

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

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

Inhaltsfeld: IF 1: Haushaltsmanagement (HW) Kennzeichnung der Elemente der Berufsorientierung (BO)	Schwerpunktbereich: • Haushaltsführung: Aufgaben zur Bewältigung des Alltags • Gender-Care-Gap im privaten Haushalt • Berufe rund um den Haushalt • Optimierung von Arbeitsprozessen • Arbeitsschutz • Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege von Geräten und Maschinen
---	---

Kompetenzen				
Themen:	1. Sachkompetenz Die Lernenden...	2. Methodenkompetenz Die Lernenden...	3. Urteilskompetenz Die Lernenden...	4. Handlungskompetenz Die Lernenden...
• Arbeitsabläufe in der Lehrküche selbständig organisieren (Ämterplan) und durchführen (HW) • Gender-Care-Gap im privaten Haushalt (HW) • Hygienevorschriften benennen, begründen und anwenden (HW) BO: Dienstleistungen rund um den Haushalt (vom Gartenbau bis zur professionellen Hauswirtschaft) sowie deren Ansehen • Sicherheitsvorschriften, auch im Umgang mit Lebensmitteln, berücksichtigen (HW)	... beschreiben Art und Umfang von Haushaltsaufgaben. ... untersuchen, auch unter Genderaspekten, Möglichkeiten der internen Verteilung von Haushaltsaufgaben oder deren externe Vergabe. ... erläutern unterschiedliche Formen von Care-Arbeit. ... erläutern Ursachen und Folgen des Gender-Care-Gap. ... beschreiben Berufsbilder rund um den Haushalt, auch unter Genderaspekten.	... entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 1). ... führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2). ... identifizieren Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5). ... interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie Medien (MK 6). ... präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter	... bewerten Möglichkeiten der internen oder externen Bewältigung von Haushaltsaufgaben kriterienorientiert, auch unter Genderaspekten. ... entscheiden über den zielorientierten Einsatz der Haushaltsmittel zur Bewältigung der Haushaltsaufgaben. ... beurteilen die Attraktivität und die gesellschaftliche Bedeutung von Berufen rund um den Haushalt für die eigene Lebens- oder Berufsorientierung.	... be- und verarbeiten Lebensmittel fachgerecht (HK 1). ... bedienen und pflegen Werkzeuge und Geräte (HK 2). ... planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

• Grundlagen der Lebensmittel: Eigenschaften von Lebensmitteln mit allen Sinnen wahrnehmen und bestimmen (HW) • Arbeitsgeräte sachgerecht reinigen und pflegen (Spülen) (HW) • Aufbau, Funktion und sichere Bedienung von Küchengeräten (z.B. Handrührgerät, Elektroherd) (HW)		Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien (MK 11).		
--	--	---	--	--

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht: Wiederholung der in JG 5 (AL) erarbeiteten Regeln für Hygiene und Sicherheit, Spülen	Materialien/Medien: Buch: „StarkeSeiten Wahlpflicht Wirtschaft und Arbeitswelt-Hauswirtschaft 6/7“ Klett Verlag Internetrecherche	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe s. Leistungskonzept des Faches
--	--	---

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck/Mues

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