

**Kerncurriculum
für die Oberschule**

Hauswirtschaft



Das vorliegende Kerncurriculum für die Oberschule bildet die Grundlage für den jahrgangsbezogenen und schulzweigübergreifenden Unterricht im Fach Hauswirtschaft. An der Erarbeitung des Kerncurriculums waren die nachstehend genannten Personen beteiligt:

Karin Cristal, Burgdorf

Nina Dittrich, Edemissen

Heike Esser, Friedeburg

Inka Hofer, Hannover

Dr. Ingrid Otto, Sarstedt

Gregor Plesse, Haselünne

Die Ergebnisse des gesetzlich vorgeschriebenen Anhörungsverfahrens sind berücksichtigt worden.

Herausgegeben vom Niedersächsischen Kultusministerium (2012)

30159 Hannover, Schiffgraben 12

Druck:

Unidruck

Weidendam 19

30 167 Hannover

Das Kerncurriculum kann als "PDF-Datei" vom Niedersächsischen Bildungsserver (NIBIS) unter <http://www.cuvo.nibis.de> heruntergeladen werden.

Inhalt	Seite	
1	Bildungsbeitrag des Faches Hauswirtschaft	5
2	Kompetenzorientierter Unterricht	7
2.1	Kompetenzbereiche	7
2.2	Lehr- und Lernmethoden	9
2.3	Sicherheit im Hauswirtschaftsunterricht	11
3	Erwartete Kompetenzen	12
3.1	Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung	13
3.2	Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit	15
3.3	Themenfeld 3: Lebensmittelqualität und Konsumententscheidungen	16
3.4	Themenfeld 4: Lebensstile und Essgewohnheiten	18
3.5	Themenfeld 5: Ökonomie, Ökologie und Soziales	19
4	Leistungsfeststellung und Leistungsbewertung	21
5	Aufgaben der Fachkonferenz	23
Anhang		24
	Operatoren für das Fach Hauswirtschaft	24
	Umsetzungsbeispiele	26

1 Bildungsbeitrag des Faches Hauswirtschaft

Der Bildungsbeitrag des Faches Hauswirtschaft zielt auf den Erwerb von Ernährungs-, Gesundheits- und Konsumkompetenzen als kulturelle Kompetenzen. Diese sind notwendig für eine reflektierte, selbstbestimmte und verantwortungsvolle Lebensgestaltung und -bewältigung, einschließlich der Gesunderhaltung und Teilhabe am gesellschaftlichen Leben. Zugleich soll eine bessere Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben (Work-Life-Balance) angebahnt werden.

Im Fach Hauswirtschaft werden den Schülerinnen und Schülern der Oberschule grundlegende ökotrophologische, ökonomische und ökologische Sachverhalte und Zusammenhänge vermittelt. Die zunehmende Komplexität der Lebensbedingungen, der beschleunigte Wandel und die stets höheren Leistungsanforderungen in Beruf und Gesellschaft verlangen hohe Kompetenzen in der Alltagsbewältigung. Ziel ist es, die Schülerinnen und Schüler zu befähigen, sich aktiv gestaltend und sozial- und eigenverantwortlich als Konsumenten, zukünftige Erwerbstätige, Mitglieder der Gesellschaft und Betroffene im Hauswirtschaftsleben zu verhalten. Darüber hinaus sollen sie sich mit hauswirtschaftlichen Angelegenheiten bei sich ändernden individuellen Haushaltssituationen auseinandersetzen. Die gesundheitsförderliche Ernährung ist eine eigenverantwortliche Präventivaufgabe eines jeden für sich selbst und die Gesellschaft. Damit leistet das Fach Hauswirtschaft einen wesentlichen Beitrag zur Gesunderhaltung. Nicht zuletzt kann das Fach der zunehmenden Verschuldung von Jugendlichen vorbeugen, da auch die Bereiche Einkauf und Budgetplanung wesentliche Teile des Unterrichts sind.

Ausgehend von den Erfahrungen, Interessen und Alltagsvorstellungen der Schülerinnen und Schüler führt der Unterricht im Fach Hauswirtschaft zur Aneignung und Vertiefung von Fachkenntnissen und vermittelt Methoden der Erkenntnisgewinnung. Der Kompetenzerwerb geschieht in den schülernahen Handlungsbereichen des Privathaushalts. Er berücksichtigt die Lebenswelt, Alltagserfahrungen und Vorkenntnisse der Schülerinnen und Schüler. Die hauswirtschaftlichen Themenfelder unterliegen einer dynamischen Entwicklung. Zusammenhänge werden komplexer und erfordern nicht nur lokales Handeln, sondern auch globales Verständnis. Arbeits-, Organisations- und Produktionsprozesse entwickeln sich unter dem Einfluss technischer, ökonomischer, ökologischer, ökotrophologischer und politischer Faktoren und verändern stetig die Anforderungen an Haushaltsmitglieder. Dabei muss das vermittelte Fachwissen den neuen Herausforderungen kontinuierlich angepasst werden, da veränderte Qualifikationsanforderungen auch schulische Lernprozesse beeinflussen.

Durch die im Kerncurriculum festgelegten Kompetenzen werden folgende Bildungsziele angestrebt:

1. Bei der Lebensmittelzubereitung sicher handeln
2. Ernährung gesundheitsförderlich gestalten und ein positives Selbstkonzept bezüglich des Essverhaltens entwickeln
3. Kaufentscheidungen reflektiert und selbstbestimmt treffen
4. Vorstellungen zu verschiedenen Lebensstilen und Essgewohnheiten entwickeln
5. Ein persönliches Ressourcenmanagement entwickeln und bei überschaubaren Vorhaben ökonomische, ökologische und soziale Verantwortung übernehmen

Gemeinsam mit anderen Fächern trägt das Fach Hauswirtschaft zur Gestaltungskompetenz im Sinne der nachhaltigen Entwicklung bei. Mit Gestaltungskompetenz wird die Fähigkeit bezeichnet, Wissen über nachhaltige Entwicklung anzuwenden und Probleme nicht nachhaltiger Entwicklung erkennen zu können. Dazu ziehen Schülerinnen und Schüler aus Gegenwartsanalysen und Zukunftsstudien Schlussfolgerungen über ökologische, ökonomische und soziale Entwicklungen und wissen um deren wechselseitige Abhängigkeiten. Sie verstehen und treffen darauf basierende Entscheidungen und können sie individuell und gemeinschaftlich sowie auch politisch umsetzen.

