

## Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre Hauswirtschaft

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

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

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

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

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

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

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

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.