

Fach: Hauswirtschaft (APO SI ab 01.08.2021) Jahrgang: 5.1 Stand: 15.05.2025 Inhaltsfeld: 1. Haushaltsmanagement Schwerpunktbereich: Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche, Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene, Sicherheit und Unfallvermeidung		
Zeit (in Wo.)	THEMA: Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!	
	Kompetenzerwartungen	
3 Wo.	Sachkompetenz	Urteilskompetenz
	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS • benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche (SK2). • benennen sicherheits- und gesundheitsrelevante Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften (SK1).	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS • ermitteln die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidungen (UK2). • bewerten Arbeitsplätze nach ergonomischen Gesichtspunkten und entwickeln Vorschläge zur Optimierung. (UK1).
	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS • ordnen Tätigkeiten und Einrichtungen den einzelnen Arbeitsbereichen zu (SK4). • beschreiben die drei Bereiche der Hygiene (SK2). • erklären sicherheitsrelevante Aspekte sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsgeräten bei der Nahrungszubereitung (SK2). • beschreiben gefährliche Situationen in der Küche (SK2). • beschreiben den Arbeitsablauf „Abwaschen von Hand“ (SK2). • erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften (SK1). • ordnen die Arbeitsgeräte/Messer verschiedenen Lebensmitteln zu (SK4). • formulieren die Fachbegriffe in den Bereichen „Haushalten“ und „Ernähren“ und ordnen sie aufgabengerecht zu (SK4). • beschreiben die Gestaltung des Arbeitsplatzes (SK2).	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS • beurteilen die Küchenplanung (UK1). • bewerten die Ämtereinteilung (UK1). • bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen, (UK2). • beurteilen den Arbeitsplatz auf Einhaltung der Hygieneregeln (UK1). • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten (UK5). • beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln, die Beachtung der Hygieneregeln sowie die Sicherheit (UK1).

	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
	SuS • erstellen Regeln zu den Bereichen der Hygiene (MK10). • analysieren und vermeiden gefährliche Situationen und handeln im Notfall angemessen (MK8). • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK11).	SuS • führen Arbeiten in der Küche sachgerecht und sicher durch (HK1). • be- und verarbeiten einfache handhabbare Lebensmittel (HK 1). • wenden die Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene sachgerecht an (HK3). • können gängige Gerichte nach Anleitung zubereiten (HK1). • waschen nach der Zubereitung in sachgerechter Weise ab (HK2). • vermeiden gefährliche Situationen und handeln im Notfall angemessen (HK2). • handeln den Sicherheitsvorschriften entsprechend: Krallengriff, Tunnelgriff (HK2). • führen Arbeiten in der Küche sachgerecht, sicher, ergonomisch und rationell durch (HK2). • wenden die Messer situationsgerecht an (HK2).
	Berufswahlorientierungskompetenzen / StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenzen
	SuS	SuS • kennen digitale Werkzeuge und setzen sie ein (MK1.2).
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	Bereich B – Ernährung und Gesundheit • Lebensmittelsicherheit Bereich D – Leben, Wohnen und Mobilität • Haushaltsführung	Ziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen): Die SuS können mit Reinigungsmittel und Arbeitsgeräten sachgerecht umgehen, indem sie diese im Unterricht verwenden. Die SuS wissen wie fachgerecht abgewaschen wird, indem sie das theoretisch Erlernte im Praxisunterricht üben und später im eigenen Haushalt anwenden können. Die SuS kennen die Hygieneregeln, indem sie diese im täglichen Leben und besonders im Hauswirtschaft praktizieren.

Leistungserwartung / Lernprodukt	
- Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr - Mündliche Beiträge - Praktische Arbeiten - Schriftliche Arbeiten	
Möglichkeiten der Binnendifferenzierung	
- Differenzierung nach oben: Arbeit mit jeweiligem Zusatzmaterial (Basis- und Extrateile) - Differenzierung nach unten: Arbeit an drei unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen - Expertenprinzip	
Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden	
- Think-Pair-Share - Mindmapping - Gruppenpuzzle „Lernen mit allen Sinnen“	
Lernmittel und Medien	
Zielgleich	Zieldifferent
- Arbeitsbuch - Tablet, Beamer, Smart-TV, Lernning-Apps - Lebensmittel	- Arbeitsblätter - Arbeitsgeräte - Inkl: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19 - Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54 - Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4 - Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle - Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 50-64 - Heft „Basiswissen einfach & klar“, S. 15-17
Sprachsensibler Fachunterricht	
- Arbeit mit Lückentexten - Bilderpuzzle	

- Bild- Wort-Zuordnung

Fächerübergreifender Unterricht

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL

Fach: Hauswirtschaft (APO SI ab 01.08.2021) Jahrgang: 5.1 Stand: 15.05.2025 Inhaltsfeld: 5 Wohnen und Leben Schwerpunktbereich: Küche als Arbeitsplatz, Arbeitsteilung, Kleine und große Arbeitsgeräte; Umgang mit dem Herd und Backofen, Messen und Wiegen		
Zeit (in Wo.)	THEMA: Wir bedienen alles fachgerecht	
	Kompetenzerwartungen	
4 Wo.	Sachkompetenz	Urteilskompetenz
	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS • benennen typische Funktionsbereiche in Küchen (SK1). • erläutern die Aufgaben, Handhabung und Funktionsweise eingesetzter Arbeitsgeräte und Nahrungsmittel (SK1). • beschreiben Möglichkeiten und Auswirkungen von Arbeitsplanung und Aufgabenteilung in Kleingruppen (SK2).	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS • beurteilen Küchengrundrisse hinsichtlich ihrer Funktionalität und erörtern die Auswirkungen auf die Ökonomie von Arbeitsabläufen (UK1). • vergleichen den Nutzen von Haushaltsgeräten und bewerten diese hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit (UK4). • setzen sich kritisch mit ihrem eigenen Verhalten im Rahmen häuslicher Handlungsmuster auseinander (UK3). • setzen sich kritisch mit Rollenbildern in Bezug auf Hausarbeit auseinander (UK4).

