

Schulinternes Curriculum zum Kernlehrplan für  
das Wahlpflichtfach Arbeitslehre –  
Hauswirtschaft/Technik/Wirtschaft

am

**RSAK Kunstkolleg**



**Stand 20.04.2020**

# Inhalt

	<b>Seite</b>
<b>1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit</b>	<b>3</b>
<b>2 Entscheidungen zum Unterricht</b>	<b>4</b>
2.1 Unterrichtsvorhaben	4
2.1.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 6/7): Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Technik, Wirtschaft)	6
2.1.2 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 8-10): Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft)	10
2.1.3 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 8-10): Arbeitslehre (Technik/Wirtschaft)	15
2.1.4 <i>Konkretisierte Unterrichtsvorhaben</i>	16
2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit	33
2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	34
2.4 Lehr-und Lernmittel	34
<b>3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen</b>	<b>35</b>
<b>4 Qualitätssicherung und Evaluation</b>	<b>36</b>

# 1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Die teils einzügige, teils zweizügige Kunstkolleg Hennef ist von der Klasse 5 bis 10 eine Gesamtschule mit künstlerischem Schwerpunkt und von der 11. bis 13. Klasse ein Berufliches Gymnasium für Gestaltung. Die Schule wird derzeit von rund 250 Schülerinnen und Schülern (SuS) besucht. Die Klassenstärke beträgt maximal 23 SuS. Das Einzugsgebiet ist recht groß und reicht bis nach Köln.

Die Fachkonferenz WP-Arbeitslehre ist identisch mit der Fachkonferenz Arbeitslehre. (2 Lehrkräfte)

Die Durchführung des Wahlpflichtunterrichts erfolgt in den regulären Klassenräumen; ferner steht ein gesonderter Unterrichtsraum für das Fach zur Verfügung, der in höherem Maße für praktische Unterrichts.

Die Fachkonferenz WP - Arbeitslehre hat sich u.a. das Ziel gesetzt, den Schülerinnen und Schülern ergänzend zum regulären Arbeitslehreunterricht eine stärker vertiefende Berufsorientierung zu ermöglichen. Hierzu werden Aspekte der Berufsorientierung ab Klasse 7 mit ergänzenden Schwerpunkten im Unterricht thematisiert.

Das Fach WP- Arbeitslehre bietet auch Anknüpfungspunkte an das Projekt „Schule ohne Rassismus – Schule mit Courage“, in dem es interkulturelle Toleranz in verschiedenen Unterrichtsvorhaben fördert, beispielsweise bei der Auseinandersetzung mit den Essgewohnheiten und -regeln verschiedener Länder und Kulturen. Die Fachkonferenz Arbeitslehre trägt dieses Anliegen auch in der Unterstützung fächerübergreifender Projekte (Wettbewerbe) und der Beschäftigung mit Kultur der Migrantinnen und Migranten an der Schule Rechnung.

## 2 Entscheidungen zum Unterricht

### 2.1 Unterrichtsvorhaben

Die Darstellung der Unterrichtsvorhaben im schulinternen Lehrplan besitzt den Anspruch, die im Kernlehrplan angeführten Kompetenzen abzudecken. Dies entspricht der Verpflichtung jeder Lehrkraft, alle Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans bei den Lernenden auszubilden und zu entwickeln.

Die entsprechende Umsetzung erfolgt auf zwei Ebenen: der Übersichts- und der Konkretisierungsebene.

