

# **SCHULINTERNE LEHRPLÄNE**

der Städt. Sekundarschule Central



## **WP HAUSWIRTSCHAFT**

**FK Vorsitz:**

**Frau Abramowski**

**FK Stellvertreter:**

**Frau Grego**

**Stand März 2020**

# Inhaltsverzeichnis

1. Präambel .....	3
2. Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit .....	3
2.1 Das Fach Hauswirtschaft im schulischen Kontext/Stellenwert .....	3
2.2 Räumliche Ausstattung .....	3
2.3 Grundsätze der Unterrichtsorganisation .....	4
2.4 Fächerübergreifender/ fächervernetzender Unterricht .....	4
3. Entscheidungen zum Unterricht .....	4
3.1 Unterrichtsmethoden und -organisation in heterogenen Lerngruppen .....	4
3.2 Lernmaterialien und Medienkonzept .....	4
3.3 Berufsvorbereitung im Fach Hauswirtschaft .....	4
3.4 Sprachsensibler Unterricht .....	4
4. Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft .....	5
4.1 Allgemeine Grundsätze der Leistungsbewertung .....	5
4.2 Leistungsbewertung in der Sek. I .....	5
4.2.1 Vereinbarungen zur „Sonstigen Mitarbeit“ .....	5
5. Kompetenzbereiche Wahlpflichtunterricht 6/7.....	8
5.1 Jahrgangsstufe 6 Rotation.....	9
5.2 Jahrgangsstufe 7 (1 Halbjahr) .....	10
5.3 Kompetenzbereiche Wahlpflichtunterricht 8/10 .....	14
5.4 Jahrgangsstufe 8 .....	16
5.5 Jahrgangsstufe 9 .....	23
5.6 Jahrgangsstufe 10 .....	30
5.7 Grundsätze der Leistungsbewertung.....	37

## **1.Präambel**

Die Sekundarschule Solingen wurde im Jahr 2013 gegründet und befindet sich im Stadtteil Central. Der Stadtteil ist geprägt durch eine heterogene Sozialstruktur. Die dreizügige Schule wird im Schuljahr 2019/2020 von ca. 500 Schülerinnen und Schülern der Jahrgangsstufen fünf bis zehn besucht.

## **2.Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit**

### **2.1 Das Fach Hauswirtschaft im schulischen Kontext/Stellenwert**

Die dreizügige Sekundarschule liegt im Stadtteil Solingen / Central. Der Einzugsbereich wird von vielen Familien mit Migrationshintergrund bewohnt. In der Sekundarstufe I sind alle Klassen der Jahrgangsstufen 5-10, Klassen mit integrativem Förderbedarf von 25 bis 29 Schülerinnen und Schüler.

Die Unterrichtsinhalte im Wahlpflichtunterricht Arbeitslehre-Hauswirtschaft/Wirtschaft:

- Das Fach Hauswirtschaft ist mit zwei Fachräumen und einem Sammlungs-/Vorratsraum sowie Waschküche ausgestattet. Für die Durchführung des Unterrichtes im Wahlpflichtfach Hauswirtschaft steht eine Lehrküche mit jeweils 4 Kochzeilen, ausgelegt für jeweils vier Schüler/innen, zur Verfügung.
- Der Wahlpflichtunterricht findet in der Regel in einer Doppelstunde und einer Einzelstunde statt. Der WP Hauswirtschaftsunterricht im Jahrgang 7 wechselt nach einem halben Jahr mit dem Fachbereich Technik.
- Ziel des Wahlpflichtfaches Hauswirtschaft/Wirtschaft an der Sekundarschule Solingen ist die Entwicklung eines verantwortungsbewussten Verhaltens als mündige Verbraucherinnen und Verbraucher, indem über konsumbezogene Inhalte informiert wird und Kompetenzen im Sinne eines reflektierten sowie selbstbestimmten Konsumverhaltens erworben werden. Hierzu werden insbesondere die Bereiche Finanzen, Marktgeschehen und Verbraucherrecht, Ernährung und Gesundheit, Medien und Information sowie Konsum berücksichtigt.
- Durch Verknüpfung von Theorie und Praxis erreichen die Lerninhalte die SuS auf unterschiedlichen Ebenen.
- Die Perspektive des Wahlpflichtfaches Hauswirtschaft trägt dazu bei, dass die Schüler/innen vielfältige Aufgaben der Arbeit in Haushalt und Beruf möglichst selbstständig planen, organisieren, ausführen und reflektieren.
- Die in WP Hauswirtschaft/Wirtschaft aller Jahrgänge aufgeführten Kompetenzen greifen in jeder Hinsicht in die Kompetenzbeschreibung der Berufsorientierung. Das heißt, alle Kompetenzen des Fachbereiches Hauswirtschaft sind auch Kompetenzen der Berufsorientierung.
- Die Besonderheit des Faches WP Hauswirtschaft ist die direkte Nähe zu vielen Berufen und Berufsfeldern. Insofern wird in den einzelnen Jahrgängen, angeknüpft an den entsprechenden Fachinhalten, einige entsprechende Berufe vorgestellt.

### **2.2 Räumliche Ausstattung**

Die Lehrküche AU 3 war bis zum Schuljahr 2014 in Betrieb, dann wurde sie aufgrund großer Mängel, geschlossen. Die Umsetzung und Bauphase der neuen Schulküche vollzog sich über gut zwei Jahre. Eine neue Schulküche wurde im Herbst 2016 eingerichtet. Sie besteht aus maximal 16 Arbeitsplätzen, von denen jeweils vier zu einer Küchenkoje zusammengefasst sind. Die Küchenkojen sind für vier Personen ausreichend ausgestattet. Die Lehrküche ist zudem mit einer handelsüblichen Industriespülmaschine ausgestattet.

An die Lehrküche ist ein Unterrichtsraum/Essbereich, ein Vorratsraum und ein Hauswirtschaftsraum angegliedert. Im Hauswirtschaftsraum stehen eine Waschmaschine und ein Trockner zur Verfügung.

Von den Kojen zum Unterrichtsraum / Essbereich besteht eine Sichtverbindung. Zusätzlich gibt es einen kleinen Lehrerarbeitsraum, der sich an den Unterrichtsraum angliedert.

## **2.3 Grundsätze der Unterrichtsorganisation**

Aus räumlichen und sicherheitsrelevanten Gesichtspunkten ist eine Gruppenstärke von maximal 16 Schülern und Schülerinnen nicht zu überschreiten.

Im Jahrgang 7 wählen interessierte Schüler den Wahlpflichtunterricht Arbeitslehre dreistündig. Hier werden sie im halbjährlichen Wechsel in Hauswirtschaft und Technik unterrichtet. Erst nach diesem Jahr werden verbindlich die WP - Gruppen Hauswirtschaft und Technik, nach Beratung durch die Fachlehrer, festgelegt.

Ab der Jahrgangsstufe 8 wird der WP Unterricht dreistündig, ganzjährig erteilt.

### Ausblick:

In allen Klassen sollte es eine Doppelbesetzung geben und diese durch einen Sonderpädagogen / Integrationshelfer gewährleistet sein.

## **2.4 Fächerübergreifender/ fächervernetzender Unterricht**

Das Fach Hauswirtschaft ist dem Lernbereich Arbeitslehre zugeordnet. Der Unterricht findet in Kooperation mit den ebenfalls zum Lernbereich Arbeitslehre zugeordneten Fächern Technik und Wirtschaft statt.

## **3. Entscheidungen zum Unterricht**

### **3.1 Unterrichtsmethoden und -organisation in heterogenen Lerngruppen**

Im Unterricht werden für die praktische Arbeit folgende Diagnoseverfahren eingesetzt:

- Beobachtungsbögen: „praktische Nahrungszubereitung“
- Alle Jahrgänge: Meine Assoziationen zum Hauswirtschaftsunterricht“

### **3.2 Lernmaterialien und Medienkonzept**

Da die Sekundarschule die grundlegende Bedeutung von Medien für die erfolgreiche und aktive Teilhabe am gesellschaftlichen Leben erkannt hat, sind in der Vergangenheit einige erste Voraussetzungen geschaffen worden, dieser Bedeutung im Unterricht gerecht zu werden. Hierzu gehört die Schaffung adäquater Rahmenbedingungen. Im Fachbereich Arbeitslehre / Hauswirtschaft wird mit folgenden Medien gearbeitet:

Für den Unterricht genutzte Lehrwerke sind:

- Starke Seiten: Wahlpflicht Arbeitslehre Hauswirtschaft, Klett Verlag
- Lehrwerke des Faches Wirtschaft
- und andere Materialien, z.B. Aid-Materialien, Arbeitsblätter Grund- und Aufbauwissen Hauswirtschaft vom Verlag an der Ruhr, Bergedorfer Kopiervorlagen, etc.
- Starke Seiten Hauswirtschaft Klett Verlag,
- Stark in...Schroedel Verlag
- Beamer seit 2018
- tragbares Notebook in der Lehrküche

### **3.3 Berufsvorbereitung im Fach Hauswirtschaft**

Das Fach Hauswirtschaft trägt dazu bei, dass Schülerrinnen und Schüler vielfältige Aufgaben der Arbeit in Haushalt und Beruf möglichst selbstständig planen, organisieren, ausführen und reflektieren.

