

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre WP - HW

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	1. Thema: Grundlegende Voraussetzungen für die Arbeit in der Lehrküche: • Ämterplan • Hygiene • Sicherheit • Spülen	Umfang: Jahrgangsstufe: 6/7
---	---	--------------------------------

Inhaltsfeld: IF 1: Ernährung und Märkte IF 4: Produktionsprozesse	Schwerpunktbereich: • Lebensmittelgruppen • Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege • Optimierung von Arbeitsprozessen • Arbeitsschutz
--	--

	Kompetenzen			
Themen: <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsabläufe in der Lehrküche selbständig organisieren (Ämterplan) und durchführen. Hygienevorschriften benennen, begründen und anwenden Sicherheitsvorschriften berücksichtigen Arbeitsgeräte sachgerecht reinigen und pflegen (Spülen) 	1. Sachkompetenz <ul style="list-style-type: none"> systematisieren einfache fachbezogene Sachverhalte (SK 1) formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit im Haushalt und wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an (SK 2) erläutern hauswirtschaftliche Strukturen (SK 4) 	2. Methodenkompetenz <ul style="list-style-type: none"> entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) beschreiben Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12) präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15) 	3. Urteilskompetenz <ul style="list-style-type: none"> beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5) entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6) 	4. Handlungskompetenz <ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1)

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht: Wiederholung der in JG 5 erarbeiteten Regeln für Hygiene und Sicherheit, Spülen	Materialien / Medien: Film Buch „Starke Seiten“ Klett Verlag	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe
--	--	--

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre WP - HW

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	2. Thema: Elektrische Geräte im Haushalt: • Handrührgerät • Elektroherd	Umfang: Jahrgangsstufe: 6/7
---	---	--------------------------------

Inhaltsfeld: IF 3: Technische Geräte IF 4: Produktionsprozesse	Schwerpunktbereich: • Geräte und Maschinen im Haushalt • Aufbau technischer Geräte • Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege • Optimierung von Arbeitsprozessen • Arbeitsschutz
---	--

	Kompetenzen			
Themen: <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Funktion des Handrührgerätes • Einsatzmöglichkeiten und Bedienung des Elektroherdes 	1. Sachkompetenz <ul style="list-style-type: none"> • formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an (SK 2) • erläutern hauswirtschaftliche Strukturen (SK 4) • analysieren hauswirtschaftliche Strukturen (SK 5) • erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten • erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege • beschreiben Aspekte zur sicheren Handhabung technischer Geräte auch unter Einbeziehung der Bedienungsanleitung 	2. Methodenkompetenz <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) • entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3) • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 7) 	3. Urteilskompetenz <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5) • entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6) • bewerten Kosten, Nutzen und Umweltverträglichkeit von Geräten 	4. Handlungskompetenz <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1) • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2)

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	Materialien / Medien: Bedienungsanleitungen, Internetrecherche Buch „Starke Seiten“ Klett-Verlag	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe
---	--	--

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre WP - HW

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	3. Thema: Nimm fünf am Tag – Obst und Gemüse	Umfang: Jahrgangsstufe: 6/7
---	--	--------------------------------

Inhaltsfeld: IF 1: Ernährung und Märkte	Schwerpunktbereich: • Lebensmittelgruppen
---	---

	Kompetenzen			
Themen: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungspyramide • Beurteilung von Ernährungsprotokollen • Lebensmittelgruppen • Ernährungsphysiologische Bedeutung • Saisonalität und Nachhaltigkeit • Verarbeitung und Lagerung 	1. Sachkompetenz <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1) • benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung 	2. Methodenkompetenz <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) • analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11) 	3. Urteilskompetenz <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5) • entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6) • bewerten die Lebensmittelgruppen Obst und Gemüse im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung 	4. Handlungskompetenz <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1) • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht: Wiederholung der Ernährungspyramide	Materialien / Medien: Internetrecherche Buch „Starke Seiten“ Klett-Verlag S. 70 ff	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe
--	--	--

verantwortlich für die Ausarbeitung: Scha

Stand: September 2017

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

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre WP - HW

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	1. Thema: Nachhaltig konsumieren für die Zukunft der Erde – aber wie?	Umfang: Jahrgangsstufe: 6/7
---	---	--------------------------------

Inhaltsfeld: IF 2: Wohnen Nachhaltigkeit im Haushalt	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltiger Konsum – was verstehe ich darunter? • Wir hinterlassen Spuren – passt dein Fuß auf die Erde? • Unser tägliches Wasser - wie viel Wasser verbraucht dein Konsum? • Abfall: Vermeiden und verwerten • Reinigungsarbeiten – Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln
---	---