Im „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1.1) wird die für alle Lehrerinnen und Lehrer gemäß Fachkonferenzbeschluss Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt, die Orientierung und Fixpunkte darstellen, indes nicht den Raum für Flexibilität nehmen. Das Übersichtsraster dient dazu, den Kolleginnen und Kollegen einen schnellen Überblick über die Zuordnung der Unterrichtsvorhaben zu den einzelnen Jahrgangsstufen sowie den im Kernlehrplan genannten Kompetenzen, Inhaltsfeldern und inhaltlichen Schwerpunkten zu verschaffen. Um Klarheit für die Lehrkräfte herzustellen und die Übersichtlichkeit zu gewährleisten, werden in der Kategorie „Kompetenzen“ an dieser Stelle nur die übergeordneten Methoden- und Handlungskompetenzen ausgewiesen, während die Sach- und Urteilskompetenzen erst auf der Konkretisierungsebene Berücksichtigung finden. Dies ist der Tatsache geschuldet, dass im Kernlehrplan keine konkretisierte Zuordnung von Methoden- und Handlungskompetenzen zu den Inhaltsfeldern bzw. inhaltlichen Schwerpunkten erfolgt, sodass eine feste Verlinkung im Rahmen dieses schulinternen Curriculums vorgenommen werden muss. Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann, um Spielraum für Vertiefungen, besondere Schülerinteressen etc. zu geben.

Während der Fachkonferenzbeschluss zum „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ zur Gewährleistung vergleichbarer Standards sowie zur Absicherung von Lerngruppenübertritten und Lehrkraftwechseln für alle Mitglieder der Fachkonferenz als orientierende Leitlinie verstanden soll, besitzt die exemplarische Ausweisung „konkretisierter Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1.2) in viel stärkerem Maße empfehlenden Charakter. Referendarinnen und Referendaren sowie neuen Kolleginnen und Kollegen dienen diese vor allem zur standardbezogenen Orientierung in der neuen Schule, aber auch zur Verdeutlichung von unterrichtsbezogenen fachgruppeninternen Absprachen zu didaktisch-methodischen Zugängen, fächerübergreifenden Kooperationen, Lernmitteln und -orten sowie vorgesehenen Leistungsüberprüfungen, die im

Einzelnen auch den Kapiteln 2.2 bis 2.4 zu entnehmen sind. Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bezüglich der konkretisierten Unterrichtsvorhaben sind im Rahmen der pädagogischen Freiheit der Lehrkräfte jederzeit möglich. Sicherzustellen bleibt allerdings auch hier, dass im Rahmen der Umsetzung der Unterrichtsvorhaben insgesamt alle Sach- und Urteilskompetenzen des Kernlehrplans Berücksichtigung finden.

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3).</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 2 (Wohnen), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nachhaltigkeit im Haushalt</li> <li>Wohnung und Wohnungseinrichtung</li> <li>Wohnen in Gemeinschaft</li> <li>Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 16 Std.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2).</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 3 (Technische Geräte)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aufbau technischer Geräte</li> <li>Materialien und ihre Herkunft</li> <li>Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 14 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben VII:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Unser Flieger-Mobile – wie können wir am besten Flugzeugmodelle bauen?</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen (MK 6),</li> <li>be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),</li> <li>planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7).</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 4 (Produktionsprozesse)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entwurf und Produktion von Bauelementen, Baugruppen und Geräten</li> <li>Optimierung von Arbeitsprozessen</li> <li>Arbeitsschutz</li> </ul>	<p><u>Unterrichtsvorhaben VIII:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Saftig und lecker – aber wie kommen eigentlich die Getränke in die Flasche?</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen (MK 6),</li> <li>analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11),</li> <li>beschreiben, fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13),</li> <li>entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3).</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 1 (Ernährung und Märkte), IF 4 (Produktionsprozesse), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p>



<b>Zeitbedarf:</b> 24 Std.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelgruppen</li><li>• Fertigungsmaschinen</li><li>• Optimierung von Arbeitsprozessen</li><li>• Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz</li></ul> <b>Zeitbedarf:</b> 16 Std.
<b><u>Summe: 140 Stunden (70 Stunden pro Schuljahr)</u></b>	