	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS • benennen die Ämter und ihre Tätigkeiten (SK1). • erklären sicherheitsrelevante Aspekte sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsgeräten bei der Nahrungszubereitung (SK2). • beschreiben die Handhabung /die Bestandteile der Küchengeräte sowie grundlegende Vorschriften und Regeln zum sicheren Umgang mit diesen (SK2). • benennen Grundregeln zum sicherheitsbewussten und energiesparenden Umgang mit technischen Geräten (SK1). • berechnen Lebensmittelmengen (SK1). • benennen die Grundtechniken der Nahrungszubereitung (SK1).	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS • beurteilen den Einsatz von mechanischen und elektrischen Arbeitsgeräten (UK1). • wägen den Geräteeinsatz nach ökologischen und ökologischen Gesichtspunkten ab (UK4). • bewerten Rezepte im Hinblick auf Verständlichkeit und Umsetzbarkeit (UK5). • beurteilen Arbeitspläne hinsichtlich rationellen, partnerschaftlichen Arbeitens (UK1). • beurteilen die Arbeitsergebnisse (UK5). • führen die Nahrungsmittelzubereitung unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften durch (UK1). • vermeiden gefährliche Situationen und handeln im Notfall angemessen (UK5).
	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz

	SuS • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK11). • beschreiben die sinnvolle Reihenfolge von Arbeitsschritten (MK10). • erstellen eigene Arbeitspläne für Arbeitsaufträge (MK10).	SuS • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1). • bedienen die unterschiedlichen Arbeitsgeräte sachgerecht (HK2) • führen die Nahrungsmittelzubereitung mit angemessenen Geräteeinsatz durch (HK1) • führen sachgerechte Reinigung der Arbeitsgeräte durch (HK2). • gehen sicher und unfallfrei mit Groß- und Kleingeräten im Haushalt um, nutzen in angemessener Weise technische Hilfsmittel (HK3) • führen eine Arbeit nach eigenen Anleitungen durch (HK5). • stellen einen Rührteig sachgerecht unter Verwendung von Waage und Messbecher her (HK1) • handeln sicherheitsbewusst, indem sie geeignete Arbeitsgerätenutzen und Krallengriff und Tunnelgriff anwenden (HK2). • verfügen über grundlegende Fertigkeiten der Nahrungszubereitung und berücksichtigen dabei Regeln der Arbeitsökonomie, der Hygiene und der Unfallverhütung (HK5).
	Berufswahlorientierungskompetenzen / StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenzen
	SuS • erlangen Wissen über Berufe und deren spezifische Anforderungen und Tätigkeiten (BOK 1).	SuS • kennen digitale Werkzeuge und setzen sie ein (MK1.2).
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	Bereich B – Ernährung und Gesundheit • Nahrungsproduktion und -zubereitung, Produktionsketten Bereich D – Leben, Wohnen und Mobilität • Haushaltsführung	• Ziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen): Die SuS kennen den Umgang mit Messern und anderen Arbeitsgeräte und kennen die Gefahren, indem sie den Umgang mit Arbeitsgeräten immer wieder im Praxisunterricht üben.

		• Ziel 13 (Maßnahmen zum Klimaschutz): Die SuS kennen nachhaltigen, energiesparenden Umgang mit Geräten, indem sie diese während des Praxisunterrichtes durchführen.
--	--	--

Leistungserwartung / Lernprodukt
• Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr • Mündliche Beiträge • Praktische Arbeiten • Schriftliche Arbeiten

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung
• Differenzierung nach oben: Arbeit mit jeweiligem Zusatzmaterial (Basis- und Extrateile) • Differenzierung nach unten: Arbeit an drei unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen • Expertenprinzip

Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden
• Think-Pair-Share • Mindmapping • Gruppenpuzzle • „Lernen mit allen Sinnen“

Lernmittel und Medien	
Zielgleich	Zieldifferent
• Arbeitsbuch • Tablet, Beamer, Smart-TV, Lerning-Apps • Lebensmittel	• Arbeitsblätter • Arbeitsgeräte • Inklus: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19 • Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54-56 • Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4

	• Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle • Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 50-64 • Heft „Basiswissen einfach & klar“, S. 15-17
--	--

Sprachsensibler Fachunterricht
• Arbeit mit Lückentexten • Bilderpuzzle • Bild- Wort-Zuordnung

Fächerübergreifender Unterricht
Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL

Fach: Hauswirtschaft (APO SI ab 01.08.2021) Jahrgang: 5.2 Stand: 15.05.2025		
<u>Inhaltsfelder:</u> IF 2: Lebensstil und Ernährung, IF 3: Qualität und Konsum, IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt		
<u>Schwerpunktbereich:</u> Lebensmittelgruppen, Lebensmittelkennzeichnung, Verfahren zur Lebensmittelprüfung, Müllvermeidung, -trennung und -verwertung		
Zeit (in Wo.)	THEMA: Getränke – So findest du den geeigneten Durstlöscher	
	Kompetenzerwartungen	
	Sachkompetenz	Urteilskompetenz

