



Schulinterner Lehrplan

Hauswirtschaft

Sekundarstufe I



Schulinterner Lehrplan – Arbeitslehre Hauswirtschaft Jahrgangsstufe 5

Übergeordnete Kompetenzerwartungen

Sachkompetenz		
Die Schülerinnen und Schüler		
SK1		stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar
SK2		beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen
SK3		wenden elementare fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler
SK4		ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge
Methodenkompetenz		
Die Schülerinnen und Schüler		
MK1	<i>Verfahren der Informationsgewinnung und -auswertung</i>	entnehmen Einzelmateriale niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung
MK2		führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch
MK3		erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen
MK4		identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik
MK5		identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne
MK6	<i>Verfahren der Analyse und Strukturierung</i>	interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien
MK7		überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen
MK8		identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen
MK9		entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen
MK10	<i>Verfahren der Darstellung und Präsentation</i>	erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen
MK11		präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen



Schulinterner Lehrplan – Arbeitslehre Hauswirtschaft Jahrgangsstufe 5

Übergeordnete Kompetenzerwartungen

	Urteilskompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler
UK1	beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren
UK2	begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte
UK3	erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns
UK4	analysieren überschaubare Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen
UK5	entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position

	Handlungskompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler
HK1	verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren
HK2	bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht
HK3	entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme
HK4	nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software
HK5	planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien



Unterrichtsreihen/-themen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen ¹	Übergeordnete Kompetenz	Praktische Umsetzung	
Hauswirtschaft gleich Kochen?	⇒ hauswirtschaftliche Arbeitsfelder benennen (z.B. Kochen, waschen, einkaufen, pflegen)	SK 2, 3, 4	–	
Arbeitsplatz Lehrküche	⇒ Einrichtung und ihre Funktion kennen lernen, z.B. Begriffe: Herd, Spüle, Küchenschrank, Kühlschrank ⇒ Ordnungssystem erkennen	SK 1, 2, 3 UK 1, 2	MK 1 HK 3	<ul style="list-style-type: none"> - Küchenrallye - Inventar der Küchenschränke erkunden (z.B. Gläser, Geschirr, Besteck, Arbeitsgeräte, Töpfe) - Arbeitsbesteck und Essbesteck, Kochgeschirr und Essgeschirr unterscheiden, Farbmarkierungen beachten
Achtung Unfall (-gefahren)	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Gefahrenquellen im privaten Haushalt erkennen ⇒ Vermeidungsmöglichkeiten benennen ⇒ Maßnahmen bei Unfällen kennen ⇒ Maßnahmen bei der Arbeit umzusetzen 	SK 1, 3 UK 1, 2	MK 1, 4, HK 3, 4	<ul style="list-style-type: none"> - Notruf - Fluchtweg
Hygiene – ein Muss!	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ wesentliche Regeln zur persönlichen Hygiene erarbeiten ⇒ Maßnahmen zur Arbeitshygiene erklären ⇒ hygienischen Umgang mit Lebensmitteln erklären und umsetzen 	SK 1, 2, 3, 4 UK 1, 2	MK 4, HK 1, 4	<ul style="list-style-type: none"> - Hände waschen, Haare binden, Schürze tragen, Schmuck ablegen - Spülvorgang, Spülbecken und Abfalleimer sauber halten, sachgemäß reinigen (Ämterplan) - Küchenreinigung - waschen oder schälen von Lebensmitteln, verwenden von Schneidebrettern <p>Zubereitung: Götterspeise (Probespülen)</p>

¹ (SK = Sachkompetenz, UK =Urteilskompetenz, MK = Methodenkompetenz, HK=Handlungskompetenz)