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

<b>Jahrgangsstufe 8-10 (Hauswirtschaft/Wirtschaft)</b>	
<p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Wohin mit unseren Resten – zu gut für die Tonne?</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8),</li> <li>• stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13),</li> <li>• planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit</li> <li>• Upcycling</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 18 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Hauptsache billig oder „pay fair“?</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),</li> <li>• entnehmen Modellen Kern- und Details Aussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),</li> <li>• identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6),</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit</li> <li>• Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 16 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Untragbar oder zukunftsfähig?</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 12),</li> </ul>	<p><u>Unterrichtsvorhaben IV:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Kein Ei aus Quälerei – oder?!</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2),</li> <li>• erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit</li> <li>• Upcycling</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 18 Std.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 5 (Gesundheit und Ernährung)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und –zubereitung</li> <li>• Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung</li> <li>• Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 16 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben V:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Macht sich das bisschen Haushalt von allein?</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),</li> <li>• analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7),</li> <li>• be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1),</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 6 (Haushaltsmanagement)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt</li> <li>• Familie und Beruf</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 16 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben VI:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Wie organisiere ich meine Geburtstagsparty?</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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),</li> <li>• präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15).</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 6 (Haushaltsmanagement)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt</li> </ul>

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10),</li> <li>• stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13)</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 5 (Gesundheit und Ernährung)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und –zubereitung</li> <li>• Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung</li> <li>• Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 14 Std.</p>	
<p><u>Unterrichtsvorhaben X:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Eine Hotelgründung – Chance und/oder Risiko für mich?</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1)</li> <li>• identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6)</li> <li>• analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7)</li> <li>• erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14)</li> <li>• erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)</li> </ul>	<p><u>Unterrichtsvorhaben XI:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Online kaufen oder doch lieber in der Einkaufsstraße? – Entwicklung des Kaufverhaltens durch das Internet</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8)</li> <li>• 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)</li> <li>• identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)</li> <li>• dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8)</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 10 (Berufsorientierung)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufsfelder für Haushalt, Technik und Wirtschaft</li> <li>• Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten</li> <li>• Berufliche Selbstständigkeit</li> <li>• Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf</li> <li>• Arbeitszeitmodelle</li> <li>• Partizipation und Mitbestimmung</li> <li>• Einkommen und Steuern</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 24 Std.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 9 (Online-Ökonomie)</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digitale Märkte für Güter</li> <li>• Online-Banking und Online-Zahlverfahren</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 18 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben XII:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Apps, Spiele und Filme – Wem gehören die digitalen Güter?</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4)</li> <li>• analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11)</li> <li>• 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)</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 9 (Online-Ökonomie)</p>	

<p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Urheber- und Nutzungsrecht bei digitalen Medien</li> <li>• Kommunikations- und Multimediatechnik</li> <li>• Datenschutz in privaten Haushalten und Unternehmen</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 18 Std.</p>	
<p><b><u>Summe: 210 Stunden (70 Stunden pro Schuljahr)</u></b></p>	

### 2.1.3 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 8-10): Arbeitslehre (Technik/Wirtschaft)

Der Bereich Arbeitslehre Technik/Wirtschaft wird derzeit nicht unterrichtet (siehe Punkt 3)

## 2.1.4 Konkretisierte Unterrichtsvorhaben

### Jahrgangsstufe 6

#### Unterrichtsvorhaben I (HW/WI)

#### 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"> <li>• <i>Sequenz: Die tolle Knolle – Wo kommt sie her und welche darf es sein?</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Die Geschichte</i></li> <li>- <i>Die Kartoffelpflanze</i></li> <li>- <i>Der Kartoffelanbau</i></li> <li>- <i>Die Kartoffelsorten</i></li> </ul> </li> </ul>	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert</li> </ul> <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7)</li> </ul>	<p>Absprachen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit den Fachbereich Biologie (Aufbau der Kartoffelpflanze) und Gesellschaftslehre (Geschichte, Herkunft, Anbau der Kartoffelpflanze)</li> </ul> <p>Erkundung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bauernhof alternativ: Film</li> </ul> <p>Links</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.lernenaufdembauernhof.de/(Arbeitsblatt%20Kartoffel)">http://www.lernenaufdembauernhof.de/(Arbeitsblatt Kartoffel)</a></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sequenz: Die tolle Knolle – Was ist drin? <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Inhaltsstoffe</li> <li>- Die Veränderungen durch küchentechnische Verarbeitung</li> </ul> </li> </ul>	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert</li> </ul> <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen und das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie im Hinblick auf Saisonalität, Nachhaltigkeit, Preisgestaltung und Qualität</li> </ul> <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexerer diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK8)</li> </ul>	<p>Experimente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eiweißnachweis,</li> <li>• Stärkenachweis,</li> <li>• Vitamin-C-Gehalt vor und nach dem Garen von Kartoffeln</li> </ul> <p>Links</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/(Schmeck-Experiment)">http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/(Schmeck-Experiment)</a></li> </ul>

