

# Schuleigener Arbeitsplan

## Hauswirtschaft

Lindow-Vogler; Nagel

Vorweg ist zu bemerken, dass es noch kein aktuelles Kerncurriculum für das Fach HW gibt. Deshalb legt die Fachkonferenz die inhaltlichen und prozessbezogenen Kompetenzen wie folgt fest, wobei diese kontinuierlich aufgebaut werden.

1. Prozessbezogene Kompetenzen
  - Entwicklung der Sozialkompetenz nach Lions Quest nach Fähigkeiten, Interessen und Notwendigkeit (Arbeiten in der Gruppe, Verantwortung für die Planung in der Gruppe, z.B. Planung von Mahlzeiten)
  - Situationsbezogenes Arbeiten z.B. in der Schulküche, am Kiosk und an außerschulischen Lernorten
  - Fähigkeit, Mahlzeiten nach ausgewählten Schwerpunkten unter Einbeziehung des finanziellen Rahmens zuzubereiten (vgl. AW Punkt III)
  - Praktische Erfahrung  
Schüler sollen befähigt werden, preis- und gesundheitsbewusst unter Berücksichtigung von regionalen Angeboten zu planen und einzukaufen. Sie sollen Probleme der Haushaltsführung kennen und Lösungsmöglichkeiten erarbeiten.

Die inhaltsbezogenen Kompetenzen beziehen sich auf die RRL des Landes Niedersachsen 1998. Die Themen bzw. Unterrichtseinheiten haben wir im schuleigenen Arbeitsplan aufgelistet, siehe Tabelle Punkt 2

2. Es ist keine differenzierte zeitliche Festlegung der Themen zu empfehlen, weil die prozessbezogenen Kompetenzen stark ineinandergreifen und der Schwerpunkt auf der Zubereitung und dem Verzehr von gesunden Mahlzeiten liegt.
3. Siehe Tabelle unter Punkt 2 Spalte „Methoden, Medien“.
4. Folgt.
5. Da die Schüler im Fach HW sowohl Mahlzeiten für sich und für fremde Gruppen planen, zubereiten und vermarkten, wird die Selbständigkeit und kooperative Kompetenz ständig geübt.
6. Es soll pro Jahrgang eine Werkstatt zu folgenden Themen
  7. Kl. Die Nudel
  8. Kl. Ernährung für bestimmte Personengruppen
  9. Kl. Gesundheit und Ernährung
  - 10 Kl. Haushaltsplanung
7. Die Fachsprache und fachbezogene Hilfsmittel ergeben sich aus dem Unterrichtswerk und veröffentlichten Rezepten.
8. Im Fach HW wird pro Halbjahr eine schriftliche Lernkontrolle entsprechend der theoretisch behandelten Themen der Stufe geschrieben.
9. Die praktische Umsetzung der fachspezifischen Arbeitsweisen soll mit 70%, die fachspezifische schriftliche Lernkontrolle mit 20%, die Überprüfung der Werkstatt mit 10% bewertet werden.
10. Das Zustandekommen der Zeugnisnote ergibt sich aus Punkt 9

11. Schnuppertage in der BBS, Fachschule Hauswirtschaft, bereiten die Schüler auf den Anspruch dieses Faches in der weiterführenden Schule vor.
12. Differenzierungsmaßnahmen ergeben sich ständig, besonders während der praktischen Arbeit.
13. Entfällt
14. Außerschulische Lernorte sind die Küche der BBS, der Wochenmarkt, Bäckereien, Hotelküchen usw.  
Fachliche Projekte sind die Planung und Umsetzung von Festen in der Schule und die Teilnahme an Projekten der Landfrauen, Ernährungsprojekte der Krankenkassen usw.
15. Die Fachschule HW der BBS bietet das Fach HW an. Siehe Punkt 11
16. Fortbildungskonzept: Lions-Quest, und überregionale jährliche Zusammenkünfte des Faches.

