



Vielfältig. Wie Du.

Schulinterner Lehrplan – Sek I

Arbeitslehre – Hauswirtschaft



Quelle: <https://pin.it/4q0bqCfHh>

**Emmy-Noether-Gesamtschule
Kaarst**

Riskeskirchweg 1

41564 Kaarst

Tel.: 02131 – 20 27 512

Inhaltsverzeichnis

1	Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit.....	1
2	Entscheidungen zum Unterricht	3
2.1	Unterrichtsvorhaben	3
2.1.1	Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben	4
2.1.2	Konkretisierte Unterrichtsvorhaben.....	35
2.2	Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit	57
2.3	Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	59
2.4	Differenzierung, Heterogenität, Lernberatung.....	62
2.4.1	Rahmenbedingungen.....	62
2.4.2	Inklusives Lernen im Hauswirtschaftsunterricht	63
2.4.3	Sprachsensibler Unterricht	65
2.4.4	Grundprinzipien „Leichter Sprache“	67
2.4.5	Lehr-/Lern- und Arbeitsmaterialien	69
2.4.6	Bewertung zieldifferent beschulter Schüler*innen in den Förderschwerpunkten Lernen und Geistige Entwicklung	70
2.4.7	Gefährdungen im Hauswirtschaftsunterricht für Schüler*innen mit und ohne sonderpädagogischen Unterstützungsbedarf.....	79
2.4.8	Links und Literatur.....	81
2.5	Lehr- und Lernmittel	86
3	Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen	87
4	Qualitätssicherung und Evaluation	88
5	Berufsorientiertes Curriculum	91

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Die Städtische Emmy-Noether-Gesamtschule Kaarst wurde 2013 gegründet.

Als Gesamtschule in der Region Kaarst und Korschenbroich wollen wir eine Schule für alle Kinder sein, die gerne lernen, die sich Ziele setzen und sich zutrauen, dies im Laufe der kommenden Jahre motiviert umzusetzen.

Die Fächer Hauswirtschaft, Technik und Wirtschaft werden im Lernbereich Arbeitslehre im Verlauf der Sekundarstufe I unterrichtet.

Der vorliegende schulinterne Lehrplan geht im Folgenden von festgelegten Unterrichtsstunden aus, sodass den Kolleginnen und Kollegen darüber hinaus genügend Freiraum für Vertiefungen und eigene Schwerpunktsetzungen verbleibt.

Insgesamt umfasst die Fachkonferenz Arbeitslehre die Teilkonferenzen Hauswirtschaft, Technik und Wirtschaft. Um die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung zu unterstützen, stehen ausgearbeitete Unterrichtsreihen und Materialien zur Verfügung. Die Fachkonferenz Arbeitslehre tagt stets zunächst als Lernbereichs-Fachkonferenz, um die Fächerintegration zu ermöglichen und Absprachen zu integrativen Vorhaben zu ermöglichen. Erst im zweiten Teil der Lernbereichs-Fachkonferenz ordnen sich die Kolleginnen und Kollegen den Teilfach-Konferenzen zu, um teilfachbezogene Absprachen zu treffen.

Die Fachkonferenz Arbeitslehre hat sich insgesamt u.a. das Ziel gesetzt, den Schülerinnen und Schülern eine reflektierte Berufsorientierung zu ermöglichen. Hierzu werden Aspekte der Berufsorientierung ab Klasse 5 mit unterschiedlichen Gewichtungen im Unterricht thematisiert. Zur Unterstützung erfolgen Teilnahmen am „Girls' and boys' day“ sowie Betriebsbesichtigungen im lokalen Umfeld. Im zweiten Halbjahr der Klasse 9 findet ein dreiwöchiges Betriebspraktikum statt.

Für die Durchführung des Unterrichts im Fach Hauswirtschaft stehen eine moderne Schulküche mit jeweils 4 vollständig ausgestatteten Kocharbeitsplätzen und ein großzügiger Arbeitsraum zur Erarbeitung theoretischer Themen zur Verfügung.

Im praktischen Unterricht werden im Hinblick auf die Nachhaltigkeit regionale Lebensmittel zubereitet und der Schwerpunkt auf die Verwendung von saisonalen Produkten gelegt. Die an das Schulgelände angrenzende Grünflächen können auch vielfältig genutzt werden.

Darüber hinaus stehen der Besuch von Biohöfen oder Obsthöfen in der Umgebung im Rahmen des hauswirtschaftlichen Unterrichtes auf dem Programm.

Ergänzend zum Regelunterricht Hauswirtschaft und Technik gibt es an der Emmy-Noether-Gesamtschule Büttgen im Jahrgang 5/6 eine Profilklassse Hauswirtschaft und Technik. Unsere Schule versteht sich als Lern- und Lebensraum, in dem Schülerinnen nicht nur fachliche Kompetenzen erwerben, sondern auch Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und soziale Fähigkeiten entwickeln. Das Profil Hauswirtschaft und Technik trägt seit seiner Einführung wesentlich zu diesem Anspruch bei. Es verbindet praktische Erfahrungen mit theoretischem Wissen und ermöglicht den Schülerinnen, Alltagskompetenzen aufzubauen, die sie in Schule, Familie und später im Berufsleben benötigen.

Im Mittelpunkt stehen dabei handlungsorientierte Aufgaben, die die Schüler*innen aktiv einbeziehen und ihnen ermöglichen, Verantwortung zu übernehmen. Dazu gehören unter anderem *die Grundfertigkeiten der Lebensmittelzubereitung, Hygieneregeln und sicheres Arbeiten in Küche und Werkraum, der Umgang mit Werkzeugen und einfachen technischen Geräten, die Planung und Durchführung kleiner Projekte (z. B. gesundes Frühstück, ...) und das Nachhaltige Handeln im Haushalt und im technischen Bereich.*

Durch diese praktischen Tätigkeiten entwickeln die Schüler*innen Selbstständigkeit, Teamfähigkeit, Sorgfalt und Problemlösekompetenz — Fähigkeiten, die weit über den Unterricht hinaus bedeutsam sind. Begleitend zu den praktischen Übungen werden theoretische Grundlagen vermittelt, die das Verständnis vertiefen und die Schüler*innen befähigen, ihr Handeln zu reflektieren. Dazu zählen *die Grundlagen der Ernährung und Lebensmittelkunde, Sicherheit und Unfallverhütung, Technische Grundprinzipien (z. B. Schneidetechniken, Garmethoden, einfache Mechanik, sicherer Umgang mit Werkzeugen und Maschinen), Haushaltsorganisation und wirtschaftliches Handeln sowie das Nachhaltige und ressourcenschonende Handeln.* Die Verzahnung von Theorie und Praxis ermöglicht es den Schüler*innen, Zusammenhänge zu erkennen und ihr Wissen sinnvoll im Alltag anzuwenden.

Alle Schüler*innen der Profilklassse Hauswirtschaft und Technik erhalten in den Jahrgangsstufen 5 und 6 im halbjährlichen Wechsel vier Unterrichtsstunden pro Woche. Diese gliedern sich in Praxisstunden, in denen gekocht und gemeinsam gegessen, gebaut oder gestaltet wird und Theoriestunden, die Grundlagen vermitteln und Projekte vorbereiten. Die enge Verbindung beider Bereiche sorgt dafür, dass die Schüler*innen nicht nur agieren, sondern auch verstehen, warum sie etwas tun und wie sie es verbessern können.

2 Entscheidungen zum Unterricht

2.1 Unterrichtsvorhaben

Die Darstellung der Unterrichtsvorhaben im schulinternen Lehrplan besitzt den Anspruch, sämtliche im Kernlehrplan angeführten Kompetenzen abzudecken. Dies entspricht der Verpflichtung jeder Lehrkraft, alle Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans bei den Lernenden auszubilden und zu entwickeln.

Die entsprechende Umsetzung erfolgt auf zwei Ebenen: der Übersichts- und der Konkretisierungsebene.

Im „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1.1) wird die für alle Lehrerinnen und Lehrer gemäß Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Das Übersichtsraster dient dazu, den Kolleginnen und Kollegen einen schnellen Überblick über die Zuordnung der Unterrichtsvorhaben zu den einzelnen Jahrgangsstufen sowie den im Kernlehrplan genannten Kompetenzen, Inhaltsfeldern und inhaltlichen Schwerpunkten zu verschaffen. Um Klarheit für die Lehrkräfte herzustellen und die Übersichtlichkeit zu gewährleisten, werden in der Kategorie „Kompetenzen“ an dieser Stelle nur die übergeordneten Methoden- und Handlungskompetenzen ausgewiesen, während die Sach- und Urteilskompetenzen erst auf der Konkretisierungsebene Berücksichtigung finden. Dies ist der Tatsache geschuldet, dass im Kernlehrplan keine konkretisierte Zuordnung von Methoden- und Handlungskompetenzen zu den Inhaltsfeldern bzw. inhaltlichen Schwerpunkten erfolgt, sodass eine feste Verlinkung im Rahmen dieses Hauscurriculums vorgenommen werden muss. Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann. Um Spielraum für Vertiefungen, besondere Schülerinteressen, aktuelle Themen bzw. die Erfordernisse anderer besonderer Ereignisse (z.B. Praktika, Klassenfahrten o.Ä.) zu erhalten, wurden im Rahmen dieses Hauscurriculums nur ca. 75 Prozent der Bruttounterrichtszeit verplant.

Während der Fachkonferenzbeschluss zum „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ zur Gewährleistung vergleichbarer Standards sowie zur Absicherung von Lerngruppenübertritten und Lehrkraftwechseln für alle Mitglieder der Fachkonferenz Bindekraft entfalten soll, besitzt die exemplarische Ausweisung „konkretisierter Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1.2) empfehlenden Charakter. Referendarinnen und Referendaren sowie neuen Kolleginnen und Kollegen dienen diese vor allem zur standardbezogenen Orientierung in der neuen Schule, aber auch zur Verdeutlichung von unterrichtsbezogenen fachgruppeninternen Absprachen zu didaktisch-methodischen Zugängen, fächerübergreifenden Kooperationen, Lernmitteln und -orten sowie vorgesehenen Leistungsüberprüfungen, die im Einzelnen auch den Kapiteln 2.2 bis 2.3 zu entnehmen sind. Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bezüglich der konkretisierten Unterrichtsvorhaben sind im Rahmen der pädagogischen Freiheit der Lehrkräfte jederzeit möglich. Sicherzustellen bleibt allerdings auch hier, dass im Rahmen der Umsetzung der Unterrichtsvorhaben insgesamt alle Sach- und Urteilskompetenzen des Kernlehrplans Berücksichtigung finden.

2.1.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben

Das Unterrichtsfach Hauswirtschaft verfolgt in allen Themenbereichen die **17 Ziele einer nachhaltigen Entwicklung**. Im weiteren Verlauf sind die Ziele schwerpunktmäßig einzelnen Unterrichtsthemen anhand von Icons in der Tabelle zugeordnet. Darüber hinaus wird das Ziel **4**, die Gewährleistung inklusiver, gleichberechtigter und hochwertiger Bildung in allen Unterrichtseinheiten themenunabhängig in den Blick genommen. Weitere übergeordnete Ziele der nachhaltigen Entwicklung, die im Unterrichtsfach Hauswirtschaft immer eine wichtige Rolle spielen, sind die Ziele **5** „Geschlechtergleichheit“, **10** „Weniger Ungleichheiten“ und **16** „Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen“.

Kompetenzübersicht für das Kapitel 1 „Arbeitsplatz Küche“

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
08	Einstiegsseite		
10	Die Küche – Arbeitsplatz für Profis  	benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche (SK)	SK 1, 2, 3 MK 11, 12 UK 1, 2 HK 3

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
12	Gefahr erkannt – Gefahr gebannt! 	erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche (SK) benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten (SK) bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität (UK)	SK 1, 3 MK 1, 4, 7, 10 UK 1 HK 3, 4
14	Hygiene in der Küche – ein Muss!   	erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (SK) erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb (SK) bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen (SK)	SK 1, 2, 4 MK 4, 7, 10 UK 1 HK 1, 4
16	Alles im Griff am Arbeitsplatz?  	entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 2, 4 MK 5, 7, 11, 13 UK 1 HK 1

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
18	Das Messer – ein scharfes Teil! 	entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten (UK) erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK) erklären den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung (SK)	SK 1, 2, 4 MK 1, 12 UK 1 HK 1, 2
20	Erst vorbereiten, dann zubereiten 	ordnen Lebensmitteln verschiedene Bearbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu (SK) beschreiben einfache Prozesse der Speisenbearbeitung (SK)	SK 4 MK 12 UK 1 HK 1, 2
22	Spülen - die Dusche fürs Geschirr   	entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung (UK) entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 4 MK 1, 7, 8, 13 UK 1, 6 HK 2
24	Kelle und Besen – Arbeitsmittel  	benennen Arbeitsmittel in der Schulküche (SK) entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 4 MK 4, 12 UK 1, 6 HK 2

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
26	Das Handrührgerät kann mehr!  	Entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten (UK) entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK) beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln, die Beachtung der Hygieneregeln sowie die Sicherheit (UK)	SK 1, 4 UK 1, 6 MK 11, 12, 4 HK 2
28	Mehr als kochen: Garmethoden   	ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu (SK) erläutern Rezepte und beschreiben einfache Prozesse der Speisenbearbeitung (SK) beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse (UK)	SK 1, 4 UK 1 MK 5, 11, 12, 13, 14 HK 1
30	Keine Küche ohne Kochfeld!   	Erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK) entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 4 UK 1, 2, 6 MK 1, 12, 13 HK 2, 4

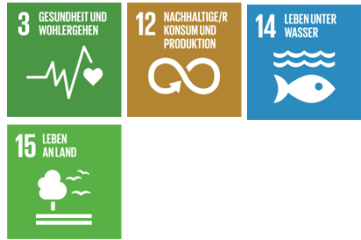
Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
32	Die schnelle Welle: Mikrowelle 	erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK) ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu (SK) beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse (UK) entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 4 MK 2, 4, 8, 12 UK 1 HK 1, 2
34	Nicht nur für Pizza: Der Backofen 	erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK) entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 4 MK 1, 4, 12 UK 1, 2, 6 HK 2, 5
36	Training		

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
38	Küchenmaschine   	erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK) ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu (SK) entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 2, 4 MK 1, 4, 12 UK 4 HK 1
40	Keine Angst vorm Dampfdrucktopf!   	Erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK) entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 4 MK 4, 12 UK 1, 2, 6 HK 1, 2, 4

Kompetenzübersicht für das Kapitel 2 „Zusammen arbeiten und genießen“

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
42	Einstiegsseite		
44	Arbeiten im Team   	beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation (SK) entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung (UK)	SK 2, 3, 4 MK 2, 7, 10, 13 UK 1 HK 1, 3, 4
46	Nach Plan arbeiten: Kühlschrankreinigung   	entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung (UK)	SK 4 MK 12 UK 1, 6 HK 2,3
48	Messen und Wiegen	erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK)	SK 1, 2, 4 MK 4, 12 UK 1, 2, 6 HK 1, 3
50	Nach Rezept arbeiten: Verschiedene Rezeptformen 	entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung (UK) bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit (UK)	SK 4 MK 11 UK 1 HK 1