Im Fach Hauswirtschaft eröffnen sich Schülerinnen und Schülern im Umgang mit Medien erweiterte Möglichkeiten der Wahrnehmung, des Verstehens und Gestaltens. Für den handelnden Wissenserwerb sind Medien daher ein selbstverständlicher Bestandteil des Unterrichts. Sie unterstützen die individuelle und aktive Wissensaneignung und fördern selbstgesteuertes, kooperatives und kreatives Lernen. Medien dienen Schülerinnen und Schülern dazu, sich Informationen zu beschaffen, sie zu interpretieren und kritisch zu bewerten. Sie sind ein Hilfsinstrument, um Aufgaben und Problemstellungen selbstständig und lösungsorientiert zu bearbeiten.

Das Fach Hauswirtschaft leistet wie auch andere Fächer einen Beitrag zur beruflichen Orientierung der Schülerinnen und Schüler, insbesondere in Vorbereitung auf Berufe in den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Hauswirtschaft und Pflege. Die Berufsorientierung ist eine Querschnittsaufgabe der ganzen Schule, zu deren Lösung alle Unterrichtsfächer beitragen müssen. Diese Aufgabe erfordert Absprachen über Verantwortlichkeiten und über Inhalte und deren fachbezogene Zuordnungen. Die o. a. Beiträge des Faches Hauswirtschaft sind in einem schuleigenen Arbeitsplan zur Berufsorientierung festzuhalten. Dieser Arbeitsplan ist im Sinne des Bildungsbeitrags der betroffenen Fächer und des Anliegens der Berufsorientierung regelmäßig zu evaluieren.

2 Kompetenzorientierter Unterricht

2.1 Kompetenzbereiche

Unterricht und Lernprozesse im Fach Hauswirtschaft basieren auf dem Zusammenspiel unterschiedlicher Kompetenzen. Kompetenzen werden in individueller Ausprägung mit individuellen Vorgehensweisen, unterschiedlichen Voraussetzungen, Erfahrungen und Interessen erworben. Sie entwickeln sich über einen längeren Zeitraum. Theorie und Praxis sind inhaltlich aufeinander abzustimmen und in theoriebezogenen Praxisstunden miteinander zu verflechten. Dabei sollen die zeitlichen Anteile annähernd gleich sein.

Im Folgenden werden die Kompetenzbereiche „Fachwissen“, „Erkenntnisgewinnung“ sowie „Beurteilung und Bewertung“ unterschieden. Durch diese analytische Trennung können differenzierte Teilkompetenzen formuliert werden, die es ermöglichen, Lernprozesse gezielt zu planen, Unterricht durchzuführen und auszuwerten. Im Unterricht soll der Aufbau von Kompetenzen systematisch und kumulativ erfolgen; die unterschiedlichen Kompetenzen sind wechselseitig aufeinander aufzubauen und miteinander zu vernetzen. Dabei ist zu beachten, dass Wissen „träges“, an spezifische Lernkontexte gebundenes Wissen bleibt, wenn es nicht aktuell und in verschiedenen Kontexten genutzt werden kann. Wichtig ist die Anwendung des Gelernten bei neuen Themen, die Verankerung des Neuen im schon Bekannten und Gekonnten. Kompetenzen umfassen stets auch einen handelnden Umgang mit dem Gelernten.

Die Kompetenzbereiche „Erkenntnisgewinnung“ und „Beurteilung und Bewertung“ werden zusammenfassend als **prozessbezogene Kompetenzbereiche** bezeichnet. Sie beziehen sich auf die Verfahren, die von Schülerinnen und Schüler verstanden und beherrscht werden sollen, einerseits um das erlernte Wissen reflektiert anwenden und nutzen zu können und andererseits um sich neues Fachwissen selbstständig aneignen zu können.

Der **Kompetenzbereich „Erkenntnisgewinnung“** umfasst die fachspezifischen Verfahren und Arbeitstechniken zur Erarbeitung von ökotrophologischen, ökonomischen und ökologischen Sachverhalten. Ziel ist es, Zusammenhänge zu untersuchen, zu analysieren, zu erschließen, zu ordnen und zu erklären. Für den handelnden Wissenserwerb sind weiterhin die Informationsbeschaffung aus Medien, die Strukturierung der Informationen sowie ihre Präsentation ein selbstverständlicher Bestandteil des Unterrichts. Die Nutzung der Informations- und Kommunikationsmittel unterstützt die individuelle und aktive Wissensaneignung und fördert selbstgesteuertes, kooperatives und kreatives Lernen. Die anzustrebende Medienkompetenz erfordert dabei neben der bewussten Auswahl der Informationsquellen die Interpretation und kritische Bewertung der beschafften Informationen.

Im **Kompetenzbereich „Beurteilung und Bewertung“** wird insbesondere die Fähigkeit entwickelt, hauswirtschaftliche Sachverhalte sowie Konflikt- und Entscheidungssituationen zu reflektieren, zu begründen und zu beurteilen. Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, aus unterschiedlichen Po-

sitionen und verschiedenen Perspektiven heraus zu diskutieren. Sie bewerten und reflektieren Handlungen und Sachverhalte mithilfe von fachspezifischen Kategorien. Sie beurteilen diese Handlungen und deren Folgen für das Leben im privaten Haushalt, bewerten Entscheidungsalternativen und nehmen Stellung zu Konsequenzen für das persönliche Ernährungsverhalten. Sie setzen sich unter Berücksichtigung allgemeiner Informationen zur Ernährung mit dem Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit auseinander.

Im **inhaltsbezogenen Kompetenzbereich „Fachwissen“** sind die grundlegenden hauswirtschaftlichen Fertigkeiten und Fähigkeiten zusammengefasst, die erforderlich sind, um das Wissen und Denken zu ordnen. Die Schülerinnen und Schüler sollen nicht nur den Einsatz und die Funktion von Haushaltsgeräten und Zubereitungstechniken erlernen, sondern auch warenkundliche Grundkenntnisse erwerben sowie Prozesse und Strukturen der Hauswirtschaft, der Ernährung und des privaten Konsums verstehen.

