

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Wirtschaft und Arbeitswelt_Hauswirtschaft

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

Inhaltsfeld: IF 4: Produktionsprozesse (HW) Kennzeichnung der Elemente der Berufsorientierung (BO)	Schwerpunktbereich: • 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 (HW) Hygienevorschriften benennen, begründen und anwenden (HW) Beruf: Lebensmittelkontrolleure Koch/Köchin (BO) Sicherheitsvorschriften berücksichtigen (HW) Arbeitsgeräte sachgerecht reinigen und pflegen (Spülen) (HW) 	1. Sachkompetenz Die Lernenden <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 Die Lernenden <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 Die Lernenden <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 Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1). erstellen Zukunftsentwürfe vor dem Hintergrund einer nachhaltigen Entwicklung (HK 5).

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

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck/Plot

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

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Wirtschaft und Arbeitswelt_Hauswirtschaft

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

Inhaltsfeld: IF 3: Technische Geräte (HW) <ul style="list-style-type: none"> IF 4: Finanzielles Handeln als Verbraucherinnen und Verbraucher (WI) Kennzeichnung der Elemente der Berufsorientierung (BO)	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> Geräte und Maschinen im Haushalt Aufbau technischer Geräte Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege Optimierung von Arbeitsprozessen Arbeitsschutz Vermögensaufbau (WI)
---	--

	Kompetenzen			
Themen:	1. Sachkompetenz Die Lernenden	2. Methodenkompetenz Die Lernenden	3. Urteilskompetenz Die Lernenden	4. Handlungskompetenz Die Lernenden
<ul style="list-style-type: none"> Aufbau und Funktion des Handrührgerätes (HW) Einsatzmöglichkeiten und Bedienung des Elektroherdes (HW) Umgang mit Vermögen in Hinblick auf z.B. Geräteanschaffungen (WI) 	<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 (SK 2). erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege (SK 3). beschreiben Aspekte zur sicheren Handhabung technischer Geräte auch unter Einbeziehung der Bedienungsanleitung (SK 4). 	<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). 	<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 (UK 3). beurteilen Finanzentscheidungen vor dem Hintergrund verschiedener Lebenssituationen (UK 3). 	<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1). bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2).

	<ul style="list-style-type: none"> stellen verschiedene Möglichkeiten der Vermögensbildung und der Nutzung von Finanzdienstleistungen dar (SK 2). 			
--	--	--	--	--

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

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck/Plot

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

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Wirtschaft und Arbeitswelt_Hauswirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	1. Thema: Nimm fünf am Tag – Obst und Gemüse	Umfang: Jahrgangsstufe: WP 8
---	---	--

Inhaltsfeld: IF 1: Ernährung und Märkte (HW&WI) <ul style="list-style-type: none"> • IF 3: Wandel in der Arbeitswelt (WI) • IF 5: Nachhaltiges wirtschaftliches Handeln in der Region (WI) Kennzeichnung der Elemente der Berufsorientierung (BO)	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Lebensmittel und Nachhaltigkeit (HW&WI) • Arbeitsbedingungen in der Lebensmittelbranche (WI)
---	--

	Kompetenzen			
Themen:	1. Sachkompetenz Die Lernenden	2. Methodenkompetenz Die Lernenden	3. Urteilskompetenz Die Lernenden	4. Handlungskompetenz Die Lernenden
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungspyramide (HW) • Beurteilung von Ernährungsprotokollen (HW) Berufe rundum Ernährungsberatung (BO) <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen (HW) • Ernährungsphysiologische Bedeutung (HW) • Saisonalität und Nachhaltigkeit (WI5) • Arbeits- und Beschäftigungsformen in der heutigen Zeit anhand des Lageristen für Lebensmittel (WI3) Beruf: Lagerist für Lebensmittel (BO)	<ul style="list-style-type: none"> • systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1). • benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung (SK 4). • stellen individuelle, unternehmerische und politische Maßnahmen zur Stärkung einer nachhaltigen Wertschöpfung dar (SK 5). • erläutern Ursachen und Auswirkungen einer globalisierten und digitalisierten Arbeitswelt am Beispiel des Lageristen von Lebensmitteln (SK 2). 	<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). 	<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 (UK 3). • erörtern kriterienorientiert Maßnahmen zur Etablierung Work-Life-Balance (UK 2). 	<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 (JG 5 AL) Anknüpfung JG 9_Esstörungen	Materialien/Medien: Internetrecherche Buch: „Starke Seiten“ Klett-Verlag	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe s. Leistungskonzept des Faches
--	--	--

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Wirtschaft und Arbeitswelt_Hauswirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	1. Thema: Nachhaltig konsumieren für die Zukunft der Erde – aber wie?	Umfang: Jahrgangsstufe: WP 9
---	---	---------------------------------

