygiene:</i> Sauberkeit von Arbeitsflächen, Gerätschaften, Arbeitsgeschirr und Spültüchern, Verwendung von Probierlöffeln. –Veranschaulichung der Bedeutung der Hygieneregeln am Beispiel Lebensmittel verarbeitender Betriebe –Zubereitung einfacher Mahlzeiten unter Einhaltung der Hygieneregeln</p>	<ul style="list-style-type: none"> –Hygienemaßnahmen anwenden –Gewohnheiten ausbilden durch Wiederholung 	<ul style="list-style-type: none"> –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten –Darstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme 	
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> gefährliche Situationen in der Küche und entsprechende Verhaltensvorschriften. • Erkenntnisgewinnung ...<i>handeln</i> den Sicherheitsvorschriften entsprechend. • Beurteilung und Bewertung ...<i>bewerten</i> die Eignung des Raumes auch unter sicherheitsrelevanten Aspekten für verschiedene Haushaltsmitglieder. 	<p>Sicherheit/Unfallgefahren in der Schulküche</p> <ul style="list-style-type: none"> –Unfallvermeidung im Haushalt und in der Schulküche: Stromschlag, Stürze, Schnittverletzungen, Verbrühungen und Verbrennungen, Pfannenstiele beachten, Pfüten (Wasser, heißes Fett) –Richtiger Umgang mit elektrischen Geräten und Arbeitsgerätschaften 	<ul style="list-style-type: none"> –Sicherheitsregeln erkennen und berücksichtigen –Umgang mit Vorschriften lernen und anwenden –Gefahren erkennen und vermeiden –Gewohnheiten ausbilden durch Wiederholung 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Experimente –Expertenbefragung –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Rollenspiel <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analyse von Bild- und Sachquellen, Schaubildern und Bild- und Tonmaterial –Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder darstellen 	2 - 4
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> die Gestaltung des Arbeitsplatzes. • Erkenntnisgewinnung ...<i>erklären</i> die ergonomische Arbeitsplatzgestaltung. 	<p>Arbeitsplatzgestaltung mit Köpfchen</p> <ul style="list-style-type: none"> –Einrichten von Arbeitsplätzen an Beispiel aus dem Haushalt und der Schulküche –Innere und äußere Griffbereiche sinnvoll planen 	<ul style="list-style-type: none"> –Arbeitsplätze richtig einrichten/Zeit und Kraft sparend arbeiten (durch richtige Ergonomie angenehme Arbeitsbedingungen schaffen) –Gewohnheiten ausbilden durch Wiederholung 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Erkundung –Stationslernen/Lernzirkel <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analyse von Bild- und Sachquellen, sowie Schaubildern 	2 - 4

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> die Arbeitsbereiche der Küche (Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Spülbereich). • Erkenntnisgewinnung ...<i>führen</i> Arbeiten in der Küche sachgerecht, sicher, ergonomisch und rationell <i>durch</i>. 	<p>Arbeitsbereiche der Schulküche – Einteilung der Kochnischen der Schulküche in Vorbereitungs- und Arbeitsbereich, sowie Kochbereich – Schrittweise Zubereitung von einfachen Mahlzeiten in den vorgegebenen Arbeitsbereichen der Schulküche</p>	<p>–Arbeitsplätze rationell, zeitsparend und ergonomisch einrichten –Kenntnisse zur Arbeitsplatzorganisation in der Schulküche gewinnen</p>	<p><u>Methoden:</u> –Erkundung –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie <u>Arbeitstechniken:</u> –Analysieren von Bild- und Sachquellen, sowie Schaubildern –Praktische Anwendung in der Schulküche</p>	<p>2 - 4</p>
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> Geräte zur Lebensmittelzubereitung und <i>stellen</i> Produkte (z. B. bei Rührteig, Quarkölteig, Hefeteig) sachgerecht unter Verwendung von Waage und Messbecher <i>her</i>. • Erkenntnisgewinnung ...<i>führen</i> die Lebensmittelzubereitung mit angemessenem Geräteeinsatz <i>durch</i>. • Beurteilen und Bewerten ...<i>wägen</i> den Geräteeinsatz nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten <i>ab</i>. 	<p>Arbeitsgerätschaften in der Schulküche –Arbeitsgerätschaften zur Zubereitung von Lebensmitteln (Waage, Messbecher, Arten von Messern, Sparschäler, Teigschaber, Kochlöffel, Siebe, Pfannenwender, Dosenöffner, Schneidebretter, Rührschalen, Handrührbesen, Kochtöpfe, Pfannen etc.) Der Umgang mit dem elektrischen Handrührgerät –Zubehörteile des elektrischen Handrührgerätes (Handmixer, Rührstäbe, Knethaken, Pürierstab, Becher, Zerkleinerer) –Sicherer Umgang mit dem Handrührgerät (Vorbereitung des Gerätes, Zubehörteile einsetzen, Inbetriebnahme mit Stufenschaltung) –Überlegter Geräteeinsatz des Handrührgerätes (Rühren und Kneten von Teigen, Pürieren von Obst, Schlagen v. Sahne)</p>	<p>–Kennen lernen der vielfältigen Arbeitsgerätschaften der Schulküche –Fachgerechter Einsatz der unterschiedlichen Arbeitsgeräte und dessen richtiger Anwendung zur Zubereitung von Lebensmitteln –Verantwortungsbewusster und fachgerechter Umgang mit Elektrogeräten lernen –Sicherheitsregeln kennen und anwenden –Gebrauchsanweisung zum Handrührgerät lesen und verstehen –Fachgerechter Einsatz des Handrührgerätes – Herstellung von verschiedenen Teigarten, Püriermischungen und Sahne nach Rezeptvorlagen (Teigarten kennen und unterscheiden)</p>	<p><u>Methoden:</u> –Experiment –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Expertenbefragung <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analyse von Bild- und Sachquellen, sowie Schaubildern –Praktische Umsetzung von Informationen aus Texten –Benutzung von Informationen der Lebensmittelverpackungen, Betriebs- und Gebrauchsanleitungen –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte</p>	<p>6 - 8</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -Fachgerechte Reinigung des Handrührgerätes und der Zubehörteile -Teigarten (Rührteig, Knetteig, Quarkölteig, Mürbeteig) in Form von Grundrezepten anfertigen -Sachgerechter Umgang mit dem Backofen (Vorheizen, Grundeinstellungen, Reinigung) -Zubereitung von Backwaren anhand von Grundrezepten 	<ul style="list-style-type: none"> -Backofen energiesparend in Betrieb nehmen -Gewohnheiten ausbilden durch Wiederholung 		
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> den Arbeitsablauf beim Abwaschen von Hand. • Erkenntnisgewinnung ...<i>waschen</i> nach der Zubereitung von Speisen und Getränken in sachgerechter Weise <i>ab</i>. 	<p>Umweltbewusstes Spülen</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sachgerechtes, hygienisches und energiesparendes Spülen (Wassermenge bestimmen, wenige Spritzer Spülmittel) -Die richtige Reihenfolge beim Spülen (Vorarbeiten – Sortierung/Vorspülen, Ausführen – Spülen mit heißem Wasser und Spülmittel, Nachspülen mit heißem Wasser, Nacharbeiten – Geschirr abtropfen und abtrocknen) -Schränke nach bestimmten Vorgaben einräumen 	<ul style="list-style-type: none"> -Geschirr und Arbeitsgeräte rationell und umweltbewusst abwaschen -Arbeitsschritte des Geschirrspülens in der richtigen Reihenfolge umsetzen -Sparsamer Umgang mit Wasser, Energie und Chemie -Einräumen des Geschirrs nach den Ordnungskriterien der Schulküche 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Erkundung -Experiment -Stationslernen/Lernzirkel -Expertenbefragung <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Analyse von Bild- und Sachquellen, sowie Schaubildern -Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen 	2 - 4

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> die Grundtechniken der Nahrungszubereitung (Vorbereitungsarbeiten, Entfernen von unerwünschten Bestandteilen, Zerkleinerungstechniken, Mischen und Schlagen von Lebensmitteln). • Erkenntnisgewinnung ...<i>ordnen</i> Arbeitsvorgänge den Bereichen Vor-, Zu- und Nachbereitung zu. 	<p>Techniken der Vor- und Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> –Vorbereitende Techniken zur Zubereitung von Lebensmitteln (Putzen von Gemüsearten/ Waschen von Obst, Gemüse und Fleisch/Schälen von Kartoffeln und Obst/Rühren von Teigen, Cremes und Soßen/Mischen von Sahne, Eiweiß, Creme, Kuchen- und Tortenbelägen/Mixen von Getränken, Suppen und Soßen) –Maßeinheiten (Abkürzungen in der Fachsprache) und Gewichte von Lebensmitteln nach Rezeptvorlage berechnen und abmessen oder abwiegen –Zubereitung einfacher Mahlzeiten, Vor- und Nachspeisen 	<ul style="list-style-type: none"> –Techniken zur Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln kennen lernen und fachgerecht umsetzen –Maßeinheiten und Gewichte richtig berechnen und abwiegen –Die richtige Reihenfolge der Technik der Vor- und Zubereitung nach Art der Lebensmittel bestimmen –Durchführung der Arbeitstechniken unter Berücksichtigung des Erhalts von wertvollen Vitamin- und Mineralstoffen 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Produktanalyse –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren Bild- und Sachquellen, sowie Schaubilder –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Benutzung von Informationen von der Lebensmittelverpackungen, Betriebs- und Gebrauchsanleitungen –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte 	<p>4 – 6</p>
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> Grundregeln zum sicherheitsbewussten und energiesparenden Umgang mit technischen Geräten • Erkenntnisgewinnung ...<i>führen</i> den Einsatz technischer Geräte (Backofen, Herd, 	<p>Den Herd und Backofen energiesparend einsetzen</p> <ul style="list-style-type: none"> –Übersicht zu den Arten von Kochstellen (Elektroherd mit 2-4 Platten, Gaskochherd, Kochherd mit Glaskeramikkochfeld) –Beheizungsarten von Backöfen im Vergleich –Einweisung in Bedienungsanleitungen von Kochherden und Backofen –Fachgerechte Bedienung der jeweiligen Kochherde und des Backofens unter energiesparenden 	<ul style="list-style-type: none"> –Kennen lernen der unterschiedlichen Arten von Kochherden und des Backofens –Systematische Erfassung der Bedienungsanleitungen der elektrischen Großgeräte/Erlernen der fachgerechte Bedienung von Elektroherd/Gasherd und Backofen (in Einbezug der verschiedenen Einstellungen und dazugehörigen Symbole) 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Expertenbefragung –Erkundung –Stationslernen/Lernzirkel –Sensorische Wahrnehmung –Fallstudie –Projekt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und 	<p>4 - 6</p>

<p>Handrührgerät – siehe oben) produktbezogen, energiesparend und sicherheitsbewusst durch.</p>	<p>Aspekten (Schalter, Symbole, Einstellungen/Garstufen) –Einsatz der richtigen Töpfe und Pfannen, Backbleche, Kuchenformen, Auflaufformen, Bräter (Platten- und Topfwahl nach Kochstellengröße, Vorheizen des Backofens, Backen auf mehreren Ebenen, Backtemperaturen und Backeinstellungen) –Zubereitung von einfachen Kochgerichten, Aufläufen und Backgerichten nach Rezeptvorlage –Reinigung und Pflege der verschiedenen Kochherde und des Backofens (Einsatz von geeigneten Reinigungsmitteln und Spülschwämmen/Tüchern)</p>	<p>–Durchführung von unterschiedlichen Koch- und Backeinstellungen anhand von Rezeptvorlagen und verwendeter Produkte –Einsatz geeigneter Arbeitsgerätschaften unter energiesparenden Aspekten –Fachgerechte Reinigung und Pflege der elektrischen Gerätschaften zur Gewährleistung einer möglichst langfristigen Nutzung und Schonung</p>	<p>Sachquellen, sowie Schaubildern –Praktische Umsetzung von Informationen aus Texten und Beiträgen –Nutzung von Informationen aus Betriebs- und Gebrauchsanleitungen –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten –Darstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte</p>	
<p>Die SchülerInnen... • Fachwissen ...<i>ermitteln</i> die sinnvolle Reihenfolge von Arbeitsschritten. • Beurteilen und Bewerten ...<i>entwerfen</i> einen zeitsparenden Arbeitsplan für die Zubereitung von Gerichten und <i>beurteilen</i> Arbeitspläne hinsichtlich rationellen, partnerschaftlichen Arbeitens.</p>	<p>Planung ist die halbe Arbeit –Erstellung von Arbeitsplänen zur Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln, Vor- und Nachspeisen, Kochgerichten, Backgerichte, Soßen und Mixgetränken –Planvolles und zeitsparendes Arbeiten in der Schulküche durchführen (Rezept genau durchlesen/Gar-, Abkühl- und Wartezeiten ermitteln/grobe Arbeitsplanung vornehmen/Anfallende Arbeiten in Teilschritte zerlegen/ Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge bringen und sachgerecht ausführen)</p>	<p>–Erlernen des ökonomischen Arbeitens in der Schulküche im Dreischritt (Vorbereiten, Durchführen und Nachbereiten) –Selbstständige Erstellung von Arbeitsplänen in Einbezug der notwendigen Arbeitsmittel und Küchengerätschaften –Durchführung der Arbeit in der Schulküche nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen (Erzielung des größten Nutzens mit dem geringsten Zeitaufwand) –Hinführung zu einer effektiven</p>	<p><u>Methoden:</u> –Experiment –Expertenbefragung –Pro- und Contra- Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analyse von Bild- und Sachquellen/Schaubildern –Praktische Umsetzung von Informationen aus Texten und Beiträgen</p>	<p>4 - 6</p>

	<ul style="list-style-type: none"> –Benötigte Arbeitsmittel und Lebensmittelprodukte für die jeweiligen Gerichte bestimmen –Durchführung einer Arbeitsteilung innerhalb der Arbeitsgruppe 	<p>Teamarbeit innerhalb der Arbeitsgruppe in Form einer zeitsparenden, ökonomischen und partnerschaftlichen Arbeitsweise</p>	<ul style="list-style-type: none"> –Nutzung der Informationen von Lebensmittelverpackungen, Betriebs- und Gebrauchsanleitungen –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte 	
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> Grundrezepte. • Erkenntnisgewinnung ...<i>arbeiten</i> nach Rezept. • Beurteilen und Bewerten ...<i>entwickeln</i> Rezepte nach vorgegebenen Kriterien. 	<p>Arbeiten mit Grundrezepten</p> <ul style="list-style-type: none"> –Übersicht zu den Grundrezepten: Kuchen und Gebäck, Waffeln (Rührteig, Mürbeteig, Hefeteig, Biskuitteig), Kochen (Vor- und Nachspeisen, Salate, Soßen, Suppen, Gemüse- und Nudelgerichte, Gerichte mit Reis und Getreide, Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Fisch und Fleisch –Arbeiten nach Grundrezepten (Rezepte, die häufig gebraucht und wieder zu neuen Gerichten abgewandelt werden) –Richtiger Umgang mit Mengenangaben –Erstellung einfacher Grundgerichte –Entwicklung von eigenen Rezepten nach Vorlage von Grundrezepten 	<ul style="list-style-type: none"> –Lernen Grundrezepte zum Thema „Kochen und Backen“ kennen –Lesen und Verstehen von Rezepten und dessen praktische Umsetzung mit den entsprechenden Arbeitsschritten –Produkte (Koch- und Backgerichte) selbstständig herstellen –Kritische Bewertung und Beurteilung der eigenen Arbeitsergebnisse –Auf Grundlage des erworbenen Grundwissens nach erlernten Handlungsmustern agieren und eigene Anleitungen umsetzen 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Experiment –Expertenbefragung –Produktanalyse –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, sowie Schaubildern –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Nutzung der Informationen von Lebensmittelverpackungen, Betriebs- und Gebrauchsanleitungen –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte 	4 - 6
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> Regeln des Tischdeckens und Tischsitten. • Erkenntnisgewinnung ...<i>veranschaulichen</i> die Regeln 	<p>Tischkultur im Alltag</p> <ul style="list-style-type: none"> –Tischdecken für alltägliche Mahlzeiten (Einsatz von Tischauflagen, Anordnung von Geschirr, Besteck und Gläsern, Dessertschalen) –Speisenpräsentation (Appetitliches 	<ul style="list-style-type: none"> –Erlernen von Tischsitten und dessen tägliche Anwendung –Einübung von Ritualen und kulturellen Gewohnheiten –Tischdecken für alltägliche 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Erkundung –Experiment –Expertenbefragung 	2 - 4

<p>durch mahlzeitenbezogenes Gestalten des Tisches ... <i>handeln</i> den Tischsitten entsprechend.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen und Bewerten ... <i>erörtern</i> regionale, nationale und internationale Tischsitten. 	<p>Anrichten/Kreatives Garnieren) –Einsatz von Tischschmuck (gefaltete Servietten, Kerzen, Blumen) –Umgangsformen bei Tisch –Fachgerechtes Servieren bei Tisch (Servieren und Abservieren von rechts, Angebot von Schüsseln und Platten von rechts, Einsatz von Hilfsmitteln z. B. Tablette, Servierwagen) –Esskultur als Lebensweise und kulturelle Gewohnheiten/Esskulturen andere Länder im Vergleich</p>	<p>Mahlzeiten fachgerecht umsetzen (Frühstück/Mittagstisch und Abendessen) –Entwicklung eigener Kreativität bezüglich der Tischdekoration und der Anrichtung der Speisen –Einübung von Tischmanieren und des richtigen Servierens –Kennen lernen von Tischkulturen anderer Länder</p>	<p>–Rollenspiel –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, sowie Schaubildern –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form von eingedeckten Tischen und kreativ garnierten Speisen</p>	
---	--	--	--	--

Durchführung des Unterrichtes im Fach Hauswirtschaft: Das Fach Hauswirtschaft findet im wöchentlichen Wechsel von Praxis- und Theorieunterricht statt (jeweils in Form einer Doppelstunde). Zu Beginn eines jeden Wahlpflichtkurses nehmen die SchülerInnen in schriftlicher oder mündlicher Form die Sicherheitsbestimmungen und Hygieneregeln nach den Bestimmungen des Niedersächsischen Kultusministeriums zur Kenntnis. Diese Kenntnis ist regelmäßig mündlich zu überprüfen.