Der Kompetenzbereich Fachwissen wird unterteilt in die fünf Themenfelder Lebensmittelzubereitung, Ernährung und Gesundheit, Lebensmittelqualität und Konsumententscheidungen, Lebensstile und Essgewohnheiten sowie Ökonomie, Ökologie und Soziales. Die fünf Themenfelder werden dabei wie folgt nach Basis- und Aufbaumodulen unterschieden:

Basismodule:

Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung

Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit

Aufbaumodule:

Themenfeld 3: Lebensmittelqualität und Konsumententscheidungen

Themenfeld 4: Lebensstile und Essgewohnheiten

Themenfeld 5: Ökonomie, Ökologie und Soziales

Die Inhalte der beiden Basismodule sind grundlegend und als Voraussetzung für die drei Aufbaumodule zu verstehen und in der Reihenfolge im Sinne des entwickelnden Lernens verpflichtend einzuhalten. Sofern bereits im 6. Schuljahrgang Unterricht in einem Wahlpflichtkurs Hauswirtschaft erfolgt, wird im Sinne kumulativen Lernens mit dem Erwerb ausgewählter Kompetenzen der Basismodule begonnen. Der Kompetenzerwerb wird im Unterricht der Schuljahrgänge 7 und 8 fortgeführt. Die Basismodule sind bis zum Ende des 8. Schuljahrgangs verpflichtend zu unterrichten. Die drei Aufbaumodule sind in der Reihenfolge variabel einsetzbar und sind vorwiegend für den Wahlpflichtunterricht der Schuljahrgänge 9 und 10 vorgesehen. Zwei der Themenfelder 3 - 5 sind verpflichtend.

2.2 Lehr- und Lernmethoden

Der Hauswirtschaftsunterricht bietet die Möglichkeit, eine Vielzahl von so genannten aktiven Lehr- und Lernverfahren einzusetzen und andere Lernorte kennen zu lernen. Hierdurch erwerben die Schülerinnen und Schüler methodische Kompetenzen zur Erkenntnisgewinnung. Einige dieser Lehr- und Lernverfahren werden nachfolgend skizziert:

- **Biographisches Lernen**

Ausgangspunkt des biographischen Lernens ist die Reflexion eigener und fremder Ernährungs- und Konsumgewohnheiten. Diese werden über Gespräche, Interviews und biographische Materialien rekonstruiert und interpretiert.

- **Erkundung**

Eine Erkundung kann unter hauswirtschaftlichen, berufskundlichen, funktionalen, sozialen und ökonomischen Aspekten durchgeführt werden. Sie bietet die Möglichkeit, Informationen zu unterschiedlichen Fragestellungen einzuholen.

- **Essprotokoll**

Die Nahrungsaufnahme wird über mehrere Tage schriftlich erfasst, um das eigene Essverhalten reflektieren zu können.

- **Experimente**

In Versuchen wird erprobt, ob die Annahmen über den Ablauf eines Ereignisses bestätigt oder verworfen werden müssen.

- **Expertenbefragung**

Bei einer Expertenbefragung werden meist außerschulisch tätige Fachleute aus der Hauswirtschafts- und Arbeitswelt in den Unterricht hineingeholt oder direkt an ihrem Wirkungsort zur Informationsgewinnung befragt. Dabei werden unterschiedliche Interviewtechniken angewandt.

- **Fallstudie**

In Fallstudien werden am Beispiel konkreter Situationen Entscheidungsmöglichkeiten vermittelt und eingeübt. Die Schülerinnen und Schüler analysieren Entscheidungssituationen in einem aus der Realität gewonnenen Fall, suchen nach Lösungsmöglichkeiten, entscheiden sich für eine Alternative und vergleichen diese mit der realen Entscheidung.

- **Internetrecherche/Internetrallye**

Bei einer Internetrecherche/Internetrallye werden mithilfe von vorgegebenen Webadressen Arbeitsaufträge oder ein Fragenkatalog bearbeitet. Die Ergebnisse werden verglichen und gesichert. Durch die Aufgabenstellung kann gezielt Einfluss auf den Lernweg genommen werden. Die Internetrecherche/Internetrallye trägt zu einer effektiven, gezielten und systematischen Informationsbeschaffung bei und schult den sinnvollen Umgang mit dem Internet.

- **Produktanalyse**

Sie untersucht den Verwendungszweck, die Qualität und den gesundheitlichen Nutzen eines Produktes. Durch den Analyseprozess wird das genaue Beobachten und vergleichende Prüfen gefördert.

- **Projekte**

Projekte stellen eine Unterrichtsform dar, in der von einem zunehmend gleichberechtigten Rollenverständnis von Lehrenden und Lernenden ausgegangen wird. Sowohl die Ziele und Inhalte als auch die Aktivitäten in einem Projekt sollen in einem zunehmenden Maße die Selbstständigkeit der Projektmitglieder fördern.

- **Pro- und Contra-Diskussion**

Hierbei werden unterschiedliche Meinungen und konträre ökotrophologische, ökonomische und ökologische Positionen vorgetragen, um sich mit unterschiedlichen Sichtweisen auseinanderzusetzen und die Fähigkeit zu schulen, auf die Argumente anderer einzugehen.

- **Rollenspiel**

In Rollenspielen können Schülerinnen und Schüler bestimmte Verhaltensweisen einüben, Lösungsstrategien für Problem- und Konfliktsituationen entwickeln, eigene Interessen vertreten sowie familiäre und gesellschaftliche Konflikte verdeutlichen.

- **Sensorische Wahrnehmung**

Lebensmittelqualität wird über sensorische Wahrnehmung differenziert erfasst (sehen, hören, riechen, schmecken, tasten). Reifegrad und Güte können hierdurch ermittelt werden.

Die sensorische Wahrnehmung soll wiederkehrend im Rahmen mehrerer Themen und angewandter Zubereitungen geschult werden.

