

Hausinternes Curriculum im Fach Arbeitslehre Hauswirtschaft

Katharina – Henoth - Gesamtschule

zusammengestellt von der Fachkonferenz Arbeitslehre Hauswirtschaft

**Verfasser: Samir Bouajaja
Stand: Januar 2019**

Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 6/7): WP Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Wirtschaft)

Jahrgangsstufe 6/7	
<p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Ist die Knolle wirklich so toll? - Rund um die Kartoffel</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7), • analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen, diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8), • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15). • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7). <p>Inhaltsfelder: IF 1 (Ernährung und Märkte), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Regionale Märkte im Lebensmittelbereich • Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>No-name oder Markenprodukt?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2), • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Gerätschaften sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12), • erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4), • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5), <p>Inhaltsfelder: IF 1 (Ernährung und Märkte), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Geht's auch ohne Chemie im Haushalt? (Wie haushalte ich umweltbewusst?)</i></p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben IV:</u></p> <p>Thema: <i>Wieviele High Tech braucht die Küche?</i></p> <p>Kompetenzen:</p>

<p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10), analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11), bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Haushaltsgeräte und -maschinen (HK 2), nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6), <p>Inhaltsfelder: IF 2 (Wohnen), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nachhaltigkeit im Haushalt Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz <p>Zeitbedarf: 12 Std.</p>	<ul style="list-style-type: none"> entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3) überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9), beschreiben, fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13), erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14), be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), <p>Inhaltsfelder: IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Geräte und Maschinen im Haushalt Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben V:</u></p> <p>Thema: <i>Mein Traumhaus - sind meine Wünsche realistisch?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3), erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). 	<p><u>Unterrichtsvorhaben VI:</u></p> <p>Thema: <i>Großgeräte oder Arbeitsmittel im Haushalt - sicher und richtig gepflegt?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9), entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12), bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2).

<p>Inhaltsfelder: IF 2 (Wohnen), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Nachhaltigkeit im Haushalt · Wohnung und Wohnungseinrichtung · Wohnen in Gemeinschaft · Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz 	<p>Inhaltsfelder: IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Aufbau technischer Geräte · Materialien und ihre Herkunft · Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege <p>Zeitbedarf: 14 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben VII:</u></p> <p>Thema: <i>Unser Handrührgerät - wie können wir es sicher handhaben?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> · identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Betriebsanleitung (MK 6), · be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), · planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7). <p>Inhaltsfelder: IF 4 (Produktionsprozesse)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Optimierung von Arbeitsprozessen · Arbeitsschutz <p>Zeitbedarf: 24 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben VIII:</u></p> <p>Thema: <i>Saftig und lecker - aber wie kommen eigentlich die Getränke in die Flasche?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> · identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen (MK 6), · analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11), · beschreiben , fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13), · entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). <p>Inhaltsfelder: IF 1 (Ernährung und Märkte), IF 4 (Produktionsprozesse), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Lebensmittelgruppen · Haushaltsgeräte und -maschinen · Optimierung von Arbeitsprozessen · Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz

	Zeitbedarf: 16 Std.
Summe: 140 Stunden (70 Stunden pro Schuljahr)	

Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 8-10): WP Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft)

Jahrgangsstufe 8-10 (Hauswirtschaft/Wirtschaft)	
<p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Wohin mit unseren Resten - zu gut für die Tonne?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8), <p>Inhaltsfelder: IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit • Upcycling • Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie • Textil- und Lebensmittelhandel <p>Zeitbedarf: 18 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>Hauptsache billig oder „pay fair“?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), • entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3), • identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6), <p>Inhaltsfelder: IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit • Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Untragbar oder zukunftsfähig?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 12), • bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Haushaltsgeräte und -maschinen (HK 2), 	<p><u>Unterrichtsvorhaben IV:</u></p> <p>Thema: <i>Kein Ei aus Quälerei - oder?!</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),

<ul style="list-style-type: none"> · erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4), <p>Inhaltsfelder: IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit · Upcycling <p>Zeitbedarf: 18 Std.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5) <p>Inhaltsfelder: IF 5 (Gesundheit und Ernährung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung · Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung · Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben V:</u></p> <p>Thema: <i>Macht sich das bisschen Haushalt von allein?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> · erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), · analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7), · be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), <p>Inhaltsfelder: IF 6 (Haushaltsmanagement)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt · Familie und Beruf <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben VI:</u></p> <p>Thema: <i>Wie organisiere ich meine Geburtstagsparty?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> · formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie mit Experimenten und Simulationen (MK 9), · präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15). <p>Inhaltsfelder: IF 6 (Haushaltsmanagement)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt · Familie und Beruf