3 Wo.	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4)	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS - beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1). - begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) - analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4)
	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS - beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung. - benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung am Beispiel von selbstgemachten Eistees (SK) - erläutern in elementarer Form Strategien zur Müllvermeidung und Verfahren der Mülltrennung und -verwertung (SK) - kennen den Säh- und Entzeitpunkt der Minze. - erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihres Geschmacks, und beschreiben grundlegende Verfahren der Getränkezubereitung.	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS - beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung - ermitteln obligatorische Kennzeichnungselemente - beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK) - ermitteln obligatorische Kennzeichnungselemente (UK) - bewerten Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren (UK) - bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll (UK) - beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK)
	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
	SuS - entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) - erheben angeleitet Daten durch Beobachtungen (MK 2) - identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne. (MK 5) - überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7)	SuS - verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (KH 1) - bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2) - nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4) - planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5)

	- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen - präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11)	
	Berufswahlorientierungs-Kompetenzen/ StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenz
	SuS erlangen Wissen über Berufe und deren spezifische Anforderungen und Tätigkeiten (BOK 1)	SuS - kennen digitale Werkzeuge und setzen sie ein (MK 1.2) - Informationsrecherche (MK 2.1) - Informationsauswertung (MK 2.2) - Medienproduktion und Präsentation (MK 4.1)
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	Bereich B – Ernährung und Gesundheit - Gesundheitsförderliche und nachhaltige Lebensführung und Ernährung - Geschmacksbildung und Esskulturen	Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion): Die SuS stellen einen selbstgemachten Eistee her, indem sie die dafür benötigte Minze im Schulgarten selber anbauen, ernten und verarbeiten.

Leistungserwartung / Lernprodukt
- Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr - Mündliche Beiträge - Schriftliche Beiträge - Praktische Arbeiten - Kurzvortrag

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung
- Küchenkartei - Auswahl von SchmExpertenfragen - Expertenprinzip

Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden
--

- Think-Pair-Share
- Mindmapping
- Gruppenpuzzle
- Sinn- und Küchenexperimente
- Fallbeispiele
- Trink- oder Essprotokoll

Lernmittel und Medien

Zielgleich

- Arbeitsbuch
- Tablet, Beamer, Smart-TV, Lerning-Apps
- Lebensmittel
- SchmExperten in der Lernküche
- Küchenkartei

Zieldifferent

- Arbeitsblätter
- Arbeitsgeräte
- Inku: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19
- Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54
- Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4
- Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle
- Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 50-64
- Heft „Basiswissen einfach & klar“, S. 15-17
- Heft „Heft „Stark in HW“, S. 28, 31-37, 52
- Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 9-22

Sprachsensibler Fachunterricht

- Küchenkartei
- Wortfeld

Fächerübergreifender Unterricht

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL

Fach: Hauswirtschaft (APO SI ab 01.08.2021) Jahrgang: 5.2 Stand: 15.05.2025		
Inhaltsfelder: IF 2: Lebensstil und Ernährung, IF 3: Qualität und Konsum, IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt Schwerpunktbereich: Lebensmittelgruppen, Lebensmittelkennzeichnung, Verfahren zur Lebensmittelprüfung, Müllvermeidung, -trennung und -verwertung		
Zeit (in Wo.)	THEMA: <i>Obst und Gemüse</i>	
2 Wo.	Kompetenzerwartungen	
	Sachkompetenz	Urteilskompetenz
	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS - stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), - ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS - beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), - erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), - analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS - wissen, dass der Tastsinn genaue Informationen über die Form, Struktur und Konsistenz von Lebensmitteln liefert, - wissen, dass der Tastsinn zum Prüfen des Reifegrades von Obst und Gemüse wichtig ist, - haben Kenntnisse über verschiedene Obst- und Gemüsearten, - kennen verschiedene Schneidegeräte, - können mit den Schneidegeräten umgehen, - haben Kenntnisse in der Anwendung von Küchentechniken,	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS - ermitteln Obst- und Gemüsesorten mit Hilfe des Tast- und Geruchssinns, - können Obst- und Gemüsearten mit Gerichten in Verbindung bringen, - können den Geschmack von Obst und Gemüse beschreiben, - beurteilen die Qualität von Obst und Gemüse anhand ihres Aussehens und ihres Geschmacks. - bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Verzehr von Obst- und Gemüsesorten, - beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung.

	• wissen, dass Obst und Gemüse zu einer bestimmten Jahreszeit reif sind, • kennen die Haupterntezeiten von verschiedenen Obst- und Gemüsearten, • wissen, dass viele Obst- und Gemüsearten von weit hertransportiert werden müssen, wenn man sie außerhalb der Saison kauft, • wissen, dass reifes Obst und Gemüse besonders nährstoffreich und schmackhaft sind, • haben Kenntnisse darüber, dass frisches Obst und Gemüse aus der Region nur in ihrer Saison erhältlich sind (Ausnahme: Äpfel, die in speziellen Klimakammern gelagert werden).	
	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
	SuS • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),	SuS • verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), • nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).
	Berufswahlorientierungs-Kompetenzen/ StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenz
	SuS • erlangen Wissen über Berufe und deren spezifische Anforderungen und Tätigkeiten (BOK 1)	SuS • kennen digitale Werkzeuge und setzen sie ein (MK 1.2) • Informationsrecherche (MK 2.1)
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	Bereich B – Ernährung und Gesundheit • Gesundheitsförderliche und nachhaltige Lebensführung und Ernährung • Geschmacksbildung und Esskulturen	• Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion): Die SuS erlangen Kenntnisse darüber, dass Obst und Gemüse in bestimmten Regionen nur saisonal verfügbar sind, indem sie den Geschmack beurteilen. Im Schulgarten werden dafür exemplarisch Apfelbäume angebaut.

- Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr
- Mündliche Beiträge
- Schriftliche Beiträge
- Praktische Arbeiten
- Kurzvortrag

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung

- Küchenkartei
- Auswahl von SchmExpertenfragen
- Expertenprinzip

Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden

- Think-Pair-Share
- Mindmapping
- Gruppenpuzzle
- Sinn- und Küchenexperimente
- Fallbeispiele
- Trink- oder Essprotokoll

Lernmittel und Medien

Zielgleich	Zieldifferent
• Arbeitsbuch • Tablet, Beamer, Smart-TV, Lerning-Apps • SchmExperten in der Lernküche • Küchenkartei • Lebensmittel	• Arbeitsblätter • Arbeitsgeräte • Inku: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19 • Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54 • Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4 • Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle • Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 50-64 • Heft „Basiswissen einfach & klar“, S. 15-17 • Heft „Heft „Stark in HW“, S. 28-29, 31-37, 52 • Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 9-22

Sprachsensibler Fachunterricht

- Küchenkartei
- Wortfeld

Fächerübergreifender Unterricht

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL

Fach: Hauswirtschaft Jahrgang: 5.2 Stand: 15.05.2025 <u>Inhaltsfeld:</u> Lebensstil und Ernährung <u>Schwerpunktbereich:</u> Lebensmittelgruppen, Mahlzeitengestaltung, Rezepte	
Zeit 2h (in Wo.)	THEMA: Kartoffel- und Getreideprodukte/ Volles Korn und tolle Knolle Kompetenzerwartungen
	Sachkompetenz Urteilskompetenz

	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS • benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung, • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung, • erklären die Funktion und Bedeutung von Speisen, Gerichten und Mahlzeiten bei unterschiedlichen Anlässen, • erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungszubereitung.	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS • beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung, • vergleichen unterschiedliche Tischsitten unter Berücksichtigung soziokultureller und religiöser Einflüsse, • bewerten zubereitete Speisen und Gerichte kriteriengeleitet, • bewerten Rezepte und ihre Struktur im Hinblick auf Verständlichkeit und Umsetzbarkeit.
	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS • benennen Lebensmittelbeispiele, die in der Ernährungspyramide in die Ebene „Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln“ gehören, • erklären den Unterschied von gesunden von ungesunden Lebensmitteln und begründen dies, • erkennen den Unterschied zwischen Vollkornbrot und Weißmehlbrot • erkennen den Unterschied zwischen fest- und mehligkochenden Kartoffeln. • kennen den Säh- und Entzeitpunkt der Kartoffel. • erkennen den Unterschied zwischen biologisch und konventionell angebauten Kartoffel. • erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungszubereitung.	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS • beurteilen Brot, Getreide und Beilagen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung • bewerten zubereitete Brötchen und Baguettes kriteriengeleitet, • bewerten unterschiedliche, verarbeitete Kartoffeltypen im Hinblick auf Geschmack, Optik und Konsistenz • bewerten Rezepte und ihre Struktur im Hinblick auf Umsetzbarkeit.
	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz

	SuS - entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), - führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2), - identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4), - identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5).	SuS - verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), - bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), - nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4), - planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5)
	Berufswahlorientierungskompetenzen / StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenzen
	SuS erlangen Einblicke in die Berufe eines/r Hauswirtschafter/innen sowie Bäcker/-in und Bäckereifachverkäufer/innen	SuS - filtern, strukturieren, wandeln um und bereiten Themenrelevante Informationen und Daten aus Medienangeboten auf (MK 2.2) - kennen, analysieren und reflektieren die Bedeutung von Videos (MK5.1)
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	Bereich B - Ernährung und Gesundheit - Gesundheitsförderliche und nachhaltige Lebensführung und Ernährung - Geschmacksbildung und Esskulturen	Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion): Die SuS stellen einen Kartoffelbrei her, indem sie die dafür benötigten Kartoffeln im Schulgarten anbauen, ernten und verarbeiten.

Leistungserwartung / Lernprodukt

- Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr

- Mündliche Beiträge
- Schriftliche Beiträge
- Praktische Arbeiten

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung

- Küchenkartei
- Auswahl von SchmExpertenfragen
- Expertenprinzip
- Differenziertes Quiz (für das Video „Der Milchcheck“)

Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden

- Think-Pair-Share
- Mindmapping
- Gruppenpuzzle
- Sinn- und Küchenexperimente
- Fallbeispiele
- Trink- oder Essprotokoll

Lernmittel und Medien

Zielgleich

- Arbeitsbuch
- Tablet, Beamer, Smart-TV, Lerning-Apps
- Lebensmittel
- SchmExperten in der Lernküche
- Küchenkartei
- Video Checker Tobi „Der Milch-Check“ (youtube)
- Quiz zum Video Checker Tobi

Zieldifferent

- Arbeitsblätter
- Arbeitsgeräte
- Inku: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19
- Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54
- Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4
- Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle
- Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 50-64
- Heft „Basiswissen einfach & klar“, S. 15-17
- Heft „Heft „Stark in HW“, S. 28-29, 31-37, 52
- Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 9-22

Sprachsensibler Fachunterricht
• Küchenkartei • Wortfeld
Fächerübergreifender Unterricht
Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL

Fach: Hauswirtschaft (APO SI ab 01.08.2021) Jahrgang: 5.2 Stand: 15.05.2025		
<u>Inhaltsfelder:</u> IF 2: Lebensstil und Ernährung, IF 3: Qualität und Konsum, IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt <u>Schwerpunktbereich:</u> Lebensmittelgruppen, Lebensmittelkennzeichnung, Verfahren zur Lebensmittelprüfung, Müllvermeidung, -trennung und -verwertung		
Zeit (in Wo.)	THEMA: Milch und Milchprodukte	
2 Wo.	Kompetenzerwartungen	
	Sachkompetenz	Urteilskompetenz
	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS • stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), • analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4).

