

Schuleigener Lehrplan der Sekundarschule Kleve, Fach: Hauswirtschaft (PA HW, HW, WP HW), Klassen 5 – 8 (Stand: 02.11.2018)

(Abkürzungen werden auf der letzten Seite erklärt)

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mögliche Metho- den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
Klasse 5 AL HW Unterrichts- volumen: Dritteltung des Jahres	Einführung in das Fach Hauswirt- schaft	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein • formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit im Haushalt und wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an • stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar • beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse 		<ul style="list-style-type: none"> • KüRal • GA • StaLe 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • RGgs 	<ul style="list-style-type: none"> • D • BI 	
	Einführung in das Fach HW: Sicherheits- und Gefahrenregeln	Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten	Ich kann die Gefahren-zeichen benennen und kenne die Sicherheitsregeln in der Küche	•	•	•	
	Einführung in das Fach HW: • Die Küche – Ar- beitsplatz für Profis	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Küche Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Funktionsbereiche benennen und kenne die kleinen alltäglichen Arbeitsgeräte 				
	Einführung in das Fach HW: • Hygiene in der Küche	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die persönlichen, sowie die Hygieneregeln am Arbeitsplatz 				

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mög-liche Metho-den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
		<ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich für die Beachtung der Hygienevorschriften bei der Nahrungszubereitung 					
	<p>Alles im Griff am Arbeitsplatz</p> <ul style="list-style-type: none"> Wie spüle ich richtig? 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung, erörtern Möglichkeiten der Optimierung der Arbeitsschritte 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann meinen Arbeitsplatz optimal einrichten Ich kann meinen Arbeitsplatz zum Spülen vorbereiten und die sinnvolle Reihenfolge einhalten 	<ul style="list-style-type: none"> GA StaLe 	AB	D	
	<p>Nahrungszu- bereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> Arbeiten nach einfachen Rezepten 	<p>Handlungskompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel <p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> erläutern Rezepte und beschreiben einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung, <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten, entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung, bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann ein einfaches Rezept lesen und es in der Praxis umsetzen Ich kann den Tisch für ein einfaches Gericht eindecken und habe ein angemessenes Essverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> GA 	<ul style="list-style-type: none"> AB Rezept 	<ul style="list-style-type: none"> D 	<ul style="list-style-type: none"> einfache Gerichte der gedeckte Tisch

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mög-liche Metho-den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
Klasse 7 WP HW Unterrichts- volumen: 4 Quartale	Wiederholende Einführung in das Fach HW: • Die Küche- Arbeitsplatz für Profis • Hygiene in der Küche • Sicherheits- und Gefahrenregeln	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler • stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar • beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse • benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Küche • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten • entscheiden sich für die Beachtung der Hygienevorschriften bei der Nahrungszubereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Funktionsbereiche benennen und kenne die kleinen alltäglichen Arbeitsgeräte • Ich kenne die persönlichen, sowie die Hygieneregeln am Arbeitsplatz • Ich kann die Gefahrenzeichen benennen und kenne die Sicherheitsregeln in der Küche 	<ul style="list-style-type: none"> • KüRal • GA • StaLe 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • RGgs 	<ul style="list-style-type: none"> • D • BI 	
	Ausgewogene Ernährung	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler • beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung • bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen		<ul style="list-style-type: none"> • GA • StaLe 	<ul style="list-style-type: none"> • AB 	<ul style="list-style-type: none"> • D 	
	Getreide und Kartoffeln	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • kenne verschiedene Getreidearten • Ich kenne verschiedene Vollkornprodukte Ich kann Kartoffeln in der Praxis vielseitig einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • POS • AB • reale LM • 	<ul style="list-style-type: none"> • D • BI • EK 	