Inhaltsfeld: IF5: Nachhaltigkeit im Haushalt (HW) <ul style="list-style-type: none"> IF 5: Nachhaltiges wirtschaftliches Handeln in der Region (WI) Kennzeichnung der Elemente der Berufsorientierung (BO)	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> Nachhaltiger Konsum – was verstehe ich darunter? (HW&WI) Wir hinterlassen Spuren – passt dein Fuß auf die Erde? Unser tägliches Wasser – wie viel Wasser verbraucht dein Konsum? Abfall: Vermeiden und verwerten (HW&WI) Reinigungsarbeiten – Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln
---	---

	Kompetenzen			
Themen:	1. Sachkompetenz Die Lernenden	2. Methodenkompetenz Die Lernenden	3. Urteilskompetenz Die Lernenden	4. Handlungskompetenz Die Lernenden
<ul style="list-style-type: none"> Umwelt- und Wirtschaftsrelevante Entwicklungen im privaten Haushalt (HW&WI) Umweltschutzmaßnahmen des Haushalts im Hinblick auf den nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen (HW&WI) Einsatz von Reinigungsmitteln im Haushalt im Hinblick auf ihre Umweltverträglichkeit (HW) Berufe rundum Nachhaltigkeit (BO)	<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, wirtschaftliche, technische und ökonomische Prozesse (SK 5). stellen individuelle, unternehmerische und politische Maßnahmen zur Stärkung einer nachhaltigen Wertschöpfung in der Region dar (SK 5). 	<ul style="list-style-type: none"> recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). entnehmen mehreren Einzelmaterialeigenschaften 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 Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 9). identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte 	<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). 	<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).

		<p>und geben diese zutreffend wieder (MK 10).</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK13). 	<ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6). • beurteilen individuelle Möglichkeiten bei der nachhaltigen Gestaltung einer Region (UK 1). 	<ul style="list-style-type: none"> • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6).
--	--	---	--	---

<p>Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht: Anknüpfung JG 7_Kriterien bei der Geräteanschaffung</p>	<p>Materialien/Medien: Buch: „Plan L“ Schöningh-Verlag Buch: „Starke Seiten“ Klett-Verlag Buch: „Hauswirtschaft 7-10“ Klett-Verlag</p>	<p>Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe s. Leistungskonzept des Faches</p>
---	--	---

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck/Plot

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

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Wirtschaft und Arbeitswelt_Hauswirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:	Themen: Vielfältige Esskultur • Strukturwandel	Umfang: Jahrgangsstufe: WP 10
---	--	---

Inhaltsfeld: IF 5: Gesundheit und Ernährung (HW) <ul style="list-style-type: none"> IF 5: Nachhaltiges wirtschaftliches Handeln in der Region (WI) Kennzeichnung der Elemente der Berufsorientierung (BO)	Schwerpunktbereich: <ul style="list-style-type: none"> Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung (HW) Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung (HW) Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile (HW&WI) Strukturwandel/Textilbranche (WI)
--	--

	Kompetenzen			
Themen: <ul style="list-style-type: none"> Nahrungsergänzungsmittel (HW) Essstörungen (HW) Beratende Berufe innerhalb der Ernährung zur Prävention oder Therapiezwecken bei Gesundheitsproblemen (BO)	1. Sachkompetenz Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit (SK 4). beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung (SK 2). beschreiben das Preis Leistungs-Verhältnis bei Lebensmitteln (SK 1). erläutern den Wandel einer Wirtschaftsregion hinsichtlich des Strukturwandels in der Arbeitswelt, der Infrastruktur und der Entwicklung der Steuereinnahmen (z.B. anhand der Reise der Jeanshose) (SK 2). 	2. Methodenkompetenz Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1). identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2). erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4). 	3. Urteilskompetenz Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1). formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2). beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4). beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter 	4. Handlungskompetenz Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1). bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2). erstellen (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4). planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 5).
Strukturwandel und nachhaltige Entwicklung: Wirtschaftssektoren exemplarisch: Textilbranche (WI)				

		<ul style="list-style-type: none"> • identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5). • formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie mit Experimenten und Simulationen (MK 9). • analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11). • stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13). 	<p>Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5).</p> <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). • erörtern politische und unternehmerische Handlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten in der Region unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten (UK 2). 	
--	--	--	--	--

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht: Grundlagen der Ernährung WP 8	Materialien/Medien: Buch: „Hauswirtschaft 7-10“ Klett-Verlag Buch: „Starke Seiten“ Klett-Verlag	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe s. Leistungskonzept des Faches
---	---	--

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck/Plot

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