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
52	Ein (Grund-)Rezept – viele Gerichte  	beschreiben einfache Prozesse der Speisenbearbeitung (SK) beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse (UK)	SK 1, 4 UK 2 MK 5, 7, 11, 12 HK 1, 4
54	Das Auge isst mit!  	charakterisieren die Bedeutung und Funktion der Präsentation von Speisen bei unterschiedlichen Anlässen (SK)	SK2 UK 1 MK 1, 4, 7, 12, 13, 14 HK 1
56	Benimm ist in – Tischsitten 	bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen (UK) beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung sozio-kultureller Bedingungen (UK)	SK 1 UK 1, 2, 4 MK 1, 10, 13 HK 4
58	Feiern und essen    	erläutern Planungsschritte zur Umsetzung eines Themenmenüs (SK) bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit (UK) bewerten die Umsetzung eines Menüs im Hinblick auf die thematische Passung (UK)	SK 2, 3 UK 1, 6 MK 1, 7, 14 HK 4, 7

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
60	Eine Feier planen 	beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation (SK) erläutern Planungsschritte zur Umsetzung eines Themenmenüs (SK)	SK 1, 2 MK 7 UK 1 HK 7
62	Training		
64	Zusammen feiern macht Freu(n)de! 	beschreiben den Ablauf und die soziale Funktion von Festen	SK 2, 3 MK 1 UK 2 HK 1, 4, 7
66	Au, das tut so weh! – Erste Hilfe	erläutern grundlegende Erste-Hilfe-Maßnahmen	SK 1 MK 10, 12 UK 6 HK 3

Kompetenzübersicht für das Kapitel 3 „Ausgewogene Ernährung“

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
68	Einstiegsseite		
70	Lebensmittel – geordnete Vielfalt  	beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK) beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (UK)	SK 1, 2 UK 1, 2 MK 3, 7, 12 HK 4
72	Getränke   		SK 1 UK 1 MK 4, 5, 7, 12 HK 7
74	Getreide und Kartoffeln   	beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK)	SK 1, 4 UK 1 MK 4, 5, 8 HK 1
76	Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte   	beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK)	SK 1 UK 1 MK 1, 4, 13 HK 4
78	Ein Experiment durchführen: Vitaminverlust bei Obst	überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimente (MK 8)	SK 1 UK 1 MK 4, 5, 12, 13 HK 1

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
80	Milch und Milchprodukte   	beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK) beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK)	SK 1 UK 1, 6 MK 7, 4 HK 1
82	Fleisch, Fisch und Ei   	beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK) beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (UK)	SK 1 UK 3, 6 MK 1, 3, 13 HK 5
84	Fette und Öle   	beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK)	SK 1 UK MK 1, 3, 7 HK 4
86	Süßigkeiten und Süßgetränke    	beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (UK)	SK 1 UK 6 MK 1, 4 HK 4

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
88	Essen und trinken nach Regeln?  	erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung (SK) beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (SK)	SK 1 UK 1 MK 6 HK 4, 5
90	Training		
92	Diäten – nicht nur zum Abnehmen 	beurteilen Diäten im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung	SK 1 UK 2 MK 4, 7 HK 4
94	„Das muss ich erst mal verdauen!“ 	erklären den Vorgang der Verdauung	SK 1 UK 6 MK 3, 12

Kompetenzübersicht für das Kapitel 4 „So schmeckt es uns!“

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
96	Einstiegsseite		
98	Ohne Energie läuft nichts!   	beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK)	SK 1, 2 UK 1 MK 3, 7, 12 HK 1
100	Essgewohnheiten: Was, wo und wie?    	benennen Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für unterschiedliche Essgewohnheiten (SK) beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten (SK)	SK 1 UK 6 MK 8, 12, 13 HK 4
102	Andere Länder, andere Ess-Sitten    	benennen geographische und historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für unterschiedliche Essgewohnheiten (SK) beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit (UK)	SK 1, 4 MK 1, 4, 8, 14 HK 4, 7

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
104	Ein Ernährungsprotokoll führen  	beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten (SK)	SK 1 UK 1 MK 4, 12
106	Genießen mit allen Sinnen 	benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen (SK)	SK 1 UK 1 MK 5, 11, 12 HK 1
108	Ohne Fleisch schmeckt's auch!   	beurteilen alternatives Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (UK)	SK 1 UK 2,3 MK 2 HK 4, 5
110	Küchenhilfe Convenience Food 	benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen (SK) bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltags-Angemessenheit (UK)	SK 1, 4 UK 1 MK 1, 5, 11 HK 1, 4
112	Essen, das schlank und fit macht? 	benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität von Lebensmitteln (SK)	SK 1 UK 1, 2, 5 MK 1, 5, 11, 13 HK 4

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
114	Einen Warentest durchführen 	benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen (SK) bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltags-Angemessenheit (UK)	SK 1, 2 UK 1 MK 4, 5, 11, 13 HK 7
116	Training		
118	Auf die Schnelle: Fast Food 	untersuchen Fast-Food-Gerichte im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung	SK 1, 2 UK 1 MK 2 HK 5
120	Zu dick? Zu dünn? Normal?  	setzen sich mit Essstörungen auseinander	SK 1 UK 2 MK 1 HK 5

Kompetenzübersicht für das Kapitel 5 „Was liegt im Einkaufskorb“

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
122	Einstiegsseite		
124	Ernährung: Mangel und Überfluss   	erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen (SK)	SK 1 UK 4 MK 2, 7 HK 3
126	Nachhaltige Ernährung     	beschreiben anhand eines Beispiels die Auswirkungen eines nachhaltigen Konsums auf die private Haushaltsführung (SK)	SK 1, 4 UK 1, 2 MK 1, 4, 10, 12 HK 3, 4
128	Lieber ökologisch oder konventionell?      	vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Nahrungsmittel (SK) beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie (UK)	SK 1, 4 UK 1, 2, 6 MK 4, 5 HK 4, 5

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
130	Weiterverarbeitung – ein Muss?    	beurteilen Verarbeitungsprozesse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln (UK) bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit (UK)	SK 1, 4 MK 1, 4, 5, 6, 7, 12 UK 4, 6 HK 1, 4
132	Das Etikett gibt wichtige Informationen    	erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben (SK) entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen (UK)	SK 1, 4 MK 1 UK 1, 6 HK 1
134	Was erfahre ich noch über das Produkt?    		SK 1 MK 1, 12 UK 2, 6 HK 4

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
136	Eine Markterkundung durchführen   	erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4) formulieren Fragestellungen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren (MK8)	SK 4 UK 1 MK 4, 8, 12, 13 HK 4, 7
138	Coole Sache: Der Kühlschrank  	erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (SK)	SK 1, 3 UK 1 MK 1 HK 2, 4
140	Verdorben oder noch genießbar? 		SK 2, 4 UK 1, 6 MK 1, 4, 5, 8 HK 4
142	Lebensmittelrecht – auch im Schülercafé  	erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb (SK)	SK 1, 3, 4 UK 1 MK 1, 6, 12 HK 4
144	Training		

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
146	Unsichtbare Gefahren: Salmonellen & Co. 	erläutern spezifische Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene	SK 1, 4 UK 1 MK 1, 7 HK 4
148	Lange lecker durch Konservierung  	vergleichen und beurteilen unterschiedliche Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln	SK 1, 4 UK 1, 6 MK 1, 4, 5, 11, 12 HK 4
150	Vorsorgen für den Notfall	erläutern Vorsorgemaßnahmen für verschiedene Notfälle	SK 1 MK 1, 2 HK 4

Kompetenzübersicht für das Kapitel 6 „Das bisschen Haushalt...“

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
152	Einstiegsseite		
154	Eigener Haushalt, eigener Zeitplan   	beurteilen die Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt im Hinblick auf reibungslose Abläufe (UK)	SK 1, 2, 3 UK 1 MK 7, 10, 12, 13 HK 3
156	Alle Ausgaben im Griff? 		SK 1, 3 UK 2 MK 2, 7, 10 HK 6
158	Familie: Gemeinsam sind wir stark!     		SK 1, 3 UK 2, 3, 4, 5 MK 6, 9, 10 HK 3, 6

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
160	Abfall: Vermeiden und verwerten 	erläutern Formen der Wertstofftrennung im Hinblick auf Kosten und Nutzen für private Haushalte (SK) beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und -entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte (UK)	SK 3, 4 UK 1, 3, 6 MK 1, 10 HK 3
162	Wer pflegt Oma Lina?	beurteilen die Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt im Hinblick auf reibungslose Abläufe (UK)	SK 1, 3 UK 1, 4 MK 1, 4, 10, 12 HK 6
164	Berufe rund um den Haushalt 	recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1)	SK 1, 2, 3 UK 6 MK 1, 7, 10, 12 HK 6
166	Eine Expertenbefragung durchführen 	formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen (MK 8)	SK 1 UK 1 MK 1, 2, 8, 12 HK 7
168	Training		

Seite	Starke Seiten Hauswirtschaft	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen unten)
170	Die richtige Wohnung finden  	entwickeln Auswahlkriterien und nutzen diskontinuierliche Texte als Informationsquellen	SK 1, 3 UK 1 MK 7, 10, 11 HK 3
172	Mietvertrag und Versicherungen 	systematisieren und präsentieren Informationen zu verschiedenen Versicherungen	SK 1, 3 UK 2 MK 10, 12 HK 6
174	Einrichten und Wohlfühlen!   	erproben maßstabsgerechte Einrichtungsvarianten	SK 1 MK 1, 4, 7, 12, 13 HK 4

Übergeordnete Kompetenzerwartung für die Jahrgangsstufen 5/6

	Kompetenzbereich Sachkompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler
SK1	ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein
SK2	formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit im Haushalt und wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an
SK3	stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar
SK4	beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse

	Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz	
	Die Schülerinnen und Schüler	
MK1	Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme	recherchieren unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen – auch unter Nutzung von Inhaltsverzeichnis, Register und Glossar - zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien
MK2		entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen
MK3		entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen
MK4		erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren,
Mk5		Identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne
MK6	Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung, Analyse und Interpretation	analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte
MK7		analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit
MK8		überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld
MK9		identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder

Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
MK10	Verfahren der Darstellung und Präsentation	analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag
MK11		entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen
MK12		beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe
MK13		erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen
MK14		präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten

Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz	
	Die Schülerinnen und Schüler
UK1	beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien
UK2	formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt
UK3	beurteilen deutlich voneinander unterscheidbare Motive, Bedürfnisse und Interessen von Personen und Gruppen
UK4	beurteilen überschaubare Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven
UK5	beurteilen im Kontext eines einfachen Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns
UK6	entscheiden sich in vorstrukturierten, fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption

Kompetenzbereich Handlungskompetenz	
	Die Schülerinnen und Schüler
HK1	be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel
HK2	bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen
HK3	entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme
HK4	erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im

	Kompetenzbereich Handlungskompetenz
	unterrichtlichen Zusammenhang
HK5	vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang
HK6	nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probeweise ab
HK7	organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld

Übergeordnete Kompetenzerwartung für die Jahrgangsstufen 7-10, erste Stufe

	Kompetenzbereich Sachkompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler
SK1	systematisieren fachbezogene Sachverhalte
SK2	formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an
SK3	erläutern hauswirtschaftliche Strukturen
SK4	analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse

	Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz	
	Die Schülerinnen und Schüler	
MK1	Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme	recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen
MK2		entnehmen mehreren Einzelmaterialeien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung
MK3		entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen
MK4		erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren
MK5		identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne
MK6	Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung und Analyse	analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte
MK7		analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme
MK8		überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen
MK9		identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder

Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
MK10	Verfahren der Darstellung und Präsentation	analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des eigenen Erfahrungsbereichs
MK11		entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten
MK12		beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe
MK13		erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten
MK14		präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten

Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz	
	Die Schülerinnen und Schüler
UK1	beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien
UK2	formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist
UK3	beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit
UK4	beurteilen in Ansätzen auch komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven
UK5	beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns
UK6	entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab

	Kompetenzbereich Handlungskompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler
HK1	be- und verarbeiten Lebensmittel
HK2	bedienen und pflegen Geräte und Maschinen
HK3	entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um
HK4	erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum
HK5	vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum
HK6	nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel)
HK7	planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus

Übergeordnete Kompetenzerwartung für die Jahrgangsstufen 7-10, zweite Stufe

	Kompetenzbereich Sachkompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler
SK1	systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte
SK2	formulieren ein vertieftes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im erweiterten thematischen Kontext an
SK3	analysieren hauswirtschaftliche Strukturen
SK4	analysieren hauswirtschaftliche Prozesse

	Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz	
	Die Schülerinnen und Schüler	
MK1	Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme	recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen
MK2		identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein
MK3		entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten
MK4		erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren
MK5		identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften
MK6	Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung	analysieren komplexere kontinuierliche Texte
MK7		analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme

Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
MK8	und Analyse	formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen
MK9		identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander
MK10		analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor
MK11		entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte
MK12	Verfahren der Darstellung und Präsentation	stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich
MK13		erstellen auch unter Nutzung elektronischer Datenverarbeitungssysteme Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen
MK14		präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten

Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz	
	Die Schülerinnen und Schüler
UK1	beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien
UK2	formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist
UK3	beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit
UK4	beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven

	Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz
UK5	beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns
UK6	entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen

	Kompetenzbereich Handlungskompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler
HK1	be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel
HK2	bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen
HK3	entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um
HK4	erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum
HK5	vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf
HK6	nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel)
HK7	planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus

2.1.2 Konkretisierte Unterrichtsvorhaben

Jahrgangsstufe 5

Unterrichtsvorhaben I:

Thema: *Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!*

Kompetenzen:

- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2)
- erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4),
- beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2).

Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

☐ Schulküchen und ihre Einrichtungen ♦ Arbeitsmittel ♦ Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene ♦ Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt

Zeitbedarf: 6 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: *Organisation ist alles! - Küchenarbeit leicht(er) gemacht!*

Kompetenzen:

- recherchieren unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen - auch unter Nutzung von Inhaltsverzeichnis, Register und Glossar – zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien (MK 1),
- analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 7),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2),
- erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 4),

Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- ☐ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule

Zeitbedarf: 4 Std

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: *Essen mit allen Sinnen – sinnvoll?*

Kompetenzen:

- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (MK 11),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5),
- nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probeweise ab (HK 6).

Inhaltsfelder: IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

☐ Essbiographie ☐ Esskultur

Zeitbedarf: 6 Std.

Unterrichtsvorhaben IV:

Thema: *Ausgewogene Mahlzeiten – (k)ein Problem!*

Kompetenzen:

- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3),
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 8),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3),
- organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7).
- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1),
- beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4).
- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt (UK 2),
- beurteilen im Kontext eines einfachen Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5),
- entscheiden sich in vorstrukturierten fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption (UK 6).
- entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3),
- organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7).

Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

☐☐ Nahrungszubereitung ☐ Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung ♦ Essbiografie ♦ Esskultur

Zeitbedarf: 8 Std.

