

Schulinternes Curriculum zum Kernlehrplan
für das Fach Arbeitslehre (integriert) am
RSAK Kunstkolleg



Stand 20.04.2020

Inhalt

	Seite	
1	Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit	3
2	Entscheidungen zum Unterricht	4
2.1	Unterrichtsvorhaben	4
2.1.1	<i>Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben</i>	6
2.1.2	<i>Konkretisierte Unterrichtsvorhaben</i>	15
2.2	Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit	32
2.3	Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	34
2.4	Lehr- und Lernmittel	34
3	Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen	35
4	Qualitätssicherung und Evaluation	36

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.

Insgesamt umfasst die Fachkonferenz Arbeitslehre derzeit 2 Lehrkräfte.

Die Durchführung des Unterrichts erfolgt in den regulären Klassenräumen.

Die Fachkonferenz Arbeitslehre hat sich u.a. das Ziel gesetzt, den Schülerinnen und Schülern eine reflektierte Berufsorientierung zu ermöglichen. Hierzu werden Aspekte der Berufsorientierung ab Klasse 7 mit unterschiedlichen Gewichtungen im Unterricht thematisiert. Zur Unterstützung erfolgen Teilnahmen am „Girls and Boys Day“ sowie an Betriebspraktika im lokalen Umfeld in den Klassen 8 und 9. Weiterhin werden den SuS in regelmäßig stattfindenden Vorträgen (z.B. durch Eltern) Berufe vorgestellt.

Ferner besuchen die SuS sowohl in der Klasse 9 als auch in der Klasse 10 die alljährlich in Köln stattfindende Berufemesse. Dadurch soll es den SuS ermöglicht werden, sich über verschiedene Berufe zu informieren, die ihnen aus ihrem Umfeld und der täglichen Erfahrung nicht bekannt sind.

Das Fach 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

Jahrgangsstufe 5	Jahrgangsstufe 6
<p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Arbeiten in der Schule? – aber sicher!</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2), • erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4), • erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 14), • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1). <p>Inhaltsfelder: IF1 (Sicherheit und Gesundheit)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Fachräume und ihre Einrichtungen ♦ Arbeitsmittel, Werkzeuge, Werkstücke, Werkstoffe ♦ Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene <p>Zeitbedarf: 8 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Heute koche ich – wozu, womit, für wen?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 7), • präsentieren einfache Speisen unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15), • bedienen und pflegen einfache Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2). <p>Inhaltsfelder: IF2 (Arbeitsprozesse, Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung); IF 3 (Grundbedürfnisse, Ernährung und Konsum)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Nahrungszubereitung ♦ Mess- und Prüfverfahren ♦ Grundbedürfnisse des Menschen <p>Zeitbedarf: 12 Std</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>Das habe ich selbst gemacht – ist es auch gut?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3), • identifizieren ausgewählte Materialeigenschaften durch deren Bearbeitung (MK 6), • analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte, Bauanleitungen und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 8), 	<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>Gesundheit und Genuss – (k)ein Widerspruch?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13), • entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3), • organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7).

<ul style="list-style-type: none"> entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von angefertigten Werkstücken und von zubereiteten Speisen (MK 12), bedienen und pflegen einfache Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2), erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 4). <p>Inhaltsfelder: IF2 (Arbeitsprozesse, Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplanung und -organisation in Fachräumen Technische Zeichnungen und Darstellungen Anfertigung eines Alltagsgegenstandes Mess- und Prüfverfahren <p>Zeitbedarf: 12 Std.</p>	<p>Inhaltsfelder: IF 3 (Grundbedürfnisse, Ernährung und Konsum)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung ♦ Essbiographie ♦ Esskultur</p> <p>Zeitbedarf: 10 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Augen auf beim Warenkauf – was bekomme ich für mein Geld?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> recherchieren unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen – auch unter Nutzung von Inhaltsverzeichnis, Register und Glossar – zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien (MK 1), analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 11), nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probe-weise ab (HK 6). <p>Inhaltsfelder: IF 3 (Grundbedürfnisse, Ernährung und Konsum)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Grundbedürfnisse des Menschen ♦ Konsumverhalten und Verkaufsstrategien ♦ Verbraucherpolitik</p> <p>Zeitbedarf: 10 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Einwegverpackungen und Plastiktüten – ohne Alternative?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 9), identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 10), vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5). <p>Inhaltsfelder: IF 4 (Beschaffung und Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Kauf und Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt sowie öffentliche Regelungen