Der Unterricht stärkt die Schülerrinnen und Schüler mit Blick auf einen gelingenden Übergang von der Schule in die Arbeits- und Berufswelt.

### **3.4 Sprachsensibler Unterricht**

Sprachliches Lernen und fachliches Lernen sind untrennbar miteinander verbunden und finden daher auch im Hauswirtschaftsunterricht statt. Ein sprachsensibler Fachunterricht sichert nicht nur die Voraussetzung für das fachliche Lernen. Es werden auf diesem Wege auch notwendige Voraussetzungen sowohl für eine qualifizierende berufliche Ausbildung bzw. die Fortsetzung vollzeitlicher schulischer Bildungsgänge als auch für die Teilhabe am kulturellen, sozialen und politischen Leben und die umfassende Nutzung des Medienangebotes geschaffen.<sup>2</sup>

## **4. Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft**

Die Fachkonferenz vereinbart ein Konzept zur Leistungsbewertung auf der Grundlage des Kernlehrplans 2013, in welchem festgelegt ist, welche Grundsätze und Formen der Leistungsmessung und Leistungsbewertung verbindlich in den jeweiligen Jahrgangsstufen gelten bzw. zu erbringen sind. Sie stellt dadurch die Vergleichbarkeit der Anforderungen innerhalb einzelner Jahrgangsstufen und Schulstufen sicher. Die Leistungsbeurteilung orientiert sich dabei am spezifischen Lernvermögen, an den im Lehrplan beschriebenen Kompetenzerwartungen und den Zielsetzungen eines Unterrichtsvorhabens.

---

<sup>2</sup> Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen, 2013, S. 12

## 4.2 Leistungsbewertungen in der Sek. I

### 4.2.1 Grundsätze der Leistungsvereinbarung

Siehe Vorlage S. 34

#### 4.2.1 Vereinbarungen zum Notenschlüssel von WP - Klassenarbeiten

Der unten aufgeführte Notenschlüssel ist von der Fachkonferenz AH genehmigt und die Fachkollegen arbeiten mit selbigem seit 2016/17:

Notenschlüssel: (nach Vorgabe der zentralen Abschlussprüfungen)

Prozente	100 - 91	90 - 76	75 - 61	60 - 46	45 - 23	22 - 0
Note	1	2	3	4	5	6

Anzahl der Klassenarbeiten pro Schulhalbjahr:

Jahrgang	Anzahl	Dauer in h
7 / 8	2	1
9 / 10	2	1-2

#### Beurteilungsbereich „schriftliche Arbeiten (Klassenarbeiten)“

Mögliche Überprüfungsformen von schriftlichen Arbeiten (Klassenarbeiten) – ggf. auch in Kombination - können sein:

- Darstellungs – und Optimierungsaufgabe z.B. darstellen eines hauswirtschaftlichen Sachverhaltes
- Probekochen und Planungsaufgabe in der Kochgruppe
- Entscheidungs – und Bewertungsaufgabe z.B. abwägen zwischen verschiedenen Kostformen unter Berücksichtigung besonderer Lebensphasen/ - situationen, oder Kriterien orientierte Stellungnahme zur Auswahl von Lebensmitteln und Speiseplänen
- Gestaltungs – und Konstruktionsaufgabe z.B. Entwurf von Tischdekorationen, Menü – und Einladungskarten
- Analyse – und Parameternaufgabe z.B. Kriterien orientiertes Analysieren von Produktinformationen zu verschiedenen Lebensmitteln, Analysieren und Auswerten von Fallbeispielen und Problemsituationen
- Optimierungsaufgabe z.B. entwickeln eines Konzeptes zur Optimierung einer bedarfsgerechten Ernährung, benennen von Möglichkeiten zur Einsparung von Ressourcen

## Wahlpflichtunterricht

SEK Solingen/ Schulinterner Arbeitsplan: WP Hauswirtschaft

### Übergeordnete Kompetenzerwartungen für die Jahrgangsstufe 6-7

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	analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen
SK4	erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen
SK5	analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche, technische und ökonomische 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 Einzelmaterialien 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		identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen
MK7	Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung und Analyse	analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte
MK8		analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme
MK9		überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen
MK10		identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder
MK11		analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des eigenen Erfahrungsbereichs
MK12		entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten
MK13	Verfahren der Darstellung und Präsentation	beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe
MK14		erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten

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

	<b>Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz</b>
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
	<b>Kompetenzbereich Handlungskompetenz</b>
	<b>Die Schülerinnen und Schüler</b>
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



<b>WP-Jg. 7 Inhaltsfelder 1,3</b>	Inhaltlicher Schwerpunkt: Willkommen in der Schulküche - Einführung	Im Jahrgang 7 wird das Fach 3stündig <u>halbjährlich</u> unterrichtet!
Unterrichtsvorhaben: Clever in der Küche Schülerband 6/7, S. 8-36		<b>Zeitraum/Dauer: ca. 20 Wochen</b>

<b>Thema</b>	<b>Kompetenzerwartungen</b> (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz) Die Schülerinnen und Schüler...	<b>Mögliche konkrete Handlungssituation</b>
Die Küche – Arbeitsplatz für Profis / Einstieg (S. 8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche</li> <li>- beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p>Fachraumbelehrung ist verpflichtend Bitte im Klassenbuch in ROT vermerken <b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> Küchenrallye den Arbeitsplatz untersuchen (farbige Zuordnung!) Arbeitsblatt (AB): Arbeitsbereiche der Küche AB: Nützliche Küchenhelfer</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Alles im Griff am Arbeitsplatz? S.10/11	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Richten ihren Arbeitsplatz fachgerecht ein</li> <li>- entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen</li> <li>- entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> AB: Arbeitsplatz richtig einrichten LB S.8</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b> PRAXIS: z.B. Obstsalat</p>
Hygiene in der Küche – ein Muss! S.12/13	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene</li> <li>-erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb</li> <li>- bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen und bringen Verhaltensregeln in eine überschaubare Form</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p>Hygienebelehrung ist verpflichtend! Bitte im Klassenbuch in ROT vermerken</p> <p><b>Medienpool</b> Plakatherstellung: Maßnahmen</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> Informationsbeschaffung aus Texten: AB: Hygiene in der Küche, versteckte Hygieneregeln, Na dann - Guten Appetit LB S. 10 Bezug zur Berufsorientierung herstellen: Krankenpflegebereich, Gastrobereich (Koch, Bäcker...)</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>

<p>Gefahr erkannt - Gefahr gebannt! Tatort Schulküche S. 14/15</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Küche</li> <li>- benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten</li> <li>- bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> ein Plakat / Kurzvortrag erstellen</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> AB: Unfallgefahren / Sicherheit am Arbeitsplatz / Gefahrensymbole Erste Hilfe: HELD Notruftelefon Erste- Hilfe Kasten</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b> ggf. Feuerwehreinsatz: Präsentation &amp; Löschen eines Fettbrandes PRAXIS: z.B. Beerenschorle</p>
<p>Teamwork - damit es gut läuft (Ämterplan) S. 16/17</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beschreiben Verfahren zur Vereinfachung wiederkehrender Arbeitsprozesse</li> <li>- erörtern die Chancen und Risiken, Herstellungsprozesse durch Arbeitsteilung zu optimieren</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> AB: Ämterplan u. Puzzle</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Step by Step – Arbeiten nach Rezept S.18/19</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beschreiben Verfahren zur Vereinfachung wiederkehrender Arbeitsprozesse</li> <li>- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14)</li> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> Differenzierung in der Rezeptbesprechung AB: Herstellen von Mahlzeiten LB S. 16</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Messen und Wiegen leicht gemacht S.20/21</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1)</li> <li>- beurteilen die Einsatzmöglichkeiten technischer Hilfsmittel zur Optimierung von Arbeitsprozessen und ihren Ergebnissen</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> - Internetrecherche Rezepte: Kuchen im Glas</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Das Messer – ein scharfes Teil! S.22/23</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten</li> <li>- erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel</li> <li>- erklären den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> AB: Das Messer – ein scharfes Teil</p>