<p><u>Unterrichtsvorhaben VII:</u></p> <p>Thema: <i>Wie werde ich groß und stark? In jedem Alter fit und gesund?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> · erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14), · entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), · nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6), <p>Inhaltsfelder: IF 8 (Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Energie- und Nährstoffbedarf · Nahrungsmittelunverträglichkeiten <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p>	<p>Zeitbedarf: 22 Std.</p> <p><u>Unterrichtsvorhaben VIII:</u></p> <p>Thema: <i>Nahrungsergänzungsmittel - Nutzen oder Risiko für die Gesundheit?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> · erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), · identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5), · analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11), <p>Inhaltsfelder: IF 8 (Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsersatzmittel · Werbestrategien für Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsersatzmittel <p>Zeitbedarf: 14 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben IX:</u></p> <p>Thema: <i>Wie viel Bio steckt wirklich im Lebensmittel? Alles Bio oder was?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> · identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10), · stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter Sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie 	

<p>problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13)</p> <p>Inhaltsfelder: IF 5 (Gesundheit und Ernährung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung · Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung · Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile <p>Zeitbedarf: 14 Std.</p>	
<p><u>Unterrichtsvorhaben X:</u></p> <p>Thema: <i>Eine Hotelgründung - Chance und/oder Risiko für mich?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> · recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) · identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6) · analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7) · erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14) · erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) · planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7) · dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8) <p>Inhaltsfelder: IF 10 (Berufsorientierung)</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben XI:</u></p> <p>Thema: <i>Online kaufen oder doch lieber in der Einkaufsstraße? - Entwicklung des Kaufverhaltens durch das Internet</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> · analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8) · formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie mit Experimenten und Simulationen (MK 9) · identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10) · nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6) <p>Inhaltsfelder: IF 9 (Online-Ökonomie)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Digitale Märkte für Güter

<p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Berufsfelder für Haushalt, Technik und Wirtschaft · Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten · Berufliche Selbstständigkeit · Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf · Arbeitszeitmodelle · Partizipation und Mitbestimmung · Einkommen und Steuern <p>Zeitbedarf: 24 Std.</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Online-Banking und Online-Zahlverfahren <p>Zeitbedarf: 18 Std.</p>
<p>Summe: 210 Stunden (70 Stunden pro Schuljahr)</p>	

Konkretisierte Unterrichtsvorhaben

Jahrgangsstufe 6

Unterrichtsvorhaben I WP Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft)

Thema: Ist die Knolle wirklich so toll? - Rund um die Kartoffel (Jg. 6)

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3),
- erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen (SK 4).

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7),
- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen, diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8),
- präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15).

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2),
- beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5).

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7).

Inhaltsfeld: IF 1 (Ernährung und Märkte)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittelgruppen
- Regionale Märkte im Lebensmittelbereich

Zeitbedarf: 14 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Die tolle Knolle - Wo kommt sie her und welche darf es sein?</i> - <i>Die Geschichte</i> - <i>Die Kartoffelpflanze</i> - <i>Der Kartoffelanbau</i> - <i>Die Kartoffelsorten</i> 	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7) 	<p>Absprachen</p> <ul style="list-style-type: none"> • mit den Fachbereich Biologie (Aufbau der Kartoffelpflanze) und Gesellschaftslehre (Geschichte, Herkunft, Anbau der Kartoffelpflanze) <p>Erkundung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bauernhof alternativ: Film <p>Links</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.lernenaufdembauernhof.de/ (Arbeitsblatt Kartoffel)
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Die tolle Knolle - Was ist drin?</i> - <i>Die Inhaltsstoffe</i> - <i>Die Veränderungen durch küchentechnische Verarbeitung</i> 	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen und das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie im Hinblick auf Saisonalität, Nachhaltigkeit, Preisgestaltung und Qualität <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexerer diskontinuier- 	<p>Experimente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eiweißnachweis, • Stärkenachweis, • Vitamin-C-Gehalt vor und nach dem Garen von Kartoffeln <p>Links</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/(Schmeck Experiment)