Pro Halbjahr wird ein Kostenbeitrag von insgesamt **10 Euro in den Jahrgängen 6-8 und in den Jahrgängen 9. / 10. Jeweils 15 Euro** von den SchülerInnen eingesammelt. Die Eltern/ Erziehungsberechtigten erhalten hierzu eine schriftliche Mitteilung. **Die Wahl des Wahlpflichtkurses ist für das ganze Schuljahr bindend.**

Leistungsbewertung im Wahlpflichtfach Hauswirtschaft: Laut Beschluss der Fachkonferenz Hauswirtschaft erfolgt die Leistungsbewertung folgendermaßen: **35% Praxis, 25% schriftliche Arbeit und 40% mündliche Beteiligung.** Die Bewertung der praktischen Leistungen beinhaltet die Einhaltung der sicherheits- und Hygieneregeln, die individuelle Arbeitsplatzgestaltung, Arbeiten nach Rezeptvorlage, Durchführung der erlernten Techniken, Arbeitsverhalten, Arbeitsteilung im Team, Teamfähigkeit, Ergebnis/Aussehen/Präsentation der erstellten Gerichte und Planung/Organisation der jeweiligen Aufgabe.

Kompetenzschwerpunkte (prozess- und inhaltsbezogen)	Unterrichtsinhalte/Medien (Literatur siehe Anhang) FB – Fächerübergreifende Bezüge	Kenntnisse und Fertigkeiten	Fachspezifische Methoden und Arbeitstechniken	Zeitraumen (in Wochen- Stunden)
<p>1. Fachwissen: Fähigkeit, relevante Informationen aus Medien, Materialien und an außerschulischen Lernorten zu gewinnen, zu sichern und wiederzugeben.</p> <p>2. Erkenntnisgewinnung: Fähigkeit, hauswirtschaftliche Sachverhalte zu verstehen, sprachlich auszudrücken, in eine andere Darstellungsform zu bringen (Skizzen, Grundrisse, Tabellen, Diagramme etc.), neu zu strukturieren und angemessen zu präsentieren.</p> <p>3. Beurteilung und Bewertung: Fähigkeit, kriterienorientiert vor dem Hintergrund gewonnener Erkenntnisse und eingesetzter Methoden zu Folgerungen, Begründungen und Wertungen zu gelangen. Fähigkeit, eigene Werte und Einstellungen zu entwickeln und sie in ökonomischen, ökologischen und sozialen Problemstellungen zu reflektieren.</p>	<p>Fortsetzung/Basismodul</p> <p>Themenfeld 1:</p> <p>Lebensmittelzubereitung</p>			
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> grundlegenden Garverfahren • Erkenntnisgewinnung ...<i>ordnen</i> Garverfahren bestimmten Lebensmitteln <i>zu</i>. ...<i>führen</i> Garverfahren nach produktbezogener Auswahl <i>durch</i>. 	<p>Grundlegende Garverfahren</p> <p>–Tabellarische Übersicht zu den verschiedenen Garverfahren (Backen, Blanchieren, Braten im Backofen, Braten in der Pfanne, Dampfdruckgaren, Dünsten, Frittieren, Garen im Mikrowellenherd, Garen im Wasserbad, Garen im Wok, Garen in Alu- oder Bratfolie, Garziehen, Grillen, Kochen, Schmoren)</p> <p>–Art der Durchführung der unterschiedlichen Garverfahren</p>	<p>–Kennen lernen der vielfältigen Gartechniken und dessen praktische Umsetzung</p> <p>–Die richtige Reihenfolge der jeweiligen Gartechnik bezüglich der Vor- und Zubereitung der Lebensmittel bestimmen</p> <p>–Fachgerechter Einsatz der unterschiedlichen Elektrogeräte/ Arbeitsgerätschaften und dessen richtige Anwendung</p>	<p><u>Methoden:</u></p> <p>–Erkundung</p> <p>–Experiment</p> <p>–Expertenbefragung</p> <p>–Produktanalyse</p> <p>–Pro- und Contra-Diskussion</p> <p>–Sensorische Wahrnehmung</p> <p>–Stationslernen/Lernzirkel</p> <p>–Projekt</p>	4 - 6

<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen und Bewerten ...<i>bewerten</i> Garverfahren aus ernährungsphysiologischer Sicht. 	<ul style="list-style-type: none"> –Wahl der richtigen Gartemperatur –Anwendungsbereich/Einsatz geeigneter Produkte und Lebensmittel zu den einzelnen Garbereichen –Bewertung der hergestellten Gerichte auch unter energiesparenden Aspekten (in Einbezug des Erhaltes wertvoller Nährstoffe/Bildung von Röst- und Aromastoffen). –Herstellung/Anfertigung von geeigneten Gerichten nach Rezeptvorlage <i>(siehe schuleigene Rezeptvorschläge)</i> 	<ul style="list-style-type: none"> –Sicherheitsregeln kennen und anwenden –Rationelles, umweltbewusstes Arbeiten lernen und anwenden –Nährstoff schonend Obst und Gemüse vorbereiten –Gartechniken beherrschen und erkennen, für welche Lebensmittel sie geeignet sind –Zerkleinerungs- und Schneidtechniken anwenden –Herstellung von Produkten/Gerichten nach Rezeptvorlage zu den einzelnen Gartechniken und dessen kritische Beurteilung 	<p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Bild- und Tonmaterial –Nutzung authentischer Medien zur Informationsbeschaffung –Praktische Umsetzung von Informationen aus Texten und Beiträgen –Vorstellen von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte 	
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> Grundregeln zum sicherheitsbewussten und energiesparenden Umgang mit technischen Geräten. • Erkenntnisgewinnung ...<i>führen</i> den Einsatz eines technischen Gerätes (Dampfdrucktopf) produktbezogen, energiesparend und sicherheitsbewusst <i>durch</i>. 	<p>Einsatzes des Dampfdrucktopfes in der Schulküche</p> <ul style="list-style-type: none"> –Bestandteile des Dampfdrucktopfes im Querschnitt (Gummidichtung, Sicherheitsventil, Entlüftungsventil, Druckanzeigenstift/Kochstufenanzeiger, Kochregler, Griffverriegelung und Öffnungsschieber) –Vor- und Nachteile des Garens im Dampfdrucktopf –Der Dampfdrucktopf im Vergleich zu herkömmlichen Kochtöpfen –Sicherer Umgang mit dem Dampfdrucktopf (Füllen, Schließen, Garen, Öffnen) –Pflege und Reinigung (Reinigung von Topf, Deckel und Gummiring mit Spülwasser/Säuberung von Ventil und Gummiring /Aufbewahrung) 	<ul style="list-style-type: none"> –Kennen lernen der Bestandteile des Dampfdrucktopfes –Eignung des Dampfdrucktopfes gegenüber herkömmlichen Kochtöpfen für bestimmte Gerichte und unterschiedlicher Privathaushalte ermitteln (Gegenüberstellung von Sachverhalten, Gemeinsamkeiten und Unterschieden) –Die richtige Reihenfolge in der Anwendung des Dampfdrucktopfes zur Herstellung von Gerichten fachgerecht einhalten –Sicherheitsregeln kennen und anwenden –Rationelles, umweltbewusstes Arbeiten lernen und anwenden 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Experiment –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild-und Sachquellen, sowie Schaubildern –Nutzung authentischer Medien zur Informationsbeschaffung 	6 - 8

<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen und Bewerten ...<i>bewerten</i> die hergestellten Produkte/Gerichte hinsichtlich ihrer zeiteffizienten/energiesparenden Herstellung als auch des Geschmacks und Nährstoffgehaltes. 	<ul style="list-style-type: none"> –Herstellung/Anfertigung von geeigneten Gerichten nach Rezeptvorlage (siehe schuleigene Rezeptvorschläge) 	<ul style="list-style-type: none"> –Durchführung der Gartechnik unter Berücksichtigung des Erhalts von wertvollen Vitamin- und Mineralstoffen –Gewohnheiten ausbilden durch Wiederholung –Herstellung von Gerichten nach Rezeptvorlage und dessen kritische Beurteilung 	<ul style="list-style-type: none"> –Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnissen –Nutzung authentischer Medien zur Informationsbeschaffung –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte 	
Basismodul Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit				
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> die sieben Lebensmittelgruppen (1: Getränke; 2: Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln; 3: Gemüse, Hülsenfrüchte; 4: Obst; 5: Milch und Milchprodukte; 6: Fleisch, Fisch, Ei; 7: Fette und Öle) • Erkenntnisgewinnung ...<i>erklären</i> die Bedeutung der sieben Lebensmittelgruppen für die vollwertige Ernährung (Ernährungskreis, Ernährungspyramide etc.) 	<p>Der Ernährungskreis/Wege zur gesunden Ernährung (FB = Fach Biologie)</p> <ul style="list-style-type: none"> –Lebensmittel enthalten lebenswichtige Nährstoffe/vielseitig essen ist vollwertig essen (Daraus besteht unser Körper: Wasser 65%, Eiweiß 20%, Fett 10%, Mineralstoffe und Vitamine 4%, Kohlenhydrate 1%) –Der Ernährungskreis und seine sieben Lebensmittelgruppen (1. Getreide, Getreideprodukte/2. Gemüse, Salat/3. Obst/4. Milch und Milchprodukte/5. Fleisch, Wurst, Fisch und Ei/6. Fette und Öle/7. Energiearme Getränke) –Bedeutung der sieben Lebensmittelgruppen im Sinne einer vollwertigen Ernährung –Erstellung von Tagesspeiseplänen in Einbezug der Kriterien zu einer vollwertigen Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> –Erkenntnisse zu einer vollwertigen Ernährung gewinnen –Kennen lernen der sieben Lebensmittelgruppen und dessen Bedeutung (Unterschiedliche Darstellungsformen: Ernährungskreis/ Ernährungspyramide) –Anwendung der Kenntnisse zu den sieben Lebensmittelgruppen zur selbständigen Erstellung von Ernährungsprotokollen und Tageskostplänen im Sinne einer vollwertigen Ernährung –Analyse von Produkten und Lebensmittel auf dessen Nährstoffgehalt/Beurteilung des gesundheitlichen Wertes einer Ware –Durchführung und Auswertung von Umfragen zum allgemeinen Ernährungsverhalten 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Erkundung –Essprotokoll –Experiment –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Projekt –Zukunftswerkstatt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Bild- und Tonmaterial 	6 - 8

<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen und Bewerten ...<i>bewerten</i> Tagesspeisepläne anhand der Kriterien zu einer vollwertigen Ernährung (Tagesleistungskurve, Fettgehalt, Zuckergehalt, Flüssigkeitsbedarf, Anteil tierischer und pflanzlicher Eiweiße) 	<p>(Tagesleistungskurve des Menschen, Bedarf an tierischen und pflanzlichen Eiweißen, Fett- und Zuckergehalt von Lebensmitteln, Flüssigkeitsbedarf) –Dia aid -Ernährungspyramide (Spezifische Darstellungsform um zu verdeutlichen wie viel Portionen täglich von welchen Nährstoffen verzehrt werden sollen) –Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) –Ernährung und Gesundheit im Zusammenhang/Faktoren die das Ernährungsverhalten beeinflussen (Gewohnheiten, Stimmungen, Freizeitverhalten, Ernährungswissen, Haushalten, Umweltbewusstes Verhalten) –Erstellung von Gerichten zum Thema „Vollwertige Ernährung“ nach Rezeptvorlage <i>(siehe schuleigene Rezeptvorlagen)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> –Erstellung von Befragungsbögen –Kritische Bewertung des eigenen Ernährungsverhaltens bezüglich einer vollwertigen Ernährung (Einbezug der eigenen Gewohnheiten im privaten Haushalt/Familiäre Gegebenheiten und des Freizeitverhaltens) –Vollwertige Mahlzeiten selbständig herstellen –Nährstoff schonend Lebensmittel vor- und zubereiten –Zerkleinerungs- und Schneidtechniken anwenden –Sicherheitsregeln kennen und anwenden –Fachspezifische Arbeitsweisen und Vorschriften beachten, erkennen und anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> –Auswertung von Statistiken, Herstellangaben und Warentestergebnisse –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Recherche an außerschulischen Lernorten –Umfragen entwickeln –Darstellung von Informationen unter Verwendung von Schaubildern und Diagrammen –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte 	
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> Nährstoffe (Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette) und weitere Inhaltsstoffe der Lebensmittel (Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Ballaststoffe, Sekundäre Pflanzenstoffe). 	<p>Inhaltsstoffe unserer Nahrung und ihre Aufgaben (FB = Fach Chemie/Biologie) –Übersicht zu den Nährstoffen <i>(Kohlenhydrate:</i> Reis, Kartoffeln, Nudeln, Zucker, Honig/<i>Fette:</i> Butter, Margarine, Öl, Schmalz/<i>Eiweiß:</i> Milch, Milchprodukte/<i>Wasser:</i> Getränke/<i>Mineralstoffe:</i> Gemüse, Obst/<i>Vitamine:</i> Gemüse,Obst/<i>Sekundäre Pflanzenstoffe:</i> Aroma- und Farbstoffe, Geschmacksstoffe</p>	<ul style="list-style-type: none"> –Kennen lernen der Nährstoffe und weiterer Inhaltsstoffe von Lebensmitteln –Erfassung der Bedeutung der Nährstoffe und weiteren Inhaltsstoffe für die Erhaltung der Gesundheit und Leistungsfähigkeit –Zuordnung der Nährstoffe zu den individuellen Aufgaben im Körper und dessen spezifische Funktionen 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Erkundung –Essprotokoll –Experiment –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel 	<p>6 - 8</p>

<p>...beschreiben die Bedeutung der Nährstoffe und weiteren Inhaltsstoffe für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkenntnisgewinnung ...analysieren den Zusammenhang von Ernährung, persönlicher Gesundheit und Wohlbefinden. ...untersuchen den Einfluss von Essgewohnheiten auf die persönliche Gesundheit. • Beurteilen und Bewerten ...beurteilen Lebensmittel im Hinblick auf ihren Gesundheitswert und ihren Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung. ...reflektieren ihr eigenes Essverhalten. 	<p>Ballaststoffe: Vollkornprodukte, Obst, Gemüse)</p> <p>–Nährstoffe und ihre Aufgaben im Körper (Kohlenhydrate/Fette: Brennstoffe zur Energiegewinnung, Eiweiß/Wasser: Baustoffe für Körperzellen, Mineralstoffe/Vitamine: Wirkstoffe als Schutz- und Reglerstoffe, Sekundäre Pflanzenstoffe/Ballaststoffe: Begeleitstoffe)</p> <p>–Detaillierte Übersicht zu den Nährstoffen/Lebensmittelgruppen und dessen gesundheitliche Bewertung (Arten, Inhaltsstoffe, Aufgaben und Bedeutung, Tagesbedarf, Gesundheitswert, Möglichkeiten der Verarbeitung, Bewertung)</p> <p>–Vorkommen der Nährstoffe in den Lebensmitteln/Durchführung sensorischer Prüftechniken (Überprüfung der Frische, Regionalität, Saisonalität und Preise/Durchführung von Versuchen: Kohlenhydratnachweis, Stärke- und Traubenzuckernachweis, Eiweißnachweis, Fettnachweis, Vitamin-C-Nachweis)</p> <p>–Übersicht zu den Nährstoffen durch Einsicht in Nährwerttabellen, Verpackungsangaben und Herstellernachweisen</p> <p>–Erstellung von nährstoffreichen Gerichten nach Rezeptvorlage (<i>siehe schuleigene Rezeptvorschläge</i>)</p> <p>–Vergleich von Gerichten aus frischen Lebensmitteln mit Fertigprodukten</p>	<p>–Aneignung von detailliertem Fachwissen zu den jeweiligen Nährstoffen und weiteren Inhaltsstoffen (Umgang mit Nährwerttabellen, Verpackungsangaben lesen und hinterfragen, Herstellernachweise lesen und deuten)</p> <p>–Durchführung von sensorischen Prüftechniken und Versuchen</p> <p>–Beurteilung des gesundheitlichen Wertes eines Produktes vornehmen</p> <p>–Vergleich von Fertigprodukten und frischen Produkten hinsichtlich ihres Nährstoffgehaltes durchführen</p> <p>–Selbstständige Herstellung von nährstoffreichen Gerichten</p> <p>–Nährstoff schonend Lebensmittel vor- und zubereiten</p> <p>–Zerkleinerungs- und Schneidtechniken anwenden</p> <p>–Sicherheitsregeln kennen und anwenden</p> <p>–Kritische Reflektion des eigenen Essverhaltens</p>	<p>–Fallstudie</p> <p>–Projekt</p> <p>–Zukunftswerkstatt</p> <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <p>–Arbeiten mit Sachtexten</p> <p>–Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubilder, Tabellen, Ton- und Bildmaterial</p> <p>–Praktische Umsetzung von Informationen aus Texten und Beiträgen</p> <p>–Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung</p> <p>–Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte und Referaten</p> <p>–Darstellung von Informationen unter Verwendung von Schaubildern und Diagrammen</p>	
---	--	--	--	--

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> den Energiegehalt von Lebensmitteln. • Erkenntnisgewinnung ...<i>erklären</i> den Grund- und Leistungsumsatz des menschlichen Körpers. ...<i>erschließen</i> den Energiebedarf des menschlichen Körpers. • Beurteilen und Bewerten ...<i>entwickeln</i> modellhaft ein persönliches Konzept zum Energiebedarf. 	<p>Ohne Energie kein Leben (FB = Fach Biologie)</p> <ul style="list-style-type: none"> –Wichtige Energielieferanten der in den Nahrungsmitteln enthaltenen Nährstoffe (<i>Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße</i> zum Aufbau körpereigener Eiweißstoffe) –Bedeutung der Energielieferanten (Aufrechterhaltung der Körpervorgänge) –Grundumsatz der Energiemenge des Menschen im Ruhezustand –Leistungsumsatz der Energiemenge des Menschen für Muskelarbeit und geistiger Arbeit in Beruf und Freizeit –Faktoren, die den Leistungsumsatz beeinflussen (Geschlecht, Alter, Gewicht und Körpergröße, Klima, Verdauungstätigkeit/Stoffwechsel, körperliche Tätigkeit) –Übersicht zum Energiewert der Nährstoffe (pro Gramm) durch Einsicht in Nährwerttabellen, Verpackungsangaben und Herstellernachweisen –Richtwerte für den Tagesenergiebedarf des Menschen gemessen in Altersgruppen/Prozentuale Verteilung der täglichen Mahlzeiten (Tagesbedarf = 100%) –Anfertigung von Tagesmahlzeiten mit hohem Energiegehalt (<i>siehe schuleigene Rezeptvorschläge</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> –Kenntnisse zu den Energielieferanten der Nahrungsmittel gewinnen –Erfassung der Bedeutung der Energielieferanten aus der Nahrung zur Aufrechterhaltung der Körperfunktionen –Unterschiede zum Grundumsatz und Leistungsumsatz der benötigten Energiemenge des Menschen erkennen und gegenüber stellen –Kennen lernen von Faktoren, die den Leistungsumsatz beeinflussen –Energiewerte der Nährstoffe (pro Gramm) durch Einsicht in Nährwerttabellen, Verpackungsangaben und Herstellernachweisen kennen lernen und miteinander vergleichen –Erstellung einer Mahlzeitenplanung in Einbezug der Richtwerte für den Tagesenergiebedarf des Menschen für eine ausgewählte Altersgruppe –Selbstständige Erstellung von Gerichten mit hohem Energiegehalt –Nährstoff schonend Lebensmittel vor- und zubereiten –Zerkleinerungs- und Schneidtechniken anwenden –Sicherheitsregeln kennen und anwenden –Kritische Beurteilung der erstellten Gerichte hinsichtlich ihres Energiegehaltes 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Experiment –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Projekt –Zukunftswerkstatt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnisse –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Entwicklung einfacher Umfragen –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form von zubereiteten Produkten und Referaten 	<p>4 - 6</p>
--	---	--	---	--------------