## 2 Schuleigener Arbeitsplan (Stoffverteilungsplan)

### Hauswirtschaft Klasse 7

Themen Aufgabenschwerpunkte	Kompetenzen Qualifikationen	Methoden / Medien
<p><b>Theorie: Ernährungslehre</b></p> <p>Ernährungskreis /-pyramide</p> <p>Grundlagen der Nährstoffe</p> <p>Lebensmittelkennzeichnung</p> <hr/> <p><b>Einkauf</b></p> <p>Warenkunde</p> <p>Qualitätsbeurteilung</p> <hr/> <p><b>Nahrungszubereitung</b></p>	<p>Grundlagen des Ernährungs - kreises 7der Ernährungspyra- mide kennen</p> <p>Nährstoffe benennen, Grund- kenntnisse darüber erwerben</p> <p>Kennzeichnungen an Produk- ten erkennen u. zuordnen</p> <hr/> <p>sachgerecht umgehen mit Lebensmitteln</p> <p>regionale /saisonale Aspekte beurteilen</p> <hr/>	<p><b>Lehrbuch:</b></p> <p>Mensch u. Umwelt Bd. 1 Oldenbourg -Verlag</p> <p>Grundwissen anwenden und beurteilen</p> <p>abgepackte Lebensmittel beurteilen</p> <hr/> <p>Zubereitungsregeln beachten verantwortungsbewusster Umgang</p> <p>eigene Erfahrungen bewerten</p> <hr/>

<p>Nahrungszubereitung</p> <p>Gararten</p> <p>Unfallgefahren</p> <p>Grundtechniken der Lebens- Mittelverarbeitung</p>	<p>kennen und anwenden</p> <p>Sicherheitsregeln erkennen und beachten</p> <p>erlernen und anwenden</p>	<p>sachgerecht durchführen</p> <p>Sicherheitsregeln ausstellen verantwortungsbewusster Umgang</p> <p>rationelle Methoden entwickeln</p>
<p><b>Küchenhygiene</b></p> <p>persönliche Hygiene Hygiene am Arbeitsplatz</p> <p>Haushaltsgeräte</p> <p>Ess- /Tischsitten</p>	<p>ausgewählte Regeln anwenden und begründen</p> <p>Einsatz und fachgerechter Umgang</p> <p>grundlegende Regeln anwenden</p>	<p>Gewohnheiten ausbilden durch ständige Wiederholung verantwortungsbewusster Umgang</p> <p>Handgriffe üben</p> <p>Verhaltensregeln einüben gemeinsame Mahlzeiten als Teil des Zusammenlebens erkennen und schätzen</p>

Schuleigener Arbeitsplan (Stoffverteilungsplan)

Hauswirtschaft Klasse 8

Themen	Kompetenzen	Methoden/ Medien
Aufgabenschwerpunkte	Qualifikation	
<p><b>Theorie: Ernährungslehre</b></p> <p>ausgewählte Lebensmittel als Nähr- u. Wirkstoffträger unter ernährungsphysiologi- schen Gesichtspunkten</p> <p>Nährstoffplan für sich erstellen (auch mit dem PC)</p>	<p>Grundkenntnisse erwerben u. ernährungsphysiologischer bewerten</p> <p>eigenen Ist- u. Sollbedarf er- mitteln u. bewerten</p>	<p>Lehrbuch: Mensch u. Umwelt Bd. 1 Oldenbourg-Verlag</p> <p>Umgang mit dem Ernäh- rungsprogramm erlernen</p>
<p><b>Einkauf</b></p> <p>Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln</p> <p>Tiefkühlkost, Halbfertig- / Fertigprodukte</p> <p>Planung u. Durchführung eines Einkaufs von</p>	<p>Lebensmittel unter regionalen u. saisonalen Aspekten beur- teilen und kennen</p>	<p>Eigene Erfahrungen bewerten</p> <p>verantwortungsbewusstes Verbraucherverhalten</p>

<p>Gebrauchsgütern (Lebensmittel)</p> <p>Vergleich von Einkaufsstätten</p> <hr/>	<p>Grundkenntnisse anwenden</p> <p>erkunden und bewerten</p> <hr/>	<p>planen und durchführen</p> <p>Erkundungsbogen am PC erstellen und auswerten</p> <hr/>
<p><b>Nahrungszubereitung</b></p> <p>Grundtechniken der Nahrungszubereitung Einsatz von bzw. Umgang mit Geräten</p> <p>Gararten (Anzahl erweitern)</p>	<p>anwenden</p> <p>kennen u. anwenden</p> <p>sachgerecht durchführen</p> <p>sachgerecht durchführen</p>	<p>Geschicklichkeit entwickeln</p> <p>verantwortungsbewusster Umgang</p>

Schuleigener Arbeitsplan (Stoffverteilungsplan)

