

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre Hauswirtschaft / Wirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	1. Thema: „Das bisschen Haushalt.....“	Umfang: Jahrgangsstufe: 7
---	--	-------------------------------------

Inhaltsfeld: IF 1: Haushaltmanagement	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • Hygiene, Sicherheit und Reinigung • Lagerung und Bevorratung • Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt • Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf
--	---

Inhaltsfeldbezogene Kompetenzen	Übergeordnete Kompetenzen			
<p>Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern Maßnahmen zur Hygiene, Reinigung und Sicherheit (tätigkeits-, arbeitsplatz- und personenbezogene Gefährdungen), • 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:</p>	<p>1. Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen komplexe haushaltsbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1) • erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2) • wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3) • ordnen komplexe fachbezogene 	<p>2. Methodenkompetenz Verfahren der Informationsgewinnung und -auswertung Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) • recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen auch mit digitalen Medien zielgerichtet Informationen (MK2) • erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) • identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK4) • identifizieren selbstständig 	<p>3. Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1) • begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) • erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelnd (UK 3) • analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) • entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und 	<p>4. Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2) • entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3) • nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4) • planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5)

<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • begründen Hygieneregeln und den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln • beurteilenden Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln auf ihre Sicherheit, Effizienz und Umweltverträglichkeit • erörtern Möglichkeiten und Grenzen der Bevorratung und Lagerung von Lebensmitteln • setzen sich kritisch mit Normen und Werten einer sich stetig wandelnden Gesellschaft im Hinblick auf Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf auseinander 	<p>Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben fachbezogen Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5) 	<p>Nahrungsmiteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5)</p> <p>Verfahren der Analyse und Strukturierung Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) • überprüfen selbstständig 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 komplexen Fallbeispielen (MK 8) • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) <p>Verfahren der Darstellung und Präsentation Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien, u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK 10) • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11) 	<p>begründen sachlich ihre Position (UK 5)</p>	
---	--	---	--	--

<p>Bezüge zu vergangenem und künftigem Unterricht:</p>	<p>Materialien / Medien: Buch „Starke Seiten“ Klett Verlag Buch „Hauswirtschaft 7-10“</p>	<p>.Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe</p>
--	---	--

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck

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

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre Hauswirtschaft / Wirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	2. Thema: „Du bist, was du isst“	Umfang: Jahrgangsstufe: 7
---	----------------------------------	-------------------------------------

Inhaltsfeld: IF 2: Lebensstil und Ernährung	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • Nährstofferhaltender Umgang mit Nahrungsmitteln • Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft • Vielfalt Esskultur • Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich
--	--

Inhaltsfeldbezogene Kompetenzen	Übergeordnete Kompetenzen			
<p>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 Einflussfaktoren auf die Ernährung • stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar • erklären Funktionen und Nutzen digitaler Werkzeuge im Ernährungsbereich 	<p>1. Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen komplexe haushaltsbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1) • erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2) • wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3) 	<p>2. Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) • recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen auch mit digitalen Medien zielgerichtet Informationen (MK2) • erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) • identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK4) • identifizieren selbstständig Nahrungsmiteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) 	<p>3. Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1) • begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) • erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelnd (UK 3) • analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) • entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und 	<p>4. Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sachgerecht (HK 2) • entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3) • nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4) • planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5)

<p>Urteilskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnen Nahrungsmitteln geeignete Be- und Verarbeitungsverfahren zu und verwenden passende Arbeitsmittel bei der Nahrungsmittelzubereitung • beurteilen Speisen und Gerichte im Hinblick auf nährstoffschonende Zubereitungen • erörtern unterschiedliche Lebensmittelstile vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels • erörtern den medialen Einfluss auf die Lebensweise und die eigenen Ernährungsgewohnheiten. 	<ul style="list-style-type: none"> • ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) 	<p>Verfahren der Analyse und Strukturierung Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) • überprüfen selbstständig 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 komplexen Fallbeispielen (MK 8) • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) <p>Verfahren der Darstellung und Präsentation Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien, u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK 10) • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11) 	<p>begründen sachlich ihre Position (UK 5)</p>	
--	---	--	--	--