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> Ernährungsempfehlungen. • Erkenntnisgewinnung ... <i>erklären</i> Ernährungsempfehlungen und -Regeln verschiedener Organisationen. • Beurteilen und Bewerten ...<i>entwerfen</i> für eine Personengruppe oder eine spezifische Situation einen Speiseplan. ...<i>beurteilen</i> das Ernährungsangebot der Schule nach den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung). 	<p>Lebensgewohnheiten und Ernährungsverhalten hinterfragen (FB = Fach Biologie)</p> <ul style="list-style-type: none"> –Empfehlungen für eine gesunde Lebensweise des Menschen/Rolle der Lebens- und Essgewohnheiten (Vorschläge für eine schmackhafte, gesundheitsbewusste Ernährung, sowie für eine ausgeglichene und gesundheitsfördernde Lebensweise) –Die Wechselwirkung zwischen Ernährung und Gesundheit (Folgen falscher Ernährung) –Möglichkeiten zur positiven Veränderung des Lebensrhythmus und des Ernährungsverhaltens –Vergleich von Ernährungsempfehlungen verschiedener Organisationen/Institutionen –Einsichtnahme in das Ernährungsangebot der Schule (Mittagessen in der Mensa, Pausenverpflegung durch die Schülerfirma) und dessen Beurteilung nach den Qualitätsstandards des DGE. –Anpassung der Lebensgewohnheiten im Rahmen veränderter Lebens- und Arbeitsbedingungen unter Berücksichtigung der persönlichen Lebensweise und Ernährung –Lebensweisen und Ernährungsverhalten erkennen/Erstellung von eigenen Tagesprotokollen und dessen Auswertung 	<ul style="list-style-type: none"> –Erkenntnisse gewinnen bezüglich einer gesunden Lebensweise des Menschen in Einbezug des individuellen Ernährungsverhaltens –Erkennen der gesundheitlichen Gefahren einer falschen Ernährung und ihrer Spätfolgen –Aufzeigen von Möglichkeiten zur Veränderung von Lebens- und Essgewohnheiten –Kritischer Vergleich der Ernährungsempfehlungen verschiedener Organisationen/ Institutionen und dessen Auswertung –Beurteilung des Ernährungsangebotes der eigenen Schule nach den Qualitätsanforderungen des DGE –Formulieren von Vorschlägen zur Anpassung von Lebensgewohnheiten an die veränderten Lebens- und Arbeitsbedingungen der Gegenwart –Zusammenfassung von Sachverhalten, deren systematische Untersuchung und Herausarbeitung von Strukturen in Form von Essprotokollen und Tagesplänen –Kritisches Bewerten des eigenen Lebens- und Ernährungsverhaltens –Selbständige Erstellung von Gerichten im Rahmen einer Tagesplanung –Nährstoff schonend Lebensmittel vor- und zubereiten 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Erkundung –Essprotokoll –Experiment –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Rollenspiel –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Projekt –Zukunftswerkstatt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, Ton- und Bildmaterial –Auswerten von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnissen –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Recherche an außerschulischen Lernorten –Entwicklung einfacher Umfragen 	<p>4 - 6</p>
---	--	--	--	--------------

	<p>(Auflistung der Mahlzeiten/Getränke und deren Nährstoffe, Ausgleich zwischen Arbeit und Entspannung, sportliche Betätigung)</p> <p>–Kritische Reflektion der persönlichen Lebens- und Ernährungsgewohnheiten</p> <p>–Erstellung von Tages- und Wochenplänen im Sinne einer ausgewogenen und gesunden Ernährung</p> <p>–Zusammenstellung von gesunden und vollwertigen Gerichten für den täglichen Bedarf</p> <p>–Herstellung von vollwertigen Gerichten zu den Tagesmahlzeiten Frühstück, Mittagessen, Abendessen (siehe schuleigene Rezeptvorschläge)</p>	<p>–Zerkleinerungs- und Schneidtechniken anwenden</p> <p>–Sicherheitsregeln kennen und anwenden</p> <p>–Kritische Bewertung der erstellten Gerichte bezüglich dessen praktischer Umsetzung im Alltag</p>	<p>–Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte und Referaten</p> <p>–Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten in Einbezug von Schaubildern und Diagrammen</p>	
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> die vielfältigen Tätigkeiten im privaten Haushalt. ...<i>beschreiben</i> Berufe im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich und dessen individuelle Anforderungen. • Erkenntnisgewinnung ...<i>erklären</i> die Unterschiede zwischen unentgeltlichen Arbeiten im Haushalt und entlohten Tätigkeiten im Beruf. ...<i>ordnen</i> spezifische Ausbildungsberufe dem hauswirtschaftlichen-sozialem Bereich <i>zu</i>. 	<p>Berufe im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich (FB = Fach Wirtschaft)</p> <p>–Die vielfältigen Tätigkeiten im privaten Haushalt/<i>unentgeltliche Arbeiten</i> (Arbeitsplanung, Einkauf, Ernährung, Freizeitgestaltung, Wohnungs- und Wäschepflege, Erziehung, Gesundheitsvorsorge, Betreuung von alten, kranken und behinderten Menschen, Finanzplanung)</p> <p>–Übersicht zu den Ausbildungsberufen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich/<i>entlohnte Tätigkeiten</i> (Hotel/Gastronomie: Hauswirtschafter/in, Koch/Köchin, Bäcker/in, Konditor/in; <i>Soziale Berufe/Pflegeberufe</i>: Kranken-, Kinder-, und Altenpfleger/innen, Erzieher/innen)</p>	<p>–Vergleich von unentgeltlichen Tätigkeiten im Haushalt mit entlohten Tätigkeiten im Beruf</p> <p>–Kennen lernen von Ausbildungsberufen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich</p> <p>–Kenntnisse zu den schulischen Voraussetzungen, Anforderungsprofilen, Einsatzmöglichkeiten, Entlohnung und Aufstiegsmöglichkeiten gewinnen</p> <p>–Abwägen von eigenen Interessen und Fähigkeiten im Hinblick auf die jeweiligen Anforderungsprofile der verschiedenen Ausbildungsberufe</p>	<p><u>Methoden:</u></p> <p>–Biographisches Lernen</p> <p>–Erkundung</p> <p>–Expertenbefragung</p> <p>–Internetrecherche</p> <p>–Pro- und Contra-Diskussion</p> <p>–Rollenspiel</p> <p>–Stationslernen/Lernzirkel</p> <p>–Fallstudie</p> <p>–Projekt</p> <p>–Zukunftswerkstatt</p> <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <p>–Arbeiten mit Sachtexten</p> <p>–Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, sowie Ton- und Bildmaterial</p>	2 - 4

<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen und Bewerten ...<i>bewerten</i> die unterschiedlichen Ausbildungsberufe bezüglich dessen Übereinstimmung mit persönlichen Interessen/Fähigkeiten und den jeweiligen Anforderungsprofilen. 	<ul style="list-style-type: none"> –Informationen zu den Ausbildungsberufen (Schulabschluss, Anforderungen, Tätigkeiten, Einsatzgebiete, Ausbildungsdauer, Verdienstmöglichkeiten, Spezialisierung) –Interessen aufspüren und Fähigkeiten reflektieren im Hinblick auf die Betriebspraktika im 8.Schuljahrgang 	<ul style="list-style-type: none"> –Einbeziehung der Kenntnisse über Ausbildungsberufe im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich bezüglich der durchzuführenden Betriebspraktika –Entwicklung von Entscheidungskriterien zur persönlichen Berufswahl 	<ul style="list-style-type: none"> –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten 	
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> die richtige Arbeitsplatzorganisation und fachgerechte Bedienung der Hardware/Software und dessen Anwenderprogramme. ...<i>erstellen</i> eigene Rezepte und Organisationspläne mit Hilfe der Textverarbeitungsprogramme. • Erkenntnisgewinnung ...<i>erklären</i> die am Computer durchzuführenden Arbeitsschritte zur Erstellung von Rezepten und Organisationsplänen ...<i>führen</i> die Arbeitsschritte fachgerecht <i>durch</i>. • Beurteilen und Bewerten ...<i>beurteilen</i> die Arbeitsergebnisse hinsichtlich ihres Inhaltes und der graphischen Präsentation. 	<p>Einsatz des Computers im Fach Hauswirtschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> –Kurze Wiederholung der einführenden Informationen zur Nutzung des Computerraumes und der Bedienung der Hardware/Software, sowie der Arbeitsplatzorganisation <p>Arbeiten mit Textverarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> –Einführung bezüglich der Präsentationsmöglichkeiten von Textverarbeitungsprogrammen (Rezepte, Organisationspläne, Wortkarten, Bilder) –Erstellung von Rezepten Organisationsplänen in Text- und Tabellenform mit den Anwenderprogrammen Word/Excel (Schreiben der Rezepte, Korrektur, Formatierung, Einfügen von Bildmaterial, Speicherung, Ausdruck) <p>Nutzung des Internets</p> <ul style="list-style-type: none"> –Internetrecherche zu den Fachthemen –Arbeiten mit CD-Roms für den Fachbereich Hauswirtschaft 	<ul style="list-style-type: none"> –Festigung der Kenntnisse und Fertigkeiten zur Nutzung der Hardware/Software und dessen Anwenderprogramme im Computerraum –Erweiterung der Kenntnisse/Fertigkeiten hinsichtlich des Arbeitens mit Textverarbeitungsprogrammen –Selbstständige Erstellung von Rezepten/Organisationsplänen mit den Anwenderprogrammen –Festigung/Erweiterung der Kenntnisse zur gezielten Internetrecherche zu fachbezogenen Themen 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Internetrecherche/ Internetrallye –Projekt –Zukunftswerkstatt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, sowie Schaubildern –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Nutzung authentischer Medien zur Informationsbeschaffung –Internetrecherche/ Verwendung von Suchmaschinen –Präsentation von Arbeitsergebnissen unter Verwendung audio-visueller Medien und Technologien 	2 - 4

Anmerkung: Da das Fach Hauswirtschaft durch den Besuch der BBS im ersten Schulhalbjahr der achten Klassen nicht stattfindet obliegt es der Lehrkraft (je nachdem wie auch in den vorangegangenen Schuljahren Hauswirtschaft in der Klasse stattgefunden hat- siehe Unterricht Klasse 6. Ja oder Nein) eine Auswahl aus den vorgegebenen Themen zu treffen, da nur im zweiten Schulhalbjahr Hauswirtschaft stattfindet. Deshalb muss evtl. Unterrichtseinheiten aus dem 6. bzw. 7. Schuljahr wiederholt werden, um die Grundlagen zu festigen.

Durchführung des Unterrichtes im Fach Hauswirtschaft: Das Fach Hauswirtschaft findet im wöchentlichen Wechsel von Praxis- und Theorieunterricht statt (jeweils in Form einer Doppelstunde). Zu Beginn eines jeden Wahlpflichtkurses nehmen die SchülerInnen in schriftlicher oder mündlicher Form die Sicherheitsbestimmungen und Hygieneregeln nach den Bestimmungen des Niedersächsischen Kultusministeriums zur Kenntnis. Diese Kenntnis ist regelmäßig mündlich zu überprüfen.

Pro Halbjahr wird ein Kostenbeitrag von insgesamt 10 Euro in den Jahrgängen 6-8 und in den Jahrgängen 9. / 10. Jeweils 15 Euro von den SchülerInnen eingesammelt. Die Eltern/ Erziehungsberechtigten erhalten hierzu eine schriftliche Mitteilung. Die Wahl des Wahlpflichtkurses ist für das ganze Schuljahr bindend.

Leistungsbewertung im Wahlpflichtfach Hauswirtschaft: Laut Beschluss der Fachkonferenz Hauswirtschaft erfolgt die Leistungsbewertung folgendermaßen: 30% Praxis, 30% schriftliche Arbeit und 40% mündliche Beteiligung. Die Bewertung der praktischen Leistungen beinhaltet die Einhaltung der sicherheits- und Hygieneregeln, die individuelle Arbeitsplatzgestaltung, Arbeiten nach Rezeptvorlage, Durchführung der erlernten Techniken, Arbeitsverhalten, Arbeitsteilung im Team, Teamfähigkeit, Ergebnis/Aussehen/Präsentation der erstellten Gerichte und Planung/Organisation der jeweiligen Aufgabe.

Für die Bereiche Praxis und Theorie werden die mündlichen und anderen fachspezifischen Leistungen des Kerncurriculums für die Hauptschule im Fach Hauswirtschaft des Niedersächsischen Kultusministeriums mit einbezogen (Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Mündliche Überprüfungen, Unterrichtsdokumentationen, Ergebnisse von Partner- und Gruppenarbeit und deren Präsentation, Umgang mit Medien, Freie Leistungsvergleiche und Praktische Prüfungen / Leistungen).

Schuleigene Rezeptvorschläge: In der Schulküche befinden sich im Materialschrank schuleigene Rezeptvorschläge, welche nach den verschiedenen Klassenstufen sortiert sind. Diese können als Kopiervorlagen verwendet werden.

Anmerkung zur Fachliteratur: Im Fach Hauswirtschaft wird in der Hauptschule Bremer Straße kein bestimmtes Schulbuch verpflichtend eingesetzt und von den SchülerInnen angeschafft. Im Anhang befindet sich daher eine Literaturliste mit verschiedenen Schulbüchern des Faches Hauswirtschaft von unterschiedlichen Verlagen, sowie Vorschlägen zu fachbezogenen Kopiervorlagenheften.

Im Materialschrank des Faches finden sich verschiedene Klassensätze an Büchern.

Kompetenzschwerpunkte (prozess- und inhaltsbezogen)	Unterrichtsinhalte/Medien (Literatur siehe Anhang) FB – Fächerübergreifende Bezüge	Kenntnisse und Fertigkeiten	Fachspezifische Methoden und Arbeitstechniken	Zeiträumen (in Wochen- Stunden)
<p>1. Fachwissen: Fähigkeit, relevante Informationen aus Medien, Materialien und an außerschulischen Lernorten zu gewinnen, zu sichern und wiederzugeben.</p> <p>2. Erkenntnisgewinnung: Fähigkeit, hauswirtschaftliche Sachverhalte zu verstehen, sprachlich auszudrücken, in eine andere Darstellungsform zu bringen (Skizzen, Grundrisse, Tabellen, Diagramme etc.), neu zu strukturieren und angemessen zu präsentieren.</p> <p>3. Beurteilung und Bewertung: Fähigkeit, kriterienorientiert vor dem Hintergrund gewonnener Erkenntnisse und eingesetzter Methoden zu Folgerungen, Begründungen und Wertungen zu gelangen. Fähigkeit, eigene Werte und Einstellungen zu entwickeln und sie in ökonomischen, ökologischen und sozialen Problemstellungen zu reflektieren.</p>	<p>Optionale Module</p> <p>Themenfeld 3: Lebensmittelqualität und Konsumententscheidungen</p>			
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> den Zusammenhang zwischen Lagerung, Qualität und Haltbarkeit einzelner Lebensmittel. ...<i>nennen</i> unterschiedliche Temperaturzonen im Kühlschrank. ...<i>benennen</i> mögliche Auswirkungen falscher Aufbewahrung von Lebensmitteln. • Erkenntnisgewinnung ...<i>vergleichen</i> die Lebensmittelqualität bei unterschiedlicher Lagerung. 	<p>Lagerung von Lebensmitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> –Bedeutung der sachgerechten Lagerung von Lebensmitteln (Erhalt der Qualität der Lebensmittel vom Kauf bis zum Verbrauch, Ersparnis von Geld und Zeit durch fachgerechte Lagerung, Erhalt von Frische und Geschmack) –Lagerung von Lebensmitteln in Gegenwart und Vergangenheit –Kennzeichnung von Lagerbedingungen verpackter Lebensmittel –Lagerbedingungen für die unterschiedlichen Arten von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> –Erkenntnisse gewinnen zur Bedeutung und Sinn der sachgerechten Lagerung von Lebensmitteln –Vergleich der Lagerung von Lebensmitteln in der Vergangenheit mit modernen Methoden der Gegenwart –Erkenntnisse gewinnen zu den unterschiedlichen Warenkennzeichnungen hinsichtlich der Lagerung von Lebensmitteln 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Erkundung –Essprotokoll –Experiment –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel 	<p>4 - 6</p>