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

Leistungsbewertung:

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

## Jahrgangsstufe 8

### Unterrichtsvorhaben IV (HW/WI)

#### 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"> <li>• <i>Sequenz: Woher kommt mein Frühstücksei?</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haltungsformen von Hühnern</li> <li>• Politischer Regelungsbedarf bei der Massentier- und Freilandhaltung</li> <li>• Kennzeichnung von Eiern</li> <li>• Gesundheitliche Auswirkungen der Inhaltsstoffe von Eiern auf KonsumentInnen</li> </ul> </li> </ul>	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung,</li> </ul> <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit,</li> </ul> <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),</li> </ul>	<p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erkundung Bauernhof, alternativ: Film</li> <li>• Sensorische Vergleichsprüfung</li> </ul> <p>Links</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/(Produktbezogene%20Kennzeichnungsregelungen%3A%20Eier%20und%20Vermarktung)">http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/ (Produktbezogene Kennzeichnungsregelungen: Eier und Vermarktung)</a></li> </ul>

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



<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Sequenz: Wie viel ist mir mein Ei wert?</i></li> <li>• Kosten-Nutzen-Analyse</li> <li>• Verwendung von Eiern und Eierprodukten</li> <li>• Praktische Umsetzung/Anwendung: Verarbeitung von Eiern unterschiedlicher Herkunft im Schaum-Omelette</li> </ul>	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erläutern an einem Fallbeispiel Qualitätsmerkmale im Nahrungsmittelbereich</li> </ul> <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit,</li> </ul> <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> </ul>	<p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kostenvergleich: Preis nach Haltungformen</li> </ul> <p>Link:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.oekolandbau.de/">http://www.oekolandbau.de/ (Eier)</a></li> </ul>
<p><u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beobachtung während des Zubereitungsprozesses</li> <li>• Beobachtung während der Erstellung der Präsentation</li> <li>• Selbsteinschätzung während der Nahrungszubereitung</li> </ul> <p><u>Leistungsbewertung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentationen selbsthergestellter Speisen</li> <li>• Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung</li> <li>• Kurzvortrag</li> <li>• Klassenarbeit</li> </ul>		

## Jahrgangsstufe 10

### Konkretisiertes Unterrichtsvorhaben X (HW/WI)

#### 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 Verallgemeinerbarkeit (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 S

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

<p>– Stellenanzeigen für die Hotelbranche untersuchen und selber entwerfen</p>	<p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1)</li> </ul> <p>HK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)</li> <li>• planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)</li> <li>• dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8)</li> </ul>	<p>– <a href="http://www.planet-beruf.de">www.planet-beruf.de</a></p> <p>– <a href="http://www.berufenet.de">www.berufenet.de</a></p> <p>– Stellenmarktboerse aus verschiedenen Tages- und Wochenzeitungen</p>
--	--	--

