

Inhaltliche Themenfelder Jg. 6 - Hauswirtschaft

Inhaltsfeld 1 - Ernährung und Märkte (MK,UK,HK,SK)

Thema: Unsere Schulküche als sauberer und sicherer Arbeitsplatz

- Persönliche Hygiene
- Lebensmittelhygiene
- Hygiene am Arbeitsplatz
- Gefahrenquellen in der Schulküche und im Haushalt
- Massnahmen zur Gefahrenvermeidung
- Rationelles Spülen
- Arbeitsplanung und Organisation

Thema: Unsere Ernährung

- Der Ernährungskreis / die Ernährungspyramide

- Aufzählung der verschiedenen Lebensmittelgruppen
- Nährstoffe, Einteilung und Funktion
- Vorkommen der Nährstoffe in den Lebensmittelgruppen
- Stellenwert der Lebensmittelgruppen in unserer Ernährung

Thema: Lebensmittelgruppe „Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln“

- Verschiedene Getreidesorten und ihren Verwendungszweck
- Aufbau des Getreidekorns und Vorkommen von Nährstoffen im Getreidekorn
- Herstellung von Mehl
- Auszugsmehl und Vollkornmehl
- Ernährungsphysiologische Bedeutung des Vollkornmehls bzw. der Vollkornprodukte im Hinblick auf Ballaststoffgehalt
- Kartoffel - die tolle Knolle

- Kartoffelsorten und die küchentechnischen Eigenschaften (festkochend, überwiegend festkochend und mehlig kochende Kartoffeln)
- Regionale Angebote der Kartoffeln und die Preise
- Lagerung von Kartoffeln
- Nährstoffschonende Zubereitung von Kartoffeln

Thema: Lebensmittelgruppe „Gemüse und Hülsenfrüchte“

- Stellenwert der Gemüse in unserer Ernährung
- Five a day
- Nährstoffschonende Zubereitung von verschiedenen Gemüsesorten
- saisonale und regionale Angebote von verschiedenen Gemüsesorten
- Hülsenfrüchte - wie wertvoll sind sie eigentlich?

Thema: Lebensmittelgruppe „ Obst“

- Was steckt im Obst?
- Five a day
- Apfel - ein gesundes Pausensnack
- Apfelsorten (Sensorische Tests)
- Regionale Apfelangebote und Preise
- Handelsklassen und Qualität von Äpfeln

Inhaltsfeld 3 - Technische Geräte (MK, HK)

- Sachgerechter Umgang mit Arbeitsmitteln und -geräten (Messer, Küchenwaage, Messbecher, Handrührgerät, Stabmixer, Herd, Backofen)
- Reinigung und Pflege der Arbeitsmitteln und -geräte

Inhaltliche Themenfelder Jg. 7 - Hauswirtschaft

Inhaltsfeld 1 - Ernährung und Märkte (MK, SK, HK, UK) & Inhaltsfeld 4 - Produktionsprozesse (SK, UK)

Thema: Unsere Schulküche als sauberer und sicherer Arbeitsplatz (Wiederholung der Regel)

Thema: Der Ernährungskreis / die Ernährungspyramide / die Nährstoffe (Wiederholung aus der Jahrgangsstufe 6)

Thema: Lebensmittelgruppe „Milch und Milchprodukte“

- Der Weg der Milch - von Kuh in in den Supermarkt
- Was steckt in Milch?
- Milchprodukte - Was wird aus Milch hergestellt?
- Gesundes Frühstück mit Milch und -produkten
- No-name- oder Markenprodukte (am Bsp. von Milch / Käse)

Thema: Lebensmittelgruppe „Fleisch, -produkte, Geflügel, Fisch und Eier“

- Wissenswertes rund um diese Lebensmittelgruppe
- Fleischkonsum früher und heute
- Konventionelle und ökologische Tierhaltung
- Was steht auf dem Ei?

- Lebensmittelkennzeichnung am Bsp. von Eier-Verpackungen

Thema: Lebensmittelgruppe „ Speisefette und -öle“

- Pflanzliche und tierische Fette und Öle
- Stellenwert der Fette in der Ernährung
- Herstellung von Butter und Margarine
- Gewinnung von Olivenöl - früher und heute / Einsatz von Maschinen bei der Produktion zur Optimierung der Produktionsprozesse

Thema: Lebensmittelgruppe „Getränke“

- Ohne Wasser gibt es kein Leben
- Die besten Durstlöscher
- Saft, Fruchtsaft, Nektar - wo ist der Unterschied?
- Cola, Limo & Co!
- Auswirkungen vom hohen Zuckerkonsum und Alternativen dazu.