Summe Jgst. 5: 24 Stunden

Beispiele zum Unterrichtsvorhaben IV Jahrgang 5**Thema:** *Mein Frühstück – ein Genuss?*

- Frühstücksprotokoll erstellen und vergleichen

Kompetenzen:

- beschreiben die eigenen Ernährungs-gewohnheiten (SK)
- benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen (SK)
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 8)
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9)

Materialien:

- Arbeitsblätter (Frühstücksprotokolle)
- Kurzvortrag
- Bewerten einer Mahlzeit auf Grund des Vorwissens

Links:

- www.dge.de
- www.bzga.de
- <http://www.aid.de/>
- <http://www.talkingfood.de/>
- <http://www.trinken-im-unterricht.de/>
- <http://www.5amtag.de/>
- www.Coolfoodplanet.org

Thema: *Ernährungskreis – Was und wie viel tut gut?*

- Bedeutung der Nährstoffe
- Vollwertig essen und trinken nach den Regeln der DGE
- Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Smoothie

Kompetenzen:

- beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK)
- beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK)
- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3)
- erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13)

Materialien:

- Viele verschiedene Lebensmittel
- Arbeitsblätter (Zuordnung von Lebensmitteln zu Lebensmittelgruppen)
- Infoblatt Nährstoffe,
- Ernährungskreis
- 10 Regeln der DGE
- Kleine Nährwerttabelle (Auszug)
- Bewerten einer Mahlzeit nach den Empfehlungen der DGE
- Rezepte

Außerschulische Partner:

- Krankenkassen
- Ernährungsberater

Links:

- www.dge.de
- www.bzga.de
- <http://www.aid.de/>
- <http://www.talkingfood.de/>
- <http://www.trinken-im-unterricht.de/>
- <http://www.5amtag.de/>
- www.Coolfoodplanet.org

Thema: *Wovon hängt meine Leistungsfähigkeit ab?*

- Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Frühstückzubereitung

Kompetenzen

- bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit (UK)
- bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit (UK)
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)
- entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme (HK 3),
- organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7)

Materialien:

- Arbeitsblätter (Leistungskurve, gesundes Frühstück)
- 10 Regeln der DGE
- Bewerten ein Frühstück nach den Empfehlungen der DGE
- Rezepte, Fotos, Plakate

Außerschulische Partner:

- Krankenkassen
- Ernährungsberater

Links:

- www.dge.de
- www.bzga.de
- <http://www.aid.de/>
- <http://www.talkingfood.de/>
- <http://www.trinken-im-unterricht.de/>
- <http://www.5amtag.de/>
- www.Coolfoodplanet.org

Diagnose von Schülerkonzepten:

- Beobachtung während des Zubereitungsprozesses
- Beobachtung während der Erstellung der Präsentation

Leistungsbewertung:

- Präsentation eines Projektes: Das gesunde Schulfrühstück
- Präsentation einer selbsthergestellten Speise
- Kurzvortrag
- Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen

Jahrgang 7**Unterrichtsvorhaben I:**

Thema: *Arbeiten im privaten Haushalt? – aber sicher!*

Kompetenzen:

- recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1),
- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2),
- erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),
- beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2).

Inhaltsfelder: IF1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- ☐ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haus-alts

Zeitbedarf: 6 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: *Richtig einkaufen – (k)eine Kunst?*

Kompetenzen:

- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 10),
- entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK11)
- erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 13),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5).

Inhaltsfelder: IF 1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte: ☐ Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung ☐ ☐ Lebensmittelkennzeichnung

Zeitbedarf: 10 Std.

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: *Wie ernährt man sich gesund? – Möglichkeiten gesunder Ernährung hier und anderswo*

Kompetenzen:

- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),
- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7),
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 8),
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6),
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7).
- systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1)
- analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)
- beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1),
- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand die Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2),
- entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6).
- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (Schul-) öffentlichen Raum (HK 4),

- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6),
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7).

Inhaltsfelder: IF 3 (Ernährung und Esskultur)

Inhaltliche Schwerpunkte: ☐ Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten ☐ Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen

Zeitbedarf: 8-10 Std.

Summe Jgst. 7: 24 Stunden

Beispiele zum Unterrichtsvorhaben III Jahrgang 7

Thema: *Wohnen in einer Straße, einkaufen getrennt?*

- Verschiedene Einkaufsmöglichkeiten, Erkundung

Kompetenzen:

- beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (UK)
- entnehmen mehreren Einzelmaterialeinheiten niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2)
- erheben selbständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4)
- beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12)

Materialien:

Arbeitsblatt mit Erkundungsauftrag

Links:

- www.globaleducation.ch

Außerschulische Lernorte:

- Verschiedene Supermärkte

Thema: *Andere Sitten, anderes Essen?*

- Religiöse, kulturelle Einflüsse auf Ernährungsgewohnheiten
- Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Internationales Buffet

Kompetenzen:

- charakterisieren die Bedeutung und die Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen (SK)
- benennen geographische und historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten (SK)
- beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten (UK)
- recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1)
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)
- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6),
planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7).

Materialien:

- Fotos mit Esssituationen aus verschiedenen Ländern
- Texte mit Hintergrundinformationen zu bestimmten Essvorschriften in verschiedenen Ländern
- Aid: Food Literacy – Handbuch mit Übungen
- Rezepte

Diagnose von Schülerkonzepten:

- Beobachtung während des Zubereitungsprozesses
- „Meine Ernährungsmaschine“ – Erhebung von Schülerkonzepten und Schülerinnenvorstellung zu gesunder Ernährung
- "Wie ernährt man sich gesund?" - Das Thema und ich (Rechter Winkel)

Leistungsbewertung:

- Plakat-Präsentation zu Esssitten in verschiedenen Kulturen und Familien
- Präsentation eines internationalen Buffets

Jahrgang 9**Unterrichtsvorhaben I:**

Thema: *Belastet Essen Umwelt und Gesundheit?*

Kompetenzen:

- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen (MK 8),
- analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10),
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5),
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).
- systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1),
- beurteilen Kriterien geleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3),
- entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),

- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5),
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).

Inhaltsfelder: IF 4 (Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion)

Inhaltliche Schwerpunkte: Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln

Zeitbedarf: 15 Std.

Beispiele zum Unterrichtsvorhaben I Jahrgang 9

Thema: *Wie kommt das Schwein auf meinen Teller und die Tomate in meinen Salat?*

- Haltungsbedingungen auf dem konventionellen und dem Bio-Hof
- Sind spanische Tomaten „sonnen“ gereift?!
- Spagetti Bolognese mit Tomaten aus verschiedenem Anbau

Kompetenzen:

- vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie die Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel (SK)
- beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie (UK)
- beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte (UK)
- formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen
(MK 8)
- analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10)
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5)

Filme:

- Food Scanner
- We feed the World

Außerschulische Lernorte:

- a) Besuch des Bio-Hofes

Links:

- www.footprint.de
- [http://www.youtube: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? \(aid-clip\)](http://www.youtube.com/watch?v=aid-clip)
- [www.aid.de: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?](http://www.aid.de)

Thema: *Von der Milch zum Joghurt oder zum Käse?*

- Lebensmittel selbst verarbeitet

Kompetenzen:

- vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie die Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel (SK)
- beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie (UK)
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6)
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)

Außerschulische Lernorte:

- Besuch der Milchfabrik

Material:

- b) Projekt Milch Sek.I
- c) Versorgung mit Nährstoffen aus Milchfabrik (Folie)
- d) Käse (aid)

Versuche:

- Butter, Quark und homogenisierte Milch selbst hergestellt

Links:

- www.aid.de: Küchegeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Milch und Milchprodukte

Mögliches Projekt:

Eröffnen einer Milchbar am „Tag der offenen Tür“

Thema: *Soja für Rinder oder essen unsere Vegetarier den Kühen alles weg??*

- erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen
- beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie (UK)
- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3)
- analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10)
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)

Links:

- <http://www.globaleducation.ch>: Der Soja-Wahn
- <http://www.globaleducation.ch>: Fairer Handel – Sensibilisierung für Nachhaltigkeit im Konsum
- www.aid.de

Film:

- www.bzga.de: „Fleischlos leben?“ - oder leben Vegetarier gesünder?

fachübergreifende und themenübergreifende Kooperationen:

- ethische und moralische Grundsätze in Gesellschaftslehre, Religion und Philosophie

Diagnose von Schülerkonzepten:

- Beobachtung während des Nahrungszubereitungsprozesses
- Beobachtung während der Erstellung der Präsentation

Leistungsbewertung, u.a.:

- Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen
- Referate, Präsentation von Fragestellungen und Rechercheergebnissen

Präsentation verschiedener Milchprodukte

2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

In Absprache mit der Lehrerkonferenz sowie unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Fachkonferenz Hauswirtschaft die folgenden fachmethodischen und fachdidaktischen Grundsätze beschlossen. In diesem Zusammenhang beziehen sich die Grundsätze 1 bis 14 auf fächerübergreifende Aspekte, die auch Gegenstand der Qualitätsanalyse sind, die Grundsätze 15 bis 21 sind fachspezifisch angelegt.

Überfachliche Grundsätze:

- Geeignete Problemstellungen zeichnen die Ziele des Unterrichts vor und bestimmen die Struktur der Lernprozesse.
- Inhalt und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der Schüler/innen.
- Die Unterrichtsgestaltung ist auf die Ziele und Inhalte abgestimmt.
- Medien und Arbeitsmittel sind schülernah gewählt.
- Die Schüler/innen erreichen einen Lernzuwachs.
- Der Unterricht fördert eine aktive Teilnahme der Schüler/innen.
- Der Unterricht fördert die Zusammenarbeit zwischen den Schülern/innen und bietet ihnen Möglichkeiten zu eigenen Lösungen.
- Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Lernwege der einzelnen Schüler/innen.
- Die Schüler/innen erhalten Gelegenheit zu selbstständiger Arbeit und werden dabei unterstützt.
- Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Partner- bzw. Gruppenarbeit.
- Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Arbeit im Plenum.
- Die Lernumgebung ist vorbereitet; der Ordnungsrahmen wird eingehalten.
- Die Lehr- und Lernzeit wird intensiv für Unterrichtszwecke genutzt.
- Es herrscht ein positives pädagogisches Klima im Unterricht.

Fachliche Grundsätze:

- Der Unterricht unterliegt der Wissenschaftsorientierung und ist dementsprechend eng verzahnt mit seinen Bezugswissenschaften Haushalts- und Ernährungswissenschaft sowie Verbraucherbildung.
- Der Unterricht fördert vernetzendes Denken und muss deshalb phasenweise fächer- und lernbereichsübergreifend ggf. auch projektartig angelegt sein.
- Der Unterricht ist schülerorientiert und knüpft an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten an.
- Der Unterricht ist problemorientiert und soll von realen Problemen ausgehen („Gesellschaftsorientierung“).
- Der Unterricht folgt dem Prinzip der Exemplarität und soll ermöglichen, Strukturen und Gesetzmäßigkeiten in den ausgewählten Problemen zu erkennen.

- Der Unterricht ist anschaulich sowie gegenwarts- und zukunftsorientiert und gewinnt dadurch für die Schülerinnen und Schüler an Bedeutsamkeit.
- Der Unterricht ist handlungsorientiert und beinhaltet reale Begegnung sowohl an inner- als auch an außerschulischen Lernorten.

2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Rechtliche Grundlage

Die Leistungsbewertung richtet sich nach § 48 Schulgesetz NRW:

(1) Die Leistungsbewertung soll über den Stand des Lernprozesses der Schülerin oder des Schülers Aufschluss geben; sie soll auch Grundlage für die weitere Förderung der Schülerin oder des Schülers sein. Die Leistungen werden durch Noten bewertet. Die Ausbildungs- und Prüfungsordnungen können vorsehen, dass schriftliche Aussagen an die Stelle von Noten treten oder diese ergänzen.

(2) Die Leistungsbewertung bezieht sich auf die im Unterricht vermittelten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten. Grundlage der Leistungsbewertung sind alle von der Schülerin oder dem Schüler im Beurteilungsbereich „Schriftliche Arbeiten“ und im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ erbrachten Leistungen. Beide Beurteilungsbereiche werden bei der Leistungsbewertung angemessen berücksichtigt.

Auf der Grundlage von § 48 SchulG, § 6 APO-SI sowie Kapitel 3 des Kernlehrplans Arbeitslehre für die Gesamtschule hat die Fachkonferenz im Einklang mit dem entsprechenden schulbezogenen Konzept die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen. Die nachfolgenden Absprachen stellen die Minimalanforderungen an das lerngruppenübergreifende gemeinsame Handeln der Fachgruppenmitglieder dar. Bezogen auf die einzelne Lerngruppe kommen ergänzend weitere der in den Folgeabschnitten genannten Instrumente der Leistungsüberprüfung zum Einsatz.

Verbindliche Absprachen:

- a) Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird mindestens einmal pro Halbjahr bewertet.
- b) Alle Schülerinnen und Schüler halten in Jahrgangsstufe 5 einen Kurzvortrag im Umfang von ca. 5 Minuten.
- c) Alle Schülerinnen und Schüler stellen in Jahrgangsstufe 7 die schriftlichen Ergebnisse einer Recherche zu einer vorgelegten Fragestellung strukturiert dar.
- d) Alle Schülerinnen und Schüler führen in der Jahrgangsstufe 9 ein systematisch geplantes Interview durch und stellen die Ergebnisse strukturiert dar.
- e) Alle Schülerinnen und Schüler stellen in Jahrgangsstufe 9 ein Themenmenu vor.

Die Grundsätze der Leistungsfeststellung werden den Schülerinnen und Schülern (zum Schuljahresbeginn) sowie den Erziehungsberechtigten (u.a. im Rahmen des Elternsprechtages) transparent gemacht und erläutert.

Weitere Instrumente:

Neben den o.g. obligatorischen Formen der Leistungsüberprüfung können u.a. als weitere Instrumente der Leistungsbewertung genutzt werden:

- a) Weitere mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Referate)
- b) Weitere schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Lerntagebücher)
- c) Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven Handelns (z.B. Erkundung).

Übergeordnete Kriterien:

Die Bewertungskriterien für ein Produkt bzw. ein Ergebnis müssen den Schülerinnen und Schülern transparent und klar sein. Die folgenden allgemeinen Kriterien gelten sowohl für die mündlichen, praktischen als auch für die schriftlichen Formen:

- Qualität der Beiträge
- Quantität der Beiträge
- Kontinuität der Beiträge

Besonderes Augenmerk ist dabei auf Folgendes zu legen:

- sachliche Richtigkeit
- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Selbstständigkeit im Arbeitsprozess
- Einhaltung gesetzter Fristen
- Ordentlichkeit
- Differenziertheit der Reflexion
- Bei Gruppenarbeiten
 - a) Selbstständige Themenfindung
 - b) Einbringen in die Arbeit der Gruppe
 - c) Durchführung fachlicher Arbeitsanteile
 - d) Kooperation mit dem Lehrenden / Aufnahme von Beratung
 - e) Evaluation durch die Gruppe

Konkretisierte Kriterien:

Es ist sinnvoll, weitere Vereinbarungen hinsichtlich der Gewichtung der Kriterien zu treffen, um Vergleichbarkeit zwischen verschiedenen Lerngruppen zu ermöglichen.