	der Nahrungszubereitung	Lehrerdemonstration: Krallengriff - Tunnelgriff <b>Zusätzliche Materialien</b> PRAXIS: z.B. Balkansalat
Abwaschen im Handumdrehen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretieren ein Diagramm &amp; Cartoon</li> <li>- entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung</li> <li>- entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen</li> </ul>	<b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b> <b>Medienpool</b> <b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> Experiment und Demonstration Informationsbeschaffung aus Texten: AB: Spülen - aber richtig <b>Zusätzliche Materialien</b>
Das Handrührgerät kann mehr! S. 24/25	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erläutern die Handhabung, Funktion und den sicheren Umgang mit diesem Arbeitsmittel</li> <li>- entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten/ Gefährdungen</li> <li>- überprüfen vorgegebene Fragestellungen mittels Experiment</li> <li>- entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen</li> </ul>	<b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b> <b>Medienpool</b> - Herstellung eines Regel - Plakats <b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> - Gruppenarbeit Textpuzzle / Lückentext - AB: Das Handrührgerät und Erwerb des Geräteführerscheins <b>Zusätzliche Materialien</b> - Vergleichsprüfung zwischen Gabel, Schneebesen, Handrührgerät - PRAXIS: z.B. Quarkspeise, Paradiescreme,
Tischlein deck dich S. 28/29	<ul style="list-style-type: none"> <li>- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und Gesichtspunkten (MK 15)</li> <li>-</li> </ul>	<b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b> <b>Medienpool</b> - Einladungskarten am PC gestalten - Internetrecherche: Tischsitten hier und anderswo z.B. Japan <b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> AB Tischlein deck dich LB S. 26 <b>Zusätzliche Materialien</b> Realobjekte zu verschiedenen feierlichen Anlässen: Geburtstag, Muttertag, Jubiläum, bella Italia
<b>Einbindung weiterer Seiten/Kapitel</b> Extra: Wer ist Herr Knigge S.30 Training: Clever i.d. Küche S.32	<b>Leistungsnachweis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mündliche &amp; andere fachspezifische Leistungen: Beiträge zum Unterrichtsgespräch</li> <li>- Klassenarbeit / Praxis / praktischer Test</li> </ul>	<b>Weitere Materialien/Medien</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selbsteinschätzungsbogen LB S. ggf.</li> <li>- praktischer Test</li> </ul>

<b>WP-Jg. 7 Inhaltsfeld 3</b>	Alternativ:  Inhaltlicher Schwerpunkt: Ernährung und Gesundheit	Im Jahrgang 7 wird das Fach 3stündig <u>halbjährlich</u> unterrichtet!
Unterrichtsvorhaben: Du bist was du isst! Schülerband 8-10, S. 36-61		<b>Zeitraum/Dauer: ca. 20 Wochen</b>

Thema	Kompetenzerwartungen <small>(SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz) Die Schülerinnen und Schüler...</small>	Mögliche konkrete Handlungssituation
Warum müssen wir essen und trinken? S.36/37	<ul style="list-style-type: none"> <li>- systematisieren fachbezogene Sachverhalte. (SK1)</li> <li>- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3)</li> <li>- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Schaubilder. (MK 8)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p>Fachraumbelehrung ist verpflichtend Bitte im Klassenbuch in ROT vermerken (s.Schulplaner)</p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB Nährstoffgehalt</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Wofür verbrauchst du Energie? S.38/39	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Schaubilder. (MK 8)</li> <li>- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12)</li> <li>- beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe .MK 13)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kartenabfrage</li> <li>- Internetrecherche zu Funktionsweise / Vor – und Nachteile von Fitnessarmbändern (Wearables) z.B. Stiftung Warentest</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB Energiebedarf des Menschen</li> <li>- Aktivitätsprotokoll.</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Die Ernährungspyramide S.40/41	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung</li> <li>- entnehmen mehreren Einzelmateriale niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2)</li> <li>- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3)</li> <li>- erklären den Aufbau der Ernährungspyramide und beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung. (MK 8)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p>Hygienebelehrung ist verpflichtend! Bitte im Klassenbuch in ROT vermerken</p> <p><b>Medienpool</b></p> <p>Ernährungspyramiden APP „Was esse ich“ <a href="http://www.bzfe.de/index.html">www.bzfe.de/index.html</a></p> <p>Collage</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB Einordnen von LM in die Ernährungspyramide LB S.36</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9)</li> </ul>	<p><b>Zusätzliche Materialien</b> Realobjekte zur Darstellung und Eingruppierung</p>
<p>Das Pyramidenfrühstück – Der richtige Start in den Tag! S. 42/43</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung</li> <li>- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2)</li> <li>- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen. (MK 3)</li> <li>- be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1)</li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus. (HK7)</li> <li>- bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen sowie das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung (UK)</li> <li>- beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe .MK 13)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erklärvideo zum Pyramidenfrühstück drehen (S. How to make a tutorial SB S. 92/93</li> <li>- Werbung für Kinderlebensmittel untersuchen</li> <li>- Rezeptbroschüre erstellen /PC</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB Pyramidenfrühstück LB S. 38</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lebensmittel für ein Gruppenfrühstück</li> <li>-ggf. Brotspieße, Powerfrühstück in der Mensa / Tag d.o. Tür verkaufen</li> </ul>
<p>Getränke S. 44/45</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- be- u. verarbeiten auch schwer handhabbare LM (HK 1)</li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus. (HK7)</li> <li>- beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung. (MK 13)</li> <li>- bewerten ausgewählte LM-Gruppen sowie das regio. Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung (UK)</li> <li>- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Erstellen eines flyers</li> <li>-Präsentation zum Thema Getränke</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stationenlernen</li> <li>Experiment Vitamin C Gehalt</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Erkundung: Getränkeangebot im Supermarkt</li> <li>Getränkeverpackungen unter der Lupe</li> <li>Besuch im Wasserwerk/ Stadtwerke</li> </ul>
<p>Gemüse, Salat und Obst S. 46/47</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung</li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus. (HK7)</li> <li>- beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsför-</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="http://www.5amtag.de/">www.5amtag.de/</a></li> <li><a href="http://www.bzfe.de/inhalt/obstvielfalt-entdecken-sekundarstufe-i-2438.html">www.bzfe.de/inhalt/obstvielfalt-entdecken-sekundarstufe-i-2438.html</a></li> </ul>

	<p>derlichen Ernährung. (MK13)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bewerten ausgewählte LM-Gruppen sowie das regio. Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung (UK)</li> <li>- be- u. verarbeiten auch schwer handhabbare LM (HK 1)</li> <li>- benennen die Vielfalt von Obst, Gemüse, Salat und beschreiben deren Eigenschaften. (SK1)</li> </ul>	<p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB Smoothie selber machen oder kaufen? LB S.42</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitamin C Test</li> <li>- Obst Gemüse to go (z.B. Spieße) für Pausenverkauf herstellen</li> </ul>
<p>Polenta, Popcorn oder Tacos – Mais in aller Welt beliebt S. 68/69</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung</li> <li>- bewerten ausgewählte LM-Gruppen sowie das regio. Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung (UK)</li> <li>- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9)</li> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Experimente mit Stärke</li> <li>- AB Warum wird Pudding fest? LB S.63</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschiedene Stärkeprodukte</li> <li>- Schokoladenpudding herstellen</li> </ul>
<p>Milch und Milchprodukte S. 52/53</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung</li> <li>- erläutern technische Strukturen anhand der Milchverarbeitung. (SK4)</li> <li>- bewerten ausgewählte LM-Gruppen sowie das regio. Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung (UK)</li> <li>- analysieren und interpretieren die Identitätszeichen und weitere Angaben auf einer Milchverpackung. (MK8)</li> <li>- überprüfen vorgegebene Fragestellungen eines Experiments zur Homogenisierung von Milch. (MK 9)</li> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p>Internetrecherche: Haltungsbedingungen von konventionellen Milchkuhbetrieben und ökologischen betrieben</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Experiment zum Homogenisieren von Milch AN LB S. 49</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <p>Rezept: Milchshake</p>
<p>Fleisch, Wurst, Fisch oder Ei S. 54/55</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung</li> <li>- bewerten ausgewählte LM-Gruppen sowie das regio. Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung (UK)</li> <li>- analysieren und interpretieren die Kennzeichnung von Hühnereiern. (MK 8)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p>Internetrecherche: Haltungsbedingungen von Legehennen</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hühnereiverpackungen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Frischetest. (MK 9)</li> <li>- nehmen andere Positionen ein &amp; vertreten diese (HK 6)</li> </ul>	-Veranschaulichung des Lebensraums von Legehennen s. LB S 58
Fette und Öle S. 56/57	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung</li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus. (HK7)</li> <li>- beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung. (MK 13)</li> <li>- systematisieren fachbezogene Sachverhalte und erstellen eine Mindmap oder eine Tabelle. (SK 1)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fettfleckprobe LB S. 52</li> <li>- sensorischer Geschmackstests versch. LM</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brot, Butter, Kräuter, Joghurt, Käse auch als Lightprodukt</li> </ul>
Extras: Knabbereien, Süßes und fette Snacks S. 58/59	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung</li> <li>- bewerten ausgewählte LM-Gruppen sowie das regio. Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung (UK)</li> <li>- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung. (MK 2)</li> <li>- erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten. (MK 14)</li> <li>- beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns. (UK 5)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p>Filmtipp: „Supersize me“ oder „voll verzuckert“</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- versteckter Zucker in LM LB S. 54</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Würfelzucker für eine reale Würfelzuckerzuordnung</li> <li>- Liste mit unterschiedlichen Zuckerarten (E-Nummern)</li> <li>- ggf. Etiketten</li> <li>- ggf. Trendgetränke unter der Lupe</li> </ul>
<p><b>Einbindung weiterer Seiten/Kapitel</b></p> <p>Training: Du bist, was du isst SB S. 60/61</p>	<p><b>Leistungsnachweis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mündliche &amp; andere fachspezifische Leistungen: Beiträge zum Unterrichtsgespräch</li> <li>Klassenarbeit / Praxis / praktischer Test</li> </ul>	<p><b>Weitere Materialien/Medien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selbsteinschätzungsbogen LB S. 56 ggf.</li> <li>- praktischer Test</li> </ul>