<p>3. <i>Ich brauche noch eine Hotelfachfrau/einen Hotelfachmann – Soll ich einen Lehrstelle anbieten oder direkt eine Fachkraft einstellen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rechte und Pflichten eines Ausbilders und eines Auszubildenden</li> <li>– Jugendarbeitsschutzgesetz, das Berufsausbildungsgesetz (BBiG)</li> <li>– Rechte und Pflichten eines Arbeitgebers und eines Arbeitnehmers</li> </ul>	<p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erörtern Rechte und Pflichten von Auszubildenden und ausbildenden Betrieben sowie von Beschäftigten und der Arbeitgebern</li> </ul> <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Berufsausbildungsgesetz</li> <li>– Jugendarbeitsschutzgesetz</li> </ul> <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <a href="http://www.bmbf.de/pubRD/bbig.pdf">www.bmbf.de/pubRD/bbig.pdf</a></li> <li>– <a href="http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/jarbschg/gesamt.pdf">www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/jarbschg/gesamt.pdf</a></li> <li>– <a href="http://www.arbeits-abc.de">www.arbeits-abc.de</a></li> <li>– <a href="http://www.planet-beruf.de">www.planet-beruf.de</a></li> <li>– <a href="http://www.gesetze-im-internet.de/arbschg/">http://www.gesetze-im-internet.de/arbschg/</a></li> <li>– <a href="http://www.sozialpolitik.com">www.sozialpolitik.com</a></li> </ul>
<p>4. <i>Der Koch ist krank – wie kann mein Betrieb, mein Hotel, jetzt weiterlaufen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitszeiten, rechtliche Regelungen</li> <li>– Betriebsrat und Gewerkschaften</li> </ul>	<p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerten die Möglichkeiten der Partizipation und Mitbestimmung während der Ausbildung und im Beruf</li> </ul> <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– allg. Informationen zu gesetzlichen Arbeitszeiten und Betriebsrat und Gewerkschaften</li> </ul> <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <a href="http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/arbzg/gesamt.pdf">www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/arbzg/gesamt.pdf</a></li> <li>– <a href="https://www.ngg.net/branche_betrieb/gastgewerbe/betriebsraete/">https://www.ngg.net/branche_betrieb/gastgewerbe/betriebsraete/</a></li> </ul>

<p>5. <i>Berufstätigkeit und Familie – wie werden meine Angestellten zufriedener?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– verschiedene Arbeitszeitmodelle (Gleitzeit, Teilzeitarbeit, job sharing)</li> <li>– Arbeitszeitmodelle im Hotelwesen</li> </ul>	<p>Konkretisierte SK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erklären unterschiedliche Arbeitszeitmodelle, deren Entstehungsbedingungen und die rechtlichen Vorgaben</li> </ul> <p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen verschiedene Arbeitszeitmodelle nach ihrer Vereinbarkeit von Familie und Beruf und in Hinblick auf Geschlechtergerechtigkeit</li> </ul> <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <a href="http://www.wirtschaftslexikon24.com/d/job-sharing/job-sharing.htm">http://www.wirtschaftslexikon24.com/d/job-sharing/job-sharing.htm</a></li> <li>– <a href="http://www.gib.nrw.de">www.gib.nrw.de</a> (hier: Innovative Arbeitszeiten im Gaststättengewerbe)</li> </ul>
<p>6. <i>Mein Koch wünscht sich eine Gehaltserhöhung – Wieso reicht sein Einkommen nicht zum Leben?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Brutto- und Nettoeinkommen</li> <li>– Einkommenssteuer/Sozialabgaben</li> <li>– Haushaltsplanung</li> </ul>	<p>Konkretisierte SK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beschreiben die Funktion einer Einkommensteuererklärung und verschiedener Einkommensteuerklassen</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <a href="http://www.steuerklassen.com/">http://www.steuerklassen.com/</a></li> <li>– <a href="http://www.sozialpolitik.com">www.sozialpolitik.com</a></li> </ul> <p><u>Fachübergreifende Kooperationen:</u> Mathematik: Tabellenkalkulationsprogramm</p>
<p>7. <i>Selbstständig oder angestellt – Wie entscheide ich mich jetzt?</i></p>	<p>Konkretisierte UK:</p>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Methodenkarte: Concept Map</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pro und Contra Selbstständigkeit im Vergleich zur abhängigen Erwerbstätigkeit oder Selbstverwirklichung versus Risiko</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerten die Bedeutung des Erwerbseinkommens als eine Grundlage der Lebensplanung für Frauen und Männer</li> <li>• erörtern die Vor- und Nachteile eines abhängigen Arbeitsverhältnisses gegenüber einer Selbstständigkeit</li> </ul> <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Beobachtungsbogen (kriteriengeleitet) für die Pro-Contra Debatte</li> <li>– kriteriengeleitete Urteilsbildung (Waagenmodell)</li> </ul>
---	---	--