	Liche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK8)	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Die tolle Knolle - Wo finde ich sie und wo sollte ich sie kaufen?</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Verschiedene Märkte</i> - <i>Handelsklassen, Qualitätsmerkmale, Kochtypen</i> - <i>Praktische Umsetzung/Anwendung: Geschmacksprüfung für Biokartoffeln und konventionell angebaute Kartoffeln</i> 	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren verschiedene regionale Märkte im Hinblick auf Erreichbarkeit, Produktauswahl, Preise, Qualität und Beratung, <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen verschiedene Einkaufsstätten für ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf Auswahlmöglichkeiten, • bewerten Gattungsmarken (No-name-Produkte) und Markenartikel hinsichtlich ihrer Qualität, ihrer Produktionskosten und ihres Preises, 	<p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitäts- und Kostenvergleich • Sensorische Vergleichsprüfung • Erkundung, Exkursion <p>Links</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.was-wir-essen.de/ (Kartoffelerzeugung) • http://www.lfl.bayern.de/ (Foliensatz Kartoffeln)
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Die tolle Knolle - Wo steckt sie drin und wann rechnet sich was?</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Speisen aus mehligkochenden, vorwiegend festkochenden und festkochenden Kartoffeln</i> - <i>Teilfertigprodukte</i> - <i>Fertigprodukte</i> - <i>Praktische Umsetzung/Anwendung: Kartoffelgratin herkömmlich hergestellt oder unter Verwendung von Convenience-food</i> 	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern die Produktanalyse als eine Möglichkeit, Produkte hinsichtlich ihrer Beschaffenheit, ihrer Leistungsfähigkeit und ihrer Produktionskosten zu vergleichen. <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15). 	<p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensorische Vergleichsprüfung <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.was-wir-essen.de/ (Zubereitung von Kartoffeln / Sorten)
Diagnose von Schülerkonzepten:		

- Beobachtung während des Zubereitungsprozesses
- Beobachtung während der Erstellung der Präsentation
- Selbsteinschätzung während der Nahrungszubereitung

Leistungsbewertung:

- Präsentation einer selbsthergestellten Speise
- Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung
- Bewertung der Portfolio-Arbeit: Kartoffelbuch
- Kurzvortrag
- Klassenarbeit

Jahrgangsstufe 8

Unterrichtsvorhaben IV WP Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft)

Thema: Kein Ei aus Quälerei - oder?! (Jg. 8)

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1),
- analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5).

Methodenkompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1),
- formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2).

Handlungskompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5)

Inhaltsfeld: IF 5 (Gesundheit und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung
- Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung
- Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile

Zeitbedarf: 14 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Woher kommt mein Frühstücksei?</i> • Haltungsformen von Hühnern • Politischer Regelungsbedarf bei der Massentier- und Freilandhaltung • Kennzeichnung von Eiern • Gesundheitliche Auswirkungen der Inhaltsstoffe von Eiern auf Konsument_innen 	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Bedeutung einer Qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung, <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit, <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2), 	<p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkundung Bauernhof, alternativ: Film • Sensorische Vergleichsprüfung <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/ (Produktbezogene Kennzeichnungsregelungen: Eier und Vermarktung)

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Das Ei - rundum gesund?</i> • Inhaltsstoffe • Lebensmittelhygiene • Küchentechnische Eigenschaften 	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern hygienische Maßnahmen im Haushalt zur Beachtung gesundheitsförderlicher Nahrungszubereitung, • erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit, <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten, • beurteilen den Prozess der Nahrungszubereitung im Hinblick auf Sicherheit und Qualitätsorientierung, <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2), 	<p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experimente: Frischezustand von Eiern, <p>Link:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.was-wir-essen.de/ (Eier)
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Wie viel ist mir mein Ei wert?</i> • Kosten-Nutzen-Analyse • Verwendung von Eiern und Eierprodukten • Praktische Umsetzung/Anwendung: Verarbeitung von Eiern unterschiedlicher Herkunft im Schaum-Omelette 	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern an einem Fallbeispiel Qualitätsmerkmale im Nahrungsmittelbereich <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit, <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5) 	<p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kostenvergleich: Preis nach Haltungsformen <p>Link:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.oekolandbau.de/ (Eier)
<p><u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beobachtung während des Zubereitungsprozesses • Beobachtung während der Erstellung der Präsentation • Selbsteinschätzung während der Nahrungszubereitung <p><u>Leistungsbewertung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Präsentationen selbsthergestellter Speisen • Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung • Kurzvortrag • Klassenarbeit 		

Jahrgangsstufe 9

Konkretisiertes Unterrichtsvorhaben VI WP Arbeitslehre

(Hauswirtschaft/Wirtschaft)

Thema: *Wohin mit unseren Resten - zu gut für die Tonne?* (Jg. 9)

Übergeordnete Kompetenzen:

Methodenkompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),
- entnehmen Modellen Kern- und Details Aussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),
- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8),
- präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15),

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK3).

Urteils- und Entscheidungskompetenz

- beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5),
- entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6).