- **Stationslernen/Lernzirkel**

Schülerinnen und Schüler erhalten an Stationen verschiedene Lernangebote, die im Rahmen einer übergeordneten Thematik in Einzel-, Partner- oder Gruppenarbeit bearbeitet werden. Unterschieden werden Pflicht- und Wahlstationen.

- **Zukunftswerkstatt**

Bei dieser Methode entwickeln die Schülerinnen und Schüler Vorstellungen von einer wünschenswerten Zukunft. Zu Beginn steht eine konkrete Problemstellung im Vordergrund. Hierbei sind Kreativität und Phantasie gefordert.

2.3 Sicherheit im Hauswirtschaftsunterricht

Sicherheit hat Priorität, um die Gesundheit aller Beteiligten zu gewährleisten. Der Erlass „Sicherheit im Unterricht“ in der jeweils gültigen Fassung sowie ergänzende staatliche Regelungen und Regelungen der Unfallversicherungsträger zu Sicherheit und Gesundheitsschutz sind zu beachten. Dieses setzt die Sachkunde der Lehrkräfte und die Kenntnis dieser Regelungen voraus. Hingewiesen wird auf mögliche rechtliche, insbesondere aber auch dienstrechtliche Konsequenzen bei Missachtung der Bestimmungen.

Zu den Aufgaben des Unterrichts im Fach Hauswirtschaft gehört es, das Sicherheitsbewusstsein der Schülerinnen und Schüler für sich und andere sowie ihre Bereitschaft zur Vermeidung von Gefahren und Unfällen zu wecken. Beim hauswirtschaftlichen Arbeiten müssen sich die Lehrkräfte ihrer besonderen Vorbildfunktion bewusst sein. Eine Gebrauchsanweisung für jedes Gerät muss in der Schulküche ebenso vorhanden sein wie eine Betriebsanweisung, die sich für jede gefährliche Maschine an geeigneter Stelle befinden muss.

Da Hauswirtschaftsunterricht aus einer ständigen Verflechtung von Theorie und Praxis besteht, lassen sich die Phasen reiner Praxis und reiner Theorie nicht trennen. Selbst in einer Phase vermeintlicher Theorie muss praktisch mit elektrischen Geräten und Schneidwerkzeug gearbeitet werden oder es müssen Arbeiten durchgeführt werden, die die Aufsicht der Lehrkraft erfordern. Die Ausstattung der Fachräume sowie deren Größe spielen dabei eine entscheidende Rolle. Bei der Bildung der Lerngruppen sind die Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Den Schülerinnen und Schülern sind jeweils zu Beginn eines Schulhalbjahres oder zu Beginn eines neuen Kurses die Küchenordnung und die Hygieneregeln zur Kenntnis zu geben. Dies ist durch einen Eintrag im Kursbuch bzw. Klassenbuch zu vermerken. Die Teilnahme an der Belehrung sollen die Schülerinnen und Schüler durch ihre Unterschrift bestätigen.

3 Erwartete Kompetenzen

Die zu erwerbenden basalen und aufbauenden Kompetenzen werden gegliedert nach den Themenfeldern des Kompetenzbereichs „Fachwissen“ tabellarisch dargestellt. Innerhalb der Themenfelder werden die in den Kompetenzbereichen „Erkenntnisgewinnung“ sowie „Beurteilung und Bewertung“ erwarteten Kompetenzen in Beziehung zu den inhaltsbezogenen Kompetenzen gesetzt. Die Tabellen sind sowohl vertikal als auch horizontal zu lesen. Vertikal bauen die Kompetenzen inhaltlich aufeinander auf. Die inhaltliche Zusammengehörigkeit wird durch die Blockbildung verdeutlicht. Die Reihenfolge der Blöcke entspricht einer möglichen Umsetzung im Unterricht und sollte beibehalten werden.

Folgende von den Schülerinnen und Schüler zu erwerbenden Kompetenzen zur Beschaffung, Strukturierung und Präsentation von Informationen sind bei der Erarbeitung aller Themenfelder von Bedeutung und sind daher bei der Umsetzung im Unterricht durchgehend mitzudenken:

- **Informationsbeschaffung**

Die Schülerinnen und Schüler

- nutzen authentische Medien und andere Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung,
- nutzen Informationen von Lebensmittelverpackungen, Betriebs- und Gebrauchsanleitungen,
- verwenden Suchmaschinen und führen Recherchen im Internet durch,
- führen Recherchen an außerschulischen Lernorten durch,
- entwickeln einfache Umfragen, führen sie durch und werten sie aus.

- **Strukturierungstechniken**

Die Schülerinnen und Schüler

- arbeiten mit Sachtexten,
- analysieren Bild- und Sachquellen, Schaubilder, Tabellen, Ton- und Bildmaterial,
- werten Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnisse aus,
- setzen Informationen aus Texten und Beiträgen grafisch und praktisch um.

- **Präsentation**

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen Arbeitsergebnisse in Form zubereiteter Produkte und in Referaten vor,
- entwickeln Wandzeitungen und Plakate zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten,
- stellen Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme dar,
- präsentieren Arbeitsergebnisse unter Verwendung audio-visueller Medien und neuer Technologien.

Eine Liste der für die Formulierung der Anforderungen verwendeten Operatoren mit Erklärung befindet sich im Anhang.

3.1 Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung

Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientieren sich in einer Schulküche (Lebensmittelaufbewahrung, Arbeitsgeräte, Mülltrennung usw.). • benennen die drei Bereiche der Hygiene (Grundregeln der Personalhygiene, Lebensmittel- und Betriebshygiene). • benennen gefährliche Situationen in der Küche und entsprechende Verhaltensvorschriften. • beschreiben die Gestaltung des Arbeitsplatzes. • beschreiben die Arbeitsbereiche der Küche (Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Spülbereich). • benennen Geräte zur Lebensmittelzubereitung. • stellen Produkte (z. B. bei Rührteig, Quarkölteig, Hefeteig) sachgerecht unter Verwendung von Waage und Messbecher her. • beschreiben den Arbeitsablauf beim Abwaschen von Hand. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • führen die Lebensmittelzubereitung unter Beachtung der Hygienevorschriften durch. • handeln den Sicherheitsvorschriften entsprechend. • erklären die ergonomische Arbeitsplatzgestaltung. • führen Arbeiten in der Küche sachgerecht, sicher, ergonomisch und rationell durch. • führen die Lebensmittelzubereitung mit angemessenem Geräteeinsatz durch. • waschen nach der Zubereitung von Speisen und Getränken in sachgerechter Weise ab. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen sich, den Arbeitsplatz und den Arbeitsvorgang auf Einhaltung der Hygienevorschriften. • bewerten Hygienevorschriften bezogen auf konkrete Räumlichkeiten wie z. B. Bäckerei, Schlachtereier. • bewerten die Eignung eines Raumes auch unter sicherheitsrelevanten Aspekten für verschiedene Haushaltsmitglieder. • wägen den Geräteeinsatz unter ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten ab.