## Wahlpflichtunterricht

### Übergeordnete Kompetenzerwartungen für die Jahrgangsstufe 8–10

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 die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen
SK4		analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen
SK5		analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische 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		identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation
MK7	Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung und Analyse	analysieren komplexere kontinuierliche Texte
MK8		analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme
MK9		formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie mit Experimenten und Simulationen
MK10		identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander
MK11		analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor
MK12		entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte
MK13	Verfahren der Darstellung und Präsentation	stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich
MK14		erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen
MK15		präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten



	<b>Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz</b>
	<b>Die Schülerinnen und Schüler</b>
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 Kriterien geleitet unterschiedliche Handlungsweisen und da-hinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit
UK4	beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven
UK5	beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns
UK6	entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen
	<b>Kompetenzbereich Handlungskompetenz</b>
	<b>Die Schülerinnen und Schüler</b>
HK1	be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel
HK2	bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen
HK3	entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen die-se 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
HK 8	dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess

<b>WP-Jg. 8 Inhaltsfeld 7</b>	Inhaltlicher Schwerpunkt: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt	Im Jahrgang 8 wird das Fach 3stündig unterrichtet!
Unterrichtsvorhaben: Nachhaltigkeit		Schülerband 8-10, S.130 - 153
<b>Zeitraum/Dauer: ca. 16 Wochen</b>		

<b>Thema</b>	<b>Kompetenzerwartungen</b> (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz) Die Schülerinnen und Schüler...	<b>Mögliche konkrete Handlungssituation</b>
Der ökologische Fußabdruck S. 130/131	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven. (UK)</li> <li>- Entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen. (UK6)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b>  <b>Fachraumbelehrung ist verpflichtend Bitte im Klassenbuch in ROT vermerken</b>  <b>Hygienebelehrung ist verpflichtend! Bitte im Klassenbuch in ROT vermerken</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b>  -AB Mein ökologischer Fußabdruck LB S. 120</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b>  ggf. Klamotten Tauschbörse, Flohmarkt,</p>
Nachhaltigkeit in der Ernährung S. 132/133	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen.</li> <li>- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8)</li> <li>- analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b>  Erkundung Supermarkt: nachhaltig produzierte LM</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b>  - AB Die drei Säulen der Nachhaltigkeit</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b>  Einsatz nachhaltig produzierte LM</p>
Ökologische Landwirtschaft S. 136/137	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen.</li> <li>- recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen. (MK 1)</li> <li>- erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b>  Internetrecherche: EU – Bio Siegel und Demeter Siegel  <a href="http://www.oekolandbau.de/verarbeiter/betriebsmanagement/marketing/biomarketing">www.oekolandbau.de/verarbeiter/betriebsmanagement/marketing/biomarketing</a>  <a href="http://www.oekolandbau.de/haendler/verkaufen/werbung-und-verkaufsfoerderung">www.oekolandbau.de/haendler/verkaufen/werbung-und-verkaufsfoerderung</a>  Steckbrief zum Biosiegel erstellen</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b>  - AB Vergleich zwischen EU – Bio Siegel und Demeter Siegel</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b>  Erkundung im BIO EH Geschäft/ Sortiment und verschiedene Bio Siegel</p>

<p>Warum Lebensmittelmüll entsteht S. 138/139</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten. (MK 14)</li> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen die-se ggf. um. (HK 3)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b>  <a href="http://www.oekolandbau.de/verbraucher/wissen/einsteigerfragen">www.oekolandbau.de/verbraucher/wissen/einsteigerfragen</a></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b>  - Protokollbogen AB KV 49</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b>  ggf. Teilnahme Bundespreis f. Engagement gegen LM-Verschwendung</p>
<p>Zu gut für die Tonne: Lebensmittel retten S. 140 -142</p> <p>kreative Resteküche S. 143</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)</li> <li>- beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4)</li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten diese aus. (HK 7)</li> <li>- lernen Organisationen kennen, die Lebensmittel retten und anderen helfen.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b>  Online-Wissens-Quiz für Einsteiger von „Zu gut für die Tonne“  <a href="http://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wissenstest/">www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wissenstest/</a>  <a href="http://www.bzfe.de/inhalt/gefrieren-1347.html">www.bzfe.de/inhalt/gefrieren-1347.html</a>  <a href="http://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/kurzvideo">www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/kurzvideo</a>  ein Online-Tagebuch führen (z. B. unter <a href="http://www.respect-food.eu">www.respect-food.eu</a>)</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b>  - AB Dokumentation weggeworfener LM</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b>  - Umsetzen der Maßnahmen gegen LM Verschwendung (Behälter)  - Exkursion: Besuch der „Solinger Tafel“  - ggf. „Party“ organisieren, auf der aus Resten ein Gericht zubereitet und Abfälle vermieden werden</p>
<p>Beim Einkauf an die Umwelt denken SB S. 146/147</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13)</li> <li>- erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)</li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten diese aus. (HK 7)</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b>  Mikroplastik app / Einkaufsratgeber Mikroplastik</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b>  Protokoll: Plastik und Müll</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b>  Teilnahme am Projekt Deckel gegen Polio des Vereins „Deckel drauf“</p>
<p><b>Einbindung weiterer Seiten/Kapitel</b>  Training: Nachhaltigkeit S. 154/ 155</p>	<p><b>Leistungsnachweis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mündliche &amp; andere fachspezifische Leistungen: Beiträge zum Unterrichtsgespräch</li> <li>Klassenarbeit / Praxis / praktischer Test</li> <li>Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung</li> <li>Kurzvortrag</li> </ul>	<p><b>Weitere Materialien/Medien/ Diagnose von Schülerkonzepten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- praktischer Test</li> </ul>

<b>WP-Jg. 8</b> <b>Inhaltsfeld 5, 8</b>	Inhaltlicher Schwerpunkt: Ernährung und Gesundheit	Im Jahrgang 8 wird das Fach 3stündig unterrichtet!
Unterrichtsvorhaben: Wie bleibe ich gesund und fit? Schülerband 8-10, S.78 - 111		<b>Zeitraum/Dauer: ca. 16 Wochen</b>

<b>Thema</b>	<b>Kompetenzerwartungen</b> (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz) Die Schülerinnen und Schüler...	<b>Mögliche konkrete Handlungssituation</b>
Gesundheit – wie bleibe ich fit? S. 78/79	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit.</li> <li>- beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte und Systeme vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien.</li> <li>- präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Placemate</li> <li>- Internetrecherche</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ernährungspyramide, 10 Regeln der DGE</li> <li>- AB 30 Gesundheit – wie bleibe ich fit? LB S. 85</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prospekte</li> </ul>
Ernährung muss sich anpassen S. 80/81	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung versch. Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein.</li> <li>- beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven.</li> <li>- analysieren Fallbeispiele u. nehmen Verallgemeinerungen vor.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- app „was ich esse“ <a href="http://www.bzfe.de/inhalt/app-was-ich-esse-987.html">www.bzfe.de/inhalt/app-was-ich-esse-987.html</a></li> <li>- Ernährungsprotokoll</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB 31 Ernährung muss sich anpassen LB S. 86</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Nahrungsmittel-unverträglichkeit S. 82/83	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beschreiben Nahrungsmittelunverträglichkeiten sowie deren Folgen.</li> <li>- erstellen Diagramme, um Zusammenhänge graphisch darzustellen.</li> <li>- erheben selbstständig komplexere Daten durch Befragung.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Befragung</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB 32 Wie erkenne ich NM Unverträglichkeiten? LB S. 87</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>