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mög-liche Metho-den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
	Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte	Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Gemüse den einzelnen Gemüse-gruppen zuordnen • Ich kenne die wichtigsten Nährstoffe, die Obst und Gemüse liefern Ich kann einen Steckbrief zu meinem Lieblingsgemüse erstellen 	•	•	•	
	Milch und Milchprodukte	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung und beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die wichtigsten Nährstoffe, die Milch und Milchprodukte liefern Ich kann Lebensmittel gemäß dem Fett- und Eiweißgehalt anhand der Nährwerttabelle zuordnen 	•	•	•	
	Fleisch, Fisch, Ei	Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung • beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann den Nährstoffgehalt anhand der Nährstofftabelle entwickeln • Ich kenne mich mit der Lagerung von Lebensmitteln aus Ich kann den Fettgehalt der Lebensmittel bestimmen 	•	•	•	
	Fette und Öle	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die wichtigsten Inhaltsstoffe • Ich kann ein Merkblatt "empfehlenswerte Fette" erstellen Ich kann eine Mind-Map zu den Fetten erstellen 	•	•	•	
	Süßigkeiten und Süßgetränke	Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die wichtigsten Inhaltsstoffe bestimmen Ich kenne verschiedene Zuckerarten 	•	•	•	

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mög-liche Metho-den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
	Getränke	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler • beschreiben die die Bedeutung von Getränken für eine gesundheitsförderliche Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die altersgemäße Trinkmenge pro Tag ermitteln • Ich kann Zutaten und Inhaltsstoffe anhand der Nährwerttabelle berechnen 	•	•	•	
	• aid- Ernährungs- pyramide	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Bewohner der Pyramide benennen • Ich kenne gesunde und ungesunde Lebensmittelgruppen 	<ul style="list-style-type: none"> • StaLe • GA 	<ul style="list-style-type: none"> • Plakate • AB • Spiele 	<ul style="list-style-type: none"> • D • BI 	
	• Führen eines Ernährungs- protokolls	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler • beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann ein Ernährungsprotokoll erstellen 	• EA	• Buddy- Book	• D	
	• Das gesunde Frühstück	Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler • erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine gesundheitsförderlichen Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die entsprechenden Lebensmittelgruppen • Ich kann verschiedene gesunde Gerichte für das Frühstück herstellen 	• GA	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Plakate • reale LM 	<ul style="list-style-type: none"> • D • BI 	
	• Wohnung und Wohnungs- einrichtung	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler • beschreiben einfache Wohnungsgrundrisse in Bezug auf die Möglichkeiten der Wohnungseinrichtung • beschreiben Vor- und Nachteile unterschiedlicher Haushaltsgrößen Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler • bewerten verschiedene Wohnungseinrichtungen im Hinblick auf Finanzierbarkeit und Praktikabilität • beurteilen Wohnungsgrundrisse im Hinblick auf eine mögliche Nutzung in unterschiedlichen Formen des Wohnens in Gemeinschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann eine Wohnung mit Blick auf die Kosten einrichten • Ich kann Vor- und Nachteile von verschiedenen Wohnungen/Wohnungsgrößen benennen 	• Stationen lernen	•	•	

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mög-liche Metho-den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
	Nahrungs- zubereitung <ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten nach einfachen Rezepten • Tischsitten 	Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • erläutern Rezepte und beschreiben einfache Verfahren der Nahrungs-mittelzubereitung, • benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen. Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten, • entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung, • bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit • bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann ein einfaches Rezept lesen und es in der Praxis umsetzen • Ich kann den Tisch für ein einfaches Gericht eindecken und habe ein angemessenes Essverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> • GA 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Rezept 	<ul style="list-style-type: none"> • D 	<ul style="list-style-type: none"> • einfache Gerichte • der gedeckte Tisch
Klasse 7 AL HW Unterrichts- volumen: Drittelung des Schuljahres	Wiederholende Einführung in das Fach HW <ul style="list-style-type: none"> • Die Küche- Arbeitsplatz für Profis • Hygiene in der Küche • Sicherheits- und Gefahrenregeln 	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar • beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse • benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Küche • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Funktionsbereiche benennen und kenne die kleinen alltäglichen Arbeitsgeräte • Ich kenne die persönlichen, sowie die Hygieneregeln am Arbeitsplatz • Ich kann die Gefahrenzeichen benennen und kenne die Sicherheitsregeln in der Küche 	<ul style="list-style-type: none"> • KüRal • GA • StaLe 	<ul style="list-style-type: none"> • ABB • AB • RGgs 	<ul style="list-style-type: none"> • D • BI 	