<ul style="list-style-type: none"> • benennen die Grundtechniken der Nahrungszubereitung (Vorbereitungsarbeiten, Entfernen von unerwünschten Bestandteilen, Zerkleinerungstechniken, Mischen und Schlagen von Lebensmitteln). • nennen Grundregeln zum sicherheitsbewussten und energiesparenden Umgang mit technischen Geräten. • ermitteln die sinnvolle Reihenfolge von Arbeitsschritten. • beschreiben grundlegende Garverfahren. • nennen Grundrezepte. • nennen Regeln des Tischdeckens und Tischsitten. 	<ul style="list-style-type: none"> • ordnen Arbeitsvorgänge den Bereichen Vor-, Zu- und Nachbereitung zu. • führen den Einsatz technischer Geräte (Handrührgerät, u.a.) produktbezogen, energiesparend und sicherheitsbewusst durch. • ordnen Garverfahren bestimmten Lebensmitteln zu. • führen Garverfahren nach produktbezogener Auswahl sachgerecht durch. • arbeiten nach Rezept. • veranschaulichen die Regeln durch mahlzeitenbezogenes Gestalten des Tisches. • handeln den Tischsitten entsprechend. 	<ul style="list-style-type: none"> • entwerfen einen zeitsparenden Arbeitsplan für die Zubereitung von Gerichten. • beurteilen Arbeitspläne hinsichtlich rationellen, partnerschaftlichen Arbeitens. • bewerten Garverfahren aus ernährungsphysiologischer Sicht. • entwickeln Rezepte nach vorgegebenen Kriterien. • erörtern regionale, nationale und internationale Tischsitten.
--	---	---

3.2 Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit

15

Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • nennen die sieben Lebensmittelgruppen (1: Getränke; 2: Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln; 3: Gemüse, Hülsenfrüchte; 4: Obst; 5: Milch und Milchprodukte; 6: Fleisch, Fisch, Ei; 7: Fette und Öle). • benennen die Nährstoffe (Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette) und weitere Inhaltsstoffe der Lebensmittel (Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe). • beschreiben die Bedeutung der Nährstoffe und weiteren Inhaltsstoffe für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit. • nennen den Energiegehalt von Lebensmitteln. • beschreiben Ernährungsempfehlungen. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • erklären die Bedeutung der sieben Lebensmittelgruppen für die vollwertige Ernährung (Ernährungskreis, Ernährungspyramide etc.). • analysieren den Zusammenhang von Ernährung, persönlicher Gesundheit und Wohlbefinden. • untersuchen den Einfluss von Ess- und Trinkgewohnheiten auf die persönliche Gesundheit. • erklären den Grund- und Leistungsumsatz des menschlichen Körpers. • erschließen den Energiebedarf des menschlichen Körpers. • erklären Ernährungsempfehlungen und -regeln verschiedener Organisationen. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten Tagesspeisepläne anhand der Kriterien zu einer vollwertigen Ernährung (Tagesleistungskurve, Fettgehalt, Zuckergehalt, Flüssigkeitsbedarf, Anteil tierischer und pflanzlicher Eiweiße). • beurteilen Lebensmittel im Hinblick auf ihren Gesundheitswert und ihren Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung. • reflektieren ihr eigenes Ess- und Trinkverhalten. • entwickeln modellhaft ein persönliches Konzept zum Energiebedarf. • entwerfen für eine Personengruppe oder eine spezifische Situation einen Speiseplan. • beurteilen das Nahrungsangebot der Schule nach den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE.

3.3 Themenfeld 3: Lebensmittelqualität und Konsumententscheidungen

Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • nennen den Zusammenhang zwischen Lagerung, Qualität und Haltbarkeit einzelner Lebensmittel. • nennen unterschiedliche Temperaturzonen im Kühlschrank. • benennen mögliche Auswirkungen falscher Aufbewahrung von Lebensmitteln. • beschreiben die Kühlkette von der Erzeugung bis zum Verbraucher und vergleichen frisches Obst und Gemüse der Saison mit Tiefkühlwaren. • nennen unterschiedliche Konservierungsmethoden. • nennen bakterielle Lebensmittelinfektionen, z. B. durch Salmonellen. • beschreiben spezielle Hygienemaßnahmen bei der Verarbeitung von Ei, Fisch, Geflügel. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • vergleichen die Lebensmittelqualität bei unterschiedlicher Lagerung. • erklären den Nutzen unterschiedlicher Temperaturzonen im Hinblick auf die Haltbarkeit und den Verderb. • erschließen den Zusammenhang zwischen Geschmack, Geruch, Aussehen, Haltbarkeit und Preis. • untersuchen mögliche Risiken bei der Unterbrechung der Kühlkette. • ordnen Lebensmitteln nährstoffschonende Konservierungsmethoden zu. • führen eine Konservierungsmethode durch (z. B. Marmelade aus Früchten der Saison). • untersuchen frische und konservierte Lebensmittel im Hinblick auf Geschmack, Nährstoffgehalt (siehe Verpackung), Transportweg, Preis. • analysieren Ursachen bakterieller Lebensmittelinfektionen. • untersuchen z. B. Eier auf ihren Frischegrad. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten die Folgen falscher Lagerung. • beurteilen Lebensmittelqualität und Frische über sensorische Wahrnehmung. • bewerten die Notwendigkeit der Einhaltung der Kühlkette. • diskutieren die Verwendung von Lebensmitteln unterschiedlicher Konservierungsart in der Zubereitung und Speisengestaltung. • bewerten Herkunft, Haltung, Anbau von Lebensmitteln. • entwickeln ein Konzept zur Vorbeugung möglicher Erkrankungen.