<p>(Nahrungsmittel) - Allergien S. 84-87</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen LM die Allergien auslösen.</li> <li>- erläutern die Ursachen von NMA sowie deren Vorbeugung.</li> <li>- erstellen ein Plakat über Maßnahmen zur Allergievorbeugung.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> Internetrecherche</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Kennzeichnung von Allergenen S. 88/89</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen LM die Allergien auslösen.</li> <li>- bewerten den möglichen Zusammenhang zwischen LM und Allergien sowie LM Produktion und Allergien.</li> <li>- untersuchen LM Verpackungen im Hinblick auf die Kennzeichnung von Allergenen.</li> <li>- erstellen Steckbriefe zu fachbezogenen Sachverhalten.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> - LM Verpackungen mit Hinweis auf Allergene „Kann Spuren von... enthalten“ - Steckbriefe</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> - AB 33 Kennzeichnung d. 14 Hauptallergene auf LM Verpack. LB S: 88</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Laktoseintoleranz und Co S. 90 /91</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern, wie man sich bei NM Intoleranzen verhalten soll.</li> <li>- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander.</li> <li>- erheben selbstständig Daten durch eine Supermarkterkundung.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> - Supermarkt Erkundung</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> - pro &amp; contra Argumente</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Ernährungsbedingte Krankheiten S. 92/93</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit.</li> <li>- systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte.</li> <li>- entnehmen Modellen Kern – und Detailaussagen und entwickeln einfache modelhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> - AB 34 „ernährungsbedingte Krankheiten“ S. 89</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Normalgewicht – bin ich zu dick, zu dünn oder gerade richtig? S. 94/95</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit.</li> <li>- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Diagramme und Schaubilder.</li> <li>- analysieren Fallbeispiele u. nehmen Verallgemeinerungen vor.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> - Internetrecherche zum BMI, BZgA Materialien</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> - AB 35 Aaron und der Kampf mit dem Übergewicht</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b> - ggf. fächerübergreifend mit NW</p>

<p>Diabetes mellitus Typ 1 S. 98/99</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit.</li> <li>- identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein.</li> <li>- analysieren Fallbeispiele u. nehmen Verallgemeinerungen vor.</li> <li>- recherchieren innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen sich zielgerichtet Informationen.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Internetrecherche zu Diabetes Mellitus / Insulin im Körper</li> <li>- flyer, Prospekte Apotheke, Arzt</li> <li>- Vortrag über Folgeerkrankungen /Referat/ Collage</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fragen an einen Diabetesberater, Betroffenen</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Diabetes mellitus Typ 2 S. 99/100</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit.</li> <li>- systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte.</li> <li>- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Diagramme und Schaubilder.</li> <li>- analysieren Fallbeispiele u. nehmen Verallgemeinerungen vor.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Internetrecherche zu Diabetes Mellitus / Insulin im Körper</li> <li>- Referat erweitern</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Formen von Essstörungen S. 102/103</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit.</li> <li>- systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte.</li> <li>- recherchieren innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen sich zielgerichtet Informationen.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Internetrecherche BZgA Materialien mit Beratungstelefon</li> <li>- Broschüre „gegen Verherrlichung von Essstörungen im Internet“ vom Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jgl.</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p><b>Einbindung weiterer Seiten/Kapitel</b> Extra: Schönheitsideale, Pro Contra Diskussion Formula Diäten S. 104 - 109 Training: S. 110 /111</p>	<p><b>Leistungsnachweis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mündliche &amp; andere fachspezifische Leistungen: Beiträge zum Unterrichtsgespräch Klassenarbeit / Praxis / praktischer Test Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung Kurzvortrag</li> </ul>	<p><b>Weitere Materialien/Medien/ Diagnose von Schülerkonzepten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selbsteinschätzungsbogen: Ernährung und Gesundheit Seite LB S. 94</li> <li>- praktischer Test</li> </ul>

<b>WP-Jg. 9</b> <b>Inhaltsfeld 6</b>	Inhaltlicher Schwerpunkt: Haushaltsmanagement	Im Jahrgang 9 wird das Fach 3stündig unterrichtet!
Unterrichtsvorhaben: Alle unter einem Dach?!- Haushalts- und Lebensformen heute Schülerband 8-10, S. 114-127		<b>Zeitraum/Dauer: ca. 12 Wochen</b>

<b>Thema</b>	<b>Kompetenzerwartungen</b> (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz) Die Schülerinnen und Schüler...	<b>Mögliche konkrete Handlungssituation</b>
Wohnung mieten und umziehen S. 114/115	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären, wie man auf d. Wohnungsmarkt eine Wohnung findet.</li> <li>- begründen die Bedeutung von Mietverträgen für beide Vertragspartner.</li> <li>- begründen, warum bei der Wohnungsübergabe ein Protokoll angefertigt werden soll.</li> <li>- beschreiben, was vor, während u. nach dem Umzug organisiert, erledigt und beachtet werden sollte und fassen dies in einer Checkliste zusammen.</li> <li>- entwickeln eine Vorstellung über finanzielle Belastungen einer eigenen Wohnung durch die Berechnung von Miete und laufenden Kosten an einem Fallbeispiel.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b>  <b>Fachraumbelehrung ist verpflichtend Bitte im Klassenbuch in ROT vermerken</b>  <b>Hygienebelehrung ist verpflichtend! Bitte im Klassenbuch in ROT vermerken</b></p> <p><b>Medienpool</b>  - Internetrecherche Wohnungsübergabeprotokoll, Checkliste Umzug</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b>  - Wohnungsannoncen / Immobilienteil von Tageszeitungen  - Checkliste Umzug</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Mietvertrag und Hausordnung S. 116/117	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern einzelne Bestandteile von Mietverträgen und Hausordnungen.</li> <li>- beurteilen einzelne Konfliktsituationen im Zusammenleben verschiedener Mietparteien in einem Haus.</li> <li>- recherchieren die Aufgaben des Mieterschutzverbänden.</li> <li>- erörtern verschiedene Kündigungsgründe.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b>  - Internetrecherche „Mieterschutzverbände“ z.B. Mieterbund  - Rollenspiel</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b>  - Mietvertrag / Info: Hausordnung</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b>  ggf. Besuch des Mieterbundes / Fragenkatalog erstellen</p>
Wohnraum fehlt S. 118/119	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beschreiben die Situation auf dem deutschen Wohnungsmarkt.</li> <li>- erörtern d. Angebot–Nachfrage-Prinzip für d. Wohnungsmarkt.</li> <li>- erklären den Begriff „Sozialwohnung“.</li> <li>- diskutieren die Entwicklung des deutschen Wohnungsmarktes und den Aspekt des sozialen Wohnungsbaus.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Haus - und Familienarbeit S. 120/121	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ordnen verschiedenen Bereichen der Haus– und Familienarbeit unterschiedlichen Tätigkeiten zu.</li> <li>- benennen Tätigkeiten aus dem Bereich der Haus– und Familienarbeit, die sie selber durchführen.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beurteilen anhand von zwei Fallbeispielen die Lebenssituationen von Menschen, die der Haus- und Familienarbeit nachgehen.</li> <li>- erörtern, in welchen Punkten sich die Haus- und Familienarbeit und die Erwerbsarbeit unterscheiden.</li> </ul>	<p>- AB 40 „Papa, Charly hat gesagt... LB S. 102</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Methode: Befragung S. 122/123</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bereiten die Befragung vor und führen diese durch.</li> <li>- diskutieren für die Befragung versch. Themenschwerpunkte und entscheiden sich für ein gemeinsames Thema.</li> <li>- entwickeln für die Befragung einen Fragebogen.</li> <li>- werten die Ergebnisse der Befragung aus und stellen diese graphisch dar.</li> <li>- präsentieren die Ergebnisse dem WP Kurs.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> Rollenspiel / Fragebogen vorbereiten</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> - AB 41 Wie viel Taschengeld bekommen Jugendliche? LB S. 104</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Alles in den Griff kriegen S. 124/125</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erörtern das Problemfeld der Haus- und Familienarbeit.</li> <li>- beschreiben unterschiedliche Modelle der Arbeitsteilung in den privaten Haushalten.</li> <li>- erörtern die Mitarbeit von Kindern und Jugendlichen bei der Hausarbeit.</li> <li>- benennen sinnvolle Maßnahmen zur besseren Vereinbarkeit von Familie und Beruf.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> - ggf. AB 42 Wer hilft bei der Hausarbeit /fächerübergreifend mit Mathematik /Auswertung</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p><b>Einbindung weiterer Seiten/Kapitel</b> Training: Haushaltsmanagement S. 126/127</p>	<p><b>Leistungsnachweis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mündliche &amp; andere fachspezifische Leistungen: Beiträge zum Unterrichtsgespräch Klassenarbeit / Praxis / praktischer Test Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung Kurzvortrag</li> </ul>	<p><b>Weitere Materialien/Medien/ Diagnose von Schülerkonzepten</b> - Selbsteinschätzungsbogen: Haushaltsmanagement LB S. 106</p>



