



Schulinterner Lehrplan

Hauswirtschaft

Sekundarstufe I



Schulinterner Lehrplan – Wahlpflicht Wirtschaft und Arbeitslehre - Hauswirtschaft Jahrgangsstufe 7-8

Übergeordnete Kompetenzerwartungen

Kompetenzbereich Sachkompetenz		
	Die Schülerinnen und Schüler	
SK1	stellen fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar	
SK2	beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen	
SK3	den fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an	
SK4	ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein	
Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
	Die Schülerinnen und Schüler	
MK1	<i>Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme</i>	entnehmen 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 ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik
MK5		identifizieren Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne
MK6	<i>Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung, Analyse und Interpretation</i>	Interpretieren kontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien
MK7		überprüfen 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 Fallbeispielen
MK9		entwickeln Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen
MK10	<i>Verfahren der Darstellung und Präsentation</i>	erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials) und Projektdokumentationen
MK11		präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien



Schulinterner Lehrplan – Wahlpflicht Wirtschaft und Arbeitslehre - Hauswirtschaft Jahrgangsstufe 7-8

Übergeordnete Kompetenzerwartungen

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 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 Werkzeuge, 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 fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien

„Die grün markierten Kompetenzerwartungen, die im Lehrplan vermerkt sind, dienen als Orientierung zur Differenzierung des Unterrichts für Schülerinnen und Schüler mit dem zieldifferenten Förderschwerpunkt Lernen (LE). Diese Kompetenzerwartungen gelten im vollen Umfang für alle Schülerinnen und Schüler des Gemeinsamen Lernens, also für Schülerinnen und Schüler im Bildungsgang der allgemeinen Schule - sowie für Schülerinnen und Schüler mit einem Bedarf an sonderpädagogischer Unterstützung im Förderschwerpunkt Lernen. Die Kompetenzerwartungen in schwarzer Schriftfarbe gelten nur für Schülerinnen und Schüler im Bildungsgang der allgemeinen Schule.“



„Clever in der Küche“

Unterrichtsreihen/-themen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen ¹	Übergeordnete Kompetenz		Praktische Umsetzung
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	MK 1, 2 HK 2	<ul style="list-style-type: none"> – Gefahrensymbole erkennen – Rettungswege, Rettungsmittel – Gefahreinschätzung z.B. bei Reinigungsmitteln
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 UK 1	MK 1,2 HK 1	<ul style="list-style-type: none"> – Persönliche Hygiene, Arbeitsplatzhygiene, Lebensmittelhygiene – Hygieneregeln anwenden
Spülen im Handumdrehen	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung ⇒ entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen 	SK 1 UK 1	MK 1 HK 2	<ul style="list-style-type: none"> – Wasserverbrauch einschränken – Geschirr fachgerecht reinigen

¹ (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz, HK=Handlungskompetenz)

“Lebensmittel und Inhaltsstoffe”

Unterrichtsreihen/-themen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen	Übergeordnete Kompetenz	Praktische Umsetzung
Energiebilanz	<ul style="list-style-type: none"> - erläutern gesundheitsförderliche Ernährung und Lebensweisen in verschiedenen Altersstufen und Lebenssituationen - erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen - wissen, dass die Energiebilanz mit dem Gewicht in Zusammenhang steht 	MK 2, 3	<ul style="list-style-type: none"> – Energiebilanz – Einfluss von Bewegung auf die Energiebilanz – Grundumsatz – PAL
Kleine Ernährungslehre	<ul style="list-style-type: none"> - entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung - erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen - Können einzelne Nahrungsmittelbestandteile benennen und evtl. Ihre Bedeutung im Körper 	MK 1, 3, 11	<ul style="list-style-type: none"> – Kohlenhydrate – Proteine – Fette – Vitamine – Mineralstoffe – Wasser
Wie super sind Superfoods?	<ul style="list-style-type: none"> - diskutieren Ernährungstrends , die auch über soziale Netzwerke verbreitet werden - können Beispiele für Superfood benennen 	MK 2 HK 1, 2	<ul style="list-style-type: none"> – Gesundheitsrisiken – Powerbeeren – In-Getränke
Ernährung und Bewegung	<ul style="list-style-type: none"> - erläutern gesundheitsförderliche Ernährung und Lebensweisen in verschiedenen Altersstufen und Lebenssituationen - kennen in Ansätzen eine gesundheitsförderliche Ernährung 	MK 2, 3 HK 3, 5	<ul style="list-style-type: none"> – Referenzwert – Ernährungsmodell – Bewegungspyramide – Regeln der DGE – 5 am Tag

„Jeder Mensch is(s)t anders“

Unterrichtsreihen/-themen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen ¹	Übergeordnete Kompetenz	Praktische Umsetzung
Ernährung muss sich anpassen	<ul style="list-style-type: none"> - bewerten Ernährungssituationen von Menschen in verschiedenen Lebensphasen - verstehen, dass Menschen, die sich in unterschiedlichen Lebensphasen befinden, sich unterschiedlich ernähren müssen 	MK 1, 6	<ul style="list-style-type: none"> - Tagesleistungskurve - Säuglinge - Kinder- und Jugendliche - Ältere Menschen - Schwangere - Besondere Lebenssituationen
Ernährungstrends in sozialen Medien	<ul style="list-style-type: none"> - diskutieren Ernährungstrends, die auch über soziale Netzwerke verbreitet werden - können Ernährungstrends benennen 	MK 2, 6, 10 HK 5	<ul style="list-style-type: none"> - Soziale Medien - InfluencerInnen - FoodbloggerInnen - Vegetarische und Vegane Ernährung - Clean Eating
Gesundheit per APP	<ul style="list-style-type: none"> - beurteilen den Nutzen digitaler Werkzeuge im Gesundheits- und Ernährungsbereich - beurteilen den Umgang mit persönlichen Daten in fachbezogenen Kontexten 	MK 4, 9 HK 4	<ul style="list-style-type: none"> - Lifestyle Apps für die Ernährung - Servicorientierte Apps - Medizin Apps - Wearables und Fitnesstracker
Lange Leben, die Ernährung macht's	-	MK 1, 5 HK 1, 2	<ul style="list-style-type: none"> - Traditionelle Ernährung in Japan - Faktoren für gesundes Leben
Ernährungsmittelbedingte Krankheiten	<ul style="list-style-type: none"> - erklären Merkmale und Auswirkungen von Nahrungsmittelunverträglichkeiten - können Nahrungsmittelunverträglichkeiten benennen 	MK 2, 8, 11 HK 1, 2	<ul style="list-style-type: none"> - Unterernährung - Ernährung im Überfluss - Herz- Kreislauf- Erkrankungen - Übergewicht und Adipositas - Krebserkrankungen - Karies

<p>Nahrungsmittelallergien/ Nahrungsmittelunverträglichkeiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - bewerten die Bedeutung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten für die tägliche Nahrungsaufnahme - erklären Merkmale und Auswirkungen von Nahrungsmittelunverträglichkeiten - kennen Nahrungsmittelunverträglichkeiten 	<p>MK 3, 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Wie entsteht eine Nahrungsmittelallergie? - Mit einer Nahrungsmittelallergie leben - Nahrungsmittelintoleranz (NMI) - Laktoseintoleranz - Glutenintoleranz (Zöliakie)
<p>Essstörungen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - erläutern die Bedeutung von Körperwahrnehmungen in Bezug auf Essstörungen - erklären mögliche Ursachen und Folgen von Essstörungen - können Essstörungen benennen 	<p>MK 2, 6, 10, 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Binge-Eating-Disorder - Bulimie - Magersucht

¹ (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz, HK=Handlungskompete