

# Unterrichtsvorhaben Hauswirtschaft (ab Schuljahr 2020/2021)

## **Jahrgangsstufe 5 ( 1 Halbjahr)**

### Unterrichtsvorhaben I:

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

#### **Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- 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:**

- Unsere Schulküche und ihre Einrichtung (Küchenralley, Regeln in der Schulküche)
- Arbeitsmittel (Messer, Küchenwaage, Messbecher, Handrührgerät, Herd, Backofen)
- Hygiene in der Schulküche (Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene)
- Mülltrennung (Entsorgung von Produkten und Produktverpackungen)

**Zeitbedarf:** 8 Std.

### Unterrichtsvorhaben II:

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

#### **Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- 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 in der Schulküche (Ämterplan, Rezeptsprache, Arbeitsplatzgestaltung)

**Zeitbedarf:** 4 Std

### Unterrichtsvorhaben III:

**Thema:** *Essen mit allen Sinnen – sinnvoll ?*

### **Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- 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 (Auseinandersetzung mit den eigenen Ess- und Trinkgewohnheiten)
- Esskultur (Tischmanieren, Benimmquiz, Tisch decken)

**Zeitbedarf:** 8 Std.

Unterrichtsvorhaben IV:

- Konkretisierung des Unterrichtsvorhabens

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

**Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- 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).

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

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Nahrungszubereitung (Speisen, die einer gesunden Ernährung entsprechen)
- Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung
- Essbiografie (eigene Ess- und Trinkgewohnheiten überdenken)
- Esskultur (Bedeutung von Essen und Mahlzeitengestaltung)

**Zeitbedarf:** 10 Std.

**Summe Jgst. 5: 30 Stunden**

**Jahrgangsstufe 6 (1 Halbjahr)**

Unterrichtsvorhaben I:

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

**Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- 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 Haushalts

**Zeitbedarf:** 8 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

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

**Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- 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 (Etikett, Pflicht- und freiwillige Angaben)

**Zeitbedarf:** 12 Std.

### Unterrichtsvorhaben III:

- Konkretisierung des Unterrichtsvorhabens

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

### **Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- 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).

**Inhaltsfelder:** IF 3 (Ernährung und Esskultur)

### **Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten (Geschichte, Kultur, Familie, Freunde, Medien, Werbung)
- Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen

**Zeitbedarf:** 10 Std.

**Summe Jgst. 6: 30 Stunden**

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

## **Jahrgangsstufe 9 (1 Halbjahr)**

### 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).

**Inhaltsfelder:** IF 4 (Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion)

#### **Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln

**Zeitbedarf:** 15 Std.

**Summe Jahrgangsstufe 9: 15 Std.**

## **Jahrgangsstufe 10 (1 Halbjahr)**

### Unterrichtsvorhaben I:

**Thema:** *Arbeiten im Betrieb? – aber sicher!*

#### **Kompetenzen:**

- recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),
- identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),
- erheben selbständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),

- entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11),
- erstellen auch unter Nutzung elektronischer Datenverarbeitungssysteme Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 13),
- be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2).

**Inhaltsfelder:** IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Lebensmittelhygiene im Betrieb
- Sicherheit im privaten Haushalt
- Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt

**Zeitbedarf:** 15 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

**Thema:** *Wie schmeckt der Abschluss? – Ein Themenmenü zur Schulentlassung*

**Kompetenzen:**

- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5),
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7),
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 9),
- stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 12),
- präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).

**Inhaltsfelder:** IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Planung und Umsetzung eines Themenmenüs

**Zeitbedarf:** 15 Std.



**Summe Jgst. 10: 30 Stunden**

# Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung im Fach Hauswirtschaft

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**

- 1.) Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird mindestens einmal pro Halbjahr bewertet.
- 2.) Alle Schülerinnen und Schüler halten in Jahrgangsstufe 5 einen Kurzvortrag im Umfang von ca. 5 Minuten.
- 3.) Alle Schülerinnen und Schüler stellen in Jahrgangsstufe 7 die schriftlichen Ergebnisse einer Recherche zu einer vorgelegten Fragestellung strukturiert dar.
- 4.) Alle Schülerinnen und Schüler führen in der Jahrgangsstufe 9 ein systematisch geplantes Interview durch und stellen die Ergebnisse strukturiert dar.
- 5.) Alle Schülerinnen und Schüler stellen in Jahrgangsstufe 10 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:

- Weitere mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Referate)
- Weitere schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Lerntagebücher)
- 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

- Selbstständige Themenfindung
- Einbringen in die Arbeit der Gruppe
- Durchführung fachlicher Arbeitsanteile
- Kooperation mit dem Lehrenden / Aufnahme von Beratung
- Evaluation durch die Gruppe
- 

### **Konkretisierte Kriterien**

*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**

- *Qualität der Aufgaben:* umfassend bearbeitet - eigenständig angefertigt - übersichtlich aufbereitet
- *Vollständigkeit:* Deckblatt passend zum Fach - Inhaltsverzeichnis – Arbeitsblätter – Seitennummerierung – Reihenfolge - Quellenangaben – Klarsichthülle für Rezepte
- *Sauberkeit und Ordnung:* Schrift gut lesbar - Überschriften hervorgehoben - Seitenrand beachtet - Datum - nicht verknickt - frei von Kritzeleien

- *Weitere formale Kriterien:* Pünktlichkeit der Abgabe - Rechtschreibung und Zeichensetzung beachtet

*Kriterien für die mündliche Form der Leistungsüberprüfung*

### **Kurzvortrag**

- *Inhalt:* Begründete Themenwahl, Hintergrundinformationen, Sachlich richtig, Fach- und Fremdwörter erläutert, Themenprofi, Quellennachweis
- *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

### **Notenfindung**

Prozentuale Gewichtung der Leistungen:

mündliche Mitarbeit: 40 %

schriftliche Leistungsüberprüfungen / Mappe: 20 %

praktische Mitarbeit: 40 %

Die Gewichtung kann je nach Schwerpunkt im Quartal variieren.

### **Grundsätze der Leistungsrückmeldung und Beratung**

Die Leistungsrückmeldung erfolgt in mündlicher und schriftlicher Form.

- *Wann:* Quartalsfeedback oder als Ergänzung zu einer schriftlichen Überprüfung
- *Wie:* Eltern-/Schülersprechtag
- Quartalsweise Selbsteinschätzung der Schüler anhand selbst begründeter Kriterien
- Individuelle Lern-/Förderempfehlungen im Kontext einer schriftlich zu erbringenden Leistung