<b>WP-Jg. 9 Inhaltsfeld 8</b>	Inhaltlicher Schwerpunkt: Ernährung aktuell	Im Jahrgang 9 wird das Fach 3stündig unterrichtet!
Unterrichtsvorhaben: Ernährungstrends Schülerband 8-10, S.46 - 75		<b>Zeitraum/Dauer: ca. 16 Wochen</b>

<b>Thema</b>	<b>Kompetenzerwartungen</b> (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz) Die Schülerinnen und Schüler...	<b>Mögliche konkrete Handlungssituation</b>
Was Werbung verspricht S.46/47	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern Strategien der Werbeindustrie und formulieren Werbebotschaften m. Blick auf ausgewählte Zielgruppen.</li> <li>- interpretieren eine Grafik und vergleichen diese mit selbst erhobenen Daten.</li> <li>- beurteilen komplexere fachbezogene Sachverhalte aus verschiedenen Perspektiven.</li> <li>- gestalten ein Medienprodukt u. präsentieren dies im schulöffentlichen Raum.</li> <li>- beurteilen komplexere fachbezogene Sachverhalte aus verschied. Perspektiven des Verbraucherschutzes und entwickeln Strategien zum Schutz vor d. Einflüssen der Werbung.</li> <li>- erörtern Aspekte der Werbung.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Internetrecherche <a href="http://www.klicksafe.de">www.klicksafe.de</a></li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Wie dich Werbung beeinflusst S. 48/49	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen Bedürfnisse ausgewählter Zielgruppen.</li> <li>- erläutern Strategien der Werbeindustrie und formulieren Werbebotschaften m. Blick auf ausgewählte Zielgruppen.</li> <li>- beurteilen komplexere fachbezogene Sachverhalte aus verschied. Perspektiven des Verbraucherschutzes und entwickeln Strategien zu Schutz vor den Einflüssen der Werbung.</li> <li>- erörtern Aspekte der Werbung.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p>AB 18 Werbung für Jugendliche und ihre Folgen LB S. 56</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Nahrungsergänzungsmittel S. 52/53	<ul style="list-style-type: none"> <li>- begründen die Notwendigkeit von Hinweisen auf Verpackungen von Nahrungsergänzungsmitteln.</li> <li>- erläutern Strategien der Werbeindustrie für Nahrungsergänzungsmitteln und ordnen rechtliche Vorgaben anhand von Beispielen zu.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="http://www.bfr.bund.de">www.bfr.bund.de</a> (Bundesinstitut für Risikobewertung)</li> <li><a href="http://www.bvl.bund.de">www.bvl.bund.de</a> (Bundesamt für Verbraucherschutz u. LM Sicherheit)</li> <li><a href="http://www.verbraucherzentrale.de">www.verbraucherzentrale.de</a> (LM m. Gesundheitsversprechen–wirklich gesünder?)</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Pille und Kapsel- voll im Trend	<ul style="list-style-type: none"> <li>- unterscheiden NEM und Nahrungsergänzungsmittel für ausgewählte Personenkreise und Altersgruppen.</li> <li>- erörtern den Einfluss NEM und Nahrungsergänzungsmittel auf die</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p>

<p>S. 54/55</p>	<p>Gesundheit von Verbrauchern und entscheiden sich für oder gegen den Konsum.  - erheben selbstständig Daten durch eine Befragung und werten diese aus.</p>	<p><a href="http://www.bfr.bund.de">www.bfr.bund.de</a> (Bundesinstitut für Risikobewertung)  <a href="http://www.bvl.bund.de">www.bvl.bund.de</a> (Bundesamt für Verbraucherschutz u. LM Sicherheit)  <a href="http://www.verbraucherzentrale.de">www.verbraucherzentrale.de</a> (LM m. Gesundheitsversprechen–wirklich gesünder?)  <a href="http://www.test.de">www.test.de</a> (Stiftung Warentest)  pro &amp;Contra Diskussion</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Muskeln um jeden Preis?  S. 56/57</p>	<p>- unterscheiden NEM und Nahrungsergänzungsmittel für ausgewählte Personenkreise und Altersgruppen.  - erläutern Strategien der Werbeindustrie und formulieren Werbebotschaften mit Blick auf ausgewählte Zielgruppen.  - erörtern den Einfluss von Eiweißpräparaten auf die Gesundheit und entscheiden sich für oder gegen den Konsum.</p>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p>- AB 19 Wie viel Eiweiß braucht der Körper? LB S.57  - AB 20 Wird dein Tagesbedarf an Eiweiß gedeckt? LB S.58  - AB 21 Ernährungsprotokoll LB S.59</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Ernährung im Ganztage  S. 58/59</p>	<p>- entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung u. Überprüfung fachbezogener Sachverhalte.  - entscheiden sich in komplexen, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen.  - planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus.</p>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><a href="http://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/">www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/</a>  <a href="http://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Checkliste_Schulverpflichtung.pdf">www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Checkliste_Schulverpflichtung.pdf</a> Auswertung über das online tool</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p>- AB 22 Umfrage: Wie zufrieden bist du mit der Schulmensa? LB S: 59</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Essen „to go“  S. 60/61</p>	<p>- beschreiben das Preis-Leistungsverhältnis bei Lebensmitteln.  - be – und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel.  - recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen.  - entwickeln Kriterien zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte.</p>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p>Befragung  Essens – und/oder Versorgungspläne für besondere Situationen</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p>AB 33 Selbstzubereitet oder fertig gekauft? LB</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>

<p>Ernährungstrends S. 64/65</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit</li> <li>- entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen.</li> <li>- be – und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel.</li> <li>- präsentieren ein Themenmenü unter funktionalen Gesichtspunkten.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> Stationenlernen Befragungen</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b> ggf. Ausstellung und Kostproben</p>
<p>Methode Gruppenpuzzle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifizieren unterschiedliche Perspektiven, geben diese zutreffend wieder, und vergleichen sie miteinander.</li> <li>- stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen dar und präsentieren diese anschaulich.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> Gruppenpuzzle / Expertengruppen Präsentation</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b> - AB 26 Ich esse vegetarisch, weil.. LB</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p><b>Einbindung weiterer Seiten/Kapitel</b> Extra: pro/contra nudging S.50/51 Wie super sind Superfoods? S. 70/72 +Rezepte S. 72/73 Training: Ernährung aktuell S. 74/75</p>	<p><b>Leistungsnachweis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mündliche &amp; andere fachspezifische Leistungen: Beiträge zum Unterrichtsgespräch Klassenarbeit / Praxis / praktischer Test Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung Kurzvortrag</li> </ul>	<p><b>Weitere Materialien/Medien/ Diagnose von Schülerkonzepten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selbsteinschätzungsbogen: Ernährung aktuell LB S. 68</li> <li>- praktischer Test</li> </ul>

<b>WP-Jg. 10</b> <b>Inhaltsfeld 9</b>	Inhaltlicher Schwerpunkt: Online Ökonomie	Im Jahrgang 10 wird das Fach 3stündig unterrichtet!
Unterrichtsvorhaben: Online Handel Schülerband 8-10, S.158-179		<b>Zeitraum/Dauer: ca. 13 Wochen</b>