	Konkretisierte Kompetenzen SuS - haben Kenntnisse über verschiedene Milchsorten und -produkte, - benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung. - beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung, - verfolgen den Weg der Milch bis zur Herstellung von Milchprodukten und lernen durch sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln, Verschwendung und Verderb zu vermeiden, - erläutern in elementarer Form Strategien zur Müllvermeidung und Verfahren der Mülltrennung und -verwertung (SK).	Konkretisierte Kompetenzen SuS - beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung, - beurteilen die Lebensmittelgruppe Milch und Milchprodukte im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK), - bewerten die Lebensmittelgruppe Milch und Milchprodukte des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren (UK), - bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll (UK).
	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
	SuS - erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3), - interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) - präsentieren Arbeitsergebnisse nach vorgegebenen Kriterien (MK 11).	SuS - verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), - bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), - nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).
	Berufswahlorientierungs-Kompetenzen/ StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenz
	SuS erlangen Wissen über Berufe und deren spezifische Anforderungen und Tätigkeiten (BOK 1)	SuS - kennen digitale Werkzeuge und setzen sie ein (MK 1.2), - Informationsrecherche (MK 2.1).
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	Bereich B – Ernährung und Gesundheit Gesundheitsförderliche und nachhaltige Lebensführung und Ernährung	Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion): Die SuS lernen, wie die verschiedenen Milchprodukte entstehen, indem sie sich mit den unterschiedlichen Herstellungsprozessen auseinandersetzen.

Leistungserwartung / Lernprodukt

- Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr

- Mündliche Beiträge
- Schriftliche Beiträge
- Praktische Arbeiten

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung

- Küchenkartei
- Auswahl von SchmExpertenfragen
- Expertenprinzip
- Differenziertes Quiz (für das Video „Der Milchcheck“)

Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden

- Think-Pair-Share
- Mindmapping
- Gruppenpuzzle
- Sinn- und Küchenexperimente
- Fallbeispiele
- Trink- oder Essprotokoll

Lernmittel und Medien

Zielgleich

- Arbeitsbuch
- Tablet, Beamer, Smart-TV, Lernning-Apps
- Lebensmittel
- Video Checker Tobi „Der Milch-Check“ (youtube)
- Quiz zum Video Checker Tobi
- Lernmittel und Medien
- SchmExperten in der Lernküche

Zieldifferent

- Arbeitsblätter
- Arbeitsgeräte
- Inku: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19
- Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54
- Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4
- Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle
- Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 50-64
- Heft „Basiswissen einfach & klar“, S. 15-17
- Heft „Heft „Stark in HW“, S. 28-29, 31-37, 52
- Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 9-22

Sprachsensibler Fachunterricht
- Küchenkartei - Wortfeld

Fächerübergreifender Unterricht
Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL

Fach: Hauswirtschaft (APO SI ab 01.08.2021) Jahrgang: 5.2 Stand: 15.05.2025		
<u>Inhaltsfelder:</u> IF 2: Lebensstil und Ernährung, IF 3: Qualität und Konsum, IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt <u>Schwerpunktbereich:</u> Lebensmittelgruppen, Lebensmittelkennzeichnung, Verfahren zur Lebensmittelprüfung, Müllvermeidung, -trennung und -verwertung		
Zeit (in Wo.)	THEMA: <i>Fette und Öle</i>	
2 Wo.	Kompetenzerwartungen	
	Sachkompetenz	Urteilskompetenz
	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS - stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), - beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2), - ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS - beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), - erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), - analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4).

	Konkretisierte Kompetenzen SuS - benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung. - beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung, - erläutern in elementarer Form Strategien zur Müllvermeidung und Verfahren der Mülltrennung und -verwertung (SK).	Konkretisierte Kompetenzen SuS - beurteilen die Lebensmittelgruppe Fette und Öle im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung, - beurteilen die Lebensmittelgruppe Fette und Öle im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK), - bewerten die Lebensmittelgruppe Fette und Öle des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren (UK), - bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll (UK).
	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
	SuS - erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3), - überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7), - präsentieren Arbeitsergebnisse nach vorgegebenen Kriterien (MK 11).	SuS - verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), - bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), - nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).
	Berufswahlorientierungs-Kompetenzen/ StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenz
	SuS erlangen Wissen über Berufe und deren spezifische Anforderungen und Tätigkeiten (BOK 1).	SuS - kennen digitale Werkzeuge und setzen sie ein (MK 1.2), - Informationsrecherche (MK 2.1).
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	Bereich B – Ernährung und Gesundheit Gesundheitsförderliche und nachhaltige Lebensführung und Ernährung	Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion): Die SuS erkennen die unterschiedlichen Ölsorten und Herstellungsprozesse, indem sie diese verkosten und sich mit dem Anbau der Basisprodukte vertraut machen.