Kriterien für die praktische Form der Leistungsbewertung

- Materialbeschaffung (Zutaten, Geräte etc.)
- Sorgfältiger und sachgerechter Umgang mit dem Material
- Einhaltung des Zeitrahmens
- Arbeitsaufteilung in der Gruppe
- Organisation von Arbeitsabläufen
- Organisation der erforderlichen Nacharbeiten

Kriterien für die schriftliche Form der Leistungsüberprüfung:

- Arbeitsmappe/Portfolio
 - a) Qualität der Schul- und Hausaufgaben: umfassend bearbeitet - eigenständig angefertigt - übersichtlich aufbereitet
 - b) Vollständigkeit: Deckblatt passend zum Fach - Trennblätter sind eingefügt – Gliederung – Arbeitsblätter – Seitennummerierung – Quellenangaben – Arbeitsblätter – Seitennummerierung
 - c) Sauberkeit und Ordnung: Schrift gut lesbar - Überschriften hervorgehoben - Seitenrand beachtet, Datum - nicht verknickt - frei von Kritzeleien
 - d) Weitere formale Kriterien: Pünktlichkeit der Abgabe - Rechtschreibung und Zeichensetzung beachtet

Kriterien für die mündliche Form der Leistungsüberprüfung

- Kurzvortrag
 - a) Inhalt: Begründete Themenwahl, Hintergrundinformationen, Sachlich richtig, Fach- und Fremdwörter erläutert, Themenprofi, Quellennachweis
 - b) Vortrag: Interessant aufbereitet, Sprechweise, laut, langsam, deutlich, frei auf der Grundlage von Notizen, Karteikarten, Vortragspausen mit Zeit für Fragen, Blickkontakt mit den Zuhörern, Körperhaltung und Körpersprache, Medieneinsatz (Tafelbild, Moderationswand, Folie, ...), abgerundeter Schluss, Handout, Zeitrahmen berücksichtigt

Grundsätze der Leistungsrückmeldung und Beratung:

Die Leistungsrückmeldung erfolgt in mündlicher und schriftlicher Form.

- Bewertung in Intervallen
- Quartalsfeedback oder als Ergänzung zu einer schriftlichen Überprüfung
- Eltern-/Schülersprechtag als Feedback für Eltern und Schüler*innen
 - a) Quartalsweise Selbsteinschätzung der Schüler*innen anhand selbst begründeter Kriterien
 - b) individuelle Lern-/Förderempfehlungen im Kontext einer schriftlich zu erbringenden Leistung

2.4 Differenzierung, Heterogenität, Lernberatung

2.4.1 Rahmenbedingungen

In der Städtischen Emmy-Noether-Gesamtschule Kaarst lernen Schüler*innen mit und ohne sonderpädagogischem Unterstützungsbedarf. Schüler*innen mit den folgenden Förderschwerpunkten werden derzeit an unserer Schule im gemeinsamen Lernen unterrichtet:

- Förderschwerpunkt Lernen
- Geistige Entwicklung
- Sprache
- Emotionale und soziale Entwicklung
- Hören und Kommunikation
- Sehen
- Körperlich und motorische Entwicklung sowie
- Autismus-Spektrum-Störung.

Sowohl Schüler*innen mit sonderpädagogischem Unterstützungsbedarf als auch Regelschüler*innen bringen unterschiedliche Lern- und Leistungsvoraussetzungen in den Entwicklungsbereichen Sprache, Kognition, Lern- und Arbeitsverhalten, Sensorik und ihrer motorischen Fähigkeiten mit. Aufgrund der großen Heterogenität der Schüler*innen ist ebenfalls im Fachunterricht Hauswirtschaft ein hohes Maß an Differenzierung erforderlich. Im Bereich der handlungsorientierten Unterrichtsmomente (z. B. bei Zubereitung der Speisen oder beim Einkaufen) sind besondere Gefahrenmomente zu berücksichtigen.

2.4.2 Inklusives Lernen im Hauswirtschaftsunterricht

Die elementaren Unterrichtsinhalte des Hauswirtschaftsunterrichts wie Ernährung, Kleidung, Wohnen sowie auch seine wichtigsten Unterrichtsprinzipien (siehe weiter unten) eröffnen gerade für das inklusive Lernen viele Ansatzpunkte. Durch innere Differenzierung kann die Vielfalt und Individualität der Schüler*innen zudem verstärkt berücksichtigt und damit allen die Teilhabe an den Unterrichts- und Bildungsprozessen ermöglicht werden.

Hauswirtschaftsunterricht knüpft an elementare Lebensbereiche und Lebensbedürfnisse der Schüler*innen an. Er ist damit subjekt- und erfahrungsorientiert und hat einen Bezug zur Lebens- und Erfahrungswelt der Schüler*innen. Die folgenden Prinzipien des Hauswirtschaftsunterrichts gelten sowohl für den fachpraktischen als auch für den Theorieunterricht:

- Situiertes Lernen mit konkretem Realitäts- und Lebensweltbezug
- Handlungsorientiertes Lernen
- Selbständiges und erkenntnisorientiertes Lernen
- Lernen mit allen Sinnen
- Sprachbildend
- Kognitiv aktivierend
- reflexives Handeln fördernd.¹

Hauswirtschaftsunterricht fördert somit bei Schüler*innen auch mit sonderpädagogischem Unterstützungsbedarf das Entdecken von Zusammenhängen und das Übertragen auf neue Situationen. Erlernte Fähigkeiten und Fertigkeiten aus anderen Fächern und Lernzusammenhängen können in den Unterricht eingebracht werden. Auf diese Weise bieten sich zudem Möglichkeiten fächerübergreifende Themen im Hauswirtschaftsunterricht in authentischen und sinnstiftenden Lernkontexten zu üben und zu erarbeiten. Unterricht, der das Erkennen und Durchdringen von Sachzusammenhängen durch die Schüler*innen selbst anstrebt, fördert lebensbegleitendes Lernen und trägt zur bedürfnisgerechten und selbstbestimmten Lebensgestaltung, zur Persönlichkeitsbildung sowie zur Teilhabe an gesellschaftlichen sowie arbeitsrelevanten Lebenssituationen bei.^{2/3}

Die Lernvoraussetzungen der Schüler*innen gerade auch in Hinblick auf das praktische Tun sind in heterogenen Lerngruppen sehr unterschiedlich.

Ein arbeitsteiliges, differenziertes Angebot ermöglicht es allen, im handelnden Umgang mit den Dingen, beim möglichst selbständigen Tun und Ausprobieren sich etwas zu trauen (Handlungen / Probieren von Speisen / Kontakt aufnehmen ...) und Zutrauen und Sicherheit zu gewinnen. Ein derart gestalteter Unterricht braucht Zeit, eventuell können nur Teilaufgaben bewältigt werden. Jede*r Schüler*in kann so einen Teil zum Ganzen beitragen und dabei das eigene Durchhaltevermögen sowie das Einhalten einzelner Handlungsschritte innerhalb praktischer Tätigkeiten trainieren. Dies fördert und fordert sowohl Elemente aus dem Bereich der Kognition als auch aus dem Bereich der Soziabilität. Gemeinschaft wird dabei in vielen Phasen des Unterrichts erlebbar.

¹ Vgl. Bezirksregierung Detmold (2018): Arbeitslehre – Zertifikatskurs Hauswirtschaft

² Vgl. KMK für den Förderschwerpunkt Lernen. S.13

³ Vgl. Universität Paderborn / Fachverbund Hauswirtschaft (2017): Das Praxissemester – Hauswirtschaft

Im Rahmen des inklusiven Hauswirtschaftsunterrichts finden zudem die in den individuellen Förderplänen benannten Förderziele und -bereiche (Entwicklungsbereiche) besondere Berücksichtigung und werden in die Unterrichtsplanung mit einbezogen:

- auditive Wahrnehmung
- visuelle Wahrnehmung
- Körper- und Raumwahrnehmung sowie -orientierung
- Selbst- und Fremdwahrnehmung
- Ausdrucksmöglichkeit/ Ausdrucksfähigkeit
- Initiative / Selbstständigkeit
- Kontaktaufnahme
- Interaktionsfähigkeit- und Kooperationsfähigkeit
- Kreativität
- Bewegungsplanung
- Konzentration und Ausdauer
- Gedächtnis.

Auch in den Theorieeinheiten des inklusiven Hauswirtschaftsunterrichts kann jede/r einzelne Schüler*in auf Grundlage der sorgfältig diagnostizierten Lernvoraussetzungen über unterschiedliche Aneignungswege⁴ den Zugang zum Lerngegenstand in Freiarbeit, Lernwerkstatt, Stationen- oder Wochenplanarbeit erhalten. Techniken selbstständiger Lernorganisation können eingeführt und gefestigt werden. Elementare Kernaussagen in Texten in einfacher Sprache (siehe unter Leichte Sprache / Punkt 4), Bildern oder Zeichnungen regen zu einer sachlichen Auseinandersetzung mit den eigenen Meinungen und Überzeugungen an. Gegenseitige Unterstützung und Gemeinschaftserleben können mit Hilfe von

Kooperativen Lernformen⁵ eingeübt und erlebt werden. Klare Regeln, insbesondere auch die zur Gefahrenabwehr (siehe Punkt 7 / Gefährdungen) und klare Strukturen im Raum, in der Stundenabfolge und beim Material geben den Schüler*innen Orientierung und Sicherheit.

Differenzierungsmatrizen⁶ und Inklusionsdidaktische Netze⁷ sowie das „Ideenschema zur Entwicklung von Lernangeboten für unterschiedliche Aneignungswege“⁸ helfen, den Unterricht in den verschiedenen Dimensionen zu planen.

⁴ Anderssohn (2017): Aneignungsformen und Zugangsweisen

⁵ Schweiker, Wolfhard / Müller-Friese, Anita (2011): Inklusion in Schule und Religionsunterricht – Herausforderungen und mögliche Konkretionen

⁶ Thüringer Forschungs- und Arbeitsstelle für Gemeinsamen Unterricht / Inklusion: Differenzierungsmatrix - ein Modell zur Planung von Unterricht in heterogenen Lerngruppen.

⁷ Heimlich / Joachim (2013): Inklusionsdidaktische Netze – Inklusives Lernen

⁸ Anderssohn, Stefan (2017): Symbolorientierte Elementarisierung

2.4.3 Sprachsensibler Unterricht

2.4.3.1 Sprachsensibler Unterricht im Fach Hauswirtschaft

Sprache ist auch im Fach Hauswirtschaft Grundvoraussetzung für das Lehren und Lernen, für das Kommunizieren und das Verstehen. Kognitive Prozesse wie das Erfassen von Problemstellungen, deren Beurteilung und Bewertung sind ebenso sprachlich vermittelt wie auch die Präsentation der Lernergebnisse und der kommunikative Austausch über diese. Somit muss auch die Planung der Unterrichtsstunden im Fach Hauswirtschaft auf der Grundlage der sprachlichen Kompetenzen der Schüler*innen geschehen. Diese beeinflussen Methoden, Sozialformen sowie Arbeitsmaterialien. Eine sprachliche Kompetenzförderung im inklusiven Hauswirtschaftsunterricht wird dadurch ermöglicht.

Sprache hat im Hauswirtschaftsunterricht zwei zentrale Bedeutungen. Sprache ist zunächst ein zentraler Lerngegenstand, der im klassischen Sinne v. A. in Form von sogenannten „Fachbegriffen“ explizit und planvoll eingeführt und eingeübt wird (Sprache als Lerngegenstand). Des Weiteren ist Sprache aber zugleich auch das Medium der unterrichtlichen Kommunikation (z.B. Texte, Lehrfilme oder Sprache der Lehrperson) und wird damit (schriftlich und / oder mündlich) zum zentralen Medium für fachliche Lernprozesse (Sprache als Lernmedium).⁹

Aus diesen beiden Bedeutungen von Sprache ergeben sich zwei Konsequenzen für Lehr-Lernprozesse im Religionsunterricht des Gemeinsamen Lernens:

Lernende, die sprachlich schwach sind, können ihre fachlichen Kompetenzen in Lern- und Testsituationen nicht hinreichend zeigen (kommunikative Funktion von Sprache).

Lernende, die sprachlich schwach sind, werden unweigerlich auf Schwierigkeiten beim Verstehen neuer Sachverhalte (kognitive Funktion von Sprache) stoßen, sodass sie fachliche Konzepte nicht kognitiv schlüssig aufbauen und fachliche Kompetenzen nicht vollständig entwickeln können.¹⁰

Sprache ist demnach eine zentrale Voraussetzung für den Lernerfolg. Sie kann zum Lernhindernis werden, wenn Lernende dadurch nur einen eingeschränkten Zugang zu fachlichen Phänomenen, Konzepten und Darstellungen finden. Der Sprache kommt damit eine dritte Bedeutung für den Hauswirtschaftsunterricht zu, Sprache als Lernvoraussetzung bzw. –hindernis.¹¹

⁹ Vgl. Prediger (2013): Darstellungen, Register und mentale Konstruktion von Bedeutungen und Beziehungen – Mathematikspezifische sprachliche Herausforderungen identifizieren und bearbeiten, S. 167ff

¹⁰ Vgl. Maier / Schweiger (1999): Mathematik und Sprache

¹¹ Vgl. Michael Meyer, Michael / Prediger, Susanne (2012): Sprachenvielfalt im Mathematikunterricht – Herausforderungen, Chancen und Förderansätze, S.1

2.4.3.2 Prinzipien des sprachsensiblen Hauswirtschaftsunterrichts

Grundsätzlich gelten für die Gestaltung und Reflexion von Lehr- Lernprozessen in einem sprachsensiblen, kompetenzorientierten Hauswirtschaftsfachunterricht an der Emmy-Noether-Gesamtschule Kaarst folgende Erfolgsbedingungen:

- Herstellung von Transparenz für Schüler*innen in Bezug auf fachliche und bildungssprachliche Erwartungen¹² (z.B. am Anfang einer Unterrichtsreihe, am Anfang einer Stunde oder in einer Aufgabenstellung)
- sensibler Umgang mit Fach- und Bildungssprache in Unterrichtsgesprächen und Monologen (Lehrkraft als bildungs- und fachsprachliches Vorbild und Modell)
- Entschleunigung der unterrichtlichen Interaktion und Schaffung von zahlreichen Sprachanlässen (z.B. durch kooperative Lernmethoden und Prinzipien wie Think-Pair-Share, Placemat etc.)
- Einsatz von Lernaufgaben mit einem doppelten (fachlichen und bildungssprachlichen) Fokus
- Ermittlung eines anlassbezogenen und systematischen Unterstützungsbedarfs
- Formulierung von Aufgabenstellungen, in denen die doppelte Fokussierung auf inhaltlich-kognitive und sprachliche Aspekte deutlich wird
- Bereitstellung von fachunterrichtlich relevanten bildungssprachlichen Redemitteln oder optisch-visuellen Unterstützungen (Einsatz von Sprachgerüsten [„Scaffolding“]¹³ zur Unterstützung von Bildungssprachlichkeit)
- Prinzip der Reflexion und Metakommunikation (explizite Bewusstmachung z.B. von Lesehaltung, Lesestrategien, Lesetechniken sowie Phasen der expliziten Erschließung textsortentypischer Sprachmuster, Textstrukturen und Darstellungsstrategien)
- konstruktives Feedback.¹⁴

Einen guten Überblick zur Gestaltung sprachsensiblen Unterrichts gibt die Broschüre: Sprachsensibler Fachunterricht in der Sekundarstufe. Grundlagen – Methoden – Praxisbeispiele des Österreichischen Sprachen-Kompetenz-Zentrums, verfügbar im Internet unter:

http://oesz.at/sprachsensiblerunterricht/UPLOAD/Praxisreihe_23web.pdf

Unterrichtsbeispiele für verschiedene Fächer finden sich dazu in einer Materialliste unter:

http://www.oesz.at/sprachsensiblerunterricht/materialienliste_02.php?kat=%

oder auf der Seite des Landesbildungsserver Baden-Württemberg unter:

https://www.schule-bw.de/themen-und-impulse/migration-integration-bildung/bildungssprache/regelunterricht/sprachsensibler_fachunterricht/material#Faecheruebergreifend.