Unterrichtsreihen/-themen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen	Übergeordnete Kompetenz	Praktische Umsetzung
Gute Vorbereitung ist alles!	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ ungenießbare Teile entfernen und Formen des Schälens anwenden ⇒ Nahrungsmitteln mit verschiedenen Geräten zerkleinern 	SK 1, 4 MK 5, UK 1, 2, 3 HK 1	<ul style="list-style-type: none"> - Schalen entfernen Banane mit der Hand, Gurke mit dem Sparschäler, Zwiebeln mit dem Küchenmesser - Messer, Hobel, Reibe <p>Zubereitung: Essbarer Fliegenpilz, Brotfisch</p>
Messen, wiegen, schätzen	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Messbecher richtig handhaben und anwenden ⇒ Lebensmittel schätzen 	SK 1, 2, 4 MK 4, UK 1, 6 HK 2, 3	<ul style="list-style-type: none"> - Messen von Flüssigkeiten - z.B. 125 g Butter <p>Zubereitung: 'Sündige' Küsse, Birnenigel</p>
Messer – eine scharfe Sache	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Arten, Funktion und Handhabung erläutern ⇒ sicheren Umgang mit dem Arbeitsmittel erklären ⇒ sachgerechte Reinigung durchführen 	SK 1, 2, 4 MK 1, UK 1 HK 1, 2	<ul style="list-style-type: none"> - Tunnelgriff, Krallengriff <p>Zubereitung: Früchteschaschlik, Obstsalat mit Schokoraspeln</p>
Der Backofen	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Schalter des Backofens zuordnen und bedienen [SK, HK] ⇒ Zubehörteile benennen [SK] ⇒ Funktionsweisen beschreiben [SK] ⇒ Gefahren erkennen und vermeiden 	SK 1, 4 MK 1, 4, UK 1, 2, 6 HK 2, 5	<ul style="list-style-type: none"> - Funktions-, Temperaturschalter - Rost, Backblech, Fettpfanne - Ober-/Unterhitze, Umluft - Benutzung von Topfhandschuhen <p>Zubereitung: Apfelringkörnchen, Apfel-Blätter-Teig, Süße Schuhsohlen, Schweineöhrchen, Monster-Taler, Blitzkuchen</p>

² (SK = Sachkompetenz, UK = Urteilskompetenz, MK = Methodenkompetenz, HK=Handlungskompetenz)



Unterrichtsreihen/-themen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen ³	Übergeordnete Kompetenz	Praktische Umsetzung	
Das Kochfeld	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Schalter den entsprechenden Kochstellen zu ordnen ⇒ Topfgrößen auf die Größe der Kochstelle abstimmen ⇒ niedrige, mittlere, starke Hitze den einzelnen Garvorgängen zu ordnen ⇒ Gefahren erkennen und vermeiden ⇒ sachgerechte Reinigung und Pflege durchführen 	SK 1, 4 UK 1, 2	MK 1, HK 2, 4	- Ein-, Zurück- und Ausschalten üben Zubereitung: Bunte Reispfanne, Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Tomatensalat, Hexenkessel
Gerührt – nicht geschüttelt	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ mechanische Handrührgeräte kennen und anwenden lernen ⇒ sachgerechte Handhabung des elektrischen Handrührgerätes ⇒ Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten berücksichtigen 	SK 1, 4 UK 1, 6	MK 4, HK 2	- Kochlöffel, Gabel, Schneebesen - Quirle für weiche Massen; Knethaken für feste Massen; Pürierstab zum Zerkleinern Zubereitung: Kaltgerührte Creme, Obstsalat mit Vanillesahne, Bananen-Jogurt-Shake
Ab in die Tonne Müllermüdung-Mülltrennung	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Verpackungsmaterial unterscheiden ⇒ Abfalltrennung kennen und durchführen ⇒ umweltbewusste Beseitigung von Müll 	SK 1, 2, 4 UK 2	MK 1, 4 HK 3	- Tüten, Packungen, Flaschen, Gläser - Metall, Glas, Papier, organische Abfälle
Tischlein deck dich Mahlzeitengestaltung	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Grundregeln zur Anordnung eines Gedeckes erlernen ⇒ Verhaltensformen bei Tisch kennen und anwenden 	SK 1 UK 1, 2, 4		- Tisch decken und abräumen Zubereitung: Spagetti mit Tomatensoße und Gurkensalat
Das Kochrezept – ein guter Plan!	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Inhalte von Rezepten verstehen ⇒ Bedeutung bildlicher Darstellungen und Symbole erkennen ⇒ gängige Abkürzungen beherrschen und anwenden ⇒ Reihenfolge der Arbeitsschritte erkennen und begründet einsetzen 	SK 4 UK 1	MK 1, 2 HK 2, 3	- Zutaten und Geräte bereitstellen - Zutaten und Geräte vorbereiten - z.B. g=Gramm, l=Liter, EL=Esslöffel - Arbeitsschritte aufteilen Zubereitung: Würzige Pizza-Taler, Thunfisch-Toast

³ (SK = Sachkompetenz, UK = Urteilskompetenz, MK = Methodenkompetenz, HK=Handlungskompetenz)