Thema: Gesunde Ernährung

- Vollwertig essen und trinken nach den Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- Erstellen von Ess- und Trinkprotokoll
- Mein Ess- und Trinkverhalten - wie gesund ist das?

Inhaltsfeld 2: Wohnen (MK, SK, UK)

Thema: Wohnung und Wohnungseinrichtung

- Haushalte früher und heute
- Mein Traum: die erste eigene Wohnung
- Wie richte ich meine Wohnung ein?
- Vergleich der verschiedenen Wohnungseinrichtungen im Hinblick auf Qualität, Preis und Nachhaltigkeit

Anlage: Kompetenzen -Jahrgangsstufen 6/7

Kompetenzen - Jahrgangsstufen 6/7

Sachkompetenz (SK)

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung (SK1),
- analysieren verschiedene regionale Märkte im Hinblick auf Erreichbarkeit, Produktauswahl, Preise, Qualität und Beratung (SK1),
- erläutern die Produktanalyse als eine Möglichkeit, Produkte hinsichtlich ihrer Beschaffenheit, ihrer Leistungsfähigkeit und ihrer Produktionskosten zu vergleichen (SK1),
- systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK1),
- beschreiben Vor- und Nachteile unterschiedlicher Haushaltsgrößen (SK2),
- beschreiben einfache Wohnungsgrundrisse in Bezug auf die Möglichkeiten der Wohnungseinrichtung (SK2),
- unterscheiden an Fallbeispielen die verbraucherbezogenen Geschäftsstrategien von Einrichtungshäusern (SK2),
- formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an (SK2),
- erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten komplexerer Geräte und Maschinen im Haushalt (SK3),

- erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege hauswirtschaftlicher Geräte (SK3),
- benennen Bauteile in technischen Geräten (SK3),
- analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK3),
- erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen (SK4),
- beschreiben Verfahren zur Vereinfachung wiederkehrender Arbeitsprozesse (SK4),
- stellen Möglichkeiten zur Optimierung handwerklicher und industrieller Fertigungsprozesse dar (SK4),
- analysieren in Ansätzen in hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Prozesse (SK5).

Urteils- und Entscheidungskompetenz (UK)

Die Schülerinnen und Schüler

- bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen sowie das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung (UK1),
- beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK1),
- beurteilen verschiedene Einkaufsstätten für ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf Auswahlmöglichkeiten (UK1),
- bewerten Gattungsmarken (No-name-Produkte) und Markenartikel hinsichtlich ihrer Qualität, ihrer Produktionskosten und ihres Preises (UK1),
- beurteilen Umweltschutzmaßnahmen des Haushalts im Hinblick auf den nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen (UK2),
- beurteilen den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln im Haushalt im Hinblick auf ihre Umweltverträglichkeit (UK2),
- bewerten verschiedene Wohnungseinrichtungen im Hinblick auf Finanzierbarkeit und Praktikabilität (UK2),

- beurteilen Wohnungsgrundrisse im Hinblick auf eine mögliche Nutzung in unterschiedlichen Formen des Wohnens in Gemeinschaft (UK2),
- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissenstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK2),
- erörtern Möglichkeiten und Grenzen eines nachhaltigen Umgangs mit hauswirtschaftlichen Geräten (UK3),
- bewerten ein technisches Gerät bezüglich der Handhabung und möglicher Gesundheitsgefährdungen für Verbraucherinnen und Verbraucher (UK3),
- beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK3),
- erörtern die Chancen und Risiken, Herstellungsprozesse durch Arbeitsteilung zu optimieren (UK4),
- bewerten die Eignung unterschiedlicher Maßnahmen der Arbeitsorganisation unter ökonomischen und ergonomischen Aspekten (UK4),
- bewerten den Einsatz von Geräten und Maschinen unter ökonomischen, sozialen und ökologischen Aspekte (UK4),
- beurteilen in Ansätzen auch komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK4),
- beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK5),
- entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK6).

Methoden- und Verfahrenskompetenz (MK)

Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme

Die Schülerinnen und Schüler

- recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerecht Informationen (MK1),
- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit frauenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK2),
- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK3)
- erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK4),
- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK5),
- identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen (MK6).

Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung, Analyse und Interpretation

Die Schüülerinnen und Schüüler

- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7),
- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8),
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9),
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10),
- analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12).

Verfahren der Darstellung und Präsentation

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13),
- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14),
- präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15).

Handlungskompetenz (HK)

Die Schülerinnen und Schüler

- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),
- bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2),
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),
- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum (HK 5),
- 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).