Ausgewählte Materialien für den Hauswirtschaftsunterricht finden sich auch unter Links und Literatur (Punkt 8), Sprachsensibler Unterricht - Material.

¹² Sprachliche Erwartungen hinsichtlich Wortfeldes, Satzbau, Textsorte etc.

¹³ Eine gute Übersichtstabelle findet sich dazu unter: Ministerium für Kultus, Jugend und Sport des Landes Baden-Württemberg (2018): Individuelle Förderung in der Realschule, S. 10

¹⁴ Vgl. Dirks / Engelen: Sprachsensibler Biologieunterricht am Gymnasium – Hinweise zum systematischen Kompetenzaufbau im Bereich Kommunikation

2.4.4 Grundprinzipien „Leichter Sprache“

Die Prinzipien „Leichter Sprache“^{15/16/17} bieten zur Orientierung ein Regelwerk, um Unterrichtsmaterialien sprachlich möglichst niederschwellig zu gestalten. Diese ergänzen die Prinzipien sprachsensiblen Unterrichts, um Schüler*innen mit und ohne sonderpädagogischem Unterstützungsbedarf den Zugang zum Fachunterricht Hauswirtschaft zu erleichtern.

Für den Hauswirtschaftsunterricht stehen in der Zwischenzeit auch Kochrezepte in „Leichter Sprache“ zur Verfügung. Unter den ausgewählten Links stehen diese zum Download und zur Nutzung für den Unterricht bereit:

<https://www.lebenshilfe.de/aus-dem-leben/freie-zeit/magazin-rezepte/>

<https://www.in-form.de/rezepte/>

https://www.cjd-erfurt.de/fileadmin/assets/erfurt/Neue_Daten/PDF/Kochbuch.pdf

<https://www.digezz.ch/wp-content/uploads/2014/12/Meisterkoeche.pdf>

https://www.digezz.ch/wp-content/uploads/2014/12/Meisterkoeche_Einkaufskarten.pdf

„Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ (IN FORM) informiert über Materialien und Rezepte in Leichter Sprache unter:

<https://www.in-form.de/leichte-sprache/>

Die wesentlichen Prinzipien und Regeln sind hier genannt. Eine ausführlichere Übersicht gibt Prof. Christiane Maaß in: Leichte Sprache – Prinzipien und Regeln im Überblick, verfügbar im Internet unter:

https://www.uni-hildesheim.de/media/fb3/uebersetzungswissenschaft/Leichte_Sprache_Seite/Leichte_Sprache_Allgemein/Regeln.pdf

In Bezug auf das Sprachsystem:

- einfache Wörter, Alltagssprache der Zielgruppe
- Verzicht auf Fach- und Fremdwörter
- Verzicht auf Abkürzungen
- Erläuterung schwieriger Wörter
- Verben im Aktiv statt im Passiv
- Positive Sprache
- Trennungen unterlassen
- Vermeiden des Genitivs
- Vermeiden des Konjunktivs
- Vermeiden von Redewendungen und bildlicher Sprache
- kurze Sätze
- pro Satz nur eine Aussage
- lange Wörter durch einen Bindestrich teilen

¹⁵ Vgl. Anderssohn (2017): Hinweise zur Gestaltung elementarer Texte in leichter Sprache

¹⁶ Vgl. Netzwerk Leichte Sprache: Die Regeln für Leichte Sprache

¹⁷ Vgl. Maaß (2016): Leichte Sprache

In Bezug auf Typographie und Layout:

- immer die gleiche einfache Schrifttype
- große Schrift und genügend Abstand zwischen den Zeilen
- Wichtiges fett schreiben
- linksbündig schreiben
- kurze Abschnitte mit Überschrift
- Inhaltsunterstützende (klare, eindeutige) Bilder und Symbole.

2.4.5 Lehr-/Lern- und Arbeitsmaterialien

Immer mehr Verlage veröffentlichen bereits sprachsensibles Unterrichtsmaterial auch in einfacher Sprache für den Hauswirtschaftsunterricht (z.B. Auer, Persen, oder PB-Verlag, Verlag an der Ruhr,).

Das im folgenden aufgelistete Differenzierungsmaterial steht bei Frau Vitz und bietet Anregungen für die Gestaltung des inklusiven Hauswirtschaftsunterricht:

- Stark in Hauswirtschaft, Schroedel
- Startklar Hauswirtschaft, Oldenbourg
- Einfaches Kochen nach Fotos - Band 1 und 2, Persen
- Einfaches Backen nach Fotos, Persen
- Der Haushaltsführerschein, Persen
- Lernwerkstatt Schulküche, Kohl Verlag
- Grundwissen Hauswirtschaft – Arbeitsblätter, Verlag an der Ruhr
- Aufbauwissen Hauswirtschaft - Arbeitsblätter, Verlag an der Ruhr
- Hauswirtschaft – Lehr- und Arbeitsmappe, Stockmann-Verlag

Weitere ergänzende Materialien wären:

- „Einfach Kochen in leichter Sprache“¹⁸, ein Kochbuch der Lebenshilfe Heidelberg
- „Kochwerkstatt“¹⁹, ein Kochbuch der Lebenshilfe des Kreises Heinsberg.

Zusätzlich Hilfen für den praktischen Unterricht in der Küche sind laminierte Bildrezepte (siehe Punkt 8 / Links und Literatur – Bildrezepte). Eine Zusammenstellung weiterer Differenzierungsmaterialien findet sich in der Schulcloud.

¹⁸ Schwab / Lebenshilfe Heidelberg (2018) : Einfach Kochen in leichter Sprache

¹⁹ Lebenshilfe Heinsberg (Hrsg.) (2014): Kochwerkstatt

2.4.6 Bewertung zieldifferent beschulter Schüler*innen in den Förderschwerpunkten Lernen und Geistige Entwicklung

In diesem Kapitel sind Informationen zu der Bewertung zieldifferenten Schüler*innen im Fach Hauswirtschaft aufgeführt. Dazu werden zunächst die rechtlichen Grundlagen aufgeführt. Anschließend werden die Bewertungsspielräume und Textbausteine für schriftliche Zeugnisse dargestellt, die eine praktische Umsetzung erleichtern sollen.

2.4.6.1 Rechtliche Grundlagen

Schüler*innen mit dem Förderschwerpunkt Lernen werden im Fach [...] nach folgenden Kriterien bewertet (vergleich AO-SF § 32 Leistungsbewertung):

- Die Leistungen der Schüler*innen werden auf der Grundlage der im individuellen Förderplan festgelegten Lernziele beschrieben. Die Leistungsbewertung erstreckt sich auf die Ergebnisse des Lernens sowie die individuellen Anstrengungen und Lernfortschritte. Diese Bewertung erfolgt als Berichtszeugnis (siehe Textbausteine).
- Nach Beschluss der Schulkonferenz können für Leistungen zusätzliche Noten vergeben werden. Dies setzt voraus, dass die Leistung den Anforderungen der jeweils vorhergehenden Jahrgangsstufe der Grundschule oder der Hauptschule entspricht. Dieser Maßstab ist kenntlich zu machen.

Gemäß § 40 der AO-SF werden Schüler*innen mit dem Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung ohne Notenstufen auf der Grundlage der im Förderplan festgelegten Ziele beschrieben. Die Leistungsbewertung im Fach [...] erstreckt sich auf die Ergebnisse des Lernens sowie die individuellen Anstrengungen und Lernfortschritte.

2.4.6.2 Bewertungsspielräume zieldifferent beschulter Schüler*innen

Zieldifferent beschulte Schüler*innen entwickeln, die von Schule häufig erwarteten Kompetenzen, erst spät oder nur in sehr eingeschränkter Form. Daher gilt es, den Blick für die Vielfalt von Kompetenzen und individuelle Entwicklungsschritte zu öffnen.

Ein differenzierter Unterricht trägt diesem Umstand Rechnung, indem er Anforderungen für diese Lernenden reduziert und somit andere Bewertungsspielräume einräumt. Im Folgenden werden mögliche differenzierende Aufgabenformate aufgelistet:

- anfallende Arbeiten erkennen und ausführen
- bereit sein, sich für eine Teilaufgabe zu melden, diese ausführen
- eine übertragene Aufgabe übernehmen
- eine eingeübte Tätigkeit selbständig ausführen²⁰
- Sachtexte / Rezepte / Aufgabenstellungen in leichter Sprache vorlesen
- das für mich wichtigste Wort im Text: nennen / unterstreichen

²⁰ Vgl. Förderzentrum zur individuellen Förderung und Lebensgestaltung (Hrsg.): Fachbereich Hauswirtschaft – Hauswirtschaft in der Werkstufe.

- Bildrezepten / Rezepten in leichter Sprache Handlungsanweisungen entnehmen
- Signalwörter / Kernaussagen in kurzen Texten finden, farblich unterstreichen, einkreisen
- Signalwörter ordnen nach vorgegebener Abfolge / zuordnen zu Bildern
- Sprechblasen füllen
- Bilder nach Handlungsabfolge sortieren
- Fachwörterdatei / Gewürzlexikon o.ä. anlegen / gestalten
- Collagen / Plakate zu vorgegebenen Themen gestalten
- Bild / Bildrezept / Handlungsabfolge beschreiben
- passende Bilder aussuchen zu einem Thema
- Bilder ergänzen / übermalen / zusammensetzen ...
- Symbole für Handlungen / Arbeitsmaterial etc. Begriffen zuordnen
- kleine Rollen in Rollenspielen übernehmen (mit und ohne Sprache)
- vorgegebene Satzanfänge auswählen / Sätze vervollständigen
- vorbereitete Satzanfänge ergänzen (mündlich / schriftlich)
- Mindmaps zu Symbolen / Schlüsselwörtern erstellen
- richtiges Abschreiben von Regeln / Merksätzen / Rezepten / Einkaufslisten ...
- Einkaufslisten anhand eines Rezeptes erstellen
- Cluster / Wortfelder erstellen
- versteckte Wörter – Wörter eines Themas in einem Buchstabengitter finden

2.4.6.3 Textbausteine zur Bewertung zieldifferent beschulter Schüler*innen

Die Fachkonferenz Hauswirtschaft hat sich zur Bewertung von zieldifferent beschulter Schüler*innen auf folgende Textbausteine geeinigt:

Allgemein/ Lernerfolg

- ... hat Grundfertigkeiten für das Verarbeiten von Nahrungsmitteln weiter ausbauen können
- ... ist in der Lage selbstständig/ mit wenig Hilfe/ mit viel Hilfe Rezeptanleitungen praktisch umzusetzen
- ... hält sich immer/in der Regel/ nicht an die hygienischen Absprachen
- ... muss weiterhin/ immer/ häufig noch an Absprachen bezüglich Hygiene/ Gefahrenmomente erinnert werden
- ... führt Vorbereitungs- und Aufräumarbeiten immer/ in der Regel/ selten zuverlässig aus
- ... zeigt sich bemüht, notwendige Arbeitsmaterialien selbstständig zusammen zu stellen
- ... führt das Waschen von Lebensmitteln ordentlich und den hygienischen Absprachen

entsprechen aus

-
- ... ist in der Lage Lebensmitteln selbstständig/ mit wenig Hilfe/ mit viel Hilfe entsprechend der Angaben zu schneiden... zu raspeln ... zu kneten... zu braten...
-
- ... ist in der Lage, Rezeptvorlagen (mit wenig Hilfe/ mit Hilfe) folgerichtig umzusetzen
-
- ... im Umgang mit Arbeitsgeräten benötigt ... noch Hilfe/ Unterstützung
-
- ... benötigt häufig/ stets/ selten zusätzliche Vorgaben, um Zubereitungsaufgaben entsprechend der Rezeptvorlagen durchzuführen
-
- ... ist im Umgang mit Küchengeräten geschickt/ geübt/ sicher
-
- ... kann Gefahrenmomente richtig einschätzen und hält Sicherheitsabsprachen zuverlässig ein
-
- ... wäscht unter Anleitung Gemüse/ Kartoffeln
-
- ... deckt selbstständig/ mit wenig Hilfe/ mit viel Hilfe den Tisch entsprechend der benannten Personenzahl
-
- ... benötigt noch sehr viel Übung und Unterstützung, um Handlungsabläufe in der Küche selbstständig durchführen und eigenverantwortlich umsetzen zu können
-
- ... muss noch lernen, frühzeitig Hilfe einzufordern/ fordert frühzeitig Hilfe bei ... ein
-
- ... benötigt noch sehr viel/ wenig/ kaum noch Hilfe bei der Berechnung von Mengen und der Umsetzung von Mengenangaben
-
- ... arbeitet selbstständig/ mit Hilfe anhand eines Bildrezept/ einer Rezeptvorlage
-
- ... hat die Zusammenhänge von ... kennengelernt
-
- ... benötigt noch (sehr) viel zusätzliches Informationsmaterial und kleinschrittige Arbeitsaufgaben, um...
-
- ... ist in der Lage, erarbeitete Lerninhalte selbstständig/ mit Hilfe/ mit viel Hilfe auf die eigene Lebenswelt zu transferieren
-
- ... bereichert den Unterricht oft durch das Bereitstellen von Büchern und zusätzlichem Anschauungsmaterial
-
- ... kann selbstständig/mit Hilfe/ mit viel Hilfe Informationen aufnehmen, einholen und auswerten und in den Unterricht einbringen
-
- ... kann Sachwissen schnell/angemessen/langsam erfassen und ist in der Lage, dieses Wissen selbstständig/ mit Hilfe/ mit viel Hilfe auf andere Bereiche zu übertragen
-
- ... ist im Stande, fachkundliche Zusammenhänge zu erkennen, sie darzustellen und aus ihnen Regeln abzuleiten
-
- ... erkennt selbstständig/ mit Hilfe/ mit viel Hilfe Zusammenhänge und behält auch
-

