

Inhalt	Begriffe	Kompetenzen	Methoden	Leistungsbewertung
Leben und Arbeiten in der GE	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitskoje • Vorbereitung • Spülzentrum • Kochzentrum • Ämterplan • Hygieneregeln 	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse über die Abläufe i. d. Küche anwenden • Sachgerechte Anwendung des Ämterplanes • den Spülvorgang nach bestimmten Regeln durchführen • handwerkliche Fähigkeiten u. Kenntnisse der versch. Materialien • Schürzen nähen 	<ul style="list-style-type: none"> • Rohstoffe, Werkstoffe, Materialien sachgerecht behandeln und verarbeiten • Aufgabenstellung formulieren • Arbeitsteilung planen und organisieren • Funktions- u. Qualitätskontrolle durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Führung der Arbeitsmappe ➤ Arbeitsaufträge erfassen ➤ Tatsachen erfassen u. wiedergeben ➤ Mitarbeit mündlich ➤ Zusammenhänge erfassen
Gefahren in Haushalt und Schule	<ul style="list-style-type: none"> • Handrührgerät • Messer • Waffeleisen • Herd + Backofen • Sicherheit 	<ul style="list-style-type: none"> • sachgerechte Anwendung von Handgeräten u. elektrisch betriebenen Geräten • Kenntnisse von Unfallgefahren und deren Verhütung • Geeignete Geräte und Techniken einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Erkundungen • Qualitätskontrollen • Aufgabenstellung formulieren • Materialien sachgerecht einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Test ➤ Arbeitsaufträge durchführen ➤ Fachspez. Technik kennen + anwenden
So viel Müll – muss das sein?	<ul style="list-style-type: none"> • Herkömmliche Spül- u. Putzmittel sowie Alternativen • Sondermüll • Mülltrennung • Müllverwendung • Recycling • Grüner Punkt 	<ul style="list-style-type: none"> • Anwendung von Müllsortier-vorschriften • Umweltfreundliche Verpackungen kennen lernen • hiesiges Müll- und Entsorgungsunternehmen kennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Erkundungen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kooperation ➤ Arbeitseinsatz
Die Versorgung unserer Schule	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserverbrauch • Stoßlüften • Wasser und Strom • Rationelle sichere Verwendung, Verteilung und Einsatz von Spül- und Putzmitteln • Einsparpotentiale von Wasser, Wärme und Energie 	<ul style="list-style-type: none"> • Sparsamer Wasserverbrauch • Sinnvoller Putzmitteleinsatz hinsichtlich Umweltschutz • Auswirkungen auf den Geldbeutel 	<ul style="list-style-type: none"> • Erkundungen 	
Einkaufen für den Hauswirtschaftsunterricht	<ul style="list-style-type: none"> • Wochenmarkt • Supermarkt • Einkaufszettel • Preisvergleich • Verführungen im Supermarkt • Berufsbild Einzelhandelskaufmann/-frau 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrichtungs- und buchungsfähigkeit beim Einkauf • Probleme erkennen u. Lösungen entwickeln • Bedürfnisse wahrnehmen u. berücksichtigen 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufgabenstellung formulieren • Arbeit planen und organisieren • Erkundungen durchführen • Erkundung eines Supermarktes 	

Inhalt	Begriffe	Kompetenzen	Methoden	Leistungs- bewertung
Ressourcen sichern heißt Arbeit sichern / Ressource Mensch Richtige Ernährung fängt beim Frühstück an	<ul style="list-style-type: none"> • Ressourcen • Arbeitskraft • richtige Ernährung • Hunger • Tagesleistungskurve • Essverhalten • Erhaltung der Arbeitskraft durch gesundheitsfördernde Ernährung • Essen bedeutet mehr als lediglich den Hunger stillen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse und Methoden bei der Herstellung von vollwertigen Mahlzeiten anwenden können 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesundheits-Arbeitsbedingungen • Untersuchen, z. B. • Lärm, Stress, • Ernährung • vollwertige Gerichte zur Gesundheitsprophylaxe herstellen • Einzel- /Partner- / Gruppenarbeit • Videofilme • Rezepte besprechen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Führung der Arbeitsmappe ➤ Arbeitsaufträge erfassen ➤ Tatsachen erfassen und wiedergeben ➤ Mitarbeit mündlich ➤ Zusammenhänge erfassen