Leistungserwartung / Lernprodukt

- Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr
- Mündliche Beiträge

- Schriftliche Beiträge
- Praktische Arbeiten
- Kurzvortrag

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung

- Küchenkartei
- Auswahl von SchmExpertenfragen
- Expertenprinzip

Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden

- Think-Pair-Share
- Mindmapping
- Gruppenpuzzle
- Sinn- und Küchenexperimente (Fettfleckprobe)
- Fallbeispiele
- Trink- oder Essprotokoll

Lernmittel und Medien

Zielgleich	Zieldifferent
• Arbeitsbuch • Tablet, Beamer, Smart-TV, Lerning-Apps • Lebensmittel • Experiment „Fettfleck“ • Video Checker Tobi „Der Fett- Check“ (youtube) • Quiz zum „Fett-Check“ • SchmExperten in der Lernküche • Küchenkartei	• Arbeitsblätter • Arbeitsgeräte • Inklus: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19 • Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54 • Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4 • Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle • Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 50-64 • Heft „Basiswissen einfach & klar“, S. 15-17 • Heft „Heft „Stark in HW“, S. 28-29, 31-37, 52 • Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 9-22

Sprachsensibler Fachunterricht

- Küchenkartei
- Wortfeld

Fächerübergreifender Unterricht

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL

Fach: Hauswirtschaft (APO SI ab 01.08.2021) Jahrgang: 5.2 Stand: 15.05.2025 Inhaltsfeld: IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt Schwerpunktbereich: Müllvermeidung, -trennung und -verwertung		
Zeit (in Wo.)	THEMA: Müll- (K)ein Problem	
2 Wo.	Kompetenzerwartungen	
	Sachkompetenz	Urteilskompetenz
	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS • stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),

<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS • erläutern in elementarer Form Strategien zur Müllvermeidung in privaten Haushalten (SK4) • erläutern Strategien und Verfahren zur Mülltrennung und Müllverwertung im Hinblick auf Kosten und Nutzen für private Haushalte (SK4) • unterscheiden Müllarten und trennen Müll sachgerecht (SK1) • beachten die Hygienemaßnahmen bei der Mülltrennung (SK1) • erklären grundlegende Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen und leiten Lösungsansätze zu deren Vermeidung ab (SK4)	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS • beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und -entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte (UK3) • analysieren, dass Müll ein Problem für unsere Gesellschaft darstellt (UK3) • bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch (UK4) • bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll (UK4) • beurteilen den Ressourcenverbrauch einfacher haushaltsbezogener Tätigkeiten (UK3)
Methodenkompetenz SuS • beschreiben die Grundregeln wirtschaftlicher und zugleich umweltverträglicher Haushaltsführung (MK12) • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14)	Handlungskompetenz SuS • handeln umweltbewusst durch Müllvermeidung (HK5)
Berufswahlorientierungs-Kompetenzen/ StuBo-Kompetenzen SuS • erlangen Wissen über Berufe und deren spezifische Anforderungen und Tätigkeiten (BOK 1) • erlernen berufsspezifische Kompetenzen und erkennen den Zusammenhang zu einem spezifischen Berufsfeld (BOK 2)	Medienkompetenz SuS • kennen digitale Werkzeuge und setzen sie ein (MK 1.2) • speichern sicher Informationen, finden sie wieder und rufen sie ab (MK 1.3) • filtern, strukturieren, wandeln um und bereiten Themenrelevante Informationen und Daten aus Medienangeboten auf (MK 2.2) • kennen, analysieren und reflektieren die Bedeutung von Videos (MK5.1)
Verbraucherbildung (VB) Bereich B – Ernährung und Gesundheit • Nahrungsproduktion und -zubereitung, Produktionsketten Bereich D – Leben, Wohnen und Mobilität • Haushaltsführung	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) • Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion); Ziel 13 (Maßnahmen zum Klimaschutz): Die SuS wissen wie Müll recycelt wird, indem sie die Aspekte der Mülltrennung anwenden. Zudem kennen sie die Auswirkungen der

	Energie- und Ressourceneffizienz, Klimaschutz	Müllproduktion auf das Klima, indem sie sich mit der globalen Müllverwertung auseinandersetzen.
--	---	---

Leistungserwartung / Lernprodukt
- Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr - Mündliche Beiträge - Schriftliche Beiträge - Praktische Arbeiten - Kurzvortrag

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung
- Differenzierung nach oben: Arbeit mit jeweiligem Zusatzmaterial (Basis- und Extrateile) - Differenzierung nach unten: Arbeit an drei unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen - Expertenprinzip

Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden
- Think-Pair-Share - Mindmapping - Gruppenpuzzle „Lernen mit allen Sinnen“

Lernmittel und Medien	
Zielgleich	Zieldifferent
- Arbeitsbuch - Tablet, Beamer, Smart-TV, Lerning-Apps - Lebensmittel - Arbeitsbuch Starke Seiten Hauswirtschaft S.24-27 - Arbeitsblätter (Müllvermeidung, -trennung)	- Arbeitsblätter - Arbeitsgeräte - Inkl: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19 - Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54 - Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4 - Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle - Heft „Offener Unterricht im Fach HW“, S. 50-64 - Heft „Basiswissen einfach & klar“, S. 15-17 - Heft „Heft „Stark in HW“, S. 28-29, 31-37, 52

- Heft "Offener Unterricht im Fach HW", S. 9-22

Sprachsensibler Fachunterricht

- Arbeit mit Lückentexten
- Bilderpuzzle
- Bild- Wort-Zuordnung

Fächerübergreifender Unterricht

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL

Fach: Hauswirtschaft Inhaltsfeld: IF 1 Haushaltsmanagement <u>Schwerpunktbereich:</u> Hygiene, Sicherheit und Reinigung		Jahrgang: 8.1	Stand: 15.05.2025
Zeit (in Wo.)	THEMA: Sicher in der Küche		
	Kompetenzerwartungen		
2 Wochen	Sachkompetenz	Urteilskompetenz	
	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS - beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), - erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3).	