<p>...erklären den Nutzen unterschiedlicher Temperaturzonen im Hinblick auf die Haltbarkeit und den Verderb.</p> <p>...erschließen den Zusammenhang zwischen Geschmack, Geruch, Aussehen, Haltbarkeit und Preis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen und Bewerten <p>...bewerten die Folgen falscher Lagerung.</p> <p>...beurteilen Lebensmittelqualität und Frische über sensorische Wahrnehmung.</p>	<p>(<i>Trockenvorräte und Konserven: Vorratsschrank/ Speisekammer, Frischvorräte: Kühlschrank/Keller, Tiefkühlware: Gefrierschrank/-fach</i>)</p> <p>–Klimazonen im Kühlschrank (<i>Kühlschränke mit dynamischer Kühlung: Lagerung auf allen Ebenen, Kühlschränke mit statischer Kühlung: Lagerung in verschiedenen Temperaturzonen</i>)</p> <p>–Art der Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank (Verpackung in Glas- oder Kunststoffbehältern, Lagerung ohne Verpackungen)</p> <p>–Auswirkungen falscher Lagerung von Lebensmitteln</p> <p>–Erstellung einer Tabelle für alltägliche Produkte und dessen sachgerechter Lagerung</p> <p>–Durchführung von Versuchen zu unterschiedlichen Lagerungsmöglichkeiten ausgewählter Produkte und abschließend kritischer Beurteilung auf Frische und Geschmack</p>	<p>–Kennen lernen der Lagerbedingungen für die unterschiedlichen Arten von Produkten</p> <p>–Erfassen der sachgerechten Lagerung von Lebensmitteln in technisch unterschiedlich ausgestatteten Kühlschränken</p> <p>–Kenntnisse gewinnen zu den unterschiedlichen Aufbewahrungsmöglichkeiten von Lebensmitteln und dessen fachgerechte Verpackung</p> <p>–Systematische Erfassung von Sachinformationen in Tabellenform bezüglich unterschiedlicher Produktarten und dessen sachgerechter Lagerung</p> <p>–Planung, Durchführung und Auswertung verschiedener Versuche zur unterschiedlichen Lagerung/Aufbewahrung von Lebensmitteln</p> <p>–Anwendung von sensorischen Prüftechniken zu unterschiedlichen Lagerungsbedingungen</p>	<p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <p>–Arbeiten mit Sachtexten</p> <p>–Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, sowie Tabellen</p> <p>–Praktische Umsetzung von Texten und Beiträgen</p> <p>–Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung</p> <p>–Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten</p> <p>–Darstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Tabellen</p>	
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen <p>...beschreiben die Kühlkette von der Erzeugung bis zum Verbraucher und vergleichen frisches Obst und Gemüse der Saison mit Tiefkühlwaren.</p>	<p>Die Kühlkette von Lebensmitteln vom Erzeuger bis zum Verbraucher</p> <p>–Exemplarische Übersicht zu häufig verwendeten Tiefkühlprodukten der Lebensmittelindustrie (Fleischwaren, Gemüse, Backwaren, Fertigmahlzeiten, Pizza, Aufläufe etc.)</p>	<p>–Kennen lernen der komplexen Kühlkette vom Erzeuger bis zum Endverbraucher</p> <p>–Kenntnisse gewinnen zu gesetzlich vorgeschriebenen Tiefkühlmethoden/-temperaturen</p>	<p><u>Methoden:</u></p> <p>–Erkundung</p> <p>–Expertenbefragung</p> <p>–Produktanalyse</p> <p>–Pro- und Contra-Diskussion</p> <p>–Experiment</p>	<p>4 - 6</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Erkenntnisgewinnung ...<i>untersuchen</i> mögliche Risiken bei der Unterbrechung der Kühlkette. • Beurteilen und Bewerten ...<i>bewerten</i> die Notwendigkeit der Einhaltung der Kühlkette. 	<ul style="list-style-type: none"> –Darstellung der Kühlkette vom Erzeuger zum Verbraucher (Anbaumethoden, Transport zu Verarbeitungsbetrieben und dessen Konservierungsverfahren, Transport zum Großhandel, Verteilung/Transport zum Einzelhandel, Kauf und Transport des Endverbrauchers) –Tiefkühlmethoden und gesetzlich vorgeschriebene Tiefkühltemperaturen (Schockgerieren, Tiefkühlung im Großhandel, Lagerung in Tiefkühltruhen, Gefrierschrank) –Aufzeigen möglicher Risiken bei Nichteinhaltung gesetzlicher Vorgaben –Darstellung von Fallbeispielen (z. B. „Der Weg des Spinates vom Feld bis zum Endverbraucher“) –Tiefkühlarten im Privathaushalt –Verpackungen für Tiefkühlkost –Vergleich von Tiefkühlwaren und frischen Produkten hinsichtlich ihres Geschmacks und Nährstoffgehalt –Herstellung von Gerichten aus Tiefkühlkost nach Verpackungsangabe und ähnlicher Gerichte aus frischen Lebensmitteln (siehe <i>schuleigene Rezeptvorschläge</i>) –Kritische Bewertung der hergestellten Gerichte hinsichtlich Geschmack, Nährstoffgehalt, Verarbeitungszeit und Kosten 	<ul style="list-style-type: none"> –Erkennen von Gefahren bei Nichteinhaltung von gesetzlichen Vorgaben –Erfassen der Verarbeitungsstufen eines Produktes bis zum Verkauf an den Endverbraucher anhand eines konkreten Fallbeispiels –Möglichkeiten der Tiefkühlarten im Privathaushalt kennen lernen –Kenntnisse zu den Verpackungsarten gewinnen und die Bedeutung von Herstellerangaben erfassen –Vergleich von Tiefkühlkost und frischer Ware durchführen und durch sensorische Wahrnehmung dessen Unterschiede erkennen –Anfertigung vergleichbarer Gerichte aus Tiefkühlkost und frischen Lebensmittel und deren kritische Bewertung –Nährstoff schonend frische Lebensmittel vor- und zubereiten –Zerkleinerungs- und Schneidtechniken anwenden –Fachgerechter Umgang mit Arbeitsgerätschaften 	<ul style="list-style-type: none"> –Produktanalyse –Sensorische Wahrnehmung –Fallstudie –Projekt <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnissen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Nutzung der Informationen von Lebensmittelverpackungen, Betriebs- und Gebrauchsanleitungen –Recherche an außerschulischen Lernorten –Darstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten 	
---	---	--	---	--

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> unterschiedliche Konservierungsmethoden. • Erkenntnisgewinnung ...<i>ordnen</i> Lebensmitteln nährstoffschonende Konservierungsmethoden <i>zu</i>. ...<i>führen</i> eine Konservierungsmethode <i>durch</i> (z. B. Marmelade aus Früchten der Saison). ...<i>untersuchen</i> frische und konservierte Lebensmittel im Hinblick auf Geschmack, Nährstoffgehalt (siehe Verpackung), Transportweg, Preis. • Beurteilen und Bewerten ...<i>diskutieren</i> die Verwendung von Lebensmitteln unterschiedlicher Konservierungsart in der Zubereitung und Speisengestaltung. ...<i>bewerten</i> Herkunft, Haltung, Anbau von Lebensmitteln. 	<p>Konservierung von Lebensmitteln (FB = Fach Biologie/Chemie)</p> <ul style="list-style-type: none"> –Bedeutung und Voraussetzungen für Konservierungsmethoden (Haltbarkeit von Lebensmitteln, Verwendung frischer und einwandfreier Lebensmittel, Einhaltung hygienischer Grundsätze, sachgemäße Beschriftung und Verpackung) –Beispiele für physikalische Verfahren (Sterilisieren, Trocknen, Tiefgefrieren) –Beispiele für chemische Verfahren (Einsalzen/Pökeln, Räuchern, Säuern/Milchsäuregärung, Einlegen in Flüssigkeiten) –Produktbeispiele zu den jeweiligen Konservierungsstoffen –Einsatz von chemischen Konservierungsstoffen in der Lebensmittelindustrie/ Konservierungsmittel –Analyse von Produktverpackungen nach Konservierungsstoffen bezüglich der Herkunft, Anbau, Haltung, Nährstoffgehalt und Preis –Herstellung von konservierten Produkten aus Früchten der Saison . (Marmelade/Konfitüre) –Kritischer Vergleich von fertigen konservierten Produkten und selbst erstellten Produkten hinsichtlich Geschmack, Vitamingehalt, Zeitaufwand und Preis (siehe schuleigene Rezeptorschläge) 	<ul style="list-style-type: none"> –Erfassen der Bedeutung und Voraussetzungen zur Konservierung von Lebensmitteln –Kennen lernen von physikalischen und chemischen Verfahren zur Konservierung von Lebensmitteln und Nennung spezifischer Beispiele –Recherchieren nach Produktbeispielen zu den verschiedenen Methoden der Konservierung von Lebensmitteln –Kritische Bewertung des Einsatzes von chemischen Konservierungsstoffen in der Lebensmittelindustrie –Vergleich von Produktverpackungen und Beurteilungen dieser nach vorgegeben Kriterien/Einsatz sensorischer Prüftechniken –Selbständige Erstellung konservierter Lebensmittel und dessen kritischer Vergleich mit Fertigprodukten –Fachgerechter Umgang mit Arbeitsgerätschaften –Anwendung von Zubereitungs- und Zerkleinerungstechniken –Sicherheitsregeln kennen und anwenden 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Erkundung –Experiment –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Projekt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, sowie Tabellen –Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnisse –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Recherche an außerschulischen Lernorten –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte 	<p>4 - 6</p>
--	--	--	--	--------------

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> bakterielle Lebensmittelinfektionen, z. B. Salmonellen. ...<i>beschreiben</i> spezielle Hygienemaßnahmen bei der Verarbeitung von Ei, Fisch und Geflügel. • Erkenntnisgewinnung ...<i>analysieren</i> Ursachen bakterieller Lebensmittelinfektionen. ...<i>untersuchen</i> z. B. Eier auf ihren Frischegrad. • Beurteilen und Bewerten ...<i>entwickeln</i> ein Konzept zur Vorbeugung möglicher Erkrankungen. 	<p>Infektion durch Salmonellenvergiftung –Was ist „Salmonellose“? Lebensmittelinfektion/Ansteckung durch Krankheitserreger (<i>Mikroorganismen, bzw. winzig kleine Lebewesen, die sich im Dickdarm von Tieren und auch Menschen ansiedeln können</i>) –Übersicht zu den Lebensmitteln, die mit Salmonellen infiziert werden können (Geflügel/Eier, Fisch/Hack/Fleischwaren) –Hauptursachen für Lebensmittelinfektionen (belastetes Tierfutter, unsaubere Lebensmittelverarbeitung, unsachgemäße Lagerung) –Krankheitsanzeichen für Salmonellose (Fieber, Kopfschmerzen, Durchfall, Übelkeit und Erbrechen) –Möglichkeiten zur Verhinderung von Salmonellose (Hände waschen, fachgerechte Aufbewahrung von Lebensmitteln, Säuberung von Geräten, Arbeitsflächen, sachgerechtes Auftauen, Eier beidseitig braten etc.) –Verpackungsangaben am Beispiel von Eiern untersuchen und dessen Bedeutung aufschlüsseln (Hersteller, Art der Haltung, Haltbarkeitsdaten, Güteklassen, Preise etc.) –Bearbeitung und Lösung von Fallbeispielen zum Thema „Salmonellose“</p>	<p>–Kenntnisse zur Lebensmittelinfektion in Form von „Salmonellose“ gewinnen und dessen Gefahren erkennen –Erfassen der Lebensmittelgruppen, die von Salmonellen infiziert werden können –Kennen lernen der Ursachen für eine Lebensmittelinfektionen und Maßnahmen zur Vermeidung von „Salmonellose“ –Kenntnisse zu den Symptomen von „Salmonellose“ gewinnen –Auseinandersetzung mit Fallbeispielen zum Thema „Salmonellose“ (Sachverhalte durch Wissen und Einsichten in einen Zusammenhang ordnen) –Produkte und Verpackungsdaten von Eiern analysieren und Kriterien (Güteklassen, Art der Haltung) in ihrer Bedeutung zuordnen können –Verantwortung gegenüber sich selbst und den Mitmenschen übernehmen und Hygienemaßnahmen anwenden</p>	<p><u>Methoden:</u> –Erkundung –Essprotokoll –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren Bild- und Sachquellen, Schaubildern, sowie Ton- und Bildmaterial –Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnissen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Darstellung von Informationen unter Verwendung erstellter Texte, Schaubildern und Diagrammen –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten</p>	<p>4 - 6</p>
--	---	---	--	--------------

<p>Die SchülerInnen...</p> <p>Fachwissen ...<i>beschreiben</i> erwünschte und unerwünschte Schimmelpilzarten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkenntnisgewinnung ...<i>erschließen</i> die Bedeutung und die Funktion unterschiedlicher Pilzarten und deren gezielten Einsatz in der Lebensmittelproduktion (z. B. Bier, Käse) • Beurteilen und Bewerten ...<i>entwickeln</i> ein Bewusstsein im Umgang mit unerwünschten Schimmelpilzen. 	<p>Schimmelpilzarten von Lebensmitteln (FB = Fach Biologie)</p> <ul style="list-style-type: none"> –Entstehung von Schimmelpilzen und Lebensmittelverderb (Entwicklung von Mikroorganismen/Kleinstlebewesen, z. B. Bakterien, Hefen, Viren und Pilzen, Entstehung durch falsche Lagerung/ Verwendung von Lebensmitteln nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums, unsachgemäße Zubereitung) –Erkennung von Lebensmittelverderb (Auffälligkeiten hinsichtlich Geruch, Aussehen, Konsistenz oder Schimmelbefall) –Gesundheitsgefahren bei Lebensmittelverderb (Übersäuerung von Milchprodukten, Faulen von Obst/Gemüse, Bildung von Schimmelpilzen, Gärung von Säften, Entstehung von Salmonellen) –Vorbeugung von Lebensmittelverderb und Lebensmittelvergiftung durch Hygienemaßnahmen und fachgerechte Zubereitung/Lagerung von Lebensmitteln –Erwünschte Schimmelpilzarten bei Lebensmitteln am Beispiel der Käseherstellung –Durchführung von Versuchen zur Beobachtung des Verderbs von Lebensmitteln und dessen schriftliche Protokollierung und Bilddokumentation 	<ul style="list-style-type: none"> –Erkenntnisse gewinnen zur Entstehung des Verderbs von Lebensmitteln und der Vermehrung von Schimmelpilzen –Erfassung von Merkmalen zur Erkennung von verdorbenen Lebensmitteln –Kennen lernen der Entstehung unterschiedlicher Arten von giftigen Stoffen in den einzelnen Lebensmittelgruppen bei Verderb und dessen gesundheitliche Gefahren –Erfassung von Maßnahmen zur Verhinderung von Schimmelbildung und dessen praktische Umsetzung bei der Herstellung von Gerichten in der Schulküche –Verantwortung gegenüber sich selbst und den Mitmenschen übernehmen und Hygienemaßnahmen anwenden –Kennen lernen von Produkten mit erwünschten Arten von Schimmelpilzen zur Veredlung von Lebensmitteln hinsichtlich des Geschmacks –Umsetzung sensorischer Prüftechniken in Form von Experimenten zur Beobachtung und Entwicklung des Lebensmittelverderbs 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Erkundung –Expertenbefragung –Experiment –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, sowie Schaubildern –Auswertung von Statistiken und Herstellangaben –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form der schriftlichen und bildhaften Dokumentation von Versuchen –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten –Vorstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme 	<p>4 - 6</p>
---	---	---	---	--------------

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>orientieren</i> sich in Verbrauchermärkten hinsichtlich vorgefertigter Lebensmittel und/oder frischer Lebensmittel • Erkenntnisgewinnung ...<i>ordnen</i> dem Lebensmittelangebot verschiedene Verarbeitungsstufen (küchenfertig, garfertig, zubereitungsfertig und verzehrfertig) zu. ...<i>analysieren</i> im Hinblick auf die vier Verarbeitungsstufen eine Produktart (wie z. B. Pizza, Kartoffelbrei, Suppe) nach Verpackung, Zusatzstoffen, Qualitäts- und Gütesiegeln • Bewerten und Beurteilen ...<i>bewerten</i> die Lebensmittel unterschiedlicher Verarbeitungsstufen hinsichtlich Geschmack, Nährstoffgehalt, Vorratshaltung, Preis und Arbeitsaufwand. 	<p>Verarbeitung von Lebensmitteln –Die vier Verarbeitungsstufen der Lebensmittelindustrie – <i>Convenience Food</i>: 1. <i>Küchenfertig</i> - Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet werden (putzen, waschen, mischen, ausnehmen) 2. <i>Garfertig</i> – Lebensmittel sind teilweise einmal vorgegart und müssen noch nachgegart werden (kochen, braten, frittieren, backen) 3. <i>Zubereitungsfertig</i> – Lebensmittel, denen vor dem Garen noch Flüssigkeit zugefügt werden muss (erwärmen, erwärmen mit Flüssigkeit, zugeben von Zutaten) 4. <i>Verzehrfertig</i> – Lebensmittel, die zum sofortigen Verzehr geeignet sind (Produkt öffnen, Verpackung entfernen) –Benennung von Produktbeispielen von Lebensmitteln der vier Verarbeitungsstufen am Beispiel des Angebotes von Verbrauchermärkten –Exemplarische Zubereitung von Produkten aus den verschiedenen Verarbeitungsstufen (Nudelgerichte, Pizza, Soßen, Kartoffelbrei etc.) und dessen kritische Analyse nach Geschmack, Zeitaufwand, Nährstoffgehalt, Zusatzstoffen, Verpackungsangaben, Qualitäts- und Gütesiegeln, sowie des Preises (siehe schuleigene Rezeptvorschläge)</p>	<p>–Kennen lernen des Fachbegriffes „Convenience Food“ und der vier Verarbeitungsstufen der Lebensmittelindustrie –Erfassen der Begrifflichkeiten „Küchenfertig“, „Garfertig“, „Zubereitungsfertig“, „Verzehrfertig“ und dessen Bedeutung –Recherche in Verbrauchermärkten nach Produktbeispielen zu den unterschiedlichen Verarbeitungsstufen und dessen systematische Zuordnung –Durchführung sensorischer Prüftechniken durch Herstellung von exemplarischen Gerichten zu den vier Verarbeitungsstufen von Lebensmitteln –Kritische Analyse der erstellten Gerichte anhand vorgegebener Kriterien und dessen Vergleich mit ähnlichen Gerichten aus frischen Lebensmitteln –Nährstoff schonend Lebensmittel vor- und zubereiten –Zerkleinerungs- und Schneidtechniken anwenden –Sachgerechter Umgang mit Arbeitsgerätschaften –Sicherheitsregeln kennen und anwenden</p>	<p><u>Methoden:</u> –Erkundung –Essprotokoll –Experiment –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Praktische Umsetzung von Texten und Beiträgen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Nutzung von Informationen von Lebensmittelverpackungen, Betriebs- und Gebrauchsanweisungen –Recherche an außerschulischen Lernorten –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte und Referate –Erstellung von Plakaten</p>	<p>4 - 6</p>
---	--	--	---	--------------