Produktion im ökologischen Kreislauf Projekt: Vom Korn zum Brot	<ul style="list-style-type: none"> • ökologischer Anbau • Ausmahlung Grad • Aufbau des Getreidekorns • (z. B. Mehlkörper • Nahrungszubereitung: Backen • Getreidesorten • Aufbau eines Getreidekorns • Herstellung von Brötchen und Brot • Verschiedene Teigzubereitungsarten • Teigarten: Hefe-Sauerteig 	<ul style="list-style-type: none"> • Getreidemühle sachgerecht ansetzen können • Getreidesorten unterscheiden und bewerten können • Mehlsorten hinsichtlich ihres ernährungsphysiologischen Werts beurteilen • Brotteige herstellen und abbacken 	<ul style="list-style-type: none"> • Bewertungskriterien für ökologische Produkten erarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LZK-Test ➤ Arbeitsaufträge durchführen ➤ Fachspez. Technik kennen + anwenden ➤ Kooperation ➤ Arbeitseinsatz
Aldi oder Feinkost	<ul style="list-style-type: none"> • Discounter • No-Name-Produkte • Feinkostprodukte • Produktpalette • Einrichtung Discounter /Feinkost • Warenplatzierung • Abnahmemenge • Lockvogelangebote 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelvermarktung: vergleichen und bewerten 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschäfts-erkundungen • Preisermittlung/-vergleiche • durchführen • Käuferverhalten beobachten 	

Inhalt	Begriffe	Kompetenzen	Methoden	Leistungsbewertung
<p>Verbraucher- macht / Verbraucher- ohnmacht</p> <p>Arme Welt / reiche Welt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • konventionelle Lebensmittelproduktion, alternative Produktion • Bio-/Gentechnologie • Ökotest • Transfair • Gepa • BSE • Designfood • Lebensmittelbestrahlung • Schadstoffgehalt • Güteklassen • Sensorite • Ackerbau früher, heute • Fleischproduktion • Gefahren durch internationale Verbreitung pflanzlicher u. tierischer Erkrankungen oder genetischen Veränderungen beobachten 	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstversorgungsmöglichkeiten kennen u. ausprobieren • Kennzeichnung der Lebensmittel kennen + auswählen • Testkriterien von Testzeitschriften unter ökolog. + ökonom. Gesichtspunkten durchführen können • Produkte vergleichen können • Produkte aus verschiedenen Ländern nach Qualität, Ausführung, Nutzungswert unterscheiden können • Entwicklung eines neuen Bewusstseins als Voraussetzung für notwendige Veränderungen des Welthandels erkennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Erkundung von ökol. geführten landwirtschaftl. Betrieben • ökologische Aspekte bei der Lebensmittel-erzeugung erkunden • Geschmacksvergleich • Preiskalkulation • Einkauf (Verkauf) organisieren • Internet-recherchen • Fallstudie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arbeitsmappe ➤ Arbeitsaufträge erfassen ➤ Tatsachen erfassen u. wiedergeben ➤ Mitarbeit mündlich ➤ Zusammenhänge erfassen ➤ Arbeitsaufträge durchführen ➤ Fachspez. Techniken kennen u. anwenden