	Zeitbedarf: 8 Std.
Summe Jgst. 5: 30 Stunden	Summe Jgst. 6: 30 Stunden

<p>Jahrgangsstufe 7</p> <p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Schneller, sauberer und besser? – vom Nutzen einer guten Arbeitsplanung</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), beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13), be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1), bedienen und pflegen Arbeitsmittel und Gerätschaften (HK 2). <p>Inhaltsfelder: IF 5 (Ressourcennutzung und Ressourcenschonung); IF 7 (Ernährung und Esskultur)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts</p> <p>Zeitbedarf: 20 Std.</p>	<p>Jahrgangsstufe 8</p> <p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Energie sparen im privaten Haushalt – was nutzt der Umwelt und dem Geldbeutel?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3), identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen (MK 6), entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12), erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14), erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4). <p>Inhaltsfelder: IF 5 (Ressourcennutzung und Ressourcenschonung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Energieformen, Energieumwandlung und Energieverbrauch im Haushalt ♦ Wirkungsgrade und technische Optimierungsmöglichkeiten ♦ Konsum</p> <p>Zeitbedarf: 18 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>Was ich kaufe und verbrauche – zahl ich das allein?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), 	<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>Strom und Benzin ohne Ende? – Gegenwart und Zukunft der Energieversorgung</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante

<ul style="list-style-type: none"> erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7). <p>Inhaltsfelder: IF 5 (Ressourcennutzung und Ressourcenschonung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Konsum</p> <p>Zeitbedarf: 20 Std.</p>	<p>Informationen (MK 3),</p> <ul style="list-style-type: none"> analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8). <p>Inhaltsfelder: IF 6 (Energieversorgung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Energiewirtschaft ♦ Fossile, nukleare und regenerative Energieträger ♦ Kraftwerkstypen ♦ Stromerzeugung unter Wirtschaftlichkeits- und Nachhaltigkeitsaspekten ♦ Energieverbrauch weltweit</p> <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Wie ernährt man sich gesund? - Möglichkeiten gesunder Ernährung hier und anderswo</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), erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14), präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15), entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). <p>Inhaltsfelder: IF 7 (Ernährung und Esskultur)</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Wie sollen Arbeitsstrukturen und -formen im örtlichen Unternehmen XY modernisiert werden?</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), entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3), überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9), identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10), vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5). <p>Inhaltsfelder: IF 8 (Arbeitgeber und Arbeitnehmer im Betrieb)</p>

<p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Lebensmittelkennzeichnung ◆ Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung ◆ Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten ◆ Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen sowie ihre Auswirkungen <p>Zeitbedarf: 20 Std.</p>	<p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Erwerbsarbeit und Identitätsbildung ◆ Organisation von Betrieben und Unternehmen ◆ Bedeutung von Unternehmern und Unternehmen <p>Zeitbedarf: 12 Std.</p>
	<p><u>Unterrichtsvorhaben IV:</u></p> <p>Thema: <i>Mitbestimmung in Unternehmen – Nur demokratische Notwendigkeit oder auch ökonomischer Gewinn?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 7), • analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11), • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6). <p>Inhaltsfelder: IF 8 (Arbeitnehmer und Arbeitgeber im Betrieb)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ◆ Interessenvertretung und Partizipation in Unternehmen</p> <p>Zeitbedarf: 10 Std.</p>
<p>Summe Jgst. 7: 60 Stunden</p>	<p>Summe Jgst. 8: 56 Stunden (4 Std. weniger wegen Praktikum)</p>