Hauswirtschaft Klasse 8

Themen Aufgabenschwerpunkte	Kompetenzen Qualifikation	Methoden/ Medien
<p><b>Theorie: Ernährungslehre</b></p> <p>ausgewählte Lebensmittel als Nähr- u. Wirkstoffträger unter ernährungsphysiologi- schen Gesichtspunkten</p> <p>Nährstoffplan für sich erstellen (auch mit dem PC)</p>	<p>Grundkenntnisse erwerben u. ernährungsphysiologischer bewerten</p> <p>eigenen Ist- u. Sollbedarf er- mitteln u. bewerten</p>	<p>Lehrbuch: Mensch u. Umwelt Bd. 1 Oldenbourg-Verlag</p> <p>Umgang mit dem Ernäh- rungsprogramm erlernen</p>
<p><b>Einkauf</b></p> <p>Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln</p> <p>Tiefkühlkost, Halbfertig- / Fertigprodukte</p> <p>Planung u. Durchführung eines Einkaufs von</p>	<p>Lebensmittel unter regionalen u. saisonalen Aspekten beur- teilen und kennen</p>	<p>Eigene Erfahrungen bewerten</p> <p>verantwortungsbewusstes Verbraucherverhalten</p>

<p>Gebrauchsgütern (Lebensmittel)</p> <p>Vergleich von Einkaufsstätten</p> <hr/>	<p>Grundkenntnisse anwenden</p> <p>erkunden und bewerten</p> <hr/>	<p>planen und durchführen</p> <p>Erkundungsbogen am PC erstellen und auswerten</p> <hr/>
<p><b>Nahrungszubereitung</b></p> <p>Grundtechniken der Nahrungszubereitung Einsatz von bzw. Umgang mit Geräten</p> <p>Gararten (Anzahl erweitern)</p>	<p>anwenden</p> <p>kennen u. anwenden</p> <p>sachgerecht durchführen</p> <p>sachgerecht durchführen</p>	<p>Geschicklichkeit entwickeln</p> <p>verantwortungsbewusster Umgang</p>

Schuleigener Arbeitsplan (Stoffverteilungsplan)

**Hauswirtschaft Klasse 9**

<b>Themen</b> <b>Aufgabenschwerpunkte</b>	<b>Kompetenzen /</b> <b>Qualifikationen</b>	<b>Methoden /</b> <b>Medien</b>

**Ernährung**

Nährstoffbedarf verschiedener Personen- Gruppen  Menüplanungen Tagesspeisepläne	Nährstoffbedarf mit Hilfe neuer Medien ermitteln  Zusammenstellen vollwer- tiger Mahlzeiten	Recherchieren im Internet  Partnerarbeit
Vegetarische Kostformen Entscheidungskriterien	Vegetarische Kostformen kennen und bewerten	Gruppenpuzzle Arbeit in Gruppen
Fehlernährung Übergewicht Magersucht, Bulimie Diabetes	Ursachen Begleiterkrankungen kennen Kostformen nach Fehlernährung Ernährungs- und Verhaltensregeln aufstellen	Aktuelle Informationen bewerten Arbeit in Gruppen

**Schuleigener Arbeitsplan (Stoffverteilungsplan )****Hauswirtschaft Klasse 10**

<b>Themen Aufgabenschwerpunkte</b>	<b>Kompetenzen / Qualifikationen</b>	<b>Methoden/ Medien</b>
--	--	-----------------------------

**Wirtschaft**

Der private Haushalt und Seine Betriebsmittel Kennzeichen des privaten Haushalts Bedürfnis- Bedarf- Betriebsmittel	Privaten Haushalt kennen Wünsche und Bedürfnisse der Haushaltsmitglieder Betriebsmittel: Arbeitskraft, Geldeinkommen, Sachgüter Kombination der Betriebs- mittel unter Berücksichtigung persönlicher, ökonomischer, ökologischer Aspekte	Brainstorming Mindmap Gruppenarbeit
Wirtschaften im Haushalt Wahl- und Grundbedarf	Haushaltsbuchführung	Tabellen am PC erstellen
Haushaltsbuchführung Einnahmen und Ausgaben  Jugendliche als Konsumenten	Fixe und veränderliche Ausgaben  Werbung	Haushaltsbuchführung mit Hilfe von Exel

Hilfe in wirtschaftlichen Notsituationen	Von außen verursachte	Rollenspiel
Ursachen für Schulden	Schulden	Recherche
	Selbst verschuldete	Erkundung
Schuldnerberatungsstellen	Schulden	Dokumentation
	Hilfsmöglichkeiten erkunden	Partnerarbeit

### Sozialer / gesellschaftlicher Bereich

Aufgabenbewältigung im Privaten Haushalt	Haushaltsaufgaben und Hausarbeiten kennen	Fallbeispiele
Die Vielfalt der Haushaltsaufgaben	Einen Arbeitsplan für eine Familie erstellen	
Haushaltsaufgaben	Veränderung der Rolle von Mann und Frau	
Konfliktsituationen bewältigen	Konflikte mit dem Kopf lösen können	Rollenspiel Fallbeispiel
Konflikte im Bereich Eltern-Kinder- Beruf- Partnerschaft	Konfliktgespräche führen können	