Einzelheiten

- ... ist in der Lage (einzelne/einfache) Fachbegriffe anzuwenden/ zu erklären
- ... deutlicher / nur bedingter / hinreichender / mäßiger / sehr eingeschränkter Lernzuwachs
- ... zeigt hervorragende / angemessene / nur ungenaue / sehr eingeschränkte / nur ansatzweise Anwendung und Umsetzung der Unterrichtsinhalte und der damit verbundenen Kompetenzen
- ... In Bezug auf seine/ ihre individuellen Ziele erbrachte er/ sie eine sehr gute/ gute/ zufriedenstellende/ ausreichende/ keine ausreichenden Leistungen

Mündliche Mitarbeit

- ... bringt häufig/ zum Teil/ selten Vorkenntnisse/ eigene Erfahrungen ins Unterrichtsgespräch mit ein
- ... In Referaten stellt ... Ergebnisse genau und nachvollziehbar vor und erklärt den Mitschüler*innen Sachverhalte (recht) verständlich
- ... bringt eigene Ideen in die thematischen Diskussionen ein und erweitert dabei seine kommunikativen Kompetenzen
- ... nutzt die Sprachanlässe und Kommunikationsangebote, um seine eigenen kommunikativen Kompetenzen zu erweitern
- ... kann sachbezogene Fragen stellen, Vermutungen äußern und in sachgerechter Weise selbstständig/ mit Hilfe/ mit viel Hilfe überprüfen
- ... trägt zur Lösung sachlicher Probleme mit Vermutungen und Vorschlägen bei
- ... bringt sich mit eigenen Ideen und Vorschlägen aktiv ins Unterrichtsgeschehen ein
- ... tauscht sich über eigene Denkprozesse aus
- ... benötigt weiterhin noch (häufig) Impulse und Unterstützung bei der Formulierung eigener Stellungnahmen
- ... trägt (häufig/selten) mit eigenen Erfahrungen und Vorkenntnissen sachbezogen zum Unterrichtsgeschehen bei
- ... beschreibt mit einfachen Worten ihre/seine eigenen Erfahrungen und vergleicht diese mit denen ihrer/ seiner Mitschüler*innen
- ... benötigt zur Beschreibung von... noch die personale Unterstützung, da einzelne Begriffe und Wörter nicht bekannt bzw. nicht immer richtig angewendet werden
- ... ist in der Lage, Wissen und Kompetenzen aus anderen Fächern einzubringen
- ... zeigt eine gute mündliche Beteiligung und eine angemessene Anwendung und

Umsetzung der Unterrichtsinhalte und der damit verbundenen Kompetenzen

... beteiligt sich sachbezogen am Unterrichtsgespräch (aktiv, wenig, kaum, selten)

... ist in der Lage, auf das Gesagte ihres/seines Umfeldes einzugehen

... zeigt ein rege/ gute/ ausreichende/ kaum vorhandene mündliche Beteiligung

... äußert sich sachorientiert/ nur auf Ansprache

... kann Lerninhalte richtig wiedergeben/ zusammenfassen

... kann Fragen stellen und Bedenken äußern

Schriftliche Mitarbeit

... bei der Umsetzung schriftlicher Arbeitsaufträge braucht ... nur wenig/ keine/ noch recht viel Unterstützung

... hat mit Hilfe von Satzbausteinen ... verfasst

... schreibt (differenzierte) Texte (von der Tafel) zügig und strukturiert ab

... kann Sachtexte richtig und strukturiert abschreiben

... ist in der Lage, Zeichnungen aus Büchern in sein/ihr Heft (meist) ordentlich/genau/ zu übernehmen und diese richtig beschriften

... kann Sachverhalte und Lösungsversuche schriftlich/ zeichnerisch darstellen

... benötigt noch (sehr viel) Hilfe bei der Strukturierung von Texten

... kann selbstständig/ mit Hilfe/ mit sehr viel Hilfe ein Mindmap zum erarbeiteten Thema... skizzieren

... benötigt bei der Umsetzung schriftlicher Arbeitsaufträge immer/ oft/ selten/ manchmal individuelle Unterstützung und Hilfe

... arbeitet bei schriftlichen Aufgaben genau/ ordentlich/ unsauber/ flüchtig/ ungenau

... hat noch Schwierigkeiten, seine schriftlichen Arbeiten mit der nötigen Sorgfalt umzusetzen

Motivation und Arbeitsverhalten/ -organisation

... ist motiviert, Vorgänge und Handlungsabläufe in der Küche kennenzulernen und zu üben

... zeigt bei Aufräumarbeiten (wenig/ kaum/ zu wenig/ keine) Eigeninitiative und Zuverlässigkeit

-
- ... benötigt noch sehr viel Impulse/ kaum Impulse, um mit den notwendigen Arbeitsschritten zu beginnen
-
- ... arbeitet häufig noch nicht ausreichend konzentriert und ausdauernd, um mehr Selbstständigkeit im hauswirtschaftlichen Bereich erlangen zu können
-
- ... ihr/sein Arbeitstempo in den jeweiligen Arbeitsschritten/ Abfolgen ist (immer, in der Regel, selten) angemessen
-
- ... setzt sich motiviert mit Fragestellungen zum Thema ... auseinander
-
- ... arbeitet besonders interessiert/nur nach direkter Ansprache mit
-
- ... Besonders beim Aufsuchen außerschulischer Lernorte ist er/sie sehr eifrig, hinterfragt Dinge und bringt sein/ihr differenziertes/umfangreiches/ Alltags- Wissen ein
-
- ... beschäftigt sich gerne mit Aufgaben, Fragen und Problemen aus dem Themenbereich...
-
- ... im Umgang mit... aufgeschlossen und unbefangen
-
- ... zeigt bei der Erarbeitung fachspezifischer Fragestellungen (deutliches/ selten/ wenig) Bemühen, den Inhalt richtig wiederzugeben
-
- ... setzt sich mit Erkenntnissen zum Thema... (wenig) konzentriert auseinander
-
- ... arbeitet weitestgehend/ immer/ selten selbstständig
-
- ... zeigt (teilweise) Neugier, Motivation bei ...
-
- ... organisiert eigenständig sicher/ teilweise/ mit Unterstützung den eigenen Arbeitsplatz mit Materialien
-
- ... arbeitet sicher/ teilweise/ mit Unterstützung ordentlich, zielgerichtet und kontinuierlich
-
- ... beteiligt sich gerne an Rollenspielen/ handlungsorientierten Aufgaben...
-
- ... muss noch lernen, frühzeitig Hilfe einzufordern
-
- ... zeigt sich im Unterricht sehr interessiert/ interessiert
-
- ... zeigt im Unterricht wenig/ kaum/ kein Interesse
-
- ... hat sich außerordentlich/ sehr/ mäßig, wechselhaft/ nur wenig motiviert mit den Unterrichtsinhalten auseinandergesetzt
-
- ... wirkt im Unterricht aufmerksam/ abwesend/ nicht bei der Sache
-
- ... arbeitet motiviert/ wenig motiviert
-
- ... arbeitet ausdauernd/ wenig ausdauernd
-
- ... arbeitet entsprechend der Arbeitsanweisung/ zielorientiert
-

- ... entzieht sich den an sie/ihn gestellten Anforderungen und beschäftigt sich anderweitig
- ... übernimmt für den Lernprozess Verantwortung
- ... hat seine Arbeitsmaterialien stets vollständig/ zuverlässig/ selten/ nie dabei
- ... benötigt immer wieder/ häufig/ nur noch selten die konkrete Aufforderung, um besprochene Handlungsabläufe durchzuführen

Sozialverhalten im Unterricht

- ... kooperiert (gerne) mit Mitschüler*innen bei der Bearbeitung von...
- ... ist in der Lage, seine Interessen im Sinne der Gruppenarbeit einzubringen/ innerhalb der Gruppe zurückstellen
- ... arbeitet aufgeschlossen/ interessiert/ wenig motiviert/ nur nach Aufforderung in Partner- oder Gruppenarbeit mit seinen Mitschüler*innen
- ... nimmt Hinweise und Handlungsalternativen offen, aufgeschlossen, bemüht, nur partiell, gar nicht an
- ... zeigt immer, oft, wenig, kaum, kein Bemühen sich innerhalb der Klasse zu integrieren
- ... zeigt großes, häufig, wenig, kaum, kein Interesse daran, die abgesprochenen Regeln des sozialen Miteinanders zu beachten

Erweiterte Textbausteine GG: für Schüler*innen mit dem Förderschwerpunkt geistige Entwicklung

- ... hört einem vorgelesenen Text aufmerksam zu/ und kann bei individueller Ansprache einzelne Inhalte in eigenen Worten wiedergeben
- ... kann einfache/ einzelne Schlüsselwörter, wie ... richtig benennen
- ... kann Schlüsselwörter entsprechenden Abbildungen (richtig) zuordnen
- ... kann sich sachlich zum Thema ... äußern
- ... kann an Modellen/ schematischen Zeichnungen ... (selbständig/ mit wenig/ viel Hilfe) erkennen/ zeigen/ benennen
- ... ist in der Lage erarbeitete einfache Lerninhalte, wie... selbstständig/ mit viel Hilfe/ mit Unterstützung richtig wiederzugeben
- ... kann erarbeitete (einfache) Lerninhalte auf die eigene Lebensführung übertragen
- ... kann neue Lerninhalte mit eigenem Vorwissen verknüpfen

-
- ... kann aus kurzen Texten Informationen entnehmen/ kann aus Sachtexten in einfacher Sprache Informationen entnehmen
-
- ... ist in der Lage, vorgegebene/ erarbeitete Signalworte zu finden
-
- ... ist in der Lage, (hervorgehobene/ farblich hervorgehobene) Signalworte in kurzen Sachtexten zu finden
-
- ... kann erarbeitete Informationen in eine Tabelle übertragen
-
- ... kann erarbeitete Informationen einer Skizze/ einem Bild/ fachspezifischen Symbolen zuordnen
-
- ... kann (einfache) schematische Zeichnungen (selbständig/ mit wenig/ viel Hilfe) mit (vorgegebenen) Signalworten beschriften
-
- ... kann bildlich dargestellten Handlungsabläufen Informationen entnehmen und die Handlungen entsprechend (mit wenig/ geringer Unterstützung/ Hilfestellung/ selbstständig) beschreiben/ durchführen
-
- ... kann Bilder von Handlungseinheiten (selbständig/ mit wenig/ viel Hilfe) in eine zeitliche Reihenfolge bringen
-
- ... kann einen fachspezifischen Sachverhalte beschreiben und selbstständig/ mit viel Hilfe wiedergeben
-
- ... ist in Lage selbstständig, mit Hilfe, mit viel Unterstützung/ einen Steckbrief zu erstellen/ ein Mindmap zu erstellen/ ein Lernplakat zu erstellen/ und wichtige Informationen zu benennen
-
- ... nimmt ebenfalls die Arbeiten/ Darstellungen seiner/ihrer Mitschüler*innen aktiv wahr und geht darauf ein, indem...
-
- ... hat ein Plakat zum Thema ... gestaltet und Fotos, fachspezifische Begriffe mit Hilfe der Schulbegleitung ausgeschnitten und aufgeklebt
-
- ... kann die Funktionen von ... richtig zuordnen/ selbstständig wiedergeben/ mit Hilfe benennen/
-
- ... malt gerne Bilder zu Thema.../ hat mit viel Freude/ mit Freude/ unter Anleitung Ausmalbilder zum Thema ... konzentriert ausgemalt
-
- ... kann einfache Schlüsselbegriffe mit Hilfe von Wortvorgaben abschreiben und Abbildungen zuordnen
-
- ... hört aufmerksam dem Unterrichtsgespräch zu
-
- ... benötigt zur Erarbeitung von fachspezifischen Lerninhalten sehr viel Anschauungsmaterialien
-
- ... hat mit viel Freude/ motiviert/ unter Anleitung ein Puzzle zum Thema ... über einen
-

Zeitraum von ... angefertigt

- ... ist im Anschluss an die Arbeitsphase in der Lage, einfache und kurze Sätze sachbezogen vorzutragen
 - ... beteiligt sich immer gerne/ häufig/ zunehmend an Partner- und Gruppenarbeit und übernimmt einfache Aufgaben wie.../ hört hier aktiv zu
 - ... hat bei Unterrichtsgesprächen immer/ häufig/ manchmal konzentriert zugehört
 - ... ist es gelungen, einzelne Wörter zum Thema ... abzuschreiben und Abbildungen zuzuordnen
 - ... hat kurze Sätze zum Thema ... mit ihrer/ihrem Schulbegleiter/in gemeinsam gelesen und einzelne Schlüsselwörter ins Heft übertragen
 - ... ist zunehmend in der Lage, über einen längeren Zeitraum zieldifferente Unterrichtsmaterialien nach anfänglicher Einführung selbstständig zu bearbeiten
-

2.4.7 Gefährdungen im Hauswirtschaftsunterricht für Schüler*innen mit und ohne sonderpädagogischen Unterstützungsbedarf

Gerade Arbeiten in den fachpraktischen Sequenzen des Hauswirtschaftsunterrichts bergen Unfallrisiken. Auf das Erkennen und Vermeiden von Gefahren und das Bewusstmachen vorhandener Gefahrenquellen wird sowohl in den fachpraktischen als auch in den Theorieeinheiten des Hauswirtschaftsunterrichts besonderer Wert gelegt. Auch wenn hinreichend die Richtlinien zur allgemeinen Sicherheit²¹ im Hauswirtschaftsunterricht in der Schulküche besprochen und eingeübt wurden, kann nicht zwangsläufig davon ausgegangen werden, dass alle Schüler*innen die Gefährdungen in der Schulküche erkennen und sich an die Regeln zum Verhalten in der Schulküche wie

- Hygieneverhalten
- zu den Arbeitsabläufen
- zur Vermeidung von Unfällen in der Küche
- zum Umgang mit Messern oder technischen Geräten oder
- zum Arbeiten an Kochstellen halten.

Bei der Planung von inklusivem Hauswirtschaftsunterricht müssen zusätzlich sowohl die individuellen Lern- und Leistungsvoraussetzungen als auch die gesamte Persönlichkeitsentwicklung der Schüler*innen vom Fachlehrer*in berücksichtigt und notwendige Informationen eingeholt werden. Nur so können mögliche Gefährdungsmomente berücksichtigt werden und adäquate methodisch-didaktische Vorüberlegungen stattfinden. Gefährdungen, die aus dem Verhalten oder den Voraussetzungen der Schüler*innen resultieren können, werden im Folgenden explizit mit dem Ziel aufgeführt, vorab Unterrichtssituationen unter Berücksichtigung der individuellen Ausgangslage der Schüler*innen auf Gefährdungen hin zu beurteilen. Für den praktischen Hauswirtschaftsunterricht stellt sich insbesondere die Frage, inwieweit die Urteils-, Entscheidungs- und Handlungskompetenz in Bezug auf jeden einzelnen erforderlichen Schritt bei der Zubereitung der Nahrung bei jeder Schüler*in entwickelt ist. Um alternative Handlungsoptionen zu finden, kann das STOP-Prinzip der Gefahrenvermeidung²² auf diese Situationen übertragen werden:

- S-Substituieren von Gefahrenquellen / z.B. Gibt es andere Aufgaben?
- T-Technische Maßnahmen / z.B. Kräutermühle statt Wiegemesser
- O-Organisatorische Maßnahmen / z.B. Arbeiten in anderem Raum möglich?
- P-Personenbezogene Maßnahmen / z.B. Wer kann unterstützen?