Inhaltsfelder: IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit
- Upcycling
- Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie

Zeitbedarf: 18 Std.

Konkretisierte SK:

- 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.
- Erläutern Auswirkungen des Online-Handels auf die Textil- und Lebensmittelindustrie.

Konkretisierte UK:

- Erörtern unterschiedliche Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensmittelverwendung im Haushalt
- Beurteilen das Recycling von Materialien und die Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und Finanzierbarkeit
- Erörtern unterschiedliche Handelsformen von Textil- und Lebensmittelanbietern.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>1. Film „Essen im Eimer“ Valentin Thurn</p>	<p>Übergeordnete Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> · analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8), · beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5), · entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). 	<p><u>Material:</u></p> <p>Film „Essen im Eimer“ von Valentin Thurn (Kurzform des Films "Taste the waste"), abrufbar unter: https://www.youtube.com/watch?v=32S9th3RkU4</p>
<p>2. <i>Mindesthaltbarkeits- vs. Verfallsdatum</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · Informationstexte zu beiden Verfallsdaten lesen 	<p>Übergeordnete Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> · entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3), 	<p><u>Material:</u></p> <p>http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTon-Texte/Mindesthaltbarkeit_kein_Verfallsdatum.html</p>

		http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/das-verbrauchsdatum-ist-ernst-zu-nehmen http://www.mindesthaltbarkeitsdatum.de/verfallsdatum/
<p>3. <i>Die richtige Lagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · Informationstext lesen zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln (frische Lebensmittel und Trockenvorräte) · Klimazonen im Kühlschrank · Schädlingsbefall · Lebensmittel-Kontrolle 	<p>Übergeordnete Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> · entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3), · entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), 	<p><u>Material:</u></p> <p>http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/_Texte/Schulmaterial.html</p>
<p>4. <i>Recherche und Rundgang durch die Schule und das Schulgelände</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · SuS befragen Zuhause ihr Eltern und Geschwister nach deren „Wegwerf-Verhalten“ · SuS untersuchen den Schulhof und die Mülleimer nach Lebensmittelresten 	<ul style="list-style-type: none"> · recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), 	

<p>5. Impro-Cooking</p> <ul style="list-style-type: none"> Wir bereiten eine leckere Mahlzeit aus „Rest“-Lebensmitteln zu 	<ul style="list-style-type: none"> präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15), be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1), entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), 	<p><u>Material:</u></p> <p>http://www.evb-online.de/schule/materialien/wertschaetzung_b04.php</p>
<p><u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Beobachtung während des Zubereitungsprozesses Selbsteinschätzung während der Nahrungszubereitung <p><u>Leistungsbewertung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Präsentation einer selbsthergestellten Speise Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung Klassenarbeit 		

Jahrgangsstufe 10

Konkretisiertes Unterrichtsvorhaben X WP Arbeitslehre
(Hauswirtschaft/Wirtschaft)

Thema: Eine Hotelgründung - Chance und/oder Risiko für mich? (Jg. 10)

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1),
- analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3),

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1)
- identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6)
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7)
- erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14)

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2),
- beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerung (UK 3),
- beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4),
- beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5),

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)
dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8)

Inhaltsfelder: IF 10 (Berufsorientierung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Berufsfelder für Haushalt, Technik und Wirtschaft
- Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten
- Berufliche Selbstständigkeit
- Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf
- Arbeitszeitmodelle
- Partizipation und Mitbestimmung
- Einkommen und Steuern

Zeitbedarf: 24 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>1. <i>Von Beruf Hotelfachfrau/-mann und Erbe/in eines Hauses am Meer - soll ich ein Hotel eröffnen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Voraussetzungen für die berufliche Selbstständigkeit • Einflüsse des Strukturwandels auf den Dienstleistungsbereich 	<p>Konkretisierte SK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren verschiedene Gründungsschritte auf dem Weg in die Selbstständigkeit • benennen die Ursachen Strukturwandels im in der Arbeitswelt <p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen die eigene berufliche Lebensplanung im Hinblick auf den Strukturwandel in der Arbeitswelt. 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Informationspapier des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie, z.B., unter www.existenzgruender.de • Berufe im Wandel der Zeit, Recherche unter <ul style="list-style-type: none"> - www.planet-beruf.de - www.berufenet.de
<p>2. <i>Berufe im Hotel - wen muss ich einstellen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Möglichen Berufe in einem Hotel, entsprechende Berufsfelder und Berufsbilder (ein Überblick) • Voraussetzungen für diese Berufe (u.a. schulischer Abschluss, Ausbildung, Studium usw.) - eine Recherche • Aufstiegschancen in diesen Berufen • Berufe im Hotel - typische Männer- 	<p>Konkretisierte SK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben unterschiedliche Kompetenzanforderungen von Berufen mit hauswirtschaftlichem, technischem oder wirtschaftlichem Schwerpunkt, • erklären unterschiedliche Qualifizierungsmöglichkeiten unter Berücksichtigung der Lebensverlaufsperspektive. <p>MK:</p>	<p><u>Außerschulischer Lernort:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Exkursion: Besuch eines Hotels; BIZ Expertenbefragung mit einzelnen Vertretern/innen einer Berufssparte aus dem Hotelwesen <p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • www.planet-beruf.de • www.berufenet.de

