

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre Hauswirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	1. Thema: Arbeitsplatz Küche – Sicherheit – Hygiene – Arbeitsplatzgestaltung	Umfang: Jahrgangsstufe: 5
---	--	-------------------------------------

Inhaltsfeld: IF 1: Haushaltsmanagement	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche • Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • Sicherheit und Unfallvermeidung
---	--

Inhaltsfeldbezogene Kompetenzen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen	Übergeordnete Kompetenzen			
<p>Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern Maßnahmen zur Hygiene und Reinigung, • stellen unterschiedliche Lagerformen und -orte von frischen und konservierten Nahrungsmitteln gegenüber, • erläutern Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation, • beschreiben die Aufgabenverteilung im Haushalt hinsichtlich unterschiedlicher Rollenerwartungen. <p>Urteilskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schülerinnen und Schüler • begründen Hygieneregeln und den sicheren Umgang 	<p>Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen Einrichtungen, Arbeitsmittel und Funktionsbereiche in der Lehrküche, • erläutern Maßnahmen zur Personal-, Arbeitsplatz und Lebensmittelhygiene, • benennen sicherheits- und gesundheitsrelevante Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften. <p>Urteilskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • ermitteln die Reihenfolge von Arbeitsschritten und 	<p>1. Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen einfache haushaltsbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2) 	<p>2. Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <p>Verfahren der Informationsgewinnung und -auswertung Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • identifizieren ausgewählte Nahrungsmiteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5). <p>Verfahren der Analyse und Strukturierung Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7), 	<p>3. Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), • entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich 	<p>4. Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten einfach handhabbare Nahrungsmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),

<p>mit Arbeitsmitteln,</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln auf ihre Effizienz und Umweltverträglichkeit, • erörtern Möglichkeiten und Grenzen der Bevorratung und Lagerung von Nahrungsmitteln, • setzen sich kritisch mit Normen und Werten einer sich stetig wandelnden Gesellschaft im Hinblick auf Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf auseinander. 	<p>begründen ihre Entscheidungen,</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten Arbeitsplätze nach ergonomischen Gesichtspunkten und entwickeln Vorschläge zur Optimierung. 		<ul style="list-style-type: none"> • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8), <p>Verfahren der Darstellung und Präsentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<p>ihre Position (UK 5).</p>	
--	--	--	---	------------------------------	--

<p>Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:</p>	<p>Materialien / Medien: Buch „Starke Seiten“ Klett Verlag Arbeitsblätter zu „Starke Seiten“</p>	<p>Beurteilungs- und Überprüfungsformate: praktische Überprüfungen, Mappe, Mitarbeit im Unterricht</p>
--	--	---

verantwortlich für die Ausarbeitung: Plot

Sprachförderung: Die Schüler lesen Rezepte und setzen diese in der Praxis um.

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre Hauswirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	2. Thema: Ausgewogene Ernährung – Lebensmittelgruppen	Umfang: Jahrgangsstufe: 5
---	---	-------------------------------------

Inhaltsfeld: IF 2: Lebensstil und Ernährung	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittelgruppen • Mahlzeitengestaltung • Rezepte
--	--

Inhaltsfeldbezogene Kompetenzen	Konkretisierte Kompetenzerwartungen	Übergeordnete Kompetenzen			
<p>1. Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern nährstofferhaltende Zubereitungsarten und wenden diese sachgerecht an, • erläutern Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen, • analysieren in Ansätzen geographische Einflussfaktoren auf die Ernährung, • stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar, • erklären Funktion und Nutzen digitaler Werkzeuge im Ernährungsbereich. <p>Urteilskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p>	<p>1. Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erklären die Funktion und Bedeutung von Speisen, Gerichten und Mahlzeiten bei unterschiedlichen Anlässen, • erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung. <p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • vergleichen unterschiedliche Tischsitten unter Berücksichtigung soziokultureller und religiöser Einflüsse, • bewerten zubereitete Speisen und Gerichte kriteriengeleitet, • bewerten Rezepte und ihre Struktur im Hinblick auf Verständlichkeit und 	<p>1. Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen einfache haushaltsbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4). 	<p>2. Methodenkompetenz</p> <p>Verfahren der Informationsgewinnung und -auswertung Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3), • identifizieren ausgewählte Nahrungsmiteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5). <p>Verfahren der Analyse und Strukturierung Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6), 	<p>3. Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), • entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5). 	<p>4. Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten einfach handhabbare Nahrungsmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sachgerecht (HK 2), • entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),

<ul style="list-style-type: none"> • ordnen Nahrungsmitteln geeignete Be- und Verarbeitungsverfahren zu und verwenden passende Arbeitsmittel bei der Nahrungszubereitung, • erörtern unterschiedliche Lebensstile vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels, 	Umsetzbarkeit.		<ul style="list-style-type: none"> • überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7), • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8), 		
---	----------------	--	---	--	--

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	Materialien / Medien: Buch „Starke Seiten“, Klett Verlag, S. 68 ff Arbeitsblätter zu „Starke Seiten“	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: praktische Überprüfungen, Mappe, Mitarbeit im Unterricht
---	--	--

verantwortlich für die Ausarbeitung: Plot

Sprachförderung: Die Schüler lesen Rezepte und setzen diese in der Praxis um.