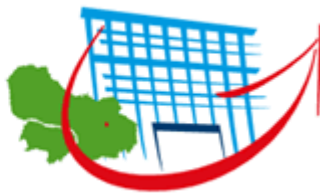


Schulinterner Lehrplan –Hauswirtschaft Jahrgangsstufen 7 und 10

Übergeordnete Kompetenzerwartungen

Sachkompetenz	
	Die Schülerinnen und Schüler
SK1	stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar
SK2	erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen
SK3	wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an
SK4	ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein
SK5	beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder

Methodenkompetenz		
		Die Schülerinnen und Schüler
MK1	<i>Verfahren der Informationsgewinnung und -auswertung</i>	entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung
MK2		führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch
MK3		erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen
MK4		identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik
MK5		identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne
MK6	<i>Verfahren der Analyse und Strukturierung</i>	interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme
MK7		überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen
MK8		identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen
MK9		entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen
MK10		<i>Verfahren der Darstellung und Präsentation</i>
MK11	präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien	



Urteilskompetenz	
	Die Schülerinnen und Schüler
UK1	beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren
UK2	begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte
UK3	erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns
UK4	analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen
UK5	entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position
UK6	analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl

Handlungskompetenz	
	Die Schülerinnen und Schüler
HK1	verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren
HK2	bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht
HK3	entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme
HK4	nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software
HK5	planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien



Unterrichtsreihen/-themen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen ²	Übergeordnete Kompetenz	Praktische Umsetzung	
Ordnung muss sein	benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche	SK 1, 2, 4 UK 1, 2	MK 1,2 HK 3	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsgeräte sinnvoll einsetzen – Arbeitsbereich sinnvoll einrichten
Tatort Küche Gefahr erkannt - Gefahr gebannt!	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche ⇒ benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten ⇒ bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität 	SK 1, 4 UK 1	MK 1, 4, 8 HK 3, 4	<ul style="list-style-type: none"> – Gefahrensymbole erkennen – Rettungswege, Rettungsmittel – Zubereitung: Erdbeer-Joghurt-Quark, Obstsalat, Quarkspeise mit frischem Obst – Gefahreinschätzung z.B. bei Reinigungsmitteln
Ausgewogene Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ benennen die einzelnen Nährstoffe in Lebensmitteln ⇒ können deren Funktionen im Körper erklären ⇒ ordnen Lebensmittel den lebensmittelgruppen zu ⇒ erklären den Beitrag der Lebensmittelgruppen zu einer ausgewogenen Ernährung ⇒ bewerten Modelle für eine ausgewogene Ernährung 	SK 1, 3 UK 1, 2	MK 1, 5, 8 HK 1, 2, 5	<ul style="list-style-type: none"> – Frühstück mit den Lebensmittelgruppen – Die Ernährungspyramide
Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ entwickeln Regeln für eine nachhaltige Ernährung ⇒ führen eine Markterkundung durch ⇒ untersuchen die Angaben auf Lebensmittelverpackungen ⇒ lernen, wie Lebensmittelmüll vermieden werden kann ⇒ nehmen Lebensmittel mit allen Sinnen wahr 	SK 1, 3,4 UK 1,2,3	MK 1,3,4,5 HK 1,3,4,5	<ul style="list-style-type: none"> – Geschmackstest – Sensorische Tests – Informationen auf dem Etikett – Liefern von Lebensmitteln – Warum Lebensmittelmüll entsteht
Mehr als kochen: Garmethoden	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ ordnen Lebensmittel verschiedenen Bearbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu ⇒ erläutern Rezepte und beschreiben einfache Prozesse der Speisearbeitung ⇒ beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse ⇒ be- und verarbeiten Lebensmittel 	SK 1, 4 UK 1	MK 5, 11, HK 1	<ul style="list-style-type: none"> – Schneller Gemüse-Auflauf – Apfelkuchen – Amerikaner – Muffins – Saison-Gebäck (z.B. Weckmänner, Osterhasen)





„Clever in der Küche – Wie werde ich ein Küchenprofi?“ – 18 U-Std.