<p>Jahrgangsstufe 9</p> <p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Was kann ich und was will ich werden? – Meine Zukunft in Arbeit und Beruf</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), • analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaltpläne, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8), • dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8). <p>Inhaltsfelder: IF 11 (Berufsorientierung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Vorsorge und Lebensplanung zwischen Familien-, Bürger- sowie Erwerbsarbeit ♦ Berufswahlorientierung</p> <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p>	<p>Jahrgangsstufe 10</p> <p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Belastet essen Umwelt und Gesundheit? – das klimafreundliche Menü</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erheben selbständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), • identifizieren selbständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5), • präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15), • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1). <p>Inhaltsfelder: IF 9 (Arbeit im Ernährungssektor)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Lebensmittelhygiene im Betrieb ♦ Planung und Umsetzung eines Themenmenüs ♦ Recycling</p> <p>Zeitbedarf: 20 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>Technische Weiterentwicklungen in Haushalt und Beruf – Welche Auswirkungen hat das auf mich?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3), • identifizieren die Funktionsweise komplexerer technischer und ökonomischer Systeme durch Messungen und Simulation (MK 6), • entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 12), • erstellen auch unter Nutzung elektronischer Datenverarbeitungssysteme- 	<p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>Typisch Mann – typisch Frau? – Erkundung von geschlechtsuntypischen Berufsbildern und beruflichen Anforderungsprofilen</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 Experimenten und Simulationen (MK 9), • erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4).

<p>me Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14),</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2), • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). <p>Inhaltsfelder: IF 10 (Technische Innovationen und ihre Auswirkungen auf Beruf und Alltag)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Elektrische Schaltungen ♦ Digitale Schaltungstechnik ♦ Sicherheit im privaten Haushalt ♦ Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt ♦ Auswirkungen des technologischen Wandels auf die Erwerbstätigen</p> <p>Zeitbedarf: 20 Std.</p>	<p>Inhaltsfelder: 11 (Berufsorientierung), 10 (Technische Innovationen und ihre Auswirkungen auf Beruf und Alltag)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Berufswegeplanung ♦ Auswirkungen des technologischen Wandels auf die Erwerbstätigen ♦ <i>Teilnahme am Girls'- und Boys'-Day</i></p> <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p>
<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Testen und getestet werden – Welcher Beruf passt zu mir?</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), • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7). <p>Inhaltsfelder: IF 11 (Berufsorientierung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Berufswahlorientierung ♦ Berufswegeplanung ♦ <i>Projekt Berufsbörse für die Jgst. 8</i></p> <p>Zeitbedarf: 18 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Gesetzliche Mindestlöhne im deutschen Teilarbeitsmarkt „Getränke und Ernährung“ – lösen oder verschärfen sie Probleme?</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 problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13), • 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 9 (Arbeit im Ernährungssektor)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Arbeitsmarkt und Beschäftigung ♦ Staatliche</p>

	Arbeitsmarkt- und Beschäftigungspolitik am Beispiel des Teilarbeitsmarktes Getränke und Ernährung ♦ Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln Zeitbedarf: 24 Std.
Summe Jgst. 9: 54 Stunden (6 Std. weniger wegen Praktikum)	Summe Jgst. 10: 60 Stunden

2.1.2 Konkretisierte Unterrichtsvorhaben

Jahrgangsstufe 5:

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: *Das habe ich selbst gemacht – ist es auch gut?*

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

- stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen dar (SK 4),
- beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Prozesse (SK 5).

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3),
- identifizieren ausgewählte Materialeigenschaften durch deren Bearbeitung (MK 6)
- analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte, Bauanleitungen und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 8),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von angefertigten Werkstücken und Mahlzeiten (MK 12).

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien (UK 1),
- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt (UK 2),
- entscheiden sich in vorstrukturierten, fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption (UK 6).

Handlungskompetenz:

- bedienen und pflegen einfacher Gerätschaften (HK 2),
- erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 4).