²¹ Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (2017): Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht an allgemeinbildenden Schulen in Nordrhein-Westfalen, S. 102f

²² Biedermann (2020): Was ist ein STOP-Prinzip

Individuelle Stärken und Schwächen sowie Lernschwierigkeiten und Lernhemmnisse, die auch in den Förderplänen dokumentiert sind, geben zudem Hinweise auf Gefahrenmomente:

- Verhaltensauffälligkeiten (geringe Frustrationstoleranz, Fluchtverhalten, Überängstlichkeit, kein Gefahrenbewusstsein, Schwierigkeiten mit Nähe + Distanz)
- nicht altersadäquates Regelverhalten (Eigen- und Fremdgefährdung)
- geringe Aufmerksamkeitsspanne, Reizüberflutung (in der Küche, bei Erkundungen und Einkaufen, Filmen ...)
- Wahrnehmungsstörungen (neben Seh- und Hörbehinderung, führen auch Verarbeitungsstörungen zu fehlendem räumlichen Sehen, Blendungsempfindlichkeit, Geräuschempfindlichkeit)
- Schreckhaftigkeit / Überempfindlichkeit (Geräusche von Geräten, bei Unterrichtsgängen und beim Einkaufen, Filmen)
- Kommunikationsschwierigkeiten (Anweisungen verstehen, beim sinnentnehmenden Lesen, mündliche Beteiligung)
- motorische Beeinträchtigungen (Grob- und Feinmotorik, Belastbarkeit, Treppen steigen, Umgang mit Material (Messer, Schere etc.))
- mangelnde Sicherheit im Straßenverkehr (Einkaufen, Begleitung notwendig?)
- mangelnde Orientierung (in Raum und Zeit, Karten und Uhr nicht lesen können, im Geschäft Begleitung notwendig?).

2.4.8 Links und Literatur

Inklusives Lernen im Hauswirtschaftsunterricht

Bezirksregierung Detmold (2018): Arbeitslehre – Zertifikatskurs Hauswirtschaft. Verfügbar im Internet: http://www.lehrerfortbildung.brdt.nrw.de/2018/181_009_Z_hauswirtschaft.pdf [zuletzt geprüft am: 30.03.2020]

Kultusministerkonferenz (Hrsg.) (2019): Empfehlungen zur schulischen Bildung, Beratung und Unterstützung von Kindern und Jugendlichen im sonderpädagogischen Schwerpunkt Lernen. Verfügbar im Internet: https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2019/2019_03_14-FS-Lernen.pdf [zuletzt geprüft am: 30.03.2020]

Universität Paderborn / Fachverbund Hauswirtschaft (2017): Das Praxissemester – Hauswirtschaft. Verfügbar im Internet:

https://plaz.uni-paderborn.de/fileadmin/plaz/Praxisphasen/Praxissemester_MA/Hauswirtschaft_HRSGe.pdf [zuletzt geprüft am: 30.03.2020]

Anderssohn, Stefan (2017): Aneignungsformen und Zugangsweisen. Verfügbar im Internet: <http://reliforum.anderssohn.info/index.php/was-ist-inklusive-ru/aneignungsformen-und-zugangsweisen> [zuletzt geprüft am: 24.03.2020]

Schweiker, Wolfhard / Müller-Friese, Anita (2011): Inklusion in Schule und Religionsunterricht – Herausforderungen und mögliche Konkretionen. Verfügbar im Internet: <https://www.theo-web.de/zeitschrift/ausgabe-2011-02a/09.pdf> [zuletzt geprüft am: 24.03.2020]

Anderssohn, Stefan (2007): Artikel: "Rituale im Religionsunterricht - Grundlagen", erschienen bei www.reliforum.de. Verfügbar im Internet: <http://reliforum.anderssohn.info/index.php/reliforum-artikel/100-rituale-im-religionsunterricht-grundlagen> [zuletzt geprüft am: 26.03.2020]

Thüringer Forschungs- und Arbeitsstelle für Gemeinsamen Unterricht / Inklusion: Differenzierungsmatrix - ein Modell zur Planung von Unterricht in heterogenen Lerngruppen. Verfügbar im Internet: <http://www.gu-thue.de/matrix.htm> [zuletzt geprüft am: 24.03.2020]

Heimlich, Prof. Ulrich / Joachim, Prof. (2013): Inklusionsdidaktische Netze – Inklusives Lernen. Verfügbar im Internet: https://www.behindertenbeauftragte.bayern.de/imperia/md/content/stmas/behindertenbeauftragte/muenchen24012013_barrierefreie.pdf [zuletzt geprüft am: 24.03.2020]

Anderssohn, Stefan (2017): Symbolorientierte Elementarisierung. Verfügbar im Internet: <http://reliforum.anderssohn.info/download/Ideenschema%20symbolorientierte%20Elementarisierung.pdf> [zuletzt geprüft am: 24.03.2020]

Sprachsensibler Unterricht im Fach Hauswirtschaft

Prediger, Susanne (2013): Darstellungen, Register und mentale Konstruktion von Bedeutungen und Beziehungen – Mathematikspezifische sprachliche Herausforderungen identifizieren und bearbeiten. Vorversion eines Beitrags, 2013 erschienen in Michael Becker-Mrotzek, Karen Schramm, Eike Thürmann & Helmut Johannes Vollmer (Hrsg.): Sprache im Fach – Sprachlichkeit und fachliches Lernen. Waxmann, Münster u.a., 167-183. Verfügbar im Internet: [http://www.mathematik.uni-dortmund.de/~prediger/veroeff/13-Prediger-Sprache-im-Fach-Koeln-Begriffe-Beziehungen.pdf?id=buecher&no_cache=1&tx_p2waxmann_pi1\[oebkategorie\]=OKA999999&tx_p2waxmann_pi1\[buch\]=BUC122788](http://www.mathematik.uni-dortmund.de/~prediger/veroeff/13-Prediger-Sprache-im-Fach-Koeln-Begriffe-Beziehungen.pdf?id=buecher&no_cache=1&tx_p2waxmann_pi1[oebkategorie]=OKA999999&tx_p2waxmann_pi1[buch]=BUC122788) [zuletzt geprüft am: 26.03.2020]

Maier, Hermann / Schweiger, Fritz (1999): Mathematik und Sprache. Wien

Meyer, Michael / Prediger, Susanne (2012): Sprachenvielfalt im Mathematikunterricht – Herausforderungen, Chancen und Förderansätze.

Vorversion eines Artikels, erscheint in Praxis der Mathematik in der Schule, PM 54(45), Juni 2012. Verfügbar im Internet:

http://www.mathematik.uni-dortmund.de/~prediger/veroeff/12-Meyer_Prediger_PM-H45_Webversion.pdf [zuletzt geprüft am: 26.03.2020]

Ministerium für Kultus, Jugend und Sport des Landes Baden-Württemberg (Hrsg.) (2018): Individuelle Förderung in der Realschule.

Gestaffelte Hilfen – Scaffolding, S.10. Verfügbar im Internet:

<https://km-bw.de/site/pbs-bw-new/get/documents/KULTUS.Dachmandant/KULTUS/KM-Homepage/Artikelseiten%20KP-KM/Schularten/Realschule/2019%20Individuelle%20Forderung%20in%20der%20Realschule.pdf> [zuletzt geprüft am: 30.03.2020]

Dirks, Monika / Engelen, Sandra: Sprachsensibler Biologieunterricht am Gymnasium – Hinweise zum systematischen Kompetenzaufbau im Bereich Kommunikation. Verfügbar im Internet: https://www.schulentwicklung.nrw.de/sinus/upload/Phase05/N14-01_SprachsensiblerBiologieu/SprachsensiblerBiologieunterricht.pdf [zuletzt geprüft am: 24.03.2020]

Österreichisches Sprachen-Kompetenz-Zentrum (Hrsg.) (2014): Sprachsensibler Fachunterricht in der Sekundarstufe. Grundlagen – Methoden – Praxisbeispiele. Graz. Im Internet verfügbar: http://oesz.at/sprachsensiblerunterricht/UPLOAD/Praxisreihe_23web.pdf [zuletzt geprüft am: 26.03.2020]

Österreichisches Sprachen-Kompetenz-Zentrum (Hrsg.): Sprachsensibler Unterricht - Deutsch als Unterricht in allen Fächern – Unterrichtsmaterialien. Verfügbar im Internet: http://www.oesz.at/sprachsensiblerunterricht/materialienliste_02.php?kat=% [zuletzt geprüft am: 26.03.2020]

Institut für Bildungsanalysen Baden-Württemberg (IBBW) (Hrsg.): Sprachsensibler Fachunterricht - Material nach Fächern. Verfügbar im Internet:

https://www.schule-bw.de/themen-und-impulse/migration-integration-bildung/bildungssprache/regelunterricht/sprachsensibler_fachunterricht/material#Faecheruebergreifend [zuletzt geprüft am: 26.03.2020]

Material sprachsensibel

Alle unter diesem Punkt aufgeführten Links wurden zuletzt am 24.03.2020 geprüft.

http://www.oesz.at/download/chawid/su2015_dieverdauung_druck.pdf

http://www.oesz.at/download/chawid/su2015_elektrogeraete_druck.pdf

http://www.oesz.at/download/chawid/su2015_ernaehrung_druck.pdf

http://www.oesz.at/download/chawid/su2015_essbareteiledergemuesepflanzen_web.pdf

http://www.oesz.at/download/chawid/030_AGB_Chawid_Chemie_Energy.pdf

http://www.oesz.at/download/chawid/AGB_002_Bio_Getreide_FINAL.pdf

https://www.uni-due.de/imperia/md/content/prodaz/michels_entwurf_biologie.pdf

http://www.oesz.at/download/chawid/sprachsensiblerunterricht_fokusdaz_020b_unsere5sinne.pdf

http://www.oesz.at/download/chawid/AGB_001_Bio_Verdauung_FINAL.pdf

http://www.oesz.at/download/chawid/su2015_vomkornzumbrot_druck.pdf

http://www.oesz.at/download/chawid/sprachsensiblerunterricht_fokusdaz_017b_wiegen_massenvergleichen.pdf

http://www.oesz.at/download/chawid/sprachsensiblerunterricht_fokusdaz_124_wohnenundgebaeude.pdf

http://oesz.at/sprachsensiblerunterricht/UPLOAD/Praxisreihe_23web.pdf / S. 35f und 40f ->

Getreide

Michels, Maike (Januar 2015): Sprachensible Aufgabenkonzeption für das Fach Biologie zum Ablauf der **menschlichen Verdauung** - Eine Aufgabe mit gestuften Lernhilfen. Verfügbar im Internet: https://www.uni-due.de/imperia/md/content/prodaz/michels_entwurf_biologie.pdf

Leichte Sprache

Anderssohn, Stefan (2017): Hinweise zur Gestaltung elementarer Texte in leichter Sprache. Verfügbar im Internet: <http://reliforum.anderssohn.info/download/Hinweise%20zur%20Textgestaltung%20in%20leichter%20Sprache.pdf> [zuletzt geprüft am: 24.03.2020]

Netzwerk Leichte Sprache (2013): Die Regeln für Leichte Sprache. Verfügbar im Internet unter: http://www.leichtesprache.com/dokumente/upload/21dba_regeln_fuer_leichte_sprache.pdf [zuletzt geprüft am: 24.03.2020]

Maaß, Prof. Christiane (2016): Leichte Sprache – Prinzipien und Regeln im Überblick. Verfügbar im Internet: [https://www.uni-hildesheim.de/media/fb3/uebersetzungswissenschaft/Leichte Sprache Seite/Leichte Sprache Allgemein/Regeln.pdf](https://www.uni-hildesheim.de/media/fb3/uebersetzungswissenschaft/Leichte_Sprache_Seite/Leichte_Sprache_Allgemein/Regeln.pdf) [zuletzt geprüft am: 24.03.2020]

Bundesvereinigung Lebenshilfe e.V. (Hrsg.): Rezepte in Leichter Sprache aus dem Lebenshilfe-Magazin. Verfügbar im Internet:

<https://www.lebenshilfe.de/aus-dem-leben/freie-zeit/magazin-rezepte/> [zuletzt geprüft am: 29.03.2020]

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung (IN FORM) (Hrsg.): Materialien und Rezepte in Leichter Sprache. Verfügbar im Internet:

<https://www.in-form.de/leichte-sprache/> [zuletzt geprüft am: 29.03.2020]

Förder-Zentrum der Erfurter Werkstätten im CJD (Hrsg.): Kochen um die Welt. Ein Kochbuch in Leichter Sprache. Verfügbar im Internet:

[https://www.cjd-erfurt.de/fileadmin/assets/erfurt/Neue Daten/PDF/Kochbuch.pdf](https://www.cjd-erfurt.de/fileadmin/assets/erfurt/Neue_Daten/PDF/Kochbuch.pdf) [zuletzt geprüft am: 29.03.2020]

Tobias Grimm, Tobias / Stahl, Roy (2014): Meisterköche – Bildrezepte für den Alltag. Verfügbar im Internet:

<https://www.digezz.ch/wp-content/uploads/2014/12/Meisterkoeche.pdf>

dazu passende Einkaufskarten unter

[https://www.digezz.ch/wp-content/uploads/2014/12/Meisterkoeche Einkaufskarten.pdf](https://www.digezz.ch/wp-content/uploads/2014/12/Meisterkoeche_Einkaufskarten.pdf) [zuletzt geprüft am: 29.03.2020]

Lehr- / Lern- und Arbeitsmaterialien

Bildrezepte

Bolte, Kai (2016): Foerderschwerpunkt.de - Download von Unterrichtsmaterial für Förderschule und Grundschule. Verfügbar im Internet: <http://www.foerderschwerpunkt.de/download.htm#Kochrezepte> [zuletzt geprüft am: 29.03.2020]

Dort finden sich folgende Bildrezepte:

- Pizzawaffeln
- Vanillekipferl
- Vanillekipferl für Leser
- Kräuterquark
- Pfannkuchen
- Blätterteig mit Käsefüllung
- Gemischter Salat
- Eisbergsalat m. Tomatenvinaigrette

- Gemüsesticks mit Kräuterdip
- Gemüsesticks mit Hummus
- Möhren-Apfel-Salat
- Crêpes
- Mascarpone-Quarkcreme
- Weiße Mandelsplitter

Landesverband für Menschen mit Körper- und Mehrfachbehinderung Baden-Württemberg e.V. (2015): „Auf eigenen Füßen stehen“ - Koch- und Haushaltstipps für selbständiges Wohnen. Kochrezepte für Menschen mit Behinderung - Schritt für Schritt in Bild und Text. Verfügbar im Internet: <https://kochen-kann-ich-auch.de/index.php> [zuletzt geprüft am: 29.03.2020]

Lebenshilfe Heinsberg (Hrsg.) (2014): Kochwerkstatt. Ein Kochbuch in einfacher Sprache.