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



## **2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit**

In Absprache mit der Lehrerkonferenz sowie unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Fachkonferenz Arbeitslehre die folgenden fachmethodischen und fachdidaktischen Grundsätze beschlossen. In diesem Zusammenhang beziehen sich die Grundsätze 1 bis 14 auf fächerübergreifende Aspekte, die auch Gegenstand der Qualitätsanalyse sind, die Grundsätze 15 bis 21 sind fachspezifisch angelegt.

### Überfachliche Grundsätze:

- 1.) Geeignete Problemstellungen zeichnen die Ziele des Unterrichts vor und bestimmen die Struktur der Lernprozesse.
- 2.) Inhalt und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der Schüler/innen.
- 3.) Die Unterrichtsgestaltung ist auf die Ziele und Inhalte abgestimmt.
- 4.) Medien und Arbeitsmittel sind schülernah gewählt.
- 5.) Die Schüler/innen erreichen einen Lernzuwachs.
- 6.) Der Unterricht fördert eine aktive Teilnahme der Schüler/innen.
- 7.) Der Unterricht fördert die Zusammenarbeit zwischen den Schülern/innen und bietet ihnen Möglichkeiten zu eigenen Lösungen.
- 8.) Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Lernwege der einzelnen Schüler/innen.
- 9.) Die Schüler/innen erhalten Gelegenheit zu selbstständiger Arbeit und werden dabei unterstützt.
- 10.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Partner- bzw. Gruppenarbeit.
- 11.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Arbeit im Plenum.
- 12.) Die Lernumgebung ist vorbereitet; der Ordnungsrahmen wird eingehalten.
- 13.) Die Lehr- und Lernzeit wird intensiv für Unterrichtszwecke genutzt.
- 14.) Es herrscht ein positives pädagogisches Klima im Unterricht.

### Fachliche Grundsätze:

- 15.) Es gelten die Prinzipien des Überwältigungsverbots, des Kontroversitätsgebots sowie der Schüler-/Interessenorientierung („Beutelsbacher Konsens“).
- 16.) Der Unterricht unterliegt der Wissenschaftsorientierung und ist dementsprechend eng verzahnt mit seinen Bezugswissenschaften.

- 17.) Der Unterricht fördert vernetzendes Denken und muss deshalb phasenweise fächer- und lernbereichsübergreifend ggf. auch projektartig angelegt sein.
- 18.) Der Unterricht ist schülerorientiert und knüpft an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten an.
- 19.) Der Unterricht ist problemorientiert und soll von realen Problemen ausgehen.
- 20.) Der Unterricht folgt dem Prinzip der Exemplarizität und soll ermöglichen, Strukturen und Gesetzmäßigkeiten in den ausgewählten Problemen zu erkennen.
- 21.) Der Unterricht ist anschaulich sowie gegenwarts- und zukunftsorientiert und gewinnt dadurch für die Schülerinnen und Schüler an Bedeutsamkeit.
- 22.) Der Unterricht ist handlungsorientiert und beinhaltet reale Begegnung sowohl an inner- als auch an außerschulischen Lernorten.

## **2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung**

siehe Leistungskonzept WP-Arbeitslehre

## **2.4 Lehr- und Lernmittel**

Vgl. die Liste zugelassener Lernmittel im Fach Arbeitslehre/Gesamtschule:

<http://www.schulministerium.nrw.de/BP/Unterricht/Lernmittel/Gesamtschule.html>

### **3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen**

Die Fachkonferenz Arbeitslehre hat sich im Rahmen des Schulprogramms für einige zentrale Schwerpunkte entschieden, die vorrangig zu folgenden fach- und unterrichtsübergreifenden Entscheidungen geführt haben.