Inhaltsfelder:

IF 2 (Arbeitsprozesse, Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Arbeitsplanung und -organisation in Fachräumen
- Technische Zeichnungen und Darstellungen
- Anfertigung eines Alltagsgegenstandes
- Mess- und Prüfverfahren

Zeitbedarf: 12 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>1. „Ordnung auf dem Schreibtisch?“ Ein Butler als Hilfe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Welche Dinge möchte ich ordnen (Stifte, Klammern, Zettel usw.)? - So könnte mein Butler aussehen! - Erstellen einer Stückliste - Welche Werkzeuge und Maschinen benötige ich? 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - ordnen Materialien und Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Werkzeuge und Arbeitsmittel zu, <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - bewerten eingesetzte Verfahren hinsichtlich ihrer Eignung zur Erreichung der gesetzten Ziele, <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> - entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3). 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulbuch Klasse 5 • Stücklisten
<p>2. Wie erstelle ich aus einer Skizze eine technische Zeichnung?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Darstellungsarten: <ul style="list-style-type: none"> • Kavalierperspektive • Dreitafelprojektion - Bemaßungsregeln - Erstellen einer technischen Zeichnung - Wie übertrage ich Maße aus einer technischen Zeichnung auf mein Werkstück? 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - erläutern technische Zeichnungen und Rezepte, <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte, Bauanleitungen und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 8). 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Einfache Skizzen und technische Zeichnungen • Zeichenbretter • Schulbuch Klasse 5 <p><u>Links:</u> http://www.tzinfo.de (Übungsmaterial)</p>
<p>3. Wie kann ich sicher bohren? - „Der Bohrmaschinenführerschein“</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aus welchen Bauteilen besteht ei- 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte, 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Elektrische Hand- und Standbohrmaschine • Handbohrmaschinen (Drillbohrer, Tel-

<p>ne Standbohrmaschine und wie funktioniert sie?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Welche unterschiedlichen Bohrmaschinen- und Bohrerarten gibt es? - Welche Sicherheitsregeln zum Umgang mit der Standbohrmaschine muss ich kennen? - Wie bohre ich perfekte Löcher für meinen Tischbutler? 	<p>Werkstoffe und Nahrungsmittel,</p> <ul style="list-style-type: none"> - beschreiben einfache Prozesse der Materialbearbeitung und Verfahren der Nahrungszubereitung, <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln, das Einsparen von Material sowie die Sicherheit, <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifizieren ausgewählte Materialeigenschaften durch deren Bearbeitung (MK 6). <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> - bedienen und pflegen einfache Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2). 	<p>lerbohrer, Brustbohrmaschine usw.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterschiedliche Bohrspitzen (Forsterbohrer, Universalbohrer, Holzspiralbohrer mit Zentrierspitzen, Senker usw.) • Schulbuch (Sicherheitsregeln, Bohrmaschinenführerschein) <p><u>Links:</u> http://www.borcas.de/bohr.html</p>
<p>4. Sind Weg und Produkt optimal?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wie kann ich mein Herstellungsverfahren verbessern? - Stimmt mein Tischbutler mit den Vorgaben der technischen Zeichnung überein? - Wie bewerten ich und andere meine Arbeitsweise und mein Produkt? 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität angefertigter Werkstücke sowie zubereiteter Speisen, <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung, - bewerten das Arbeitsergebnis hinsichtlich seines Aussehens und seiner Funktionalität, - erörtern Möglichkeiten der Optimierung der Arbeitsschritte. <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> - entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von angefertigten Werkstücken und Mahlzei- 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Technische Zeichnungen • Holzblöcke • Schulbuch

	ten (MK 12) HK - erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 4).	
<u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u> - Beobachtung während der Fertigungsprozesse <u>Leistungsbewertung:</u> - Präsentation des Tischbutlers und Abgleich mit der technischen Zeichnung		

Jahrgangsstufe 7:

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: *Wie ernährt man sich gesund? – Möglichkeiten gesunder Ernährung hier und anderswo*

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

- systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1),
- analysieren in einfacher Form die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3),
- erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen (SK4).

Methodenkompetenz:

- 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),
- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15).