Paaßen, Urte: Wissen rund um die Hauswirtschaft. Verfügbar im Internet: <https://www.hauswirtschaft.info/download/index.php> [zuletzt geprüft am: 29.03.2020]

Schwab, Steffen / Lebenshilfe Heidelberg e. V. (2018) : Einfach Kochen in leichter Sprache. Springer-Verlag Berlin Heidelberg. ISBN 978-3-662-55653-5

Bewertungsspielräume zieldifferent beschulter Schüler*innen

Ministerium des Inneren des Landes NRW (2005): Verordnung über die sonderpädagogische Förderung, den Hausunterricht und die Schule für Kranke (Ausbildungsordnung sonderpädagogische Förderung - AO-SF) (Fn 10). Verfügbar im Internet: https://recht.nrw.de/lmi/owa/br_bes_text?anw_nr=2&qld_nr=2&ugl_nr=223&bes_id=7587 [zuletzt geprüft am: 24.03.2020]

Förderzentrum zur individuellen Förderung und Lebensgestaltung (Hrsg.): Fachbereich Hauswirtschaft – Hauswirtschaft in der Werkstufe. Verfügbar im Internet:

https://schule-im-filb.de/153-Konzept_Hauswirtschaft [zuletzt geprüft am: 29.03.2020]

Gefährdungen im Hauswirtschaftsunterricht für Schüler*innen mit und ohne sonderpädagogischen Unterstützungsbedarf

Biedermann, Nico (2020): Was ist ein STOP-Prinzip. Verfügbar im Internet: <http://arbeits-und-brandschutz.de/stop-prinzip/> [zuletzt geprüft am: 30.03.2020]

Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (2017): Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht an allgemeinbildenden Schulen in Nordrhein-Westfalen, darin: Fachbezogene Hinweise und Ratschläge für den Hauswirtschaftsunterricht, S. 102f. Verfügbar im Internet: https://www.schulministerium.nrw.de/docs/Recht/Schulrecht/Erlasse/02_RiSU-NRW_2017.pdf [zuletzt geprüft am: 30.03.2020]

2.5 Lehr- und Lernmittel

Liste zugelassener Lernmittel im Fach Hauswirtschaft/Gesamtschule:

<http://www.schulministerium.nrw.de/BP/Unterricht/Lernmittel/Gesamtschule.html>

3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

Die Fachkonferenz Hauswirtschaft hat sich im Rahmen des Schulprogramms für einige zentrale Schwerpunkte entschieden, die vorrangig zu folgenden fach- und unterrichtsübergreifenden Entscheidungen geführt haben. Zusammenarbeit mit anderen Fächern wird noch bearbeitet. Anbindung an das Schulprogramm wird noch bearbeitet.

Fortbildungskonzept:

Im Kollegium führen Kolleginnen und Kollegen zudem regelmäßig im Rahmen des schulischen Gesamt-Fortbildungskonzepts einmal im Jahr Fortbildungen zu speziellen Themen durch, z.B. zu neuen Unterrichtsvorhaben, neuen Medien, dem Umgang mit neuen Lehrplänen, zum Umgang mit neuen technischen Geräten etc.

Einbindung in den Ganzttag

Im Rahmen eines umfassenden Ganztagskonzepts bringt sich das Fach Arbeitslehre wie folgt ein: Die Räumlichkeiten der Schule werden für Präsentationen genutzt (Vorraum zur Mensa, Schülerinnen- und Schülercafé). Hier werden Ergebnisse praktischer Arbeiten ausgestellt und verkauft, Speisen angeboten sowie umfassendere ökonomische Planspiele und Wettbewerbe im Rahmen eines AG-Angebots durchgeführt.

4 Qualitätssicherung und Evaluation

Zielsetzung: Das schulinterne Curriculum stellt keine starre Größe dar, sondern ist als „lebendes Dokument“ zu betrachten. Dementsprechend sind die Inhalte stetig zu überprüfen, um ggf. Modifikationen vornehmen zu können. Die Fachkonferenz (als professionelle Lerngemeinschaft) trägt durch diesen Prozess zur Qualitätsentwicklung und damit zur Qualitätssicherung des Faches bei.

Prozess: Der Prüfmodus erfolgt jährlich. Zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des vergangenen Schuljahres in der Fachschaft gesammelt, bewertet und eventuell notwendige Konsequenzen formuliert. Der vorliegende Bogen wird als Instrument einer solchen Bilanzierung genutzt.

Kriterien	Ist-Zustand	Änderungen	Konsequenzen/ Perspektivplanung
Funktionen			
Fachvorsitz			
Stellvertreter			
Sonstige Funktionen (im Rahmen der schulprogrammatischen fächerübergreifenden Schwerpunkte)			
Ressourcen			
personell	Fachlehrer/in		
	fachfremd		
	Lerngruppen		
	Lerngruppengröße		
	...		

räumlich	Fachraum		
	Bibliothek		
	Computer- raum		
	Raum für Fach- teamarb.		
	...		
materiell/ sachlich	Lehrwerke		
	Fachzeit- schriften		
	...		
zeitlich	Abstände Fachteam- arbeit		
	Dauer Fach- teamarbeit		
	...		
Unterrichtsvorhaben			
5			
7			
9			
Leistungsbewertung /Einzelin- strumente			
Arbeitsmappe			
5: Kurzvortrag			
7: Recherche			
9: Interview			
10: Themenmenu			

Leistungsbewertung/Grundsätze			
sonstige Leistungen			
...			
Arbeitsschwerpunkt(e) SE			
fachintern			
- kurzfristig (Halbjahr)			
- mittelfristig (Schuljahr)			
- langfristig			
fachübergreifend			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
...			
Fortbildung			
Fachspezifischer Bedarf			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
Fachübergreifender Bedarf			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
...			

5 Berufsorientiertes Curriculum

Arbeitslehre – Hauswirtschaft (Kernunterricht) Jahrgang 5

Lerninhalt/ Unterrichts- vorhaben	Jahgangs- stufe/ Halbjahr	a) intern/extern b) Lehrkraft Betrieb Träger	Berufs- orientierungs- kompetenz
Arbeitsplatz Küche • Sinnvolle Einrichtung einer Küche • Berufe: Koch, Küchenhilfe, Servicekraft	5.1 / 5.2 (epochal)	a) intern b) Lehrkraft	• Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz)
Hygiene • Wichtigsten Hygieneregeln • Berufe: Koch, Küchenhilfe, Servicekraft, Verkäufer (Bäcker / Fleischer..)	5.1 / 5.2 (epochal)	a) intern b) Lehrkraft	• Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Die Bedeutung von Arbeit kennenlernen und reflektieren (Sachkompetenz)
Sicherheit • Arbeitssicherheit • Arbeitsschutz • Berufe: alle Berufe	5.1 / 5.2 (epochal)	a) intern b) Lehrkraft	• Die Bedeutung von Arbeit kennenlernen und reflektieren (Sachkompetenz) • Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz)
Arbeitsgeräte • Umgang mit Küchengeräten und Handwerksmaterialien (Messer...) Berufe: Koch, Küchenhilfe	5.1 / 5.2 (epochal)	a) intern b) Lehrkraft	• Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz)

Lerninhalt/ Unterrichts- vorhaben	Jahrgangs- stufe/ Halbjahr	a) intern/extern b) Lehrkraft Betrieb Träger	Berufs- orientierungs- kompetenz
Arbeitstechniken • Schneidetechniken • Garmethoden • Entscheidungen zum Produktionsablauf treffen Berufe: Koch, Küchenhilfe	5.1 / 5.2 (epochal)	a) intern b) Lehrkraft	• Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz) • Die eigenen Stärken kennenlernen (Selbstkompetenz)
Arbeitsabläufe • Vorbereitung / Durchführung / Nachbereitung • Einsatzplanung von techn. Hilfsmitteln • Strukturierung / Planung / Überprüfung Berufe: alle Berufe	5.1 / 5.2 (epochal)	a) intern b) Lehrkraft	• Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz) • Die eigenen Stärken kennenlernen (Selbstkompetenz) • Die Bedeutung von Arbeit kennenlernen und reflektieren (Sachkompetenz)

Arbeitslehre – Hauswirtschaft (Kernunterricht) Jahrgang 7

Lerninhalt/ Unterrichts- vorhaben	Jahrgangs- stufe/ Halbjahr	a) intern/extern b) Lehrkraft Betrieb Träger	Berufs- orientierungs- kompetenz
Lebensmittelvielfalt • 7 Lebensmittel-gruppen • Ernährungspyramide /-kreis • Berufe: Koch, Ernährungsberater, Ökotrophologen • Eigene / familiäre Gesundheit	7.1 / 7.2 (epochal)	a) intern b) Lehrkraft	• Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz) • Eigene Entscheidungen treffen (Entscheidungs- und Handlungskompetenz)
Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) • Ernährungsregeln (5 am Tag...) • Berufe: Koch, Ernährungsberater, Ökotrophologen • Eigene / familiäre Gesundheit	7.1 / 7.2 (epochal)	a) intern und extern b) Lehrkraft b) DGE – Vertreter / Ernährungsberatung	• Berufe / Berufsbilder kennenlernen (Sachkompetenz) • Die Bedeutung von Arbeit kennenlernen und reflektieren (Sachkompetenz) • Kenntnisse über die Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz)
Besondere Ernährungsformen • Vegetarisch / Vegan • Ovo-lakto-vegetarische Ernährung • Berufe: Koch, Ernährungsberater, Ökotrophologen • Eigene / familiäre Gesundheit	7.1 / 7.2 (epochal)	a) intern und extern b) Lehrkraft b) Ernährungsberatung b) SuS / Eltern / Lehrer, die eine besondere Ernährungsform leben	• Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Eigene Entscheidungen treffen (Entscheidungs- und Handlungskompetenz)

Lerninhalt/ Unterrichts- vorhaben	Jahrgangs- stufe/ Halbjahr	a) intern/extern b) Lehrkraft Betrieb Träger	Berufs- orientierungs- kompetenz
Diäten • Unterschiedliche Diätmodelle kennenlernen • Vor- und Nachteile • Berufe: Koch, Ernährungsberater, Ökotrophologen • Eigene / familiäre Gesundheit	7.1 / 7.2 (epochal)	a) intern und extern b) Lehrkraft b) Diätassistenten b) Koch, b) Ernährungsberater, b) Ökotrophologen	• Praxiserfahrungen reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz) • Berufe / Berufsbilder kennenlernen (Sachkompetenz) • Eigene Entscheidungen treffen (Entscheidungs- und Handlungskompetenz)
Regional / saisonal • Saisonkalender für Obst und Gemüse kennenlernen • Mit regionalen Produkten arbeiten • Berufe: Koch, Landwirt, Marktbeschicker, Caterer für Schulverpflegung	7.1 / 7.2 (epochal)	a) intern und extern b) Lehrkraft b) Landwirt b) Marktbeschicker b) Caterer b) Supermarktbetreiber	• Kenntnisse über die Wirtschafts- und Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz) • Berufe / Berufsbilder kennenlernen (Sachkompetenz) • Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz)

Arbeitslehre – Hauswirtschaft (Kernunterricht) Jahrgang 9

Lerninhalt/ Unterrichts- vorhaben	Jahgangs- stufe/ Halbjahr	a) intern/extern b) Lehrkraft Betrieb Träger	Berufs- orientierungs- kompetenz
Ernährung: Mangel und Überfluss • Ungleiche Verteilung von Lebensmitteln weltweit • Ernährungslage in Deutschland • Gemeinnützige Organisationen: Tafel • Berufe: Koch, Supermarktleiter	9.1 / 9.2 (epochal)	a) intern und extern b) Lehrkraft b) Mitarbeiter der örtlichen „Tafel“ b) Logistiker eines Supermarktes	• Kenntnisse über die Wirtschafts- und Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz)
Nachhaltige Ernährung • Ökologische / konventionelle Landwirtschaft • Siegel in der Lebensmittelindustrie (Faire Trade, Bioland...) • Regional / saisonal • Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BME) Zu gut für die Tonne“ / Restetüten • Berufe: Landwirt, Supermarktbetreiber, Koch, Sozialarbeiter	9.1 / 9.2 (epochal)	a) intern und extern b) Lehrkraft b) Mitarbeiter einer Organisation für nachhaltige Ernährung b) Landwirt	• Kenntnisse über die Wirtschafts- und Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz) • Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Eigene Entscheidungen treffen (Entscheidungs- und Handlungskompetenz)
Convenience Food • Unterschiedliche Verarbeitungsstufen von Lebensmitteln • Vor- und Nachteile • Berufe: Koch, Caterer, eigene Familie / Haushalt	9.1 / 9.2 (epochal)	a) intern und extern b) Lehrkraft b) Caterer für Schulverpflegung / Krankenhausverpflegung b) Koch	• Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Wirtschafts- und Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz)

Lerninhalt/ Unterrichts- vorhaben	Jahrgangs- stufe/ Halbjahr	a) intern/extern b) Lehrkraft Betrieb Träger	Berufs- orientierungs- kompetenz
Lebensmittelkennzeichnung • Zusatzstoffe • Allergien • Nährwerte • Gütesiegel • Berufe: Koch, Ökotrophologen, Ernährungsberater, Werbeindustrie	9.1 / 9.2 (epochal)	a) intern b) Lehrkraft	• Eigene Entscheidungen treffen (Entscheidungs- und Handlungskompetenz) • Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Wirtschafts- und Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz)
Lebensmittellagerung / Haltbarkeit von Lebensmitteln • Wie lagert man Lebensmittel richtig? • Kühlschrank, Vorrat, Gefriertruhe, Keller... • Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) / Verbrauchsdatum • Berufe: Koch, Restaurant- / Lebensmittelgeschäfts-betreiber, Lebensmittelkontrolleur, eigne Familie / Haushalt	9.1 / 9.2 (epochal)	a) intern und extern b) Lehrkraft b) Restaurant- / Lebensmittelgeschäfts-betreiber, b) Gesundheitsamt	• Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Wirtschafts- und Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz) • Berufe / Berufsbilder kennenlernen • Die eigenen Berufs- und Entwicklungschancen erkennen und sich beruflich / schulisch orientieren (Sach- und Urteilskompetenz)

Lerninhalt/ Unterrichts- vorhaben	Jahrgangs- stufe/ Halbjahr	a) intern/extern b) Lehrkraft Betrieb Träger	Berufs- orientierungs- kompetenz
Lebensmittelrecht • Lebensmittelüberwachung • Infektionsschutzgesetz (IfSG) • Lebensmittelhygiene • Schülercafé / Kiosk • Berufe: Koch, Restaurant- / Lebensmittelgeschäfts-betreiber, Lebensmittelkontrolleur,	9.1 / 9.2 (epochal)	a) intern und extern b) Lehrkraft b) Gesundheitsamt	• Praxiserfahrungen sammeln und reflektieren (Selbstkompetenz) • Kenntnisse über die Wirtschafts- und Arbeitswelt erwerben (Sachkompetenz) • Berufe / Berufsbilder kennenlernen • Die eigenen Berufs- und Entwicklungschancen erkennen und sich beruflich / schulisch orientieren (Sach- und Urteilskompetenz) • Die eigenen Stärken und beruflichen Interessen kennenlernen (Selbstkompetenz) • Eigene Entscheidungen im Hinblick auf den beruflichen / schulischen Übergang treffen (Entscheidungs- und Handlungskompetenz)