	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS • erläutern Maßnahmen zur Hygiene, Reinigung und Sicherheit (tätigkeits-, arbeitsplatz- und personenbezogene Gefährdungen, • erläutern Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation,	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS • begründen Hygieneregeln und den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln, • beurteilen den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln auf ihre Sicherheit, Effizienz und Umweltverträglichkeit.
	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
	SuS • entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6).	SuS • verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2).
	Berufswahlorientierungskompetenzen / StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenzen
	SuS • erlangen Wissen über Berufe und deren spezifische Anforderungen und Tätigkeiten (BOK 1).	SuS • 2.1 Informationsrecherche • 2.2 Informationsauswertung
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	Bereich B – Ernährung und Gesundheit • Gesundheitsförderliche und nachhaltige Lebensführung und Ernährung	• Ziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen): Die SuS können mit Reinigungsmittel und Arbeitsgeräten sachgerecht umgehen, indem sie diese im Unterricht verwenden.

Leistungserwartung / Lernprodukt
• Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr • Mündliche Beiträge • Praktische Arbeiten • Schriftliche Arbeiten

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung	
• Differenzierung nach oben: Arbeit mit jeweiligem Zusatzmaterial (Basis- und Extrateile) • Differenzierung nach unten: Arbeit an drei unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen • Expertenprinzip	
Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden	
• Mindmapping • Gruppenpuzzle • „Lernen mit allen Sinnen“	
Lernmittel und Medien	
Zielgleich	Zieldifferent
• Arbeitsbuch • Tablet, Beamer, Smart-TV, Lerning-Apps • Lebensmittel	• Arbeitsblätter • Arbeitsgeräte • Inklus: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19 • Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54 • Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4 • Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle • Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 11
Sprachsensibler Fachunterricht	
• Arbeit mit Lückentexten • Bilderpuzzle • Bild- Wort-Zuordnung	
Fächerübergreifender Unterricht	
Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL	

Fach: Hauswirtschaft Jahrgang: 8.1 Stand: 15.05.2025 <u>Inhaltsfeld:</u> IF 1 Haushaltsmanagement <u>Schwerpunktbereich:</u> Lagerung und Bevorratung		
Zeit (in Wo.)	THEMA: Lebensmittel richtig lagern	
	Kompetenzerwartungen	
2 Wochen	Sachkompetenz	Urteilskompetenz
	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1).	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS - beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1). - erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3) - analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4).
	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS stellen unterschiedliche Lagerformen und -orte von frischen und konservierten Nahrungsmitteln gegenüber.	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS - erörtern Möglichkeiten und Grenzen der Bevorratung und Lagerung von Lebensmitteln. - begründen Hygieneregeln und den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln. - beurteilen den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln auf ihre Sicherheit und Effizienz.

	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
	SuS - entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1). - führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2). - überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7).	SuS - 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).
	Berufswahlorientierungskompetenzen / StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenzen
	SuS erlangen Wissen über Berufe und deren spezifische Anforderungen und Tätigkeiten (BOK 1).	SuS - kennen digitale Werkzeuge und setzen sie ein (MK1.2). 2.1 Informationsrecherche 2.2 Informationsauswertung
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	Bereich B – Ernährung und Gesundheit - Gesundheitsförderliche und nachhaltige Lebensführung und Ernährung - Nahrungsproduktion und -zubereitung - Lebensmittelsicherheit	Ziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen): Die SuS kennen die Formen der Lagerhaltung und des Haltbarmachens für Obst und Gemüse, indem sie beispielsweise Kartoffeln und Äpfel aus dem Schulgarten sachgerecht lagern oder weiterverarbeiten.

Leistungserwartung / Lernprodukt
- Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr - Mündliche Beiträge - Praktische Arbeiten - Schriftliche Arbeiten

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung

- Differenzierung nach oben: Arbeit mit jeweiligem Zusatzmaterial (Basis- und Extrateile)
- Differenzierung nach unten: Arbeit an drei unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen
- Expertenprinzip

Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden

- Mindmapping
- Gruppenpuzzle
- „Lernen mit allen Sinnen“

Lernmittel und Medien**Zielgleich**

- Arbeitsbuch
- Tablet, Beamer, Smart-TV, Lerning-Apps
- Lebensmittel

Zieldifferent

- Arbeitsblätter
- Arbeitsgeräte
- Inklus: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19
- Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54
- Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4
- Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle

Sprachsensibler Fachunterricht

- Arbeit mit Lückentexten
- Bilderpuzzle
- Bild- Wort-Zuordnung

Fächerübergreifender Unterricht

Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL

Fach: Hauswirtschaft Jahrgang: 8.1 Stand: 15.05.2025		
Inhaltsfeld: 3. Qualität und Konsum Schwerpunktbereich: Lebensmittelkennzeichnung, Lebensmittelsicherheit, Kriterien zur Qualitätsüberprüfung, Produktvergleich		
Zeit (in Wo.)	THEMA: So viele Produkte im Regal	
	Kompetenzerwartungen	
6 Wochen	Sachkompetenz	Urteilskompetenz
	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1)	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS - beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1) - begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) - erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3) - analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) - entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5)
	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS - benennen obligatorische Angaben bei der Lebensmittelkennzeichnung (SK1) - benennen einfache Verfahren und ausgewählte Kriterien zur Qualitätsbestimmung (SK1). - beschreiben den Aufbau eines Supermarktes und eines Discounters (SK2) - erstellen Einkaufspläne anhand ausgewählter Kriterien (SK4).	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS - ermitteln obligatorische Kennzeichnungselemente (UK1) - bewerten Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren (UK1). - vergleichen den Aufbau eines Supermarktes und eines Discounters und stellen Vermutungen zu den Unterschieden und Gemeinsamkeiten auf (UK2) - bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch (UK) - bewerten Einkaufspläne hinsichtlich ihrer Funktionalität (UK1)