Urteilskompetenz:

- beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1),
- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2),
- entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6),

Handlungskompetenz:

- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3).

Inhaltsfelder:

- IF 7 (Ernährung und Esskultur)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung
- Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen sowie ihre Auswirkungen

Zeitbedarf: 20 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen/Vereinbarungen
<p>1. Welche Einflussfaktoren wirken auf das Ernährungsverhalten?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autobiografisches Lernen - Ernährungsprotokoll - Einstellungen und Äußerungen zum Thema Ernährung - regionale und saisonale Einflüsse - Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Frühling in der Küche/Spargel, Frühkartoffeln und Erdbeeren 	<p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - erläutern mögliche Auswirkungen von Ernährungsgewohnheiten auf unternehmerische Entscheidungen. <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> - identifizieren Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), - erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14), 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulbücher • FOODnews: Esskulturen • Zeitleiste: wann habe ich heute das erste Mal gegessen ... (Ernährungsprotokoll) • Spinnennetz: Wie gesund ernähre ich mich • Essen bedeutet für mich..... • Saisontabelle Obst/Gemüse <p><u>Links:</u> http://www.was-wir-essen.de http://www.ernaehrung.de/ (Software: Ernährungsprotokoll) http://www.aid.de/</p>
<p>2. Andere Völker - andere Sitten - anderes Essen - wer isst was?</p> <ul style="list-style-type: none"> - religiöse, kulturelle Einflüsse auf Ernährungsgewohnheiten - Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B Internationales Buffet 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - benennen geographische und historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten, <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Be- 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fotos mit Esssituationen aus verschiedenen Ländern • Texte mit Hintergrundinformationen zu bestimmten Essvorschriften in verschiedenen Ländern <p><u>Links:</u> http://www.aid.de http://www.dge.de</p>

	<p>dingungen und religiöser Gepflogenheiten,</p> <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> - präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15), 	<p><u>Außerschulischer Lernort:</u> <u>verschiedene Supermärkte</u></p>
<p>3. <i>Deine Meinung ist gefragt! - Was verrät die Verpackung über ein Lebensmittel?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelkennzeichnungsverordnung - Soll die Lebensmittelampel in Deutschland eingeführt werden? Ampel oder Ernährungsnavigator? - Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. verschiedenes Gebäck aus Rührteig 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben, - erläutern mögliche Auswirkungen von Ernährungsgewohnheiten auf unternehmerische Entscheidungen, <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen, <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 7) <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> - entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Text zu gesetzlichen Regelungen • kritische Texte zur Ampel • Schüler entwerfen ein eigenes Etikett <p><u>Links:</u> http://www.gesetze-im-internet.de/ (Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln) http://www.was-steht-auf-dem-ei.de/ http://www.verbraucherzentrale.de http://www.internetratgeber-recht.de http://www.bll.de http://www.zusatzstoffe-online.de http://www.vis.bayern.de/ (Lebensmittelkennzeichnung) http://www.issgesund.at/ (Ernährungsampel) http://www.moderne-ernaehrung.de/ (Ernährungsampel)</p>

<u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u> <ul style="list-style-type: none">- Beobachtung während des Zubereitungsprozesses- „Meine Ernährungsmaschine“ – Erhebung von Schülerkonzepten und Schülerinnenvorstellung zu gesunder Ernährung- "Wie ernährt man sich gesund?" - Das Thema und ich (Rechter Winkel)		
<u>Leistungsbewertung:</u> <ul style="list-style-type: none">- Plakat-Präsentation zu Esssitten in verschiedenen Kulturen und Familien- Präsentation und Verkostung verschiedener Gebäcke aus Rührteig- Präsentation eines internationalen Buffets		

Jahrgangsstufe 8:

Unterrichtsvorhaben I:

Thema: *Energie sparen im privaten Haushalt – was nutzt der Umwelt und dem Geldbeutel? (TC/WI)*

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

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

Methodenkompetenz:

- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),
- identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen (MK 6),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12),
- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14),

Urteilskompetenz:

- beurteilen in Ansätzen auch komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4),
- beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5),
- entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6).