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mög-liche Metho-den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
		<ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten entscheiden sich für die Beachtung der Hygienevorschriften bei der Nahrungszubereitung 					
	kleine und große Arbeitsgeräte • Messen und Wiegen	Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsgeräte 	• Ich kann den Messbecher und die Küchenwaage fachgerecht einsetzen	• GA	• AB	• D	
	kleine und große Arbeitsgeräte • Messerkunde	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsgeräten unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung, Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsgeräte 	• Ich kann die jeweiligen Messertypen fachgerecht einsetzen	• GA	• AB	• D	
	kleine und große Arbeitsgeräte • das Handrühr- gerät	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsgeräten unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung, Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsgeräte 	• Ich kann das Handrührgerät fachgerecht einsetzen	• GA	• AB	• D	
	kleine und große Arbeitsgeräte • der Elektroherd	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsgeräten unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung, 	• Ich kann den Elektroherd fachgerecht einsetzen	• GA	• AB	• D	

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mög-liche Metho-den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
		Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsgeräte 					
	Abfall geht uns alle an	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • erläutern Formen der Wertstofftrennung im Hinblick auf Kosten und Nutzen für private Haushalte Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und -entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte,	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die Regeln der Müllsortierung und wende sie an 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 	
	Nahrungszubereitung <ul style="list-style-type: none"> • Arbeiten nach einfachen Rezepten • Tischsitten 	Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • erläutern Rezepte und beschreiben einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung, • benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen. Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten, • entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung, • bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann ein einfaches Rezept lesen und es in der Praxis umsetzen • Ich kann den Tisch für ein einfaches Gericht eindecken und habe ein angemessenes Essverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> • GA 	<ul style="list-style-type: none"> • AB • Rezept 	<ul style="list-style-type: none"> • D 	<ul style="list-style-type: none"> • einfache Gerichte • der gedeckte Tisch

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mög-liche Metho-den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
		<ul style="list-style-type: none"> • bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen. 					
Klasse 8 WP HW Unterrichts- volumen: 4 Quartale	<p>Wiederholende Einführung in das Fach HW:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Küche-Arbeitsplatz für Profis • Hygiene in der Küche • Sicherheits- und Gefahrenregeln 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar • beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse • benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Küche • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten • entscheiden sich für die Beachtung der Hygienevorschriften bei der Nahrungszubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Funktionsbereiche benennen und kenne die kleinen alltäglichen Arbeitsgeräte • Ich kenne die persönlichen, sowie die Hygieneregeln am Arbeitsplatz • Ich kann die Gefahrenzeichen benennen und kenne die Sicherheitsregeln in der Küche 	<ul style="list-style-type: none"> • KüRal • GA • StaLe 	<ul style="list-style-type: none"> • ABB • AB • RGgs 	<ul style="list-style-type: none"> • D • BI 	
	Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung • charakterisieren die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung • beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann meine eigenen Essgewohnheiten benennen und hinterfragen • Ich kann 				

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mög-liche Metho-den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
	Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> benennen Energie – und Nährstoffbedarf in unterschiedlichen Lebenssituationen von Kindern und Jugendlichen 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die Begriffe Leistungsumsatz und Grundumsatz Ich kann meinen eigenen Energiebedarf berechnen 				
	Garmethoden (erweitert)	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten komplexerer Geräte und Maschinen im Haushalt Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die verschiedenen Garmethoden und kann diese nach verschiedenen Kriterien beurteilen Ich kann die passende Garmethode für unterschiedliche Lebensmittel auswählen 				
	Einkaufen	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung erläutern an einem Fallbeispiel Qualitätsmerkmale im Nahrungsmittelbereich beschreiben das Preis-Leistungsverhältnis bei Lebensmitteln Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> erörtern Möglichkeiten zur Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann im Supermarkt Lebensmittel nach gesundheitlichen Kriterien auswählen Ich kann anhand ausgewählter Beispiele Lebensmittel nach ihrer Qualität beurteilen 				
	Nahrungszubereitung	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann Rezepte lesen und in der Praxis umsetzen Ich kann den Tisch für verschiedene Anlässe eindecken und habe ein angemessenes Essverhalten 	• GA	• AB • Rezept	• D	<ul style="list-style-type: none"> verschiedene Gerichte der gedeckte Tisch für ver-