<b>Thema</b>	<b>Kompetenzerwartungen</b> (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz) Die Schülerinnen und Schüler...	<b>Mögliche konkrete Handlungssituation</b>
Lebensmittel online einkaufen S. 158/159	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären die Bedeutung des Onlinekaufs für unterschiedliche Bevölkerungsgruppen.</li> <li>- beschreiben die aktuelle und zukünftige Entwicklung des Onlinehandels.</li> <li>- entwickeln Argumente, die für oder gegen den Onlinehandel sprechen.</li> <li>- erörtern die Auswirkungen der Zunahme des Onlinehandels für die Entwicklung der Städte.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b>  <b>Fachraumbelehrung ist verpflichtend Bitte im Klassenbuch in ROT vermerken</b>  <b>Hygienebelehrung ist verpflichtend! Bitte im Klassenbuch in ROT vermerken</b></p> <p><b>Medienpool</b>  - Befragung</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Das Auf und Ab der Preise S. 160/161	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beschreiben das Preisbildungsmodell.</li> <li>- erklären das Zusammenwirken von Angebot und Nachfrage bei der Preisbildung.</li> <li>- erörtern die Ursachen für extreme Preisschwankungen bei Einkäufen im Internet.</li> <li>- diskutieren das System „Dynamic pricing“.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b>  Brainstorming  Preisermittlung mit Smartphone und PC.</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Onlinehandel S. 162/163	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären die Entwicklung des Onlinehandels mit eigenen Worten.</li> <li>- beschreiben das eigene Kaufverhalten bezüglich der von ihnen getätigten Onlinekäufe.</li> <li>- benennen Risiken und Probleme, die sich aus Sicht der Käufer und Verkäufer ergeben können.</li> <li>- beschreiben die unterschiedlichen Bezahlverfahren beim Onlinehandel.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b>  Mindmap „Bezahlssysteme“</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b>  - AB 55 Onlinehandel LB</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
copy and paste S. 164/165	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären die Bedeutung und Bestimmungen des Urheberrechts.</li> <li>- analysieren, unter welchen Bedingungen Musik und Filme weitergegeben werden dürfen.</li> <li>- erläutern Fachbegriffe wie „blue ray“ und „Torrentfile“.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b>  Internetrecherche <a href="https://creativecommons.org/licenses/by/3.0/de/">https://creativecommons.org/licenses/by/3.0/de/</a>  <a href="http://www.checked4you.de/netzmusik">www.checked4you.de/netzmusik</a></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nennen Verstöße gegen das Urheberrecht, die mit Strafen geahndet werden.</li> <li>- recherchieren Internetadressen aus dem Bereich der Creative Commons.</li> </ul>	<p>- AB 56 Copy and paste LB</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Wunderbare Medienwelt S. 166/167	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lernen Verhaltensregeln im Netz kennen und können diese in Kommunikation, auch mit offiziellen Stellen, anwenden.</li> <li>- können Emails schreiben, auch um sich zu bewerben.</li> <li>- erläutern, wobei Ihnen das Internet Unterstützung bieten kann und welche Angebote es bereithält.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p>- AB 57 Wunderbare Medienwelt LB</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Digitalsucht? S. 168/169	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erkennen, wann man von Suchtverhalten durch digitale Medien spricht.</li> <li>- entwickeln Strategien, was man unternehmen kann, um eine digitale Pause einzulegen.</li> <li>- erkennen, dass die Sucht nach Computerspielen als neue Krankheit gilt, bei der unterschiedliche Kriterien erfüllt sein müssen, wenn sie als Gaming Disorder bezeichnet wird.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p>- AB 58 Tagebuch Handyfasten</p> <p>- AB 59 Handysucht? Teste dich selbst!</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Der gläserne Kunde S. 170/171	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen.</li> <li>- beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinterliegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit.</li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten diese aus.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p>Internetrecherche Kundenkarten, oder in Supermärkten, EH Geschäften &amp; Anmeldemodalitäten</p> <p><a href="http://www.checked4you.de/home">www.checked4you.de/home</a> (Verbraucherzentrale)</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p>- AB 60 Die Datenschutzgrundverordnung (DSGVO)</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Rechte beim Onlinekauf S. 172/173	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Strukturen.</li> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese um.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p>Internetrecherche Widerrufsrecht</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p>- AB 61 Rechte beim Onlinekauf LB</p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>

<p>Smart Home – ein neuer Trend? S. 174/ 175</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären den Begriff smart home.</li> <li>- begründen, ob sie sich ein Leben mit der smart home-Technologie vorstellen können.</li> <li>- benennen Lebensbereiche, in denen sie sich eine Nutzung der smart home Technologie für ihr Leben vorstellen können.</li> <li>- analysieren Gründe, warum die smart home- Nutzung in Deutschland noch nicht weit verbreitet ist.</li> <li>- entwickeln pro &amp; contra Argumente für die Nutzung der smart home- Technologie.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> <i>Befragung</i></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Methode: Internet Rallye S. 176/177</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- einigen sich auf ein Thema für die Erstellung und Durchführung einer Internet Rallye.</li> <li>- entwickeln einen Aufgaben– und Fragenkatalog für die Rallye.</li> <li>- bearbeiten die von den Mitschülern erstellten Rallyes.</li> <li>- werten die mit der Methode Internet Rallye gemachten Erfahrungen aus.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> <i>Internet Rallye z. B. zu „Zahlungsverkehr“ (was ist eine TAN-Nummer u.ä)</i></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p><b>Einbindung weiterer Seiten/Kapitel</b> Training: online Ökonomie S. 178/179</p>	<p><b>Leistungsnachweis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mündliche &amp; andere fachspezifische Leistungen: Beiträge zum Unterrichtsgespräch Klassenarbeit / Praxis / praktischer Test Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung Kurzvortrag</li> </ul>	<p><b>Weitere Materialien/Medien/ Diagnose von Schülerkonzepten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selbsteinschätzungsbogen: online Ökonomie LB S. 153</li> <li>- praktischer Test</li> </ul>

<b>WP-Jg. 10</b> <b>Inhaltsfeld 10</b>	Inhaltlicher Schwerpunkt: Berufsorientierung	Im Jahrgang 10 wird das Fach 3stündig unterrichtet!
Unterrichtsvorhaben: Berufsorientierung Schülerband 8-10, S.182 - 211		<b>Zeitraum/Dauer: ca. 15 Wochen</b>

<b>Thema</b>	<b>Kompetenzerwartungen</b> (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungskompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz) Die Schülerinnen und Schüler...	<b>Mögliche konkrete Handlungssituation</b>
Den eigenen Weg finden S. 182/183	<ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen die Möglichkeiten Informationen zu einzelnen Berufen zu erlangen.</li> <li>- erörtern Werte, die für ihr späteres Berufsleben von Bedeutung sind.</li> <li>- beschreiben die eigenen beruflichen Erwartungen und Wünsche und vergleichen diese mit einem Umfrageergebnis.</li> <li>- erörtern an zwei Fallbeispielen die Erwartungen zweier Jugendlicher an ihr Berufsleben.</li> <li>- erklären ihre eigenen Fähigkeiten und Stärken.</li> <li>- recherchieren im Internet einzelne Ausbildungsberufe aufgrund einer kurzen vorgegebenen Rollenbeschreibung.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Internetrecherche Ausbildungsberufe <a href="http://www.planet-beruf.de">www.planet-beruf.de</a> <a href="http://www.berufenet.de">www.berufenet.de</a></li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB 63 Selbst – und Fremdwahrnehmung LB S. 176</li> <li>- Berufswahlpass /fächerübergreifend mit AW</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <p>Beratung durch Berufsberater, Besuch im BIZ, der Handwerkskammer, Beruf aktuell</p>
Die eigene Entscheidung treffen S. 184/185	<ul style="list-style-type: none"> <li>- entwickeln für zwei Fälle Alternativen für ihren beruflichen Einstieg</li> <li>- erörtern für ihren beruflichen Einstieg Alternativen</li> <li>- recherchieren die Zielsetzungen des Girls`Day und des Boys`Day.</li> <li>- bewerten die Erfahrungen, die andere SuS durch ihre Teilnahme an diesem gemacht haben.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Internetrecherche Girls`Day, Boys`Day, FSJ , FÖJ <a href="http://www.girls-day.de/">www.girls-day.de/</a></li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB 64 Entscheidungen vorbereiten LB S. 173</li> </ul>
Jugendliche im Betrieb S. 186/187	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären die Inhalte des Berufsbildungsgesetz.</li> <li>- lernen die Rechte und Pflichten der Ausbilder und Auszubildenden kennen.</li> <li>- schätzen die Bedeutung der Probezeit für die Auszubildenden und Auszubildenden ein.</li> <li>- benennen, wie Jugendliche ihre Interessen vertreten können.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Internetrecherche zu Berufsbildungsgesetz /Ausbildungsvertrag</li> <li>- Rollenspiel</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB 65 Alles paletti? LB</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Besuch eines Betriebes/Krankenhaus</li> </ul>
Bäcker – ein Leben lang?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären unterschiedliche Qualifizierungs-,</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p>