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> die gesetzlich vorgeschriebenen Merkmale der Kennzeichnung von Lebensmitteln. • Erkenntnisgewinnung ...<i>analysieren</i> Gründe für die festgelegte Kennzeichnung von Lebensmitteln. • Beurteilen und Bewerten ...<i>beurteilen</i> Lebensmittel im Hinblick auf Verpackungsangaben. 	<p>Kennzeichnung von Lebensmitteln –Sinn und Bedeutung des <i>Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände</i>gesetzes und dessen Verordnungen (Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Schäden, Täuschung und Irreführung) –Vorgeschriebene Angaben der <i>Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</i> auf Verpackungen von Lebensmitteln (Verkehrsbezeichnung, Mengenangabe, Zutatenverzeichnis, Kennzeichnung von Zusatzstoffe, Mindesthaltbarkeitsdatum, Name des Herstellers/Adresse, Preis) –Analyse von Produktbeispielen aus Verbrauchermärkten hinsichtlich der vorgeschriebenen Verpackungskennzeichnung und dessen Aufschlüsselung –Vergleich der Angaben von Groß- und Kleinverpackungen bezüglich der Preisunterschiede –Kritische Beurteilung der Verpackungsangaben von Lebensmitteln auf dessen Inhalt</p>	<p>–Kennen lernen der gesetzlichen Kennzeichnung von Lebensmitteln und dessen Verordnungen –Erfassung der vorgeschriebenen Mindestangaben auf Lebensmittelverpackungen –Recherche in Verbrauchermärkten bezüglich der Herstellerangaben anhand von Produktbeispielen –Kenntnisse gewinnen zur Fachsprache der Lebensmittelkennzeichnung –Vergleich von unterschiedlichen Verpackungsgrößen und deren Angaben zur Durchführung eines rationellen, preis- und umweltbewussten Einkaufes von Lebensmitteln –Kritische Bewertung von Verpackungsangaben bezüglich des Informationsgehaltes für den Endverbraucher</p>	<p><u>Methoden:</u> –Erkundung –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnissen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Tabellen sowie Ton- und Bildmaterial –Recherche an außerschulischen Lernorten –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten</p>	<p>2 - 4</p>
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> Handelsklassen für Obst und Gemüse. • Erkenntnisgewinnung ...<i>erschließen</i> den Zusammenhang zwischen Handelsklasse und Verwendung in der Zubereitung von Produkten. 	<p>Die unterschiedlichen Handelsklassen bei Lebensmitteln –Übersicht zu den vorgeschrieben Handelsklassen für Obst und Gemüse laut <i>Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</i>/Handelsklasse Extra – beste Qualität, Handelsklasse I – sehr gute Qualität, Handelsklasse II – mittlere Qualität,</p>	<p>–Erkenntnisse gewinnen zu den gesetzlichen Grundlagen und Verordnungen hinsichtlich der Einordnung von Lebensmitteln in unterschiedliche Handelsklassen (Obst/Gemüse) und verschieden Gewichts- und Güteklassen (Eier)</p>	<p><u>Methoden:</u> –Erkundung –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt</p>	<p>2 - 4</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen und Bewerten ...<i>diskutieren</i> den Zusammenhang von Geschmack, Aussehen und Preis bei verschiedenen Handelsklassen. 	<p>Handelsklasse III – fehlerhafte Ware –Gewicht- und Güteklassen der Eierverordnung/EU-Norm Sortierung nach Gewichtsklassen von S – XL, Haltungsformen) –Analyse von verschiedenen Produktbeispielen zu den unterschiedlichen Handelsklassen von Obst/Gemüse, sowie der unterschiedlichen Gewichts- und Güteklassen von Eiern bezüglich des Geschmacks, Aussehens und des Preise –Systematische Zuordnung der unterschiedlichen Gütekriterien hinsichtlich der Zubereitung von Gerichten in Einbezug des eigenen Anspruches an die Wertigkeit von Produkten</p>	<p>–Kennen lernen der Bezeichnungen und dessen Bedeutungen für unterschiedliche Handelsklassen (Obst/Gemüse), sowie Güte- und Gewichtsklassen (Eier) –Recherche in Verbrauchermärkten hinsichtlich der Herstellerangaben anhand von Produktbeispielen –Kenntnisse gewinnen zur Fachsprache der Lebensmittelkennzeichnung –Sensorische Prüftechniken am Beispiel ausgewählter Produkte nach vorgegebenen Kriterien fachgerecht durchführen und auswerten –Entwicklung eines kritischen, qualitäts- und umweltbewussten Verbraucherverhaltens</p>	<p><u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnissen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Recherche an außerschulischen Lernorten –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten</p>	
<p>Die SchülerInnen..</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> unterschiedliche Funktionen von Zusatzstoffen. • Erkenntnisgewinnung ...<i>stellen</i> Vorteile und Risiken von Zusatzstoffen in Lebensmitteln <i>dar</i>. • Beurteilen und Bewerten ...<i>beurteilen</i> den Einsatz von Zusatzstoffen differenziert. 	<p>Zusatzstoffe von Lebensmitteln (FB = Fach Biologie/Chemie) –Funktionen von Zusatzstoffen bei Herstellung von Lebensmitteln laut <i>Zusatzstoff- und Zulassungsverordnung</i> (Verlängerung der Haltbarkeit, Verbesserung des Aussehens, Geschmacksverstärkung) –Kennzeichnung der Zusatzstoffe mit <i>E- Nummern</i> —Übersicht zu den Zusatzstoffen in Lebensmitteln (Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Geschmacksverstärker) und ihrer Inhaltsstoffe</p>	<p>–Erkenntnisse gewinnen zu den gesetzlichen Verordnungen hinsichtlich der Verarbeitung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln –Erfassen der Funktionen von Zusatzstoffen und ihrer Kennzeichnung auf Lebensmittelverpackungen –Kritische Gegenüberstellung der Vorzüge und Risiken von Zusatzstoffen hinsichtlich ihrer überwiegend chemischen Inhaltsstoffe</p>	<p><u>Methoden:</u> –Erkundung –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, sowie Tabellen</p>	2 - 4

	<p>–Vor- und Nachteile von Zusatzstoffen in Lebensmitteln</p> <p>–Analyse von Produktbeispielen aus Verbrauchermärkten und Aufschlüsselung der Kennzeichnung von Zusatzstoffen</p> <p>–Erstellung von Lebensmittelprodukten mit Zusatzstoffen und dessen kritische Bewertung hinsichtlich des Geschmacks und des Aussehens im Vergleich zu Gerichten aus frischen Lebensmitteln (siehe schuleigene Rezeptvorschläge)</p> <p>–Kritische Beurteilung der Beigabe von Zusatzstoffen seitens der Lebensmittelindustrie und dessen mögliche Gesundheitsrisiken und Folgeschäden für den menschlichen Körper</p>	<p>–Recherche in Verbrauchermärkten hinsichtlich der Herstellerangaben anhand von Produktbeispielen</p> <p>–Kenntnisse gewinnen zur Fachsprache der Lebensmittelkennzeichnung</p> <p>–Sensorische Prüftechniken am Beispiel ausgewählter Produkte nach vorgegebenen Kriterien fachgerecht durchführen und auswerten</p> <p>–Sachgerechter Umgang mit Arbeitsgerätschaften</p> <p>–Sicherheitsregeln kennen und anwenden</p> <p>–Entwicklung eines kritischen, qualitäts- und umweltbewussten Verbraucherverhaltens</p>	<p>–Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnissen</p> <p>–Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung</p> <p>–Nutzung der Informationen von Lebensmittelverpackungen</p> <p>–Recherche an außerschulischen Lernorten</p> <p>–Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte und Referate</p> <p>–Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten</p>	
<p>Die Schülerinnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>ermitteln</i> gesetzlich geschützte Qualitäts- und Gütesiegel (z. B. Qualitätssiegel, Biosiegel). • Erkenntnisgewinnung ...<i>veranschaulichen</i> Gründe für die Notwendigkeit von Qualitäts- und Gütesiegeln. • Beurteilen und Bewerten ...<i>diskutieren</i> den Nutzen von Qualitäts- und Gütesiegeln für den Verbraucher. 	<p>Qualitäts- und Gütesiegel bei Lebensmitteln</p> <p>–Übersicht zu den gesetzlich geschützten Qualitäts- und Gütesiegeln nach europäischen Klassifizierungsangaben (EU-Biosiegel, Der blaue Engel, Gütezeichen DLG, Fairtrade, GS Geprüfte Sicherheit, QS – Prüfsystem für Lebensmittel etc.)</p> <p>–Bedeutungen und Gewährleistungen der unterschiedlichen Qualitäts- und Gütesiegel</p> <p>–Analyse von Produktbeispielen hinsichtlich der Kennzeichnung von Lebensmitteln</p>	<p>–Kennen lernen der gesetzlich vorgeschriebenen Warenkennzeichnungen von Lebensmitteln mit geprüften Qualitäts- und Gütesiegeln</p> <p>–Erfassen der Gründe für die Klassifizierung von Lebensmitteln für Bio-Produkte aus der EU</p> <p>–Kennen lernen der Angaben zur Qualität und Beschaffenheit von Lebensmittelprodukten aus ökologischem Anbau/Herstellung</p>	<p><u>Methoden:</u></p> <p>–Erkundung</p> <p>–Expertenbefragung</p> <p>–Produktanalyse</p> <p>–Pro- und Contra-Diskussion</p> <p>–Sensorische Wahrnehmung</p> <p>–Stationslernen/Lernzirkel</p> <p>–Projekt</p> <p>–Zukunftswerkstatt</p> <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <p>–Arbeiten mit Sachtexten</p> <p>–Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, sowie Tabellen</p>	4 - 6

	<p>–Gesetzlich geschützte Qualitäts- und Gütesiegel und ihr Nutzen für den Endverbraucher</p> <p>–Vergleich von Produkten mit offiziellen Qualitätssiegeln mit anderen Kennzeichen bezüglich der Herstellerangaben zu Anbau, Produktion und institutioneller Kontrolle, sowie dessen Inhaltsstoffe und Preisunterschiede</p> <p>–Erstellung von Lebensmittelprodukten mit Qualitäts- und Gütesiegel und dessen kritische Bewertung hinsichtlich des Geschmacks und Nährstoffinhalte im Vergleich zu herkömmlichen Produkten (siehe schuleigene Rezeptvorschläge)</p> <p>–Beurteilung der Notwendigkeit von Qualitäts- und Gütesiegeln bezüglich der unübersichtlichen Massenproduktion von Lebensmitteln und des Gesundheitsschutzes des Endverbraucher</p>	<p>–Recherche in Verbrauchermärkten hinsichtlich der Herstellerangaben anhand von Produktbeispielen mit Eu-Biosiegel</p> <p>–Kenntnisse gewinnen zur Fachsprache der Lebensmittelkennzeichnung</p> <p>–Sensorische Prüftechniken am Beispiel ausgewählter Produkte nach vorgegebenen Kriterien fachgerecht durchführen und auswerten</p> <p>–Sachgerechter Umgang mit Arbeitsgerätschaften</p> <p>–Sicherheitsregeln kennen und anwenden</p> <p>–Entwicklung eines kritischen, qualitäts- und umweltbewussten Verbraucherverhaltens</p>	<p>–Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnissen</p> <p>–Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung</p> <p>–Recherche an außerschulischen Lernorten</p> <p>–Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte und Referate</p> <p>–Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten</p> <p>–Vorstellung von Informationen unter Verwendung eigener Diagramme und Schaubildern</p>	
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> die Vorgehensweise von verschiedenen Institutionen zur Produktprüfung. • Erkenntnisgewinnung ...<i>erklären</i> die Notwendigkeit des Verbraucherschutzes • Beurteilen und Bewerten ...<i>beurteilen</i> den Einsatz verschiedener Institutionen zur Produktprüfung. 	<p>Verbraucherschutz rund um das Thema Lebensmittel</p> <p>–Übersicht zu den staatlichen/nicht-staatlichen Institutionen und Verbänden zur Qualitätsbewertung von Lebensmittelprodukten</p> <p>–Gründe für die Überprüfung von Lebensmittelprodukten durch Institutionen zum Verbraucherschutz (Bewertung und Vergleich, Stärken und Schwächen von Produkten, Vergabe von objektiven Informationen)</p>	<p>–Kennen lernen der staatlichen/nichtstaatlichen Institutionen und Verbänden zur Bewertung der Qualität von Lebensmitteln</p> <p>–Erfassen die Notwendigkeit der Prüfung von Produkten durch unabhängige Institutionen zum Verbraucherschutz und Transparenz von Sachinformationen</p>	<p><u>Methoden:</u></p> <p>–Erkundung</p> <p>–Expertenbefragung</p> <p>–Produktanalyse</p> <p>–Pro- und Contra-Diskussion</p> <p>–Stationslernen/Lernzirkel</p> <p>–Projekt</p> <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <p>–Arbeiten mit Sachtexten</p> <p>–Analyse von Bild- und Sachquellen</p>	2 - 4

	<p>–Produktprüfung am Beispiel der Stiftung Warentest (Einkauf im Handel, Produkttestung in unabhängigen Instituten nach Vorgaben, Bewertung nach objektiven Untersuchungsergebnissen, Veröffentlichungen in Testzeitschriften/Internet)</p> <p>–Beurteilungskriterien und -kategorien der Institutionen und Verbände</p> <p>–Übersicht zu weiteren Institutionen zum Thema Ernährung und Lebensmittel</p> <p>–Vergleichen exemplarisch ausgewählter Produkte anhand von Fachzeitschriften/Informationstexten nach objektiven Untersuchungsergebnissen</p> <p>–Begründung der Wahl ihrer möglichen Kaufentscheidung</p>	<p>–Kennen lernen der Vorgehensweisen von Verbraucherschutzinstitutionen und –verbänden zur objektiven Überprüfung von Lebensmittelprodukten</p> <p>–Kenntnisse gewinnen zur Fachsprache bezüglich der Veröffentlichungen von Testergebnissen und dessen Beurteilungskriterien und -kategorien zur Produktprüfung</p> <p>–Entwicklung von individuellen Entscheidungskriterien hinsichtlich der Wahl eines Produktes</p> <p>–Entwicklung eines kritischen, qualitäts- und umweltbewussten Verbraucherverhaltens</p>	<p>–Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnisse</p> <p>–Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung</p> <p>–Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form von Referaten</p> <p>–Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten</p> <p>–Präsentation von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme</p>	
	Themenfeld 5: Ökonomie, Ökologie und Soziales			
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> verschiedene Wohnbedürfnisse (Lage, Infrastruktur, Wohnungsgröße, Ausrichtung nach Himmelsrichtungen, Ausstattung). ...<i>nennen</i> Fachbegriffe (z. B. Provision, Kaution, Courtage, ...). ...<i>nennen</i> Rechte und Pflichten von Mietern und Vermietern. • Erkenntnisgewinnung 	<p>Wohnbedürfnisse im privaten Haushalt (FB = Fach Wirtschaft)</p> <p>–Übersicht zu unterschiedlichen Wohnungsbedürfnissen (Anzahl der Zimmer, Größe, Kosten, Umgebungslage/Infrastruktur, Ausstattung, Lage innerhalb des Hauses)</p> <p>–Begriffsklärung und Abkürzungen von Wohnungsanzeigen</p> <p>–Recherche und Aufschlüsselung von</p>	<p>–Ermittlung individueller Wohnbedürfnisse in Einbezug von persönlichen Ansprüchen/Wünschen im Hinblick auf die eigene Selbstverwirklichung und Entfaltung</p> <p>–Kenntnisse zur Fachsprache des Wohnungs- und Immobilienmarktes und dessen Bedeutungen gewinnen</p>	<p><u>Methoden:</u></p> <p>–Erkundung</p> <p>–Expertenbefragung</p> <p>–Internetrecherche</p> <p>–Pro- und Contra-Diskussion</p> <p>–Rollenspiel</p> <p>–Stationslernen/Lernzirkel</p> <p>–Fallstudie</p> <p>–Projekt</p> <p>–Zukunftswerkstatt</p>	6 - 8

<p>...untersuchen Wohnungsanzeigen und entschlüsseln gebräuchliche Abkürzungen. ...untersuchen die Inhalte eines Standardmietvertrages. ...planen einen Umzug mit Hilfe einer Checkliste (Anmeldung, Ummeldung, Nachsendeantrag, ...).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen und Bewerten <p>...entwerfen und bewerten Beispiele für Wohnungsanzeigen. ...entwerfen Wohnungsgrundrisse und Einrichtungsexemplare. ...beurteilen Wohnungsgrundrisse und Einrichtungen nach ihren Eigenschaften. ...entwerfen eine Küche für den Privathaushalt (z. B. mit Hilfe von Grundrisspapieren oder von PC-Programmen).</p>	<p>Fachbegriffen am Beispiel des regionalen Wohnungsmarktes –Beurteilung von Wohnungsgrundrissen anhand von Musterbeispielen (Größe der Räume, Himmelsrichtungen der Räume, Fenster, Lage der Räume zueinander, Nutzung der Räume, Ausstattung) –Anmietung einer Wohnung anhand von Musterbeispielen zu Mietverträgen (Vereinbarung von Besichtigungsterminen, Pflichtangaben in einem Mietvertrag, mögliche Zusatzvereinbarungen, Vertragsabschluss/Unterzeichnung der Mietvertragsparteien) –Übersicht zu regionalen Mieterschutzverbänden bei rechtlichen Unstimmigkeiten der Mietvertragsparteien</p> <p>–Einrichtung einer Wohnung (Budgetplanung für Umzugs- und Einrichtungs- oder möglicher Renovierungskosten, Courtage/Provision und Kautions, sowie der Anschaffung von Möbeln/Elektrogeräten) – Raumplanung in einer Wohnung/ Funktionsbereiche von Wohnungen (Kommunikations-, Individual- und Haustechnischer Bereich) –Gegenüberstellung der Einnahmen und</p>	<p>–Erfassung der Darstellungsformen von Wohnungsgrundrissen und dessen kritische Bewertung anhand vorgegebener Kriterien –Kennen lernen exemplarischer Formen von Mietverträgen und dessen vorgeschriebene Inhalte –Kenntnisse gewinnen zu den Rechten von Vermietern/Mietern und der Möglichkeiten zur Unterstützung bei Rechtsstreitigkeiten –Erfassung der theoretischen Planung der Einrichtung einer Wohnung mit Hilfe von Skizzen und fachspezifischen Einrichtungssymbolen (modellhafte Planung und Skizzierung einer Kucheneinrichtung)</p> <p>–Ermittlung der individuellen Bedürfnisse der Haushaltsmitglieder und systematische Zuordnung von verschiedenen Funktionsbereichen einer Wohnung –Kenntnisse gewinnen zu einer wirtschaftlichen Haushaltsplanung hinsichtlich einer realitätsbezogenen Planung des Einsatzes der zur Verfügung</p>	<p><u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Recherche an außerschulischen Lernorten –Entwicklung, Durchführung und Auswertung einfacher Umfragen –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten</p> <p>–Darstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme –Durchführung von Recherchen im Internet und Verwendung von Suchmaschinen –Präsentieren Arbeitsergebnisse unter Verwendung audio-visueller Medien und neuer Technologien</p>	
---	--	--	---	--