Handlungskompetenz:

- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4).

Inhaltsfelder: IF 5 (Ressourcennutzung und Ressourcenschonung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Energieformen, Energieumwandlung und Energieverbrauch im Haushalt
- Wirkungsgrade und technische Optimierungsmöglichkeiten
- Konsum und Wirtschaftlichkeits- und Nachhaltigkeitsaspekten

Zeitbedarf: 18 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen / Vereinbarungen
<p>1. <i>Energieverbraucher im Haushalt – was leisten sie für uns?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektrische Geräte im privaten Haushalt - Eingangs- und Ausgangsenergie von technischen Systemen und Geräten - Verschiedene Einheiten für verschiedene Energiearten - Kommt der Strom einfach so aus der Steckdose? 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - benennen verschiedene Systeme zur Energieumwandlung sowie die zu- und abgeführten Energieformen, <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> - erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Strukturbilder zur Darstellung von Informationen (MK 14), 	<p><u>Demonstrationsmaterial:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - elektrischer Verbraucher (z.B. Kochplatte) - weiterer Verbraucher (z.B. Gasofen) - Energiespeicher (wie Batterien, Heizöl, Nahrungsmittel) <p><u>Literatur:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Technik-Unterrichtsbuch Klasse 8 <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - http://de.wikipedia.org/ (Elektrische Energie in Wikipedia) - http://www.elektronik-kompodium.de/ (Umwandlung von Energie) - http://www.quantenwelt.de/ (Übersicht Energieeinheiten) - http://www.umrechnung.org (Umrechner für Energieeinheiten)
<p>2. <i>Von AAA bis G – Welchen Preis hat der Energieverbrauch?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Messung elektrischer Energie am Modell und am Haushaltsgerät - Betriebskosten elektrischer Verbraucher - Langzeitmessung mit dem „Energiemonitor“ (Stromverbrauchsmessgerät) 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - vergleichen den Energie- und Rohstoffverbrauch von Geräten im Haushalt, <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - bewerten verschiedene Systeme zur Energieumwandlung im Hinblick auf ihren Wirkungsgrad sowie ihren Verbrauch, <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> - entnehmen modellhaften Darstellungen für 	<p><u>Experimentiermaterial:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Multimeter - Verschiedene elektrische Bauteile als Stromverbraucher (Lampe, Widerstand) - Stromverbrauchsmessgeräte - Elektrische Geräte mit 230V Netzanschluss (Kühlschrank, Herd, Mixer) - Taschenrechner <p><u>Literatur:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Technik-Unterrichtsbuch Klasse 8

	<p>Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bedienungsanleitungen - Preislisten lokaler Energieunternehmen (wie Stadtwerke) <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - www.physik.uni-regensburg.de/ (Messung elektrischer Größen (Didaktik)) - www.hausgeraete-plus.de (Energieeffizienz im Haushalt) - www.tarifvergleich.de (Vergleich von Stromtarifen) <p><u>außerschulische Partner:</u> Stadtwerke</p>
<p>3. <i>Der Wirkungsgrad – immer optimal?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Wirkungsgrade verschiedener Geräte im privaten Haushalt - Optimierungsmöglichkeiten – am Beispiel des Wasserkochens 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - benennen den Wirkungsgrad bestimmende Faktoren von Energieverbrauchern und Maßnahmen der Ressourcenschonung, <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - bewerten technische (Haushalts-)Geräte hinsichtlich ihres Verbrauchs und erörtern unterschiedliche Maßnahmen zu deren Optimierung, <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen (MK 6), 	<p><u>Experimentiermaterial:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Stromverbrauchsmessgeräte - Thermometer - Kochplatte mit 230V Netzanschluss - Messbecher (oder 0,5l Flasche) - Verschiedene Kochtöpfe mit Deckel - Taschenrechner <p><u>Literatur:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Technik-Unterrichtsbuch Klasse 8 - Bedienungsanleitungen