S. 188/189	<p>Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten unter Berücksichtigung der Lebensverlaufsperspektive.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erörtern die Vor- u. Nachteile eines abhängigen Arbeitsverhältnisses gegenüber beruflicher Selbstständigkeit.</li> <li>- beurteilen die eigene berufliche Lebensplanung im Hinblick auf verschiedene Erscheinungsformen von Arbeit unter Berücksichtigung des Strukturwandels in der Arbeitswelt.</li> <li>- bewerten die Möglichkeiten der Partizipation und Mitbestimmung während der Ausbildung und im Beruf.</li> <li>- bewerten die Bedeutung des Erwerbseinkommens.</li> </ul>	<p><b>Medienpool</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berufe im Wandel der Zeit, Recherche unter <a href="http://www.planet-beruf.de">www.planet-beruf.de</a> <a href="http://www.berufenet.de">www.berufenet.de</a></li> <li>- Stellenmarktboerse aus verschiedenen Tages- und Wochenzeitungen</li> </ul> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Regionen verändern sich S. 190/191	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären den Begriff Strukturwandel.</li> <li>- erörtern den Strukturwandel am Beispiel der Veränderungen der Textilindustrie.</li> <li>- diskutieren die zukünftigen Folgen der Einführung digitaler Kassensysteme.</li> <li>- untersuchen, welche Betriebe in den letzten Jahren in ihrer Region geschlossen haben.</li> <li>- erklären, welche neuen Betriebe sich in den letzten Jahren in ihrer Region angesiedelt haben.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p>Fragebogen erstellen</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- AB 66 Strukturwandel</li> </ul> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Veränderungen der Arbeitswelten S. 192/193	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beschreiben den Zusammenhang zwischen Arbeitszeitmodellen und der Gesundheit der Beschäftigten.</li> <li>- benennen die Vor- und Nachteile des Modells Homeoffice.</li> <li>- erörtern Berufe, in denen sie sich das Modell Homeoffice vorstellen können bzw. nicht vorstellen können.</li> <li>- definieren verschiedene Arbeitszeitmodelle und zeigen deren gesundheitliche Folgen auf.</li> <li>- recherchieren im Internet, ob es in ihrer Region Beispiele für das Modell des Bürosharing gibt.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p>Internetrecherche zu Bürosharing</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
Von der Arbeit leben können S. 194/195	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären unterschiedliche Beschäftigungsverhältnisse.</li> <li>- beschreiben die Lebenssituation von Menschen, die finanziell schlechter gestellt sind.</li> <li>- entwickeln für diese Menschen Zukunftswünsche.</li> <li>- beschreiben die unterschiedlichen Arbeitsverhältnisse von Frauen und Männern.</li> <li>- diskutieren Gründe für die unterschiedlichen Arbeitsverhältnisse von Frauen und Männern im Bereich der Erwerbstätigkeit.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b></p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>



<p>Brutto ist nicht netto S. 196/197</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären die Bedeutung von Steuereinnahmen für den Staat.</li> <li>- erläutern den Unterschied zwischen der Lohn- und Einkommenssteuer.</li> <li>- beschreiben den Unterschied zwischen direkten und indirekten Steuern.</li> <li>- erörtern Aspekte der Steuergerechtigkeit.</li> <li>- recherchieren Informationen zu unterschiedlichen indirekten Steuern und präsentieren ihre Ergebnisse.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> Internet: Brutto-Netto - Rechner Internetrecherche zu unterschiedlichen indirekten Steuern Präsentation</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Ein Unternehmen gründen S. 200/201</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern Möglichkeiten, eine Geschäftsidee umzusetzen.</li> <li>- wissen, was ein Franchise Unternehmen ist.</li> <li>- nennen Möglichkeiten für die Finanzierung ihres eigenen potenziellen Unternehmens.</li> <li>- wissen, wie man vorgehen muss, wenn man eine Schülerfirma gründen möchte.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> Internetrecherche zu Schülerfirmen Präsentation</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Selbstständig oder angestellt? S. 202/203</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- erklären Vor- und Nachteile der Selbstständigkeit und des Angestellt sein.</li> <li>- können über den Stellenwert von Arbeit und Beruf in ihrem persönlichen Leben sprechen.</li> <li>- wissen, wie Berufstätigkeit das Familienleben beeinflusst.</li> <li>- wissen, was es bedeutet, arbeitslos zu sein.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> Befragung von Angestellten und Selbstständigen Präsentation</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b></p>
<p>Einnahmen gleich Gewinn? S. 204/205</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren an einem Fallbeispiel die Entstehung von Einkommen in Unternehmen, u.a. unter Berücksichtigung von Kosten, Umsatz und Gewinn.</li> <li>- beschreiben die Funktion einer Einkommensteuererklärung und verschiedener Einkommensteuerklassen.</li> <li>- erörtern die Vor- und Nachteile eines abhängigen Arbeitsverhältnisses gegenüber einer beruflichen Selbstständigkeit.</li> </ul>	<p><b>Materialien/Medien zu WP starke Seiten</b></p> <p><b>Medienpool</b> Interview in einer Steuerkanzlei oder Expertenbefragung in der Schule</p> <p><b>Materialien für Lehrerinnen und Lehrer</b></p> <p><b>Zusätzliche Materialien</b> fiktive Einnahmen / Ausgaben einer Schülerfirma berechnen</p>
<p><b>Einbindung weiterer Seiten/Kapitel</b> Extra: Sich für einen Beruf entscheiden S. 198/199 Ein Beruf für dich? S. 206/207 Training: BO S. 210/211</p>	<p><b>Leistungsnachweis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mündliche &amp; andere fachspezifische Leistungen: Beiträge zum Unterrichtsgespräch Klassenarbeit / Praxis / praktischer Test Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung Kurzvortrag</li> </ul>	<p><b>Weitere Materialien/Medien/ Diagnose von Schülerkonzepten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selbsteinschätzungsbogen: Berufsorientierung LB</li> <li>- praktischer Test</li> </ul> <p><b>Außerschulischer Lernort:</b> Exkursion: Besuch im BIZ Expertenbefragung mit einzelnen Vertretern/innen einer Berufssparte</p>

## Grundsätze der Leistungsbewertung im Wahlpflichtunterricht

Die Gesamtnote setzt sich wie folgt zusammen:

schriftliche Arbeiten*	Sonstige Leistungen
40%	60%

Sonstige Leistungen:

Prozent	Bereiche	Kriterien
10%	<i>Mündliche Beiträge zum Unterricht</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Qualität der Beiträge</li> <li>◆ Quantitative Beteiligung</li> <li>◆ Kontinuität der Beiträge</li> </ul> <div style="display: flex; align-items: center; margin-left: 20px;"> <span style="font-size: 2em; margin-right: 5px;">}</span> <span>z.B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Beiträge zur Diskussion Streitgesprächen, Moderation von Gesprächen,</span> </div>
10%	<i>Referate, Kurzvorträge, Präsentationen</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ sachliche Qualität, mediale Unterstützung</li> </ul>
10%	<i>Heftführung</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Vollständigkeit (Deckblatt, Inhaltsverzeichnis, Reihenfolge der Aufgaben / Arbeitsblätter,</li> <li>◆ Sauberkeit und Ordnung (Heftung, Schrift, Datum etc.)</li> <li>◆ kurze schriftliche Übungen</li> </ul>
10%	<i>Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven, sowie ggf. praktischen Handelns</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ z.B. Rollenspiel, Befragung Auswertung, Erkundung, Plakate, Flugblätter, Präsentationen und Verkauf von selbstgemachten Produkten</li> </ul>
20%	<i>Praktische Beiträge, Arbeitsprozess und Arbeitsergebnis</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Materialbeschaffung (Zutaten, Geräte etc.)</li> <li>◆ Sorgfältiger/ sach – u. fachgerechter Umgang mit dem Material</li> <li>◆Sorgfältiges / sach – u. fachgerechtes Arbeiten</li> <li>◆ Einhaltung des Zeitrahmens</li> <li>◆ Arbeitsaufteilung in der Gruppe, Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft und Kooperation</li> <li>◆ Planung, Organisation &amp; Durchführung von Arbeitsabläufen</li> <li>◆ Organisation der erforderlichen Nacharbeiten</li> <li>◆ Selbstständigkeit im Arbeitsprozess</li> <li>◆ Einhaltung von Sicherheitsbestimmungen</li> <li>◆ Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz</li> <li>◆ Arbeitstempo/Konzentration/ Ausdauer / Arbeitsverhalten</li> </ul>

\*(d.h. Klassenarbeiten bzw. gleichwertige Ersatzleistung gemäß §6 Abs. 8 APO-SI)