	<p>Ausgaben in einem Privathaushalt</p> <ul style="list-style-type: none"> –Modellhafte Planung der Einrichtung einer Wohnung anhand von Mustergrundrissen und der Einfügung/Skizzierung von Einrichtungssymbolen –Planung und Durchführung eines Umzuges (Terminvereinbarung zur Wohnungsübergabe, Bestimmung von Umzugstag und Zeit, Organisation von Umzugshelfern, Ablesung von Zählerständen, Ummeldung bei Behörden, Postnachsendeantrag) –Exemplarische Suche nach einer Wohnung am Beispiel des regionalen Wohnungsmarktes, Skizzierung eines gewünschten Wohnungsgrundrisses, modellhafte Planung einer Einrichtung und beispielhafte Planung eines Umzuges in Einbezug einer Checkliste) 	<p>stehenden Finanzmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> –Umsetzung einer realitätsnahen Planung der möglichen Einrichtung einer Wohnung –Erfassung der umfangreichen Vorüberlegungen und Organisationsplanung zur Durchführung eines Umzuges und der damit verbundenen Meldungen an Energieunternehmen und Behörden –Durchführung einer realitätsnahen Wohnungssuche in Einbezug einer maßstabsgetreuen Erstellung von erwünschten Wohnungsgrundrissen und der schriftlichen Dokumentation einer Umzugsplanung 		
	<p>Optionale Module Themenfeld 4: Lebensstile und Essgewohnheiten</p>			
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen <p>...<i>beschreiben</i> Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends z. B. Fastfood, Slowfood, Convenience-Food, Light-Produkte.</p> <p>...<i>benennen</i> Merkmale von Functional Food (u. a. Milchprodukte, Getränke,</p>	<p>Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends</p> <ul style="list-style-type: none"> –Übersicht zu den Ernährungsgewohnheiten und -trends der Gegenwart und dessen Bedeutungen (<i>Fast Food</i>: zubereitete Speisen für den schnellen Verzehr/ <i>Slowfood</i>: Ausdruck für langsames, genussvolles, und regionales Essen/<i>Convenience Food</i>: ganz oder teilweise vorgefertigte 	<ul style="list-style-type: none"> –Erkenntnisse zu der gegenwärtigen Entwicklung von Ernährungstrends/ Ernährungsgewohnheiten gewinnen –Kritische Gegenüberstellung der dargestellten Essgewohnheiten nach vorgegebenen Kriterien und Einbezug gesundheitlicher Aspekte 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biografisches Lernen –Erkundung –Essprotokoll –Expertenbefragung –Produktanalyse –Pro- und Contra-Diskussion –Rollenspiel –Sensorische Wahrnehmung 	6 - 8

<p>Süßwaren).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkenntnisgewinnung ...<i>untersuchen und vergleichen</i> Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends im Hinblick auf Gesundheit, Tagesablauf, Mahlzeitengestaltung, Kosten, Zeitaufwand und Einkaufsquellen. ...<i>untersuchen</i> Functional Food im Hinblick auf gesundheitlichen Nutzen, Geschmack, Preis, Werbeversprechen, und <i>vergleichen</i> sie mit Standardprodukten. • Beurteilen und Bewerten ...<i>bewerten</i> das eigene Konsum- und Alltagshandeln. ...<i>bewerten</i> Ernährungstrends im Hinblick auf vollwertige Ernährung und persönliche Gesundheit. ...<i>diskutieren und bewerten</i> den gesundheitlichen Nutzen von Functional Food. 	<p>Produkte <i>Light-Produkte</i>: Zusatzbezeichnung bei Lebens- und Genussmitteln für einen reduzierten Gehalt an ungesund angesehenen Bestandteilen z.B. kalorienarm, fettarm) –Vergleich der unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten (Gestaltung der Mahlzeiten, Lebensmittelhersteller und –anbieter, Zeitaufwand, Preise, Gewohnheiten im Alltag, Vorteile und Risiken zur Gesundheit) –Merkmale von <i>Functional Food</i>/=<i>funktionelle Ernährung</i> (Nahrungsmittel, die mit zusätzlichen Inhaltsstoffen angereichert und aufgewertet werden im Sinne einer gesundheitsfördernden Wirkung) –Übersicht zu funktionellen Zutaten und dessen mögliche Zusatznutzen –Beispiele für „funktionell“ angereicherte Lebensmittel und dessen Gesundheitsnutzen (z. B. Joghurt/Milch) –Erstellung von Gerichten zu den dargestellten Ernährungstrends und dessen Vergleich mit Standardprodukten (<i>siehe schuleigene Rezeptvorschläge</i>) –Darstellung des persönlichen Konsum- und Alltagshandeln</p>	<p>–Zivilisationskrankheiten als Folge falscher Ernährung erkennen –Erfassung der spezifischen Merkmale von Functional Food und der kritischen Beurteilung von Werbeaussagen bezüglich einer gesundheitsfördernden Wirkung –Kritische Analyse der angefertigten Gerichte zu den verschiedenen Ernährungstrends und dessen Vergleich mit regionalen Produkten hinsichtlich einer vollwertigen Ernährung –Bewertung der eigenen Essgewohnheiten hinsichtlich einer gesunden Ernährung und Entwicklung möglicher Alternativen im Sinne einer positiven Veränderung des Konsum- und Alltagshandeln –Entwicklung eines kritischen, umwelt- und gesundheitsbewussten Verbraucherverhaltens</p>	<p>–Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Projekt –Zukunftswerkstatt <u>Arbeitstechniken</u>: –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnisse –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Recherche an außerschulischen Lernorten –Entwicklung, Durchführung und Auswertung einfacher Umfragen –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten</p>	
---	--	--	---	--

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> ausgewählte Berufe im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich und dessen individuelle Anforderungen ...<i>benennen</i> schulische Wege nach Abschluss der Hauptschule bezüglich des Besuches von weiterführenden Schulen im hauswirtschaftlichen-sozialem Bereich. • Erkenntnisgewinnung ...<i>ordnen</i> spezifische Ausbildungsberufe dem hauswirtschaftlich-sozialem Bereich zu und erkunden detailliert dessen spezifische Anforderungsprofile. ...<i>erkennen</i> die Möglichkeiten des Besuches weiterführenden Schulen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich und die damit verbundenen Voraussetzungen. • Beurteilen und Bewerten ...<i>bewerten</i> die unterschiedlichen Ausbildungsberufe bezüglich dessen Übereinstimmung mit persönlichen Interessen/Fähigkeiten und den jeweiligen Anforderungsprofilen ...<i>beurteilen</i> alternative Möglichkeiten weiterführender Schulen nach Abschluss der Hauptschule. 	<p>Berufe im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich (FB = Fach Wirtschaft) –Übersicht zu den Ausbildungsberufen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich (<i>Hotel/Gastronomie</i>: Hauswirtschafter/in, Koch/Köchin, Bäcker/in, Konditor/in; <i>Soziale Berufe/Pflegeberufe</i>: Kranken-, Kinder und Altenpfleger/in, Erzieher/innen) –Informationen zu den Ausbildungsberufen (Schulabschluss, Anforderungen, Tätigkeiten, Einsatzgebiete, Ausbildungsdauer, Verdienstmöglichkeiten, Spezialisierung) –Übersicht zu den Möglichkeiten des Besuches weiterführender Schulen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich –Interessen aufspüren und Fähigkeiten reflektieren im Hinblick auf das Betriebspraktikum im 9. Schuljahrgang</p>	<p>–vertiefende Auseinandersetzung mit Ausbildungsberufen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich –Kenntnisse zu den schulischen Voraussetzungen, Anforderungsprofilen, Einsatzmöglichkeiten, Entlohnungen und Aufstiegsmöglichkeiten gewinnen –Erfassung der Möglichkeiten von schulischen Wegen nach Abschluss der Hauptschule an weiterführenden Fachschulen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich –Abwägen von eigenen Interessen und Fähigkeiten im Hinblick auf die jeweiligen Anforderungsprofile der verschiedenen Ausbildungsberufe –Einbeziehung der Kenntnisse über Ausbildungsberufe im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich bezüglich des durchzuführenden Betriebspraktikums</p>	<p><u>Methoden:</u> –Erkundung –Expertenbefragung –Internetrecherche –Pro- und Contra-Diskussion –Rollenspiel –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Projekt –Zukunftswerkstatt <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, sowie Schaubildern –Nutzung authentischer Medien zur Informationsbeschaffung –Internetrecherche –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten –Vorstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme –Präsentation von Arbeitsergebnissen unter Verwendung audio-visueller Medien und neuer Technologien</p>	<p>4 - 6</p>
---	---	---	--	--------------

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> die Arbeitsplatzorganisation und fachgerechte Bedienung der Hardware/Software und dessen Anwenderprogramme. ...<i>erstellen</i> eigene Rezepte und Organisationspläne und gestalten diese grafisch am Computer mit Hilfe der Textverarbeitungsprogramme. • Erkenntnisgewinnung ...<i>erklären</i> die am Computer durchzuführenden Arbeitsschritte zur Erstellung von Rezepten und Organisationsplänen in Einbezug grafischer Gestaltungsmöglichkeiten. • Beurteilen und Bewerten ...<i>beurteilen</i> die Arbeitsergebnisse hinsichtlich ihres Inhaltes und der grafischen Präsentation. 	<p>Einsatz des Computers im Fach Hauswirtschaft –Kurze Wiederholung der einführenden Informationen zur Nutzung des Computerraumes und der Bedienung der Hardware/Software, sowie der Arbeitsplatzorganisation</p> <p>Arbeiten mit Textverarbeitung –Präsentationsmöglichkeiten von Textverarbeitungsprogrammen (Rezepte, Organisationspläne, Befragungsbögen, Wortkarten, Bilder) –Erstellung von Rezepten und Organisationsplänen in Text- und Tabellenform, sowie der grafischen Gestaltung am Computer mit den Anwenderprogrammen Word/Excel (Schreiben der Rezepte, Korrektur, Formatierung, Einfügen von Bildmaterial, Speicherung, Ausdruck)</p> <p>Nutzung des Internets –Internetrecherche zu den Fachthemen –Arbeiten mit CD-Roms für den Fachbereich Hauswirtschaft</p>	<p>–Festigung der Kenntnisse und Fertigkeiten zur Nutzung der Hardware/Software und dessen Anwenderprogramme im Computerraum –Erweiterung der Kenntnisse/Fertigkeiten hinsichtlich des Arbeitens mit Textverarbeitungsprogrammen –Selbständige Erstellung von Rezepten/Organisationsplänen in Einbezug deren grafischer Gestaltung mit den Anwenderprogrammen Word/Excel –Festigung/Erweiterung der Kenntnisse zur gezielten Internetrecherche zu fachbezogenen Themen</p>	<p><u>Methoden:</u> –Internetrecherche/ Internetrallye –Projekt –Zukunftswerkstatt</p> <p><u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, sowie Schaubildern –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Nutzung authentischer Medien zur Informationsbeschaffung –Internetrecherche/ Verwendung von Suchmaschinen –Präsentation von Arbeitsergebnissen unter Verwendung audio-visueller Medien und Technologien</p>	<p>2 - 4</p>
---	--	--	--	--------------

Durchführung des Unterrichtes im Fach Hauswirtschaft: Das Fach Hauswirtschaft findet im wöchentlichen Wechsel von Praxis- und Theorieunterricht statt (jeweils in Form einer Doppelstunde). Zu Beginn eines jeden Wahlpflichtkurses nehmen die SchülerInnen in schriftlicher oder mündlicher Form die Sicherheitsbestimmungen und Hygieneregeln nach den Bestimmungen des Niedersächsischen Kultusministeriums zur Kenntnis. Diese Kenntnis ist regelmäßig mündlich zu überprüfen.

Pro Halbjahr wird ein Kostenbeitrag von insgesamt 10 Euro in den Jahrgängen 6-8 und in den Jahrgängen 9. / 10. Jeweils 15 Euro von den SchülerInnen eingesammelt. Die Eltern/ Erziehungsberechtigten erhalten hierzu eine schriftliche Mitteilung. Die Wahl des Wahlpflichtkurses ist für das ganze Schuljahr bindend.

Leistungsbewertung im Wahlpflichtfach Hauswirtschaft: Laut Beschluss der Fachkonferenz Hauswirtschaft erfolgt die Leistungsbewertung folgendermaßen: 30% Praxis, 30% schriftliche Arbeit und 40% mündliche Beteiligung. Die Bewertung der praktischen Leistungen beinhaltet die

Einhaltung der sicherheits- und Hygieneregeln, die individuelle Arbeitsplatzgestaltung, Arbeiten nach Rezeptvorlage, Durchführung der erlernten Techniken, Arbeitsverhalten, Arbeitsteilung im Team, Teamfähigkeit, Ergebnis/Aussehen/Präsentation der erstellten Gerichte und Planung/Organisation der jeweiligen Aufgabe.

Für die Bereiche Praxis und Theorie werden die mündlichen und anderen fachspezifischen Leistungen des Kerncurriculums für die Hauptschule im Fach Hauswirtschaft des Niedersächsischen Kultusministeriums mit einbezogen (Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Mündliche Überprüfungen, Unterrichtsdokumentationen, Ergebnisse von Partner- und Gruppenarbeit und deren Präsentation, Umgang mit Medien, Freie Leistungsvergleiche und Praktische Prüfungen / Leistungen).

Schuleigene Rezeptvorschläge: In der Schulküche befinden sich im Materialschrank schuleigene Rezeptvorschläge, welche nach den verschiedenen Klassenstufen sortiert sind. Diese können als Kopiervorlagen verwendet werden.

Anmerkung zur Fachliteratur: Im Fach Hauswirtschaft wird in der Hauptschule Bremer Straße kein bestimmtes Schulbuch verpflichtend eingesetzt und von den SchülerInnen angeschafft. Im Anhang befindet sich daher eine Literaturliste mit verschiedenen Schulbüchern des Faches Hauswirtschaft von unterschiedlichen Verlagen, sowie Vorschlägen zu fachbezogenen Kopiervorlagenheften.

Im Materialschrank des Faches finden sich verschiedene Klassensätze an Büchern.

Kompetenzschwerpunkte (prozess- und inhaltsbezogen)	Unterrichtsinhalte (Literatur siehe Anhang) FB- fächerübergreifende Bezüge	Kenntnisse und Fertigkeiten	Fachspezifische Methoden und Arbeitstechniken	Zeiträumen (in Wochen- Stunden)
<p>1. Fachwissen: Fähigkeit, relevante Informationen aus Medien, Materialien und an außerschulischen Lernorten zu gewinnen, zu sichern und wiederzugeben.</p> <p>2. Erkenntnisgewinnung: Fähigkeit, hauswirtschaftliche Sachverhalte zu verstehen, sprachlich auszudrücken, in eine andere Darstellungsform zu bringen (Skizzen, Grundrisse, Tabellen, Diagramme etc.), neu zu strukturieren und angemessen zu präsentieren.</p> <p>3. Beurteilung und Bewertung: Fähigkeit, kriterienorientiert vor dem Hintergrund gewonnener Erkenntnisse und eingesetzter Methoden zu Folgerungen, Begründungen und Wertungen zu gelangen. Fähigkeit, eigene Werte und Einstellungen zu entwickeln und sie in ökonomischen, ökologischen und sozialen Problemstellungen zu reflektieren.</p>	<p>Fortsetzung /Optionales Modul Themenfeld 4: Lebensstile und Essgewohnheiten</p>			
<p>Die Schülerinnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>ermitteln</i> Besonderheiten der Ernährungsformen, z. B. Vegetarismus, Trennkost. • Erkenntnisgewinnung ...<i>untersuchen</i> die Folgen der Ernährungsformen. • Beurteilen und Bewerten ...<i>diskutieren und bewerten</i> Vor- und Nachteile unterschiedlicher Ernährungsformen. 	<p>Unterschiedliche Ernährungsformen im Vergleich (FB = Fach Biologie) –Übersicht zu den verschiedenen Ernährungsformen <i>Vegetarismus, Trennkost, Vollwerternährung</i> –Merkmale der drei Ernährungsformen 1. <i>Vegetarismus</i>: Bezeichnung für eine alternative Ernährungsweise und Lebensform/Kein Verzehr von Tierfleisch/Verzehr von Lebensmitteln mit einem hohen Anteil an Gemüse, Obst und Vollkornprodukten</p>	<p>–Kennen lernen der Ernährungs- Formen Vegetarismus, Vollwerternährung, Trennkost und ihrer Bedeutung –Erfassen der spezifischen Merkmale der drei Ernährungs- Formen –Erkenntnisse gewinnen zu den Gründen der Auswahl einer individuellen Ernährungsform und dessen konsequente Umsetzung im Alltag</p>	<p><u>Methoden:</u> –Biographisches Lernen –Essprotokoll –Expertenbefragung –Pro- und Contra- Diskussion –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Projekt</p>	<p>4 - 6</p>

	<p>(Vegetarische Ernährungsformen: a) Vegane Kost b) Laktovegetabile Kost c) Ovolaktovegetabile Kost) 2. <u>Trennkost</u>: Kein gleichzeitiger Verzehr von eiweißhaltigen mit kohlehydrathaltigen Lebensmitteln 3. <u>Vollwerternährung</u>: Verzehr von frischen Lebensmitteln aus kontrolliertem heimischen Anbau/Bevorzugung von Pflanzlichen Lebensmitteln/Reduzierung von Fleisch, Fetten, Zucker und Weißmehl/schonende Zubereitung/Verwendung umweltschonender Verpackungen/Verzicht auf Zusatzstoffe oder Convenience-Produkten –Gründe für die Bevorzugung einer bestimmten Ernährungsform (z. B. gesundheitliche, religiöse, kulturelle, ethische und ökologische) –Vorteile und Risiken der unterschiedlichen Ernährungsformen –Erstellung von Gerichten zu den drei Ernährungsformen –Vergleich der zubereiteten Gerichte hinsichtlich Geschmack, Nährstoffgehalt, Zeitaufwand und Kosten <i>(siehe schuleigene Rezeptvorlagen)</i></p>	<p>–Kritische Gegenüberstellung der Vorteile und Risiken verschiedener Ernährungsformen hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Aspekte –Vergleich von erstellten Gerichten zu den drei Ernährungsformen nach vorgegebenen Kriterien –Nährstoff schonend frische Lebensmittel vor- und zubereiten –Zerkleinerungs- und Schneidtechniken anwenden –Fachgerechter Umgang mit Arbeitsgerätschaften –Sicherheitsregeln kennen und anwenden –Entwicklung eines kritischen, qualitäts- und umweltbewussten Verbraucherverhaltens</p>	<p><u>Arbeitstechniken</u>: –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, Ton- und Bildmaterial –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Entwicklung, Durchführung und Auswertung einfacher Umfragen –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten –Darstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme</p>	
--	---	---	---	--

