

	Fach: HW	Schuljahr: 2010 / 2011			Jahrgang: 8 WP1
Nr.	Thema des Unterrichtsvorhabens/Zeit	Ziele/Schwerpunkte/Lernerfolgskontrollen	Kompetenzen	Methoden: Fachspezifische M.	Material Medien
1.	Lebensmittelkennzeichnung 3 Wochen	<p>aus der Kennzeichnung wichtige Merkmale von verpackten Lebensmitteln herleiten</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verpflichtung des Herstellers ▪ Schutz des Verbrauchers ▪ Mindesthaltbarkeitsdatum ▪ Täuschungen 	SuS können Lebensmittelkennzeichnung erfassen und beurteilen	Erkundung	verpackte Lebensmittel
2.	Einkauf und Werbung 4 Wochen	<p>Notwendigkeit des individuellen Bedarfs ermitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Planung der Versorgung <ul style="list-style-type: none"> - Menge - Qualität - Preis ▪ Feststellung des individuell zur Verfügung stehenden Angebots <ul style="list-style-type: none"> - Möglichkeiten: z. B. Supermarkt, Katalog, Discounter, Wochenmarkt, Internet ▪ Käuferverhalten ▪ Manipulation <ul style="list-style-type: none"> - Käuferfallen - Werbung 	<p>SuS können beim Einkauf eigene Lernfortschritte einschätzen</p> <p>Selbsterfahrung</p> <p>Selbsterfahrung</p>	<p>Gruppenarbeit</p> <p>Unterrichtsgang</p> <p>Prospektmaterial</p> <p>Angebotspräsentation</p>	<p>Bedarfsliste</p> <p></p> <p></p> <p></p>

3.	Pflege von Textilien 5 Wochen	<ul style="list-style-type: none"> Textilfasern kennen und unterscheiden lernen Internationale Pflegesymbole interpretieren können Wäsche sortieren, Waschmittel den Textilien und Waschverfahren zuordnen können 	SuS können Informationen beschaffen, auswählen, ordnen und auswerten	Internet Gruppenarbeit Erkundung	Stoffproben Kleidungsstücke Waschmittel
4.	Reinigungsmittel 2 Wochen	<ul style="list-style-type: none"> Reinigungsmittel und deren Einsatz im Haushalt erfahren 	SuS kennen verschiedene Materialien und können fachgerecht Reinigungsmittel zuordnen	Selbsterfahrung in der Lehrküche und im häuslichen Bereich Versuche	Realobjekte Proben
5.	Vorratshaltung 2 Wochen	<ul style="list-style-type: none"> Aufbewahrung im Kühlschrank Tiefgefrieren 	SuS können eigene Fehler ermitteln und korrigieren	Selbsterfahrung Umfrage Kooperatives Lernen	Textanalyse Realobjekt AID – Broschüre
6.	Optimale Nahrungsversorgung 3 Wochen	<p>Möglichkeiten einer optimalen Nahrungsversorgung festlegen</p> <ul style="list-style-type: none"> Ernährungskreis Ernährungspyramide 	SuS können Nahrungsmittel unter dem Gesundheitsaspekt auswählen und bewerten	Partnerarbeit	Zeitschriften Collage Puzzle

Verantwortlich für die schriftliche Ausarbeitung: Scharpenberg, Wiegers