	<p><u>Handlungskompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4), 	
<p>4. <i>Verbessern und verzichten – können wir Geldbeutel und Umwelt wirklich schonen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Möglichkeiten und Grenzen des Einsparens durch technische Optimierung - Alternativen zu Energieverbrauchern in Küche und Werkstatt - Tipps zum Sparen im Alltag - Der neue Energieausweis für Häuser – effiziente staatliche Vorgabe zum Energiesparen? 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - beschreiben anhand eines Beispiels die Auswirkungen eines ökologisch orientierten Konsums auf die private Haushaltsführung, <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen, <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> - entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen und Mahlzeiten (MK 12), <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> - erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4), 	<p><u>Literatur:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Technik-Unterrichtsbuch Klasse 8 - Energiespar-Broschüren <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - http://www.stromspar-tipps.de (Stromspar - Tipps) - http://www.niedrigenergieforum.de/ (Alternativen beim Energieverbrauch) - http://www.homepage-technik.de/ (Berechnung von Energiekosten (Software))
<p><u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagnosebogen zum Energieverhaltensverhalten <p><u>Leistungsbewertung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Präsentation eines Energiekonzeptes 		

Jahrgangsstufe 10:

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: *Typisch Mann – typisch Frau? – Erkundung von geschlechtsuntypischen Berufsbildern und beruflichen Anforderungsprofilen*

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

- analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3)

Methodenkompetenz:

- formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen (MK 9)

Urteilskompetenz:

- beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1)
- beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5)
- entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)

Handlungskompetenz:

- erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Inhaltsfelder:

- IF 11 (Berufsorientierung), 10 (Technische Innovationen und ihre Auswirkungen auf Beruf und Alltag)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Berufswegeplanung
- Auswirkungen des technologischen Wandels auf die Erwerbstätigen
- Teilnahme am *Girls' and Boys'-Day*

Zeitbedarf: 16 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>1. <i>„Berufe von Frauen und Männern - weiter in getrennten Arbeitswelten?“ Eine Bestandsaufnahme.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Berufswünsche von Jungen und Mädchen – geschlechtsspezifisch? - Motive für eine geschlechtsspezifische Berufswahl - Was zeichnet diese Berufe aus? Welche Fähigkeiten werden damit verbunden? 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - beschreiben kriterienorientiert eigene Vorstellungen für die persönliche Zukunft zwischen abhängiger Beschäftigung, beruflicher Selbständigkeit, Familien- und Bürgerarbeit sowie anderen Erscheinungsformen von Arbeit <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - erörtern den Einfluss von Familie, Geschlecht sowie sozialer und regionaler Herkunft auf die eigene Berufswahl <p>MK</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 Experimenten und Simulationen (MK 9) 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.gender-rally.de/ • Erhebung in der Klasse/Stufe zu geschlechtsspezifischen Berufswünschen <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.destatis.de (Pressemitteilung: Frauen arbeiten selten in Männerberufen – und umgekehrt, Tabelle: Bildungs- und Erwerbsbeteiligung 1999 und 2009 nach Geschlecht und Alter Ergebnis der Arbeitskräfteerhebung, in %) • http://www.jugend-und-bildung.de • http://www.genderundschule.de
<p>2. <i>Berufswahl einmal anders herum - Entscheiden meine Fähigkeiten, Fertigkeiten und Wünsche oder mein Geschlecht?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Warum ist es gut, wenn auch Jungen Kinderpfleger, Altenpfleger oder auch Arzthelfer werden? - Welche Vorteile hat es, wenn Mädchen auch in KFZ-Betrieben arbeiten sowie Elektroinstallateurin oder Malerin werden? 	<p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - beurteilen unterschiedliche Berufsbilder und berufliche Anforderungsprofile im Hinblick auf geschlechtergerechte Einkommens- und Aufstiegsmöglichkeiten sowie das eigene Fähigkeits- und Interessensprofil 	<p>Arbeit in nach Geschlechtern getrennten Gruppen</p> <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.genderundschule.de (Lebensplanung und Berufsorientierung für Mädchen, Lebensplanung und Berufsorientierung für Jungen, Filme als Fallbeispiele etc.) • http://www.neue-wege-fuer-jungs.de • http://www.boys-day.de