Unterrichtsreihen/-themen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen ¹	Übergeordnete Kompetenz	Praktische Umsetzung
Mir ist der Appetit vergangen! Hygiene in der Küche – ein Muss!	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene ⇒ erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb ⇒ bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen 	SK 1, 2, 4 MK 4, 8 UK 1 HK 1, 4	<ul style="list-style-type: none"> – Persönliche Hygiene, Arbeitsplatzhygiene, Lebensmittelhygiene – Hygieneregeln anwenden – Zubereitung: Partybrot 'Peppone'
Verdorben oder noch genießbar?	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Wertschätzung von Lebensmitteln ⇒ Korrekte Lagerung von Lebensmitteln ⇒ Haltbarkeit der Lebensmittel bewerten ⇒ MHD und Verfallsdatum erklären 	SK 2, 4 MK 1, 4, 5 UK 1, 6 HK 4	<ul style="list-style-type: none"> – BMEL: "Zu gut für die Tonne" – www.lebensmittelwertschaetzen.de/ – Zubereitung: Pizza, Eintöpfe, Aufläufe als 'Restverwerter'
Unsichtbare Gefahren: Salmonellen & Co.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ erläutern spezifische Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene ⇒ Lebensmittelrecht 	SK 1, 4 MK 1, 8 UK 1 HK 4	<ul style="list-style-type: none"> – MHD, Verfallsdatum – Zubereitung: Makronen, Geflügelpita

¹ (SK = Sachkompetenz, UK = Urteilskompetenz, MK = Methodenkompetenz, HK=Handlungskompetenz)



Unterrichtsreihen/-themen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen ²	Übergeordnete Kompetenz	Praktische Umsetzung
Das bisschen Haushalt	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ einen Wochenplan für den Haushalt aufstellen ⇒ den richtigen Einsatz von Reinigungsmitteln kennenlernen ⇒ über die Arbeitsteilung innerhalb der Familie 	SK 1, 3, 4 MK 1 UK 1, 5 HK 2, 3	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeiten im Haushalt benennen und tabellarisch erfassen – Der Sinnersche Waschkreis – Reinigungsmittel selber herstellen – Rollenerwartungen in Haushalt (und Beruf?)
Das ist nicht genießbar	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Lebensmittelverderb erkennen und vermeiden ⇒ Lagermöglichkeiten für einzelne Lebensmittel kennenlernen, um Nährstoffverlust zu vermeiden 	SK 1,3,4 MK 1,7 UK 1, 2, 3 HK 1, 3, 5	<ul style="list-style-type: none"> – Der Kühlschrank – Lagerung außerhalb des Kühlschranks – Bakterien und Pilzbefall erkennen – Prüfen mit allen Sinnen – Einkaufen und Lagern
Lange lecker durch Konservierung	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Methoden der Konservierung ⇒ Qualität der Lebensmittel erkennen und beurteilen ⇒ Reaktivierung von bereits Erlerntem: hygienisches Arbeiten 	SK 1, 3 MK 1, 5 UK 1, 5 HK 1, 4, 5	<ul style="list-style-type: none"> – Konservieren, Einkochen, Fermentieren, Trocknen, Einfrieren – Welche Lebensmittel werden wie haltbar gemacht?
Vielfalt der Esskultur	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ beurteilen unterschiedlicher Essgewohnheiten in unterschiedlichen Ländern ⇒ unterschiedliche Ernährungsformen kennenlernen und erläutern 	SK 1, 3 MK 1, 5 UK 1, 3, 5 HK 1, 4	<ul style="list-style-type: none"> – Frühstücksgewohnheiten ausgewählter Länder – Welche Faktoren bestimmen die Essgewohnheiten? – Allergien und Intoleranzen – Essstörungen – Ernährungstrends – Fastfood



<p>Qualität und nachhaltiger Konsum</p>	<p>⇒ erfahren, was Lebensmittelsicherheit bedeutet ⇒ benennen von Qualitätswerten ⇒ Hygienekonzepte kennenlernen und anwenden ⇒ Regeln für eine nachhaltige Ernährung entwickeln ⇒ Unterschiede zwischen konventioneller und ökologischer Landwirtschaft erkennen ⇒ erkennen, wieso fairer Handel wichtig ist</p> 	<p>SK 1, 4 MK 1, 4 UK 1, 6 HK 2, 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Verpackungsangaben – Produktinformationen – Qualitätsfächer – Warentest durchführen – Lebensmittelbetrug – Einkaufsfallen im Supermarkt
<p>Onlinehandel</p>	<p>⇒ analysieren Verkaufsstrategien in unterschiedlichen Einkaufsstätten ⇒ Chancen und Risiken des Online-Einkaufs ⇒ bewerten von Online- Einkaufsmöglichkeiten hinsichtlich rechtlicher Grundlagen</p>	<p>SK 1,2,4 MK1, 2 UK 1, 2, 4 HK 3, 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Bestellübersicht – Kleingedrucktes – Widerruf – Bezahlen ohne Zusatzkosten – Fake-Shops