<p>Schöne neue Welt</p> <p>Berufe im Wandel Männerberufe – Frauenberufe Hauswirtschaftliche Berufsfelder und Arbeitsplätze Arbeitsmodelle</p> <p>Wert der Arbeit</p> <p>Frauenarbeitsplätze – sind sie weniger wert? Wer bezahlt die Hausarbeit? 3 Jobs zum Leben?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensplanung • Identitätsfindung • Gleichstellung der Geschlechter • partnerschaftliche Arbeitsteilung • Berufsorientierung • Erwerbstätigkeit • „Mode“-Berufe • Erziehungs-/Pflege- u. Haushaltsberufsfelder • Mehrfachbelastung • Hausfrau • Hausmann • Job-Sharing 	<ul style="list-style-type: none"> • Männer- u. Frauenberufe erkennen u. im Hinblick auf Bezahlung u. Wertschätzung beurteilen • Männer- u. Frauenberufe im Wandel reflektieren • Berufe u. Tätigkeiten, in denen hauswirtschaftliche Qualifikationen zum Einsatz kommen kennen und zuordnen können • Rollenverhalten analysieren u. bewerten • Arbeitsteilung in Familienhaushalt planen, organisieren u. verteilen • Job-Sharing als mögliche Arbeitsalternative kennen • Weiterbildungsmöglichkeiten kennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplatz erkunden • Fallbeispiele • Arbeitspläne aufstellen • Rollenverhalten • Analysemethode + Bewertungsmethode • Hinterfragen von Rollenverteilung • Thematisierung von Werten und Normen • Internet-recherche • Arbeitsamtsbesuche • Haushaltsführerschein • Videofilme Berufsfelder im Haushalt • Teilnahme am Girls day 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kooperation ➤ Arbeits-einsatz ➤ Plakate erstellen ➤ Mind-Maps

<p>Rationalisierung – Immer weniger produzieren immer mehr</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Projektplanung • Herstellungsmethoden: • Kartoffelanbau • Vermarktung • Verarbeitung • Käseherstellung • Industrieprodukt Apfel • Brotherstellung 	<ul style="list-style-type: none"> • Selbständig organisieren u. planen, in der Gruppe zusammen arbeiten können • Ideen entwickeln u. beurteilen u. in die Praxis umsetzen • Küchentechnische Verfahren anwenden • Bedarfsermittlung • Zeit- u. Kostenplan erstellen • Arbeitsabläufe beobachten und beschreiben • Entwürfe u. Skizzen anfertigen u. zeichnen • Material- u. Geräteinsatz planen • Roh-, Werkstoffe u. Materialien sachgerecht verarbeiten • Informationen auswerten u. dokumentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Projektarbeit • Brainstorming • Mind-Map • Internetrecherche • Plakaterstellung • Vergleiche/Bewertung • Erkundung • Herstellung von Produkten • Videofilme • Prakt. Umsetzung 	
<p>Planung, Herstellung und Vermarktung eines Produktes: Das können wir auch! Die tolle Knolle Alles Käse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelsorten • Milcherzeugnisse • Molkerei – Molkereiprodukte • Haltbarkeit/Qualität • Werbung 	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse und Methoden bei der Herstellung von Mahlzeiten anwenden • Lebensmittel hinsichtlich ihres Nährstoffgehaltes beurteilen u. auswählen • Nährwerttabelle sachgemäß benutzen • Mahlzeitenplanung für den Tagesbedarf durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> • Einzel-, Gruppen- u. Partnerarbeit • Fallstudien • Nahrungszubereitung • Berufsfelder erkunden 	
<p>Ressourcen sichern heißt Arbeit sichern</p> <p>Erhaltung der Arbeitskraft durch gesundheitsförderliche Ernährung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nährstoffe • Energiebilanz • Folgen falscher Ernährung • Alternative Ernährungsformen: • Vegetarismus • Vegane Ernährung • Makrobiologische Ernährung • Ovo-Lakto-Vegetarier • Vollwerternährung • Kinderlebensmittel • Konservierungsstoffe • Lebensmittelzusatzstoffe • Werbung f. Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Energiebedarf eines Jugendlichen berechnen • Ursachen und Folgen falscher Ernährung kennen u. Möglichkeiten zur Vermeidung kennen • Alternative Kost oder Ernährungsformen kennen u. beurteilen • Zutatenliste lesen und verstehen • Werbemethoden analysieren + beurteilen 	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung von Lebensmittelinhaltsstoffen • Fallbeispiele • Einsatz von Tabellen • Internet • Praktische Umsetzung durch Herstellen von ausgewählten Mahlzeiten • Produkterkundungen • Videofilme • Fernsehspots 	