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> Besonderheiten von Diäten (z. B. zur Gewichtsveränderung, zur Vorbeugung oder Behandlung von Erkrankungen). • Erkenntnisgewinnung ...<i>erläutern</i> Zusammenhänge zwischen den jeweiligen gesundheitlichen Beeinträchtigungen und den daraus resultierenden Ernährungsempfehlungen. ...<i>untersuchen</i> mögliche Nutzen und Risiken verschiedener Reduktionsdiäten. • Beurteilen und Bewerten ...<i>diskutieren und bewerten</i> Vor- und Nachteile unterschiedlicher Diätformen. ...<i>diskutieren</i> gesellschaftliche Vorstellungen vom „idealen Körper“. 	<p>Ursachen und Folgen von Reduktionsdiäten/Esstörungen (FB = Fach Biologie)</p> <ul style="list-style-type: none"> –Der Begriff Diät und seine Bedeutung (Spezielle Ernährungsweise, verbunden mit einem kurzfristigen, längerfristigen oder dauerhaften Verzehr einer bestimmten Auswahl an Nahrungsmitteln) –Ziele und Gründe zur Durchführung von Diäten (Gewichtsabnahme, Ernährungsumstellung, Behandlung bei Krankheit etc.) –Übersicht zu verschiedenen Diätformen/Wege zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung –Vorteile und Risiken von Reduktionsdiäten –Esssüchte/Störungen im Essverhalten und dessen Merkmale/Ausprägungen (Esssucht, Magersucht, Bulimie, zwanghaft gesunde Ernährung) –Kritische Bewertung von gesellschaftlichen Vorstellungen eines „idealen Körpers“ in Einbezug der Einflussnahme verschiedener Medien (Mode- und Jugendzeitschriften, Fernsehen, Internet etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> –Erfassung/Klärung des Begriffes „Diät“ und dessen Bedeutung –Kennen lernen der Zielstellungen und Gründe zur Durchführung von Reduktionsdiäten –Kenntnisse zu den verschiedenen Diätformen und ihrer Wirkungsweisen gewinnen –Kritische Gegenüberstellung der Vorteile und Risiken verschiedener Diätformen hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Aspekte –Kennen lernen der unterschiedlichen Esssüchte und dessen gesundheitliche Auswirkungen auf den menschlichen Körper –Diskussion der gesellschaftlich geprägten Idealvorstellung vom perfekten Körper und die Beeinflussung durch Medien auf persönliche Einstellungen 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Essprotokoll –Expertenbefragung –Pro- und Contra-Diskussion –Rollenspiel –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Projekt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Entwicklung, Durchführung und Auswertung einfacher Umfragen –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten –Vorstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme 	<p>6 - 8</p>
---	--	---	---	--------------

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> verschiedene Lebensstile (Alltagsvorstellungen und –theorien zur Bedeutung von Lebensweisen). ...<i>nennen</i> regionale, nationale, internationale Unterschiede von Lebensstil und Lebensplanung. • Erkenntnisgewinnung ...<i>erläutern</i> Lebensstile und Gewohnheiten des Konsums- und Alltagshandelns. ...<i>erläutern</i> soziale, kulturelle und religiöse Zusammenhänge von Lebensstilen (regional, national, international). • Beurteilen und Bewerten ...<i>diskutieren</i> Lebensstile nach Kriterien der Vereinbarkeit von Familie und Beruf (work-life-balance) ...<i>diskutieren</i> Alltagsvorstellungen zu Lebensweisen und Konsumententscheidungen. 	<p>Lebensstile/Alltagsvorstellungen und Lebensweisen</p> <ul style="list-style-type: none"> –Vergleich von individuellen Lebensstilen und persönlichen Alltagsvorstellungen –Übersicht zu den Unterschieden regionaler, nationaler und internationaler Lebensstile am Beispiel der verschiedenen regionalen Sitten in Deutschland, der europäischen Länder und anderer Kontinente (Ess- und Trinkgewohnheiten, Tischsitten, Tagesplanungen Lebensweisen und Einstellungen) –Vergleich der sozialen, kulturellen und religiösen Zusammenhänge von unterschiedlichen Lebensstilen und Lebensweisen –Erstellung typischer Landesgerichte und dessen Vergleich hinsichtlich der Zutaten, Zubereitungsweisen und dessen Präsentation –Menüplanung festlicher Mahlzeiten, Gestaltung von Menükarten, Tischdekorationen, Anrichtung und Garnierung von Speisen (<i>siehe schuleigene Rezeptvorschläge</i>) –Lebensstile und ihre Vereinbarkeit mit Familie und Schule/Beruf –Gesundheitsgerechte Freizeitgestaltung und Stressbewältigung (Körperliche Betätigung und Sport, Entspannungsübungen Entspannendes Atmen, Schlaf, Lärmvermeidung) 	<ul style="list-style-type: none"> –Darstellung der persönlichen Lebensstile und -gewohnheiten in Form von Tagesprotokollen –Erkenntnisse zu den regionalen, nationalen und internationalen Lebensstilen und Lebensweisen gewinnen –Anfertigung und Zubereitung landestypischer Gerichte –Kennen lernen der Vorbereitung, Erstellung und Präsentation festlicher Menüs in Einbezug der Kenntnisse zur fachgerechten Arbeitsweise in der Schulküche –Erfassung der Zusammenhänge des Einflusses von sozialen, kulturellen und religiösen Lebensstilen/Lebensweisen und ihrer Bedeutungen –Kennen lernen von individuellen Lebensstilen und dessen kritische Bewertung hinsichtlich der Vereinbarkeit von Familie und Schule/beruf im Sinne einer „work-life-balance“ –Erfassung von Möglichkeiten einer gesundheitsfördernden Gestaltung der Freizeit zur Anregung der Körperfunktionen –Kenntnisse gewinnen zu den verschiedenen Methoden des Stressabbaus und Erhaltung der Gesundheit 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Erkundung –Expertenbefragung –Pro- und Contra-Diskussion –Rollenspiel –Sensorische Wahrnehmung –Stationslernen/Lernzirkel –Projekt –Zukunftswerkstatt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Durchführung von Internetrecherchen und Verwendung von Suchmaschinen –Recherche an außerschulischen Lernorten –Vorstellung von Arbeitsergebnissen in Form zubereiteter Produkte aus unterschiedlichen Ländern –Entwicklung von Plakaten 	<p>4 - 6</p>
--	--	---	--	--------------

	Optionales Modul Themenfeld 5: Ökonomie, Ökologie und Soziales			
<p>Die SchülerInnen....</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> verschiedene Haushaltstypen (Einpersonenhaushalte, Mehrpersonenhaushalte, Wohngemeinschaften, Mehrgenerationenhaushalte, ...). • Erkenntnisgewinnung ...<i>vergleichen</i> haushälterische Ansprüche, Interessen und Ziele mit den sich ändernden Anforderungen in der Lebensplanung. • Beurteilen und Bewerten ...<i>beurteilen</i> Unterschiede der Versorgungsmöglichkeiten bei verschiedenen Haushaltstypen 	<p>Verschiedene Haushaltstypen im Vergleich (FB = Fach Wirtschaft) –Übersicht zu den verschiedenen Haushaltstypen der Gegenwart und Vergangenheit (<i>Einpersonenhaushalte</i>-Singlehaushalte/Alleinerziehende, <i>Mehrpersonenhaushalte</i> – Familien, Großfamilien/Wohngemeinschaften, <i>Mehrgenerationenhaushalte</i>-Familien/Einzelpersonen/Senioren in einer Hausgemeinschaft) –Versorgungsmöglichkeiten der verschiedenen Haushaltstypen und dessen Ziele/Ansprüche (Familiäre/partnerschaftliche/Arbeitsplanung und -teilung, Alleinversorger, Betreuung und Versorgung von Senioren und behinderten Menschen durch soziale Einrichtungen) –Die klassische Rolle der Familie in der Gesellschaft (Erziehung der Kinder, Vermittlung von Normen und Werten, Kommunikation und Zuwendung, gemeinschaftliches Wirtschaften) –Individuelle Lebensplanung und Bedürfnisse (soziale und wirtschaftliche Bedürfnisse für die Zukunftsplanung)</p>	<p>–Kennen lernen der unterschiedlichen Haushaltstypen und dessen Vergleich mit Formen von Haushalten in der Vergangenheit –Erfassen der spezifischen Formen der Versorgung hinsichtlich der verschiedenen Haushaltstypen und dessen individuellen Zielstellungen und Anspruchsformen –Kenntnisse gewinnen zu den Bedeutungen/Aufgaben der Familie bezüglich ihrer klassischen Funktion innerhalb der Gesellschaft –Darstellung der zu erfüllenden Pflichten, Bedürfnisvorstellungen und spezifischen Wünsche der Haushaltsmitglieder im Sinne einer gerechten Arbeitsteilung und Zufriedenheit aller Familienmitglieder –Formulierung von individuellen Zielvorstellungen hinsichtlich der persönlichen Zukunftsplanung –Veranschaulichung der eigenen Bedürfnisse/Aufzeichnung von Möglichkeiten zur Bedürfnis Erfüllung hinsichtlich der persönlichen Lebensvorstellungen</p>	<p><u>Methoden:</u> –Biographisches Lernen –Erkundung –Pro- und Contra-Diskussion –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Zukunftswerkstatt <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Entwicklung, Durchführung und Auswertung einfacher Umfragen –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten –Darstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme</p>	4 - 6

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> Aspekte eines ökonomischen Zeitmanagments (Tagesplangestaltung, Zeitfenster, Regeneration). • Erkenntnisgewinnung ...<i>erschließen</i> bedürfnisgerechte und sozialverträgliche Handlungsmuster für die individuelle Lebensplanung. • Beurteilen und Bewerten ...<i>beurteilen</i> Konzepte über die Vereinbarkeit von Haushalt und Beruf. 	<p>Vereinbarkeit von Haushalt und Beruf /Zeitmanagment) (FB = Fach Wirtschaft)</p> <ul style="list-style-type: none"> –Formen eines effektiven Zeitmanagments im Alltag (Skizzieren verschiedener Möglichkeiten zum Tagesablauf) –Gründe und Ziele für die Organisation und Planung von Tagesabläufen (sinnvolle Nutzung der Zeit, Planung von Arbeits- und Schulzeiten, Zeitfenster für Erholung und Entspannung, Ziel des Gleichgewichtes von Arbeit und Freizeit) –Erstellung von persönlichen Zeitprotokollen als Grundlage für das Zeitmanagment im Alltag –Formulierung von Konzepten hinsichtlich der Vereinbarkeit von Beruf/Ausbildung und Pflichten im Haushalt –Kritischer Vergleich unterschiedlicher Konzepte zu einer effektiven Zeitplanung und dessen Überprüfung auf eine realitätsnahe Umsetzung im Alltag 	<ul style="list-style-type: none"> –Darstellung von Möglichkeiten einer ökonomischen Zeitstruktur für die bedarfsgerechte Tagesplanung im Alltagsleben –Erfassen der Zielstellungen und Begründungen einer durchdachten Planung und Organisation von Tagesabläufen hinsichtlich einer Ausgewogenheit von Beruf/Schule und persönlicher Regeneration –Kenntnisse gewinnen zur Protokollhaften Skizzierung von Tagesabläufen und dessen übersichtliche Darstellung –Aufzeichnung von Zielvorstellungen für die Zukunft bezüglich eines ökonomischen Zeitmanagments im Hinblick auf den Eintritt in das Berufsleben und den sich damit verändernden Anforderungen in der Lebensplanung 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Biographisches Lernen –Erkundung –Expertenbefragung –Pro- und Contra-Diskussion –Rollenspiel –Fallstudie –Zukunftswerkstatt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Arbeiten mit Sachtexen –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Vorstellung von Information unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme 	<p>2 - 4</p>
--	--	---	--	--------------

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> verschiedene Wohnbedürfnisse (Lage, Infrastruktur, Wohnungsgröße, Ausrichtung nach Himmelsrichtungen, Ausstattung). ...<i>nennen</i> Fachbegriffe (z. B. Provision, Kaution, Courtage, ...). ...<i>nennen</i> Rechte und Pflichten von Mietern und Vermietern. • Erkenntnisgewinnung ...<i>untersuchen</i> Wohnungsanzeigen und entschlüsseln gebräuchliche Abkürzungen. ...<i>untersuchen</i> die Inhalte eines Standardmietvertrages. ...<i>planen</i> einen Umzug mit Hilfe einer Checkliste (Anmeldung, Ummeldung, Nachsendeantrag, ...). • Beurteilen und Bewerten ...<i>entwerfen und bewerten</i> Beispiele für Wohnungsanzeigen. ...<i>entwerfen</i> Wohnungsgrundrisse und Einrichtungsbeispiele. ...<i>beurteilen</i> Wohnungsgrundrisse und Einrichtungen nach ihren Eigenschaften. ...<i>entwerfen</i> eine Küche für den Privathaushalt (z. B. mit Hilfe von Grundrisspapieren oder von PC-Programmen). 	<p>Wohnbedürfnisse im privaten Haushalt (FB = Fach Wirtschaft) –Übersicht zu unterschiedlichen Wohnungsbedürfnissen (Anzahl der Zimmer, Größe, Kosten, Umgebungslage/Infrastruktur, Ausstattung, Lage innerhalb des Hauses) –Begriffsklärung und Abkürzungen von Wohnungsanzeigen –Recherche und Aufschlüsselung von Fachbegriffen am Beispiel des regionalen Wohnungsmarktes –Beurteilung von Wohnungsgrundrissen anhand von Musterbeispielen (Größe der Räume, Himmelsrichtungen der Räume, Fenster, Lage der Räume zueinander, Nutzung der Räume, Ausstattung) –Anmietung einer Wohnung anhand von Musterbeispielen zu Mietverträgen (Vereinbarung von Besichtigungsterminen, Pflichtangaben in einem Mietvertrag, mögliche Zusatzvereinbarungen, Vertragsabschluss/Unterzeichnung der Mietvertragsparteien) –Übersicht zu regionalen Mieterschutzverbänden bei rechtlichen Unstimmigkeiten der Mietvertragsparteien</p>	<p>–Ermittlung individueller Wohnbedürfnisse in Einbezug von persönlichen Ansprüchen/Wünschen im Hinblick auf die eigene Selbstverwirklichung und Entfaltung –Kenntnisse zur Fachsprache des Wohnungs- und Immobilienmarktes und dessen Bedeutungen gewinnen –Erfassung der Darstellungsformen von Wohnungsgrundrissen und dessen kritische Bewertung anhand vorgegebener Kriterien –Kennen lernen exemplarischer Formen von Mietverträgen und dessen vorgeschriebene Inhalte –Kenntnisse gewinnen zu den Rechten von Vermietern/Mietern und der Möglichkeiten zur Unterstützung bei Rechtsstreitigkeiten –Erfassung der theoretischen Planung der Einrichtung einer Wohnung mit Hilfe von Skizzen und fachspezifischen Einrichtungssymbolen (modellhafte Planung und Skizzierung einer Kucheneinrichtung)</p>	<p><u>Methoden:</u> –Erkundung –Expertenbefragung –Internetrecherche –Pro- und Contra-Diskussion –Rollenspiel –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Projekt –Zukunftswerkstatt</p> <p><u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial –Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Recherche an außerschulischen Lernorten –Entwicklung, Durchführung und Auswertung einfacher Umfragen –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten</p>	<p>6 - 8</p>
---	--	--	---	--------------

	<ul style="list-style-type: none"> –Einrichtung einer Wohnung (Budgetplanung für Umzugs- und Einrichtungs- oder möglicher Renovierungskosten, Courtage/Provision und Kaution, sowie der Anschaffung von Möbeln/Elektrogeräten) – Raumplanung in einer Wohnung/ Funktionsbereiche von Wohnungen (Kommunikations-, Individual- und Haustechnischer Bereich) –Gegenüberstellung der Einnahmen und Ausgaben in einem Privathaushalt –Modellhafte Planung der Einrichtung einer Wohnung anhand von Mustergrundrissen und der Einfügung/Skizzierung von Einrichtungssymbolen –Planung und Durchführung eines Umzuges (Terminvereinbarung zur Wohnungsübergabe, Bestimmung von Umzugstag und Zeit, Organisation von Umzugshelfern, Ablesung von Zählerständen, Ummeldung bei Behörden, Postnachsendeantrag) –Exemplarische Suche nach einer Wohnung am Beispiel des regionalen Wohnungsmarktes, Skizzierung eines gewünschten Wohnungsgrundrisses, modellhafte Planung einer Einrichtung und beispielhafte Planung eines Umzuges in Einbezug einer Checkliste) 	<ul style="list-style-type: none"> –Ermittlung der individuellen Bedürfnisse der Haushaltsmitglieder und systematische Zuordnung von verschiedenen Funktionsbereichen einer Wohnung –Kenntnisse gewinnen zu einer wirtschaftlichen Haushaltsplanung hinsichtlich einer realitätsbezogenen Planung des Einsatzes der zur Verfügung stehenden Finanzmittel –Umsetzung einer realitätsnahen Planung der möglichen Einrichtung einer Wohnung –Erfassung der umfangreichen Vorüberlegungen und Organisationsplanung zur Durchführung eines Umzuges und der damit verbundenen Meldungen an Energieunternehmen und Behörden –Durchführung einer realitätsnahen Wohnungssuche in Einbezug einer maßstabsgetreuen Erstellung von erwünschten Wohnungsgrundrissen und der schriftlichen Dokumentation einer Umzugsplanung 	<ul style="list-style-type: none"> –Darstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme –Durchführung von Recherchen im Internet und Verwendung von Suchmaschinen –Präsentieren Arbeitsergebnisse unter Verwendung audio-visueller Medien und neuer Technologien 	
--	---	--	--	--