<ul style="list-style-type: none"> • beschreiben erwünschte und unerwünschte Schimmelpilzarten. • orientieren sich in Verbrauchermärkten hinsichtlich vorgefertigter Lebensmittel und/oder frischer Lebensmittel. • benennen die gesetzlich vorgeschriebenen Merkmale der Kennzeichnung von Lebensmitteln. • nennen die Handelsklassen für Obst und Gemüse. • nennen unterschiedliche Funktionen von Zusatzstoffen. • ermitteln gesetzlich geschützte Qualitäts- und Gütesiegel (z. B. Qualitätssiegel, Biosiegel). • nennen die Vorgehensweise von verschiedenen Institutionen zur Produktprüfung. 	<ul style="list-style-type: none"> • erschließen die Bedeutung und die Funktion unterschiedlicher Pilzarten und deren gezielten Einsatz in der Lebensmittelproduktion (z. B. Bier, Käse). • ordnen dem Lebensmittelangebot verschiedene Verarbeitungsstufen (küchenfertig, garfertig, zubereitungsfertig und verzehrfertig) zu. • analysieren im Hinblick auf die vier Verarbeitungsstufen eine Produktart (z. B. Pizza, Kartoffelbrei, Suppe) nach Verpackung, Zusatzstoffen, Qualitäts- und Gütesiegeln. • analysieren Gründe für die festgelegte Kennzeichnung von Lebensmitteln. • erschließen den Zusammenhang zwischen Handelsklasse und Verwendung in der Zubereitung von Produkten. • stellen Vorteile und Risiken von Zusatzstoffen in Lebensmitteln dar. • veranschaulichen Gründe für die Notwendigkeit von Qualitäts- und Gütesiegeln. • erklären die Notwendigkeit des Verbraucherschutzes. 	<ul style="list-style-type: none"> • entwickeln ein Bewusstsein im Umgang mit unerwünschten Schimmelpilzen. • bewerten die Lebensmittel unterschiedlicher Verarbeitungsstufen hinsichtlich Geschmack, Nährstoffgehalt, Vorratshaltung, Preis und Arbeitsaufwand. • beurteilen Lebensmittel im Hinblick auf Verpackungsangaben. • diskutieren den Zusammenhang von Geschmack, Aussehen und Preis bei verschiedenen Handelsklassen. • beurteilen differenziert den Einsatz von Zusatzstoffen. • diskutieren den Nutzen von Qualitäts- und Gütesiegeln für den Verbraucher. • beurteilen den Einsatz verschiedener Institutionen zur Produktprüfung.
---	--	---

3.4 Themenfeld 4: Lebensstile und Essgewohnheiten

Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends, z. B. Fastfood, Slowfood, Convenience-Food, Light-Produkte. • benennen Merkmale von Functional Food (u.a. Milchprodukte, Getränke, Süßwaren). • ermitteln Besonderheiten der Ernährungsformen, z. B. Vegetarismus, Trennkost. • benennen Besonderheiten von Diäten (z. B. zur Gewichtsveränderung, zur Vorbeugung oder Behandlung von Erkrankungen). • benennen verschiedene Lebensstile (Alltagsvorstellungen und -theorien zur Bedeutung von Lebensweisen). • nennen regionale, nationale, internationale Unterschiede von Lebensstil und Lebensplanung. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • untersuchen und vergleichen Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends im Hinblick auf Gesundheit, Tagesablauf, Mahlzeitengestaltung, Kosten, Zeitaufwand und Einkaufsquellen. • untersuchen Functional Food im Hinblick auf gesundheitlichen Nutzen, Geschmack, Preis, Werbeversprechen und vergleichen sie mit Standardprodukten. • untersuchen die Folgen der Ernährungsformen. • erläutern Zusammenhänge zwischen den jeweiligen gesundheitlichen Beeinträchtigungen und den daraus resultierenden Ernährungsempfehlungen. • untersuchen mögliche Nutzen und Risiken verschiedener Reduktionsdiäten. • erläutern Lebensstile und Gewohnheiten des Konsum- und Alltagshandelns. • erläutern soziale, kulturelle und religiöse Zusammenhänge von Lebensstilen (regional, national, international). 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten das eigene Konsum- und Alltagshandeln. • bewerten Ernährungstrends im Hinblick auf vollwertige Ernährung und persönliche Gesundheit. • diskutieren und bewerten den gesundheitlichen Nutzen von Functional Food. • diskutieren und bewerten Vor- und Nachteile unterschiedlicher Ernährungsformen. • diskutieren und bewerten Vor- und Nachteile unterschiedlicher Diätformen. • diskutieren gesellschaftliche Vorstellungen vom „idealen Körper“. • diskutieren Lebensstile nach Kriterien der Vereinbarkeit von Familie und Beruf (Work-Life-Balance). • diskutieren Alltagsvorstellungen zu Lebensweisen und Konsumentscheidungen.