<p>oder Frauenberufe?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellenanzeigen für die Hotelbranche untersuchen und selber entwerfen 	<ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig Innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) <p>HK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7) • dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlpro- 	
<p>3. Ich brauche noch eine Hotelfachfrau/einen Hotelfachmann - Soll ich einen Lehrstelle anbieten oder direkt eine Fachkraft einstellen?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rechte und Pflichten eines Ausbilders und eines Auszubildenden 	<p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erörtern Rechte und Pflichten von Auszubildenden und ausbildenden Betrieben sowie von Beschäftigten und der Arbeitgebern 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Berufsausbildungsgesetz • Jugendarbeitsschutzgesetz <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • www.bmbf.de/pubRD/bbig.pdf

		<ul style="list-style-type: none"> • www.arbeits-abc.de • www.planet-beruf.de • http://www.gesetze-im-internet.de/arbschg/ • www.sozialpolitik.com
<p>4. <i>Der Koch ist krank - wie kann mein Betrieb, mein Hotel, jetzt weiterlaufen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitszeiten, rechtliche Regelungen • Betriebsrat und Gewerkschaften 	<p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten die Möglichkeiten der Partizipation und Mitbestimmung während der Ausbildung und im Beruf <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6) 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • allg. Informationen zu gesetzlichen Arbeitszeiten und Betriebsrat und Gewerkschaften <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/arbzg/gesamt.pdf • https://www.ngg.net/branche_betrieb/gastgewerbe/betriebsraete/
<p>5. <i>Berufstätigkeit und Familie - wie werden meine Angestellten zufriedener?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Arbeitszeitmodelle (Gleitzeit, Teilzeitarbeit, Job sharing) • Arbeitszeitmodelle im Hotelwesen 	<p>Konkretisierte SK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erklären unterschiedliche Arbeitszeitmodelle, deren Entstehungsbedingungen und die rechtlichen Vorgaben <p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen verschiedene Arbeitszeitmodelle nach ihrer Vereinbarkeit von Familie und Beruf und in Hinblick auf Geschlechtergerechtigkeit 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.wirtschaftslexikon24.com/d/job-sharing/job-sharing.htm • www.gib.nrw.de (hier: Innovative Arbeitszeiten im Gaststättengewerbe)

	<p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7) 	
<p>6. <i>Mein Koch wünscht sich eine Gehaltserhöhung - Wieso reicht sein Einkommen nicht zum Leben?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Brutto- und Nettoeinkommen Einkommenssteuer/Sozialabgaben Haushaltsplanung 	<p>Konkretisierte SK:</p> <ul style="list-style-type: none"> beschreiben die Funktion einer Einkommensteuererklärung und verschiedener Einkommensteuerklassen 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> http://www.steuerklassen.com/ www.sozialpolitik.com <p><u>Fachübergreifende Kooperationen:</u> Mathematik: Tabellenkalkulationsprogramm</p>
<p>7. <i>Selbstständig oder angestellt - Wie entscheide ich mich jetzt?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Pro und Contra Selbstständigkeit im Vergleich zur abhängigen Erwerbstätigkeit oder Selbstverwirklichung versus Risiko 	<p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> bewerten die Bedeutung des Erwerbseinkommens als eine Grundlage der Lebensplanung für Frauen und Männer erörtern die Vor- und Nachteile eines abhängigen Arbeitsverhältnisses gegenüber einer Selbstständigkeit <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14) 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Methodenkarte: Mind Map, Cluster Beobachtungsbogen (kriteriengeleitet) für die Pro-Contra Debatte kriteriengeleitete Urteilsbildung (Waagenmodell)

Diagnose von Schülerkonzepten:

„Ich kenn mich aus mit der Berufswelt“ (Diagnosebogen)

Leistungsbewertung:

- Portfolio zu einem Berufsbild aus der Hotelbranche
- Mystery: „Soll das Ehepaar Moritz ein Hotel gründen?“
- Klassenarbeit