	Kompetenzen			
Themen:	1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Urteilskompetenz	4. Handlungskompetenz
<ul style="list-style-type: none"> • Umweltrelevante Entwicklungen im privaten Haushalt • Umweltschutzmaßnahmen des Haushalts im Hinblick auf den nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen • Einsatz von Reinigungsmitteln im Haushalt im Hinblick auf ihre Umweltverträglichkeit 	<ul style="list-style-type: none"> • analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3) • erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen (SK 4) • analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Prozesse (SK 5) 	<ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig in eingegrenzten Medien-sammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK5) • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7) • überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9) • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend 	<ul style="list-style-type: none"> • beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1) • formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2) • beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3) • beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5) • entscheiden sich in fachlich 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 (HK4) • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK5) • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese pro-

		<p>wieder (MK 10)</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK13) 	<p>geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6)</p>	<p>beweise (Perspektivwechsel) (HK 6)</p>
--	--	--	---	---

<p>Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:</p>	<p>Materialien / Medien: Buch „Plan L“ Schöningh-Verlag S. 94 ff Buch „Starke Seiten“ Klett-Verlag S.160/161 Buch „Hauswirtschaft 7-10“ Klett-Verlag S. 14/15</p>	<p>Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe</p>
--	--	---

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre WP - HW

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	2. Thema: Ökonomie, Ökologie und Soziales	Umfang: Jahrgangsstufe: 6/7
---	---	--------------------------------

Inhaltsfeld: IF 2: Wohnen Wohnung und Wohnungseinrichtung	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • Haushaltstypen – verschiedene Bedürfnisse • Wohnen – Wohnungsbedürfnisse • Wohnen – Räume planen • Einrichten und Wohlfühlen • Finanzierungsmöglichkeiten • Alle Ausgaben im Griff?
--	--

	Kompetenzen			
Themen:	1. Sachkompetenz	2. Methodenkompetenz	3. Urteilskompetenz	4. Handlungskompetenz
<ul style="list-style-type: none"> • Einfache Grundrisse in Bezug auf die Möglichkeit der Wohnungseinrichtung • Verbraucherbezogene Geschäftsstrategien von Einrichtungshäusern • Vor- und Nachteile unterschiedlicher Haushaltsgrößen • Verschiedene Wohnungseinrichtungen im Hinblick auf Finanzierbarkeit und Praktikabilität • Wohnungsgrundrisse im Hinblick auf eine mögliche Nutzung in unterschiedlichen Formen des Wohnens in Gemeinschaft 	<ul style="list-style-type: none"> • Formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimension von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an (SK 2) • analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3) • erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen (SK 4) • analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Prozesse (SK 5) 	<ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) • erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4) • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2) • beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3) • beurteilen in Ansätzen auch komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4) • beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5) 	<ul style="list-style-type: none"> • 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) • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6)

		<p>auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK11)</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14) 		
--	--	---	--	--

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	<p>Materialien / Medien: Buch „Hauswirtschaft 7-10“ Klett-Verlag S.110 ff Buch „Starke Seiten“ Klett-Verlag S. 156/157 + 174/175</p>	<p>Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe</p>
---	--	---

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	3. Thema: Haushalt im Griff yes, you can!	Umfang: Jahrgangsstufe: 6/7
---	---	--------------------------------

Inhaltsfeld: IF 2: Wohnen Wohnen in Gemeinschaft	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • Unter einem Dach – Haushalts- und Lebensformen früher und heute • Familie: Gemeinsam sind wir stark!
---	---

	Kompetenzen			
Themen: <ul style="list-style-type: none"> • Umweltrelevante Entwicklungen im privaten Haushalt • Vor- und Nachteile unterschiedlicher Haushaltsgrößen 	1. Sachkompetenz <ul style="list-style-type: none"> • Systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK1) • analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3) • erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen (SK 4) 	2. Methodenkompetenz <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) • 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) • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK15) 	3. Urteilskompetenz <ul style="list-style-type: none"> • formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2) • beurteilen in Ansätzen auch komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4) 	4. Handlungskompetenz <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1) • bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2) • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6)

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht:	Materialien / Medien: Buch „Plan L“ Schöningh-Verlag S. 140 ff Buch „Starke Seiten“ Klett-Verlag S. 158/159	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe
---	---	--

verantwortlich für die Ausarbeitung: Scha, Brau

Stand: September 2017

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