Aufgrund der noch anstehenden Weiterentwicklung im Bereich der Ausstattung bei Technik-Räumen und Schulküche gilt in Hinblick auf die Unterrichtsinhalte: Wo dies möglich und vertretbar ist, soll ein Höchstmaß an praktischen Elementen gewährleistet sein; ggf. werden Elemente etwa im Bereich Technik durch Maßnahmen im Bereich textiles Handwerken ersetzt. Aus oben genannten Gründen wird derzeit noch kein Wahlpflichtbereich Technik/Wirtschaft angeboten.

#### **Fortbildungskonzept**

Die Kolleginnen und Kollegen nehmen regelmäßig, einmal im Jahr an Fortbildungen teil (entweder im Rahmen des schulischen Gesamt-Fortbildungskonzepts oder extern) etwa zu neuen Unterrichtsvorhaben, neuen Medien, zum Umgang mit neuen technischen Geräten etc. Auf diese Weise bilden sich die Kolleginnen und Kollegen in den drei verschiedenen Teilbereichen von Arbeitslehre fort mit dem Ziel einer möglichst umfassenden Fachkenntnis.

#### **Einbindung in den Ganzttag**

Im Rahmen eines umfassenden **Ganztagskonzepts** bringt sich das Wahlpflichtfach Arbeitslehre wie folgt ein: Die Räumlichkeiten der Schule werden für Präsentationen genutzt (Flure, Ausstellungsvitrinen). Hier werden Ergebnisse praktischer Arbeiten ausgestellt, an Tagen der offenen Tür verkauft, Speisen angeboten sowie Exkursionen durchgeführt.

## 4 Qualitätssicherung und Evaluation

### Evaluation des schulinternen Curriculums

**Zielsetzung:** Das schulinterne Curriculum stellt keine starre Größe dar, sondern ist als „lebendes Dokument“ zu betrachten. Dementsprechend sind die Inhalte stetig zu überprüfen, um ggf. Modifikationen vornehmen zu können. Die Fachkonferenz (als professionelle Lerngemeinschaft) trägt durch diesen Prozess zur Qualitätsentwicklung und damit zur Qualitätssicherung des Faches bei.

**Prozess:** Der Prüfmodus erfolgt jährlich. Zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des vergangenen Schuljahres in der Fachschaft gesammelt, bewertet und eventuell notwendige Konsequenzen formuliert. Der vorliegende Bogen wird als Instrument einer solchen Bilanzierung genutzt.

Kriterien	Ist-Zustand	Änderungen	Konsequenzen/ Perspektivplanung
<b>Funktionen</b>			
Fachvorsitz			
Stellvertreter			
Sonstige Funktionen (im Rahmen der schulprogrammatischen fächerübergreifenden Schwerpunkte)			
<b>Ressourcen</b>			
personell	Fachlehrer/in		
	fachfremd		
	Lerngruppen		
	Lerngruppengröße		
	...		
räumlich	Fachraum		
	Bibliothek		
	Raum für Fachteamarb.		
	...		
materiell/	Lehrwerke		

sachlich	Fachzeitschriften			
	...			
zeitlich	Abstände Fachteamarbeit			
	Dauer Fachteamarbeit			
	...			
<b>Unterrichtsvorhaben</b>				
5/6				
7/8				
9/10				
<b>Leistungsbewertung /Einzelinstrumente</b>				
Portfolio/Arbeitsmappe				
5: (Medien-)Produkt				
6: Erkundung/Befragung/Kurzvortrag				
7: Projekt				
8: Rollensimulation				
8/9: Portfoliogespräch				
9: Präsentation eines Berufsfeldes				
10: Zukunftswerkstatt				
<b>Leistungsbewertung/Grundsätze</b>				
sonstige Leistungen				
...				
<b>Arbeitsschwerpunkt(e) SE</b>				
<b>fachintern</b>				
- kurzfristig (Halbjahr)				
- mittelfristig (Schuljahr)				
- langfristig				
<b>fachübergreifend</b>				
- kurzfristig				
- mittelfristig				
- langfristig				

...			
<b>Fortbildung</b>			
<b>Fachspezifischer Bedarf</b>			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
<b>Fachübergreifender Bedarf</b>			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
...			