<p>Bezüge zu vergangenem und künftigem Unterricht:</p>	<p>Materialien / Medien: Buch „Starke Seiten“ Klett Verlag</p>	<p>Beurteilungs- und Prüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe</p>
--	--	--

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck

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

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre Hauswirtschaft / Wirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	3. Thema: „Was liegt im Einkaufskorb?“	Umfang: Jahrgangsstufe: 7
---	--	-------------------------------------

Inhaltsfeld: IF 3: Qualität und Konsum	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • (Online) Einkauf • Lebensmittelkennzeichnung • Lebensmittelsicherheit • Kriterien zur Qualitätsüberprüfung • Produktvergleich
---	---

Inhaltsfeldbezogene Kompetenzen	Übergeordnete Kompetenzen			
<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren Verkaufsstrategien in unterschiedlichen Einkaufsstätten • beschreiben Chancen und Risiken des Online-Einkaufs • erläutern die Unterscheidung zwischen obligatorischer und fakultativer Lebensmittelkennzeichnung • beschreiben Voraussetzungen und Folgen der Lebensmittelsicherheit für unterschiedliche Bereiche wirtschaftlichen Handelns (Produktion, Handel, Verbrauch) • erklären Kriterien für die Qualitätsprüfung im Rahmen von Waren-/Dienstleistungstests und erläutern ihre Funktion <p>Urteilskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p>	<p>1. Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen komplexe haushaltsbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1) • erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2) • wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3) • ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende 	<p>2. Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) • recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen auch mit digitalen Medien zielgerichtet Informationen (MK2) • erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) • identifizieren selbständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK4) • identifizieren selbständig Nahrungsmiteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) 	<p>3. Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1) • begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) • erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3) • analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde 	<p>4. Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sachgerecht (HK 2) • entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3) • nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4) • planen und realisieren komplexe fachbezogene

<ul style="list-style-type: none"> • bewerten (Online-) Einkaufsmöglichkeiten hinsichtlich rechtlicher Grundlagen, gesellschaftlicher Werte und Normen und individuellem Konsumverhalten • bewerten Einkaufsstätten hinsichtlich der Verkaufsstrategien • begründen Auswahl und Gewichtung von Qualitätskriterien für Waren und Dienstleistungen auch in selbst entwickelten Testsituationen • bewerten Waren und Dienstleistungen mittels komplexer Verfahren zur Qualitätsüberprüfung • beurteilen den Einfluss von Waren- und Dienstleistungstests (auch in digitalen Medien) auf das eigene Handeln • setzen sich kritisch mit Absichten, Strategien und Algorithmen von Produktvergleichen auseinander 	<p>Zusammenhänge ein (SK 4)</p>	<p>Verfahren der Analyse und Strukturierung Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) • überprüfen selbstständig 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 komplexen Fallbeispielen (MK 8) • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) <p>Verfahren der Darstellung und Präsentation Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien, u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK 10) • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11) 	<p>liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4)</p> <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) 	<p>Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5)</p>
---	---------------------------------	--	---	--

<p>Bezüge zu vergangenem und künftigem Unterricht:</p>	<p>Materialien / Medien: Buch „Starke Seiten“ Klett Verlag Buch „Hauswirtschaft 7-10“</p>	<p>Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe</p>
--	---	--

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck

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

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre Hauswirtschaft / Wirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	4. Thema: „Verantwortung“	Umfang: Jahrgangsstufe: 7
---	---------------------------	-------------------------------------

Inhaltsfeld: IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • Dimensionen nachhaltiger Entwicklung: Ökologische, ökonomische und soziale Herausforderungen • Umgang mit Ressourcen • Produktion und globale Verteilung von Nahrungsmitteln • Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns
---	--

Inhaltsfeldbezogene Kompetenzen	Übergeordnete Kompetenzen			
<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben nachhaltige Entwicklung als Herausforderung und Chance für den privaten Haushalt • erläutern regionale und globale Zusammenhänge bei der Produktion und Verteilung ausgewählter Nahrungsmittel • beschreiben Zielkonflikte bei Konsumententscheidungen und entwerfen Lösungsansätze • erläutern Möglichkeiten nachhaltigen Handelns in der Lehrküche und im privaten Haushalt <p>Urteilskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen den Umgang mit 	<p>1. Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen komplexe haushaltsbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1) • erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2) • wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3) 	<p>2. Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) • recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen auch mit digitalen Medien zielgerichtet Informationen (MK2) • erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) • identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK4) • identifizieren selbstständig Nahrungsmiteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) 	<p>3. Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1) • begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) • erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3) • analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) • entscheiden eigenständig in fachbezogenen 	<p>4. Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sachgerecht (HK 2) • entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3) • nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4) • planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5)