den?		<ul style="list-style-type: none"> • http://www.girls-day.de
<p>3. <i>Verkäuferin, KFZ-Mechatroniker oder Ingenieur - welche Berufe gibt es noch?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Welche Berufsfelder gibt es eigentlich? Erkundung von beruflichen Anforderungsprofilen - Was sind MINT-Berufe? - Rollenwechsel – Welcher Beruf könnte zu mir passen? Überprüfung 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - vergleichen Veränderungen in ausgewählten Berufsbildern durch technische Innovationen <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - erörtern Alternativen zu ihren Wunschberufen und bewerten mögliche Konsequenzen <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) 	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hitliste der Ausbildungsberufe (Statistisches Jahrbuch) • Die 15 beliebtesten Ausbildungsberufe (Jungen-Mädchen) <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • http://berufenet.arbeitsagentur.de • www.planet-berufe.de (Berufe Universum – Check deine Talente) • http://www.genderundschule.de (Berufe in Naturwissenschaften und Technik) <p><u>Außerschulische Partner:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Örtliche Unternehmen mit MINT-Berufen • Arbeitsamt
<p>4. <i>Girl's und Boy's Day – Für welches Berufsfeld entscheide ich mich?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Welche Kriterien für die Auswahl eines Berufsfeldes sind für mich entscheidend? - Warum gibt es einen boys- and girls-day und was bringt mir das? 	<p>konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> - beschreiben unterschiedliche Norm- und Wertvorstellungen und leiten daraus Kriterien für eigene Lebens- und Berufsentscheidungen ab <p>konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> - bewerten Wunschberufe im Hinblick auf die persönliche Passung und eigene Zukunftsvorstellungen 	<p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.genderundschule.de (Frauen- und Männerberufe) • http://www.girls-day.de/ • http://www.boys-day.de
<p><u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - http://www.genderundschule.de (Vorschlag zur Erhebung der Schülervorstellungen zu Frauen- und Männerberufen) <p><u>Leistungsbewertung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Präsentation eines Berufsfeldes 		

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 Grundsätze 15 bis 22 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 Exemplarität 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

Vgl. hierzu das Leistungskonzept 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.

Zusammenarbeit mit anderen Fächern

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 Werken ersetzt.

Fortbildungskonzept

Die Kolleginnen und Kollegen nehmen regelmäßig, einmal im Jahr an Fortbildungen teil (entweder im Rahmen des schulischen Gesamtfortbildungskonzepts 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 Fach 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
Funktionen			
Fachvorsitz			
Stellvertreter			
Sonstige Funktionen (im Rahmen der schulprogrammatischen fächerübergreifenden Schwerpunkte)			
Ressourcen			
personell	Fachlehrer/in		
	fachfremd		
	Lerngruppen		
	Lerngruppengröße		

	...			
räumlich	Fachraum			
	Bibliothek			
	Raum für Fachteamarb.			
	...			
materiell/ sachlich	Lehrwerke			
	Fachzeitschriften			
	...			
zeitlich	Abstände Fachteamarbeit			
	Dauer Fachteamarbeit			
	...			
Unterrichtsvorhaben				
5/6				
7/8				
9/10				
Leistungsbewertung /Einzelinstrumente				
Portfolio/Arbeitsmappe				
5: (Medien-)Produkt				
6: Erkundung/Befragung/Kurzvortrag				
7: Projekt				
8: Rollensimulation				
8/9: Portfoliogespräch				
9: Präsentation eines Berufsfeldes				
10: Zukunftswerkstatt				
Leistungsbewertung/Grundsätze				
sonstige Leistungen				

...			
Arbeitsschwerpunkt(e) SE			
fachintern			
- kurzfristig (Halbjahr)			
- mittelfristig (Schuljahr)			
- langfristig			
fachübergreifend			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
...			
Fortbildung			
Fachspezifischer Bedarf			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
Fachübergreifender Bedarf			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
...			