Klasse Kurs Zeit	Themen	konkretisierte Kompetenzerwartungen des Lehrplans	Ich kann ... - Sätze	mög-liche Metho-den	Medien	Vernet- zung mit anderen Fächern	mögliche Produkte / Projekte
		<ul style="list-style-type: none"> • bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit 					schiedene Anlässe

Klasse 9 AL HW Unterrichts- volumen: Dritteltung des Schuljahres	Wiederholende Einführung in das Fach HW <ul style="list-style-type: none"> • Die Küche- Arbeitsplatz für Profis • Hygiene in der Küche • Sicherheits- und Gefahrenregel n 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar • beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse • benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Küche • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten • entscheiden sich für die Beachtung der Hygienevorschriften bei der Nahrungszubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Funktionsbereiche benennen und kenne die kleinen alltäglichen Arbeitsgeräte • Ich kenne die persönlichen, sowie die Hygieneregeln am Arbeitsplatz • Ich kann die Gefahrenzeichen benennen und kenne die Sicherheitsregeln in der Küche 	<ul style="list-style-type: none"> • KüRal • GA • StaLe 	<ul style="list-style-type: none"> • ABB • AB • RGs 	<ul style="list-style-type: none"> • D • BI 	
	Mehr als Kochen - Garmethoden	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu • erläutern Rezepte und beschreiben einfache Prozesse der Speisearbeitung <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die verschiedenen Garmethoden • Ich kann die verschiedenen Garmethoden den Lebensmitteln zuordnen • Ich kann die verschiedenen Garmethoden fachgerecht anwenden 	<ul style="list-style-type: none"> • GA • StaLe 	<ul style="list-style-type: none"> • ABB • AB 	<ul style="list-style-type: none"> • D • PH 	
	Lebensmittel- kennzeichnung	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die Bedeutung der Angaben auf Lebensmitteletiketten 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • 	

	Arbeitsplanung und –organisation im Küchenbereich	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und –organisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann strukturiert und effizient im Bereich der Küche arbeiten/handeln 	•	•	•	
	Nahrungszubereitung	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Rezepte lesen und in der Praxis umsetzen • Ich kann den Tisch für verschiedene Anlässe eindecken und habe ein angemessenes Essverhalten 	• GA	• AB • Rezept	• D	• verschiedene Gerichte • der gedeckte Tisch für verschiedene Anlässe
Klasse 9 WP HW Unterrichtsvolumen: 4 Quartale	Wiederholende Einführung in das Fach HW: <ul style="list-style-type: none"> • Die Küche-Arbeitsplatz für Profis • Hygiene in der Küche Sicherheits- und Gefahrenregeln	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar • beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse • benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Küche • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene Urteils- und Entscheidungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten • entscheiden sich für die Beachtung der Hygienevorschriften bei der Nahrungszubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Funktionsbereiche benennen und kenne die kleinen alltäglichen Arbeitsgeräte • Ich kenne die persönlichen, sowie die Hygieneregeln am Arbeitsplatz • Ich kann die Gefahrenzeichen benennen und kenne die Sicherheitsregeln in der Küche 	•	•	•	•
	Ernährungstrends: Fast Food, Convenience Food, Slow Food, Light Produkte; Nahrungsergänzungsmittel	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> • unterscheiden Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsersatzmittel für ausgewählte Personengruppen und Altersgruppen • erläutern Werbestrategien für Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsersatzmittel mit Blick auf ausgewählte Zielgruppen • beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kenne die wichtigsten Ernährungstrends • Ich kann meine eigenen Essgewohnheiten den Ernährungstrends zuordnen und bewerten • Ich kenne den Nutzen und den Gebrauch von Nahrungsergänzungsmitteln und Nahrungsersatzmitteln 	•	•	•	•

