

Gemäß: Kernlehrplan Lernbereich Arbeitslehre
 – Sek. I, Gesamtschule, Nr. 3103, ab 01. 08. 2011

Ein Schulhalbjahr

Hinweis:

In der Jahrgangsstufe 5 / 6 findet kein Hauswirtschaftsunterricht im Kern statt. Eine Kompetenzentwicklung aus Jahrgang 6 kann daher nicht zu Grunde gelegt werden (vgl. KLP). Die grundlegenden Kompetenzentwicklungen müssen in Jahrgang 7 angelegt werden. Daher werden hier Kompetenzerwartungen und inhaltliche Schwerpunkte auch aus der Jahrgangsstufe 5/6 genannt.

Zu entwickelnde Kompetenzen	Unterrichtssequenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>konkretisierte Sachkompetenzen (SK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung • erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel und Nahrungsmittel • erläutern Rezepte und beschreiben einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung • beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung • erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel und Nahrungsmittel 	<p>IF1a :Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulküchen und ihre Einrichtung • Arbeitsmittel • Arbeitsplanung und –organisation im Küchenbereich der Schule • Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung • Nahrungszubereitung 	<p><u>Material:</u> Hauswirtschaft 7 – 10 Klett Verlag 1. Auflage Stuttgart 2010</p> <p>Bergedorfer – Praktische Haushaltsführung – Grundwissen 7. – 9. Schuljahr</p> <p>Bergedorfer – Hauswirtschaft 7. – 9. Schuljahr</p> <p>Schlieper, Arbeitsbuch Hauswirtschaft Dr. Felix Büchner/ Handwerk und Technik 6., völlig überarbeitete Auflage Hamburg 1999</p>

Zu entwickelnde Kompetenzen	Unterrichtssequenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>konkretisierte Sachkompetenzen (SK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen geographische sowie historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten • charakterisieren die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen <p>konkretisierte Urteils- und Entscheidungskompetenzen (UK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten <p>Methodenkompetenzen (HK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten • entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten • recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen <p>Handlungskompetenzen (HK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus 	<p>IF 2: Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essbiographie • Esskultur <p>Zeitbedarf: 6 – 8 Doppelstunden</p>	<p>Material:</p> <p>Hauswirtschaft 7 – 10 Klett Verlag 1. Auflage Stuttgart 2010</p> <p>Bergedorfer – Praktische Haushaltsführung – Grundwissen 7. – 9. Schuljahr</p> <p>Bergedorfer – Hauswirtschaft 7. – 9. Schuljahr</p> <p>Schlieper, Arbeitsbuch Hauswirtschaft Dr. Felix Büchner/Handwerk und Technik 6., völlig überarbeitete Auflage Hamburg 1999</p>

Leistungsmessung und -bewertung:

Zu den Bestandteilen der Leistungsmessung und –bewertung im Unterricht" zählen

- mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Beiträge zu Diskussionen, Kurzreferate),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen),
- praktische Beiträge zum Unterricht (z.B. Speisen und Gerichte),
- kurze schriftliche Lernzielkontrollen
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven sowie ggf. praktischen Handelns (z.B. Befragung, Erkundung, Plakate, Präsentationen).

Die Leistungsmessung und -bewertung“ umfasst die Qualität, die Quantität und die Kontinuität der schriftlichen, mündlichen und praktischen Beiträge im unterrichtlichen Zusammenhang. Die Leistungen werden dabei in einem kontinuierlichen Prozess während des Schuljahres festgestellt. Für die Förderung individueller Lernfortschritte der Schülerinnen und Schüler ist es notwendig, dass sie eine regelmäßige Rückmeldung erhalten, inwieweit sie die erwarteten Kompetenzen erreicht haben, um ein erfolgreiches Weiterlernen zu gewährleisten.