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>nennen</i> Beispiele für Fixkosten und variable Kosten im Haushalt. ...<i>beschreiben</i> Haushaltsbuchführung und deren Notwendigkeit. • Erkenntnisgewinnung ...<i>vergleichen</i> die Anschaffung eines Haushaltsgroßgerätes (z. B. Waschmaschine, Kühlgeräte, ...) hinsichtlich ökonomischer und ökologischer Aspekte. ...<i>vergleichen</i> verschiedene Modelle zur Haushaltsbuchführung. • Beurteilen und Bewerten ...<i>bewerten</i> den Einsatz knapper Ressourcen des Haushaltsbudgets unter sozialen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. ...<i>beurteilen</i> verschiedene Modelle zur Haushaltsbuchführung. 	<p>Ökonomisches und ökologisches Wirtschaften im privaten Haushalt (FB = Fach Wirtschaft)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ökologisches Verhalten (Müllvermeidung / Recycling) -Übersicht zur Erstellung von verschiedenen Modellen von Haushaltsplänen in Einbezug der zur vorhanden stehenden Finanzmittel (Beispiele für fixe und variable Kosten im Privathaushalt z. B Miete, Nebenkosten, Versicherungen, Nahrungsmittel, Fahrkosten, Telefon, Rücklagenbildung, Kleidung, sonstige Ausgaben) -Gründe für die Notwendigkeit einer Haushaltsbuchführung (Übersicht über Ausgaben und Einnahmen, Kalkulation des Monatsbudgets, Anschaffungen im Haushalt/Freizeitgestaltung, Vorbeugung und Vermeidung von Überschuldung) -Kalkulation/Anschaffung von technischen Haushaltsgeräten und Vergleich der Angebote im Fachhandel hinsichtlich der Preise, Größenordnungen, Funktionen, energiesparenden Ausstattungen -Anfertigung beispielhafter Haushaltspläne (Fixkosten und variablen Kosten); Ermittlung eines Überschusses für notwendige Anschaffungen und der individuellen Freizeitgestaltung 	<ul style="list-style-type: none"> -Kennen lernen der verschiedenen Modelle von Haushaltsplänen und dessen Inhalte -Erfassung der Bedeutung der Auflistung einer monatlichen Finanzplanung im Privathaushalt bezüglich der Kalkulation der Einnahmen und Ausgaben -Kritische Analyse des Angebots von Haushaltsgroßgeräten und dessen Vergleich nach vorgegebenen Kriterien -Kenntnisse gewinnen zur Erstellung von Haushaltsplänen im Sinne einer effizienten und ökonomischen Haushaltsbuchführung und Finanzplanung -Bewertung der verschiedenen Hauspläne hinsichtlich ihres Realitätswertes und der übersichtlichen Darstellungsform -Kenntnisse gewinnen zum Einsatz knapper Ressourcen bezüglich des Finanzbudgets und dessen Bedeutung im Hinblick auf eine durchdachte Haushaltsführung zur Vermeidung von Überschuldung 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Erkundung -Expertenbefragung -Pro- und Contra-Diskussion -Rollenspiel -Fallstudie -Zukunftswerkstatt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Arbeiten mit Sachtexten -Analyse von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial -Auswertung von Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnisse -Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung -Nutzung der Informationen von Betriebs- und Gebrauchsanleitungen -Recherche an außerschulischen Lernorten -Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten 	<p>4 - 6</p>
---	---	---	--	--------------

<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> verschiedene kurzfristige Geldanlagen und deren Verfügbarkeit. ...<i>ermitteln</i> unterschiedliche Angebote zur Finanzierung (Kredit, Darlehen, Hypothek). ...<i>nennen</i> Institutionen zur Schuldnerberatung. • Erkenntnisgewinnung ...<i>planen</i> das Haushaltsbudget in einem Jahres-Liquiditätsplan. ...<i>vergleichen</i> unterschiedliche Angebote zur Finanzierung. • Beurteilen und Bewerten ...<i>erörtern</i> Wirkzusammenhänge von Ansparvolumen und Fremdfinanzierung. ...<i>bewerten</i> Institutionen zur Schuldnerberatung. 	<p>Finanzierungsmöglichkeiten im privaten Haushalt (FB = Fach Wirtschaft)</p> <p>Sparen- Kurzfristige Geldanlagen und deren Verfügbarkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> – Übersicht zu den verschiedenen Sparformen im Privathaushalt (Sparrücklagen auf dem Sparbuch, Sparbriefe, Termingeldanlagen, Bausparen, Versicherungssparen, Investmentanteile, Festverzinsliche Wertpapiere, Aktien) – Kriterien, Merkmale und Voraussetzungen der Finanzierungsmöglichkeiten bei Versicherungen/Banken/Sparkassen (Zinsen, Laufzeit, Grundkapital) – Weitere Spar- und Investitionsformen (Immobilien, Edelmetall-Gold/Silber, sonstige Wertgegenstände-Schmuck/Kunstgegenstände) – Begriffsklärung und Aufschlüsselung von fachbezogenen Formulierungen zu den verschiedenen Sparformen – Gründe für die Wahl einer spezifischen Sparform (Verfügbarkeit, Sicherheit, Rendite/Ertrag) – Vor- und Nachteile der vielfältigen Sparformen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kennen lernen der vielfältigen Sparformen/Finanzierungsmöglichkeiten und dessen Bedeutung – Kenntnisse gewinnen zur Fachsprache der Finanzdienstleistungsbranche – Erfassung der Grundvoraussetzungen zum Angebot von Sparformen/ Vergabe von Krediten seitens der unterschiedlichen Institutionen – Kenntnisse gewinnen zu den unterschiedlichen Arten von Anlageformen/ Fremdfinanzierungen durch Institutionen bezüglich ihrer spezifischen Kriterien und Merkmale – Erfassen der Entscheidungsfaktoren für die Auswahl einer Anlageform/Kreditart in Einbezug der individuellen Sparziele/Anlass der Kreditaufnahme – Kenntnisse gewinnen zu den Vorzügen und Risiken verschiedener Sparformen/Kreditarten – Kritischer Vergleich der vielfältigen Anlageformen und Finanzierungsmöglichkeiten nach 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Erkundung – Expertenbefragung – Pro- und Contra-Diskussion – Rollenspiel – Stationslernen/Lernzirkel – Fallstudie – Projekt – Zukunftswerkstatt <p><u>Arbeitstechniken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Arbeiten mit Sachtexten – Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial – Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung – Recherche im Internet und Verwendung von Suchmaschinen – Recherche an außerschulischen Lernorten – Entwicklung, Durchführung und Auswertung einfacher Umfragen – Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten 	<p>4 - 6</p>
---	---	---	---	--------------

	<p>Kreditarten (Schulden)</p> <ul style="list-style-type: none"> –Übersicht zu den verschiedenen Kreditarten (Dispositionskredit, Anschaffungsdarlehen, Hypothekendarlehen) –Kriterien, Merkmale und Voraussetzungen der Kreditarten bei Banken/Sparkassen (Zweck, Laufzeit, Tilgung, Zinsen, Gebühren) –Begriffsklärung und Aufschlüsselung von fachbezogenen Formulierungen zu den verschiedenen Kreditarten –Gründe für die Wahl einer spezifischen Kreditart (Kurzfristige, mittelfristige oder langfristige Finanzierungsart) –Vor- und Nachteile der vielfältigen Kreditarten –Gefahren von Überschuldung 	<p>vorgegeben Kriterien</p> <ul style="list-style-type: none"> –Erkennen der Grenzen von Möglichkeiten der Fremdfinanzierung in Form der Verschuldung von Privathaushalten und dessen Folgen 	<ul style="list-style-type: none"> –Darstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme –Präsentation von Arbeitsergebnissen unter Verwendung audio-visueller Medien und neuer Technologien 	
<ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>beschreiben</i> exemplarische ausgewählte Berufe im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich und dessen individuelle Anforderungen und Möglichkeiten der Spezialisierung. ...<i>benennen</i> schulische Wege nach Abschluss der Hauptschule bezüglich des Besuches von weiterführenden Schulen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich. 	<p>Berufe im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich</p> <ul style="list-style-type: none"> –Detaillierte Übersicht zu den Ausbildungsberufen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich (<i>Hotel/Gastronomie:</i> Hauswirtschafter/in, Koch/Köchin, Bäcker/in, Konditor/in; <i>Soziale Berufe/Pflegeberufe:</i> Kranken-, Kinder- und Altenpfleger/innen, Erzieher/innen) –Sachinformationen zu den vielfältigen Ausbildungsberufen 	<ul style="list-style-type: none"> –Vertiefende Auseinandersetzung mit Ausbildungsberufen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich –Kenntnisse zu den schulischen Voraussetzungen, Anforderungsprofilen, Einsatzmöglichkeiten, Ausbildungszeiten Entlohnungen und Aufstiegsmöglichkeiten/ Spezialisierungen gewinnen 	<p><u>Methoden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> –Erkundung –Expertenbefragung –Internetrecherche –Pro- und Contra-Diskussion –Rollenspiel –Stationslernen/Lernzirkel –Fallstudie –Projekt –Zukunftswerkstatt 	4 - 6

<ul style="list-style-type: none"> • Erkenntnisgewinnung ...<i>ordnen</i> spezifische Ausbildungsberufe dem hauswirtschaftlich-sozialem Bereich zu und erkunden detailliert dessen spezifische Anforderungsprofile. ...<i>erkennen</i> die Möglichkeiten des Besuches weiterführender Schulen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich und die damit verbundenen Voraussetzungen. • Beurteilen und Bewerten ...<i>bewerten</i> die unterschiedlichen Ausbildungsberufe bezüglich dessen Übereinstimmung mit persönlichen Interessen/Fähigkeiten und den jeweiligen Anforderungsprofilen. ...<i>beurteilen</i> alternative Möglichkeiten des Besuches weiterführender Schulen nach Abschluss der Hauptschule. 	<p>(Schulabschluss, Anforderungen, Tätigkeiten, Einsatzgebiete, Ausbildungsdauer, Verdienstmöglichkeiten, Spezialisierung) –Übersicht zu den Möglichkeiten des Besuches weiterführender Schulen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich –Interessen aufspüren und Fähigkeiten reflektieren im Hinblick auf den Eintritt in das Berufsleben nach Abschluss der Hauptschule –Einschätzung der eigenen Interessen, Fähigkeiten und persönlichen Eigenschaften bezüglich der Berufswahl/Berufsorientierung und möglichen Wahl von weiterführenden Schulen</p>	<p>–Erfassung der Möglichkeiten von schulischen Wegen nach Abschluss der Hauptschule an weiterführenden Fachschulen im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich –Abwägen von eigenen Interessen und Fähigkeiten im Hinblick auf die jeweiligen Anforderungsprofile der verschiedenen Ausbildungsberufe –Einbeziehung der Kenntnisse über Ausbildungsberufe im hauswirtschaftlich-sozialem Bereich hinsichtlich der bereits durchgeführter Betriebspraktika –Entwicklung von Entscheidungskriterien zur persönlichen Berufswahl in Einbezug individueller Interessenslagen und Fähigkeiten</p>	<p><u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, sowie Bild- und Tonmaterial –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Entwicklung von Wandzeitungen und Plakaten –Vorstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme –Präsentation von Arbeitsergebnissen unter Verwendung audio-visueller Medien und neuer Technologien</p>	
<p>Die SchülerInnen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachwissen ...<i>benennen</i> die Arbeitsplatzorganisation und fachgerechte Bedienung der Hardware/Software und dessen Anwenderprogramme. ...<i>erstellen</i> eigene Rezepte, Menükarten und Organisationspläne und gestalten diese grafisch am Computer mit Hilfe der Textverarbeitungsprogramme. 	<p>Einsatz des Computers im Fach Hauswirtschaft –Kurze Wiederholung der einführenden Informationen zur Nutzung des Computerraumes und der Bedienung der Hardware/Software, sowie der Arbeitsplatzorganisation. Arbeiten mit Textverarbeitung –Erstellung von Rezepten, Menükarten und Organisationsplänen in Text- und Tabellenform, sowie der grafischen Gestaltung am Computer</p>	<p>–Festigung der Kenntnisse und Fertigkeiten zur Nutzung der Hardware/Software und dessen Anwenderprogramme im Computerraum –Erweiterung der Kenntnisse/Fertigkeiten hinsichtlich des Arbeitens mit Textverarbeitungsprogrammen –Selbständige Erstellung von Rezepten/Menükarten, Organisationsplänen und Tabellen</p>	<p><u>Methoden:</u> –Expertenbefragung –Internetrecherche/ Internetrallye –Projekt –Zukunftswerkstatt <u>Arbeitstechniken:</u> –Arbeiten mit Sachtexten –Analysieren von Bild- und Sachquellen, Schaubildern, Tabellen, sowie Ton- und Bildmaterial</p>	4 - 6

<p>...<i>erstellen</i> anhand des Anwenderprogramms Excel Tabellen in Form von Einkaufs- und Angebotslisten, Haushaltsplänen, sowie zur Durchführung von Endabrechnungen (z. B. der Schülerfirma).</p> <p>• Erkenntnisgewinnung ...<i>erklären</i> die am Computer durchzuführenden Arbeitsschritte zur Erstellung von Rezepten, Menükarten und Organisationsplänen in Einbezug grafischer Gestaltungsmöglichkeiten. ...<i>erläutern</i> die Arbeitsschritte zur Erstellung von Tabellen mit dem Anwenderprogramm Excel und dessen Möglichkeiten zur Berechnung von Einkaufs-/ Preislisten, Kostenermittlung von Endabrechnungen (z. B. der Schülerfirma) mithilfe der Tabellenkalkulation.</p> <p>• Beurteilen und Bewerten ...<i>beurteilen</i> die Arbeitsergebnisse hinsichtlich ihres Inhaltes und der grafischen Präsentation. ...<i>bewerten</i> die Arbeitsergebnisse zur Erstellung von Tabellen und der fachgerechten Durchführung der Tabellenkalkulation.</p>	<p>mithilfe der Anwenderprogramme (Schreiben der Rezepte/Menükarten, Korrektur, Formatierung, Einfügung von Bildmaterial, Speicherung, Ausdruck)</p> <p>Arbeiten mit Tabellenkalkulation –Einführung in die Arbeitsweise des Anwenderprogramms Excel und seiner vielfältigen Funktionen (Erstellung von Tabellen und Eingabe von Texten und Zahlen) –Arbeiten mit Formeln in der Tabellenkalkulation/Rechnen mit Tabellen (Berechnung von Einkaufs- und Preislisten, Erstellung von Haushaltsplänen, Kochgeldbuchführung, Kostenermittlung und Endabrechnung der Schülerfirma)</p> <p>Nutzung des Internets –Internetrecherche zu den Fachthemen –Arbeiten mit CD-Roms für den Fachbereich Hauswirtschaft</p>	<p>mit den Anwenderprogrammen –Erlangen eines Grundwissens zum Umgang mit der Tabellenkalkulation und dessen spezifischer Fachsprache (Excel) –Festigung/Erweiterung der Kenntnisse zur gezielten Internetrecherche zu fachbezogenen Themen</p>	<p>–Praktische Umsetzung aus Texten und Beiträgen –Nutzung authentischer Medien und anderer Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung –Internetrecherche/ Verwendung von Suchmaschinen –Vorstellung von Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder/Diagramme, Rezepten, Menükarten und Tabellen –Präsentation von Arbeitsergebnissen unter Verwendung audio-visueller Medien und Technologien</p>	
---	---	---	--	--

Anmerkung: Da das Fach Hauswirtschaft je nach Lehrerversorgung im 6. oder eben nicht im sechsten Jahrgang unterrichtet wird, sind die Schuljahrgänge 6/7 vorläufig in einem Stoffverteilungsplan zusammengefasst.

Durchführung des Unterrichtes im Fach Hauswirtschaft: Das Fach Hauswirtschaft findet im wöchentlichen Wechsel von Praxis- und Theorieunterricht statt (jeweils in Form einer Doppelstunde). Zu Beginn eines jeden Wahlpflichtkurses nehmen die SchülerInnen in schriftlicher oder mündlicher Form die Sicherheitsbestimmungen und Hygieneregeln nach den Bestimmungen des Niedersächsischen Kultusministeriums zur Kenntnis. Diese Kenntnis ist regelmäßig mündlich zu überprüfen.

Pro Halbjahr wird ein Kostenbeitrag von insgesamt 10 Euro in den Jahrgängen 6-8 und in den Jahrgängen 9. / 10. Jeweils 15 Euro von den SchülerInnen eingesammelt. Die Eltern/ Erziehungsberechtigten erhalten hierzu eine schriftliche Mitteilung. Die Wahl des Wahlpflichtkurses ist für das ganze Schuljahr bindend.

Leistungsbewertung im Wahlpflichtfach Hauswirtschaft: Laut Beschluss der Fachkonferenz Hauswirtschaft erfolgt die Leistungsbewertung folgendermaßen: 30% Praxis, 30% schriftliche Arbeit und 40% mündliche Beteiligung. Die Bewertung der praktischen Leistungen beinhaltet die Einhaltung der sicherheits- und Hygieneregeln, die individuelle Arbeitsplatzgestaltung, Arbeiten nach Rezeptvorlage, Durchführung der erlernten Techniken, Arbeitsverhalten, Arbeitsteilung im Team, Teamfähigkeit, Ergebnis/Aussehen/Präsentation der erstellten Gerichte und Planung/Organisation der jeweiligen Aufgabe.

Für die Bereiche Praxis und Theorie werden die mündlichen und anderen fachspezifischen Leistungen des Kerncurriculums für die Hauptschule im Fach Hauswirtschaft des Niedersächsischen Kultusministeriums mit einbezogen (Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Mündliche Überprüfungen, Unterrichtsdokumentationen, Ergebnisse von Partner- und Gruppenarbeit und deren Präsentation, Umgang mit Medien, Freie Leistungsvergleiche und Praktische Prüfungen / Leistungen).

Schuleigene Rezeptvorschläge: In der Schulküche befinden sich im Materialschrank schuleigene Rezeptvorschläge, welche nach den verschiedenen Klassenstufen sortiert sind. Diese können als Kopiervorlagen verwendet werden.

Anmerkung zur Fachliteratur: Im Fach Hauswirtschaft wird in der Hauptschule Bremer Straße kein bestimmtes Schulbuch verpflichtend eingesetzt und von den SchülerInnen angeschafft. Im Anhang befindet sich daher eine Literaturliste mit verschiedenen Schulbüchern des Faches Hauswirtschaft von unterschiedlichen Verlagen, sowie Vorschlägen zu fachbezogenen Kopiervorlagenheften.

Im Materialschrank des Faches finden sich verschiedene Klassensätze an Büchern.