<p>ausgewählten Ressourcen</p> <ul style="list-style-type: none"> erörtern Einflussmöglichkeiten und Folgen individueller Lebensführung und alternativer Konsumententscheidungen 	<ul style="list-style-type: none"> ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) 	<p>Verfahren der Analyse und Strukturierung Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) überprüfen selbstständig 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 komplexen Fallbeispielen (MK 8) entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) <p>Verfahren der Darstellung und Präsentation Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien, u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK 10) präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11) 	<p>Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5)</p>	
---	---	--	---	--

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

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck

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

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Arbeitslehre Hauswirtschaft / Wirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	5. Thema: „Erwachsen werden...“	Umfang: Jahrgangsstufe: 7
---	---------------------------------	-------------------------------------

Inhaltsfeld: IF 5: Wohnen und Leben	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • Küche als Arbeitsplatz im Beruf • Wohnbedürfnisse und Wohnungssuche • Digitale Haushaltsgeräte und Datenschutz
--	--

Inhaltsfeldbezogene Kompetenzen	Übergeordnete Kompetenzen			
<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen Berufe dar, in denen fachbezogene Aspekte bedeutsam sind • erläutern Unterschiede im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene zwischen Küchen im privaten Bereich und gewerblichen Küchen • benennen gängige Abkürzungen bei Wohnungsanzeigen • beschreiben mögliche Vorgehensweisen bei der Wohnungssuche • beschreiben und zeichnen einfache Wohnungsgrundrisse auch mit digitalen Werkzeugen und erklären die Verwendung von Maßstäben • stellen in Ansätzen unterschiedliche Wohnformen gegenüber und beschreiben dabei das potentielle Spannungsfeld durch differierende 	<p>1. Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen komplexe haushaltsbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1) • erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2) • wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3) 	<p>2. Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) • recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen auch mit digitalen Medien zielgerichtet Informationen (MK2) • erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) • identifizieren selbständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK4) • identifizieren selbständig Nahrungsmiteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) <p>Verfahren der Analyse und Strukturierung Die Schülerinnen und Schüler</p>	<p>3. Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1) • begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) • erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelnd (UK 3) • analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) 	<p>4. Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sachgerecht (HK 2) • entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3) • nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4) • planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand

<p>Bedürfnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben den Wandel des Wohnumfelds durch den Einfluss digitaler Technik • erläutern in Grundzügen Aspekte des Schutzes persönlicher Daten durch eine zunehmend digitale Wohnraumausstattung <p>Urteilskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • ermitteln grundlegende Hygienevorschriften in Kontexten der Gemeinschaftsverpflegung und begründen deren Notwendigkeit • beurteilen Wohngrundrisse im Hinblick auf Nutzungseinrichtungen bzw. –Ausstattung, auch bezogen auf ökonomische Spielräume und Finanzierungsoptionen • bewerten Realisierungsmöglichkeiten eigener Bedürfnisse im Hinblick auf Wohnungseinrichtung bzw. -ausstattung, auch bezogen auf ökonomische Spielräume und Finanzierungsoptionen • erörtern Chancen und Risiken beim Einsatz vernetzter Kommunikations- und Steuergeräte im Haushalt 	<ul style="list-style-type: none"> • ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) • beschreiben fachbezogen Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5) 	<ul style="list-style-type: none"> • interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) • überprüfen selbstständig 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 komplexen Fallbeispielen (MK 8) • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) <p>Verfahren der Darstellung und Präsentation Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien, u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK 10) • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11) 	<ul style="list-style-type: none"> • entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) 	<p>vorgegebener Kriterien (HK 5)</p>
--	---	--	--	--------------------------------------

<p>Bezüge zu vergangenem und künftigem Unterricht:</p>	<p>Materialien / Medien:</p>	<p>Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe</p>
--	------------------------------	--

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck

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