		<ul style="list-style-type: none"> erläutern an einem Fallbeispiel Qualitätsmerkmale im Nahrungsmittelbereich <p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> erörtern den Einfluss von Nahrungsergänzungsmitteln und Nahrungsersatzmitteln auf die Gesundheit von Verbraucherinnen sowie Verbrauchern und entscheiden sich für oder gegen den Konsum 					
	Ernährungsformen: vegetarische -, vegane -, laktovegetabile -, ovolaktovegetabile Ernährungsweise	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne die wichtigsten Ernährungsformen Ich kenne die Unterschiede zwischen den einzelnen Ernährungsformen 	•	•	•	•
	Berufsorientierung (wahlweise in 9 oder 10)	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> beschreiben unterschiedliche Kompetenzanforderungen von Berufen mit hauswirtschaftlichem Schwerpunkt erklären unterschiedliche Qualifizierungs-, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten unter Berücksichtigung der Lebenslaufperspektive <p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> beurteilen die eigene berufliche Lebensplanung im Hinblick auf verschiedene Erscheinungsformen von Arbeit beurteilen verschiedene Arbeitszeitmodelle nach ihrer Vereinbarkeit von Familie und Beruf 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kenne verschiedene Berufe und ihre unterschiedlichen Anforderungen im hauswirtschaftlichen Bereich Ich kann einen Beruf im hauswirtschaftlichen Bereich im Hinblick auf die Vereinbarkeit von Familie und Beruf beurteilen 	•	•	•	• Exkursion
Klasse 10 WP HW Unterrichtsvolumen:	Haushaltsmanagement: Wohnungssuche;	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> beschreiben verschiedene Modelle der Arbeits- und Aufgabenverteilung in der 	<ul style="list-style-type: none"> Ich kann Aufgaben im Haushalt bestimmen und nach bestimmten Kriterien verteilen. 	•	•	•	•

4 Quartale	Ratenkäufe; Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt	<p>Familie und in anderen Lebensgemeinschaften</p> <p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten unterschiedliche Möglichkeiten der Verteilung und Organisation von Aufgaben im Haushalt unter dem Aspekt der Gleichberechtigung • bewerten die Rollenverteilung im Haushalt im Hinblick auf die Kriterien der Vereinbarkeit von Familie und Beruf 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann die Rollenverteilung im Haushalt anhand der heutigen Situation in Deutschland und anderen Ländern bewerten. 				
	Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Verarbeitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln im Hinblick auf Nachhaltigkeit und weitgehend vollständige Verwertung • beschreiben unterschiedliche Möglichkeiten zur Wiederverwertung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln und Materialien im Haushalt und in der Freizeit <p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • erörtern unterschiedliche Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensmittelverwendung im Haushalt • bewerten die Produktion von Lebensmitteln im Hinblick auf faire Arbeitsbedingungen • erörtern unterschiedliche Handelsformen von Textil – und Lebensmittelanbietern 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann Lebensmittel(reste) sinnvoll wiederverwerten • Ich kann Lebensmittel im Supermarkt nach Kriterien der Nachhaltigkeit auswählen 	•	•	•	• Erkundung
	Feste planen und feiern	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Aufgaben im Haushalt bei unterschiedlichen privaten Anlässen <p>Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus 	<ul style="list-style-type: none"> • Ich kann ein Fest zu einem bestimmten Anlass planen und vorbereiten. 	• GA	•	•	• eine Schulfeier ausrichten

Erläuterung der Abkürzungen:

GA = Gruppenarbeit

EA = Einzelarbeit

StaLe = Stationenlernen

KüRal = Küchenralley

D = Deutsch

BI = Biologie

PH = Physik

EK = Erdkunde

AB = Arbeitsblatt

RGgs = realer Gegenstand

MMp = Mind Map

POS = Poster

COL = Collage

LM = Lebensmittel