3.5 Themenfeld 5: Ökonomie, Ökologie und Soziales

19

Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben verschiedene Haushaltstypen (Einpersonenhaushalte, Mehrpersonenhaushalte, Wohngemeinschaften, Mehrgenerationenhaushalte, ...). • nennen Aufgabenbereiche und Bedürfnisstrukturen der verschiedenen Haushaltstypen (Arbeitsteilung/Teamarbeit). • beschreiben Aspekte eines ökonomischen Zeitmanagements (Tagesplangestaltung, Zeitfenster, Regeneration). • beschreiben verschiedene Wohnbedürfnisse (Lage, Infrastruktur, Wohnungsgröße, Ausrichtung nach Himmelsrichtungen, Ausstattung, ...). • nennen Fachbegriffe (z. B. Provision, Kaution, Courtage...). • nennen Rechte und Pflichten von Mietern und Vermietern. • nennen Beispiele für Fixkosten und variable Kosten im Haushalt. • beschreiben die Haushaltsbuchführung und deren Notwendigkeit. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • vergleichen haushälterische Ansprüche, Interessen und Ziele mit den sich ändernden Anforderungen in der Lebensplanung. • erschließen bedürfnisgerechte und sozialverträgliche Handlungsmuster für die individuelle Lebensplanung. • untersuchen Wohnungsanzeigen und entschlüsseln gebräuchliche Abkürzungen. • untersuchen die Inhalte eines Standardmietvertrages. • planen einen Umzug mithilfe einer Checkliste (Anmeldung, Ummeldung, Nachsendeantrag...). • vergleichen Haushaltsgroßgeräte (z. B. Waschmaschine, Kühlgeräte...) hinsichtlich ökonomischer und ökologischer Aspekte. • vergleichen verschiedene Modelle zur Haushaltsbuchführung. 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen Unterschiede der Versorgungsmöglichkeiten bei verschiedenen Haushaltstypen. • beurteilen Konzepte über die Vereinbarkeit von Haushalt und Beruf. • entwerfen und bewerten Beispiele für Wohnungsanzeigen. • entwerfen Wohnungsgrundrisse und Einrichtungsbeispiele. • beurteilen Wohnungsgrundrisse und Einrichtungen nach ihren Eigenschaften. • entwerfen eine Küche für den Privathaushalt (z. B. mithilfe von Grundrisspapieren oder von PC-Programmen). • bewerten den Einsatz knapper Ressourcen des Haushaltsbudgets unter sozialen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten. • beurteilen verschiedene Modelle zur Haushaltsbuchführung.

<ul style="list-style-type: none">• beschreiben verschiedene kurzfristige Geldanlagen und deren Verfügbarkeit.• ermitteln unterschiedliche Angebote zur Finanzierung (Kredit, Darlehen, Hypothek).• nennen Institutionen zur Schuldnerberatung.	<ul style="list-style-type: none">• planen das Haushaltsbudget in einem Jahres-Liquiditätsplan.• vergleichen unterschiedliche Angebote zur Finanzierung.	<ul style="list-style-type: none">• erörtern Wirkungszusammenhänge von Ansparsvolumen und Fremdfinanzierung.• bewerten Institutionen zur Schuldnerberatung.
--	---	--

4 Leistungsfeststellung und Leistungsbewertung

Leistungsfeststellungen und Leistungsbewertungen geben den Schülerinnen und Schülern Rückmeldungen über die erworbenen Kompetenzen und den Lehrkräften Orientierung für die weitere Planung des Unterrichts sowie für notwendige Maßnahmen zur individuellen Förderung.

Leistungen im Unterricht werden in allen Kompetenzbereichen festgestellt. Dabei ist zu bedenken, dass die sozialen und personalen Kompetenzen, die über das Fachliche hinausgehen, von den im Kerncurriculum formulierten erwarteten Kompetenzen nur in Ansätzen erfasst werden.

Grundsätzlich ist zwischen Lern- und Leistungssituationen zu unterscheiden. In Lernsituationen ist das Ziel der Kompetenzerwerb. Fehler und Umwege dienen den Schülerinnen und Schülern als Erkenntnismittel, den Lehrkräften geben sie Hinweise für die weitere Unterrichtsplanung. Das Erkennen von Fehlern und der produktive Umgang mit ihnen sind konstruktiver Teil des Lernprozesses. Für den weiteren Lernfortschritt ist es wichtig, bereits erworbene Kompetenzen herauszustellen und Schülerinnen und Schüler zum Weiterlernen zu ermutigen. Bei Leistungs- und Überprüfungssituationen steht die Vermeidung von Fehlern im Vordergrund. Das Ziel ist, die Verfügbarkeit der erwarteten Kompetenzen nachzuweisen.

Ein an Kompetenzerwerb orientierter Unterricht bietet den Schülerinnen und Schülern durch geeignete Aufgaben einerseits ausreichend Gelegenheiten, Problemlösungen zu erproben, andererseits fordert er den Kompetenznachweis in anspruchsvollen Leistungssituationen ein. Dies schließt die Förderung der Fähigkeit zur Selbsteinschätzung der Leistung ein.

Neben der kontinuierlichen Beobachtung der Schülerinnen und Schüler im Lernprozess und ihrer individuellen Lernfortschritte, die in der Dokumentation der individuellen Lernentwicklung erfasst werden, sind die Ergebnisse schriftlicher, mündlicher und anderer spezifischer Lernkontrollen sowie praktischen Tuns und Handelns zur Leistungsfeststellung heranzuziehen.

Festlegungen zur Anzahl der bewerteten schriftlichen Lernkontrollen trifft die Fachkonferenz auf der Grundlage der Vorgaben des Erlasses „Die Arbeit in der Oberschule“ in der jeweils gültigen Fassung.

Zu mündlichen und anderen fachspezifischen Leistungen zählen unter anderem:

- Beiträge zum Unterrichtsgespräch (z. B. über ökonomische, ökotrophologische, ökologische Sachverhalte berichten, Fragestellungen dazu erkennen und entwickeln, fachlich korrekt argumentieren, diskutieren, reflektieren, zunehmend kritisch Stellung beziehen und bewerten)
- Mündliche Überprüfungen
- Unterrichtsdokumentationen (z. B. Protokoll, Mappe, Heft, Portfolio)
- Anwenden fachspezifischer Methoden und Arbeitsweisen (z. B. Techniken der Nahrungszubereitung und Erstellen von Speiseplänen)

- Ergebnisse von Partner- und Gruppenarbeit und deren Präsentation
- Präsentationen, auch mediengestützt (z. B. Referat, Plakat, Modell)
- Umgang mit Medien und anderen fachspezifischen Hilfsmitteln
- Freie Leistungsvergleiche (z. B. Schülerwettbewerbe)
- Praktische Prüfungen

Bei kooperativen Arbeitsformen sind sowohl die individuelle Leistung als auch die Gesamtleistung der Gruppe in die Bewertung einzubeziehen. So werden neben methodisch-strategischen auch die sozial-kommunikativen und praktischen Leistungen angemessen einbezogen.