	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
	SuS • führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) • erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) • überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7) • entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9)	SuS • nutzen einfache fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4) • planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5)
	Berufswahlorientierungskompetenzen / StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenzen
	SuS • erlangen Wissen über Berufe und deren spezifische Anforderungen und Tätigkeiten (BOK 1).	SuS • kennen digitale Werkzeuge und setzen sie ein (MK1.2). • 2.1 Informationsrecherche • 2.2 Informationsauswertung
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	Bereich B – Ernährung und Gesundheit • Lebensmittelsicherheit und -kennzeichnung Bereich Ü – Allgemeiner Konsum	• Ziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen): Die SuS erkennen Lebensmittelkennzeichnungen und identifizieren wenig nachhaltige Lebensmittel, indem sie Wissen über die Kennzeichnungen anwenden und Wissen über die globale Problematik erlangen.

Leistungserwartung / Lernprodukt
• Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr • Mündliche Beiträge • Praktische Arbeiten • Schriftliche Arbeiten

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung	
• Differenzierung nach oben: Arbeit mit jeweiligem Zusatzmaterial (Basis- und Extrateile) • Differenzierung nach unten: Arbeit an drei unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen • Expertenprinzip	
Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden	
• Think-Pair-Share • Mindmapping • Gruppenpuzzle • „Lernen mit allen Sinnen“	
Lernmittel und Medien	
Zielgleich	Zieldifferent
• Arbeitsbuch • Tablet, Beamer, Smart-TV, Lernning-Apps • Lebensmittel	• Arbeitsblätter • Arbeitsgeräte • Inku: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19 • Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54 • Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4 • Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle • Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 52
Sprachsensibler Fachunterricht	
• Arbeit mit Lückentexten • Bilderpuzzle • Bild- Wort-Zuordnung	
Fächerübergreifender Unterricht	
Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL	

Fach: Hauswirtschaft Jahrgang: 8.2 Stand: 15.05.2025		
Inhaltsfeld: 5. Wohnen und Leben Schwerpunktbereich: Wohnbedürfnisse und Wohnungssuche		
Zeit (in Wo.)	THEMA: Wohnen	
	Kompetenzerwartungen	
6 Wochen	Sachkompetenz	Urteilskompetenz
	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS - stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1) - erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2).	<u>Übergeordnete Kompetenzen</u> SuS - beurteilen kriteriengeleitet grundlegende 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).
	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS - 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 Bedürfnisse,	<u>Konkretisierte Kompetenzen</u> SuS - beurteilen Wohnungsgrundrisse in Hinblick auf Nutzungsoptionen in unterschiedlichen Wohnformen. - bewerten die Realisierungsmöglichkeiten eigener Bedürfnisse im Hinblick auf Wohnungstyp, Wohnungseinrichtung bzw. -ausstattung, auch bezogen auf ökonomische Spielräume.

	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
	SuS - entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1). - führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) - interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6), - identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8). - präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11).	SuS entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3).
	Berufswahlorientierungskompetenzen / StuBo-Kompetenzen	Medienkompetenzen
	SuS erlangen Wissen über Berufe und deren spezifische Anforderungen und Tätigkeiten (BOK 1).	SuS - kennen digitale Werkzeuge und setzen sie ein (MK1.2). 2.1 Informationsrecherche 2.2 Informationsauswertung
	Verbraucherbildung (VB)	Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
	- Bereich D – Leben, Wohnen und Mobilität - Wohnen und Zusammenleben - Haushaltsführung	Ziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen); Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion): Die SuS werden zum Thema Möbelproduktion und Möbelherkunft sensibilisiert, indem Sie Kenntnisse über zertifizierte Möbel erlangen.

Leistungserwartung / Lernprodukt
• Arbeitsmappe 1mal im Halbjahr • Mündliche Beiträge • Praktische Arbeiten • Schriftliche Arbeiten

Möglichkeiten der Binnendifferenzierung
• Differenzierung nach oben: Arbeit mit jeweiligem Zusatzmaterial (Basis- und Extrateile) • Differenzierung nach unten: Arbeit an drei unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen • Expertenprinzip

Arbeitstechniken und Unterrichtsmethoden
• Think-Pair-Share • Mindmapping • Gruppenpuzzle • „Lernen mit allen Sinnen“

Lernmittel und Medien	
Zielgleich	Zieldifferent
• Arbeitsbuch • Tablet, Beamer, Smart-TV, Lerning-Apps • Lebensmittel	• Arbeitsblätter • Arbeitsgeräte • Inklus: Heft „Heft „Stark in HW“, S. 10-11, 18-19 • Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 21, 54 • Heft „Kinderleicht“, S. 15-17, 4 • Heft „Einfach kochen, backen nach Fotos“, S. alle • Arbeitsheft „Stark in HW“, S. 7-11

Sprachsensibler Fachunterricht
• Arbeit mit Lückentexten

- Bilderpuzzle
- Bild- Wort-Zuordnung

Fächerübergreifender Unterricht
Ggf. fächerverbindende Kooperation mit WP HW/WL