Im Fach Hauswirtschaft kommt neben der mündlichen Mitarbeit der praktischen Arbeit in der Schulküche als fachspezifischer Leistung ein besonderer Stellenwert zu. Die Fähigkeit zur Argumentation, Kommunikation und Diskussion trägt zum Vertreten einer eigenen Meinung entscheidend bei. Dabei ist zu berücksichtigen, dass nicht nur die Quantität, sondern auch die Qualität mündlicher und fachspezifischer Beiträge für die Beurteilung maßgeblich ist. Mündliche und fachspezifische Leistungen haben deshalb bei der Bestimmung einer Gesamtzensur ein deutlich höheres Gewicht als die schriftlichen Leistungen. Der Anteil der schriftlichen Leistungen darf ein Drittel der Gesamtzensur nicht unterschreiten.

Die Aufgabenstellungen der schriftlichen Lernkontrollen beinhalten **alle** im Kerncurriculum beschriebenen Kompetenzbereiche: Fachwissen, Erkenntnisgewinnung sowie Beurteilung und Bewertung.

Die von den Schülerinnen und Schülern geforderten Leistungen basieren auf Materialien, die von Relevanz sind für die Lebenswelt der Jugendlichen. Sie werden kontinuierlich um Materialien erweitert, die nicht unmittelbar der jugendlichen Lebens- und Erfahrungswelt zuzuordnen sind.

Schriftliche Lernkontrollen erfolgen prinzipiell auf der Grundlage materialgebundener Aufgabenstellungen. Mit Materialien sind nicht nur Texte, Bilder, Fotos, Karikaturen, Tabellen usw. gemeint, sondern auch kurze Fallschilderungen oder Situationsdarstellungen, an die sich eine fachspezifische Analyse oder Beurteilung anschließt. In Lernkontrollen werden überwiegend Kompetenzen überprüft, die im unmittelbar vorangegangenen Unterricht erworben werden konnten. Darüber hinaus sollten jedoch auch Problemstellungen einbezogen werden, die die Verfügbarkeit von Kompetenzen eines langfristig angelegten Kompetenzaufbaus überprüfen.

Die Grundsätze der Leistungsfeststellung müssen für Schülerinnen und Schüler sowie für die Erziehungsberechtigten transparent sein und erläutert werden.

5 Aufgaben der Fachkonferenz

Die Fachkonferenz erarbeitet unter Beachtung der rechtlichen Grundlagen und der fachbezogenen Vorgaben des Kerncurriculums einen schuleigenen Arbeitsplan (Fachcurriculum).

Der schuleigene Arbeitsplan ist regelmäßig zu überprüfen und weiterzuentwickeln. Die Fachkonferenz trägt somit zur Qualitätsentwicklung des Faches und zur Qualitätssicherung bei.

Die Fachkonferenz

- legt Themen bzw. Unterrichtseinheiten fest, die den Erwerb der erwarteten Kompetenzen ermöglichen, und beachtet ggf. vorhandene regionale Bezüge,
- legt unter Beachtung der Themenfelder die zeitliche Zuordnung innerhalb der Module fest,
- entscheidet, welche Schulbücher eingeführt werden sollen, und trifft Absprachen über geeignete Materialien und Medien, die den Aufbau der Kompetenzen fördern,
- entwickelt ein fachbezogenes und fachübergreifendes Konzept zum Einsatz von Medien,
- benennt fachübergreifende und fächerverbindende Anteile des Fachcurriculums,
- stimmt fachübergreifende und fächerverbindende Anteile des Fachcurriculums mit den anderen Fachkonferenzen ab und orientiert sich dabei an den Hinweisen auf mögliche Bezüge in den Kerncurricula,
- wirkt mit bei der Erstellung des fächerübergreifenden Konzepts zur Berufsorientierung und Berufsbildung und stimmt das Fachcurriculum mit diesem Konzept ab,
- trifft Absprachen zur einheitlichen Verwendung der Fachsprache und der fachbezogenen Hilfsmittel,
- trifft Absprachen über die Anzahl und Verteilung verbindlicher Lernkontrollen und praktischer Prüfungen im Schuljahr,
- trifft Absprachen zur Konzeption und zur Bewertung von schriftlichen, mündlichen und fachspezifischen Lernkontrollen,
- bestimmt das Verhältnis von schriftlichen, mündlichen, praktischen und anderen fachspezifischen Leistungen bei der Festlegung der Zeugnisnote,
- wirkt mit an Konzepten zur Unterstützung von Schülerinnen und Schülern beim Übergang in berufsbezogene Bildungsgänge,
- berät über Differenzierungsmaßnahmen,
- wirkt mit bei der Entwicklung des Förderkonzepts der Schule und stimmt die erforderlichen Maßnahmen zur Umsetzung ab,
- initiiert und fördert Anliegen des Faches bei schulischen und außerschulischen Aktivitäten (z. B. Nutzung außerschulischer Lernorte, Besichtigungen, Projekte, Teilnahme an Wettbewerben),
- entwickelt ein Fortbildungskonzept für die Fachlehrkräfte und lässt sich über Fortbildungsinhalte informieren.

Anhang

Operatoren für das Fach Hauswirtschaft

Operatoren sind handlungsinitiierende Verben. Sie geben an, welche Tätigkeiten, Fertigkeiten und Fähigkeiten zum Nachweis der jeweiligen Kompetenz erwartet werden. Sie sind jeweils einzelnen Kompetenzbereichen zugeordnet.

Kompetenzbereich Fachwissen

Fähigkeit, relevante Informationen aus Medien, Materialien und an außerschulischen Lernorten zu gewinnen, zu sichern und wiederzugeben.

Operator	Erklärung
aufzählen (be)nennen	Fakten, Merkmale, Begriffe ohne Erläuterungen angeben
beschreiben	Aspekte eines Sachverhaltes unter Verwendung der Fachbegriffe und/oder Symbole in einfacher Form mündlich oder schriftlich aufzeigen
ermitteln	Zusammenhänge und Lösungen finden, Ergebnisse formulieren
erstellen herstellen	Produkte herstellen/zusammenstellen
orientieren	Wahrnehmung von Informationen mit dem Ziel, einen Überblick zu gewinnen

Kompetenzbereich Erkenntnisgewinnung

Fähigkeit, hauswirtschaftliche Sachverhalte zu verstehen, sprachlich auszudrücken, in eine andere Darstellungsform zu bringen (Skizzen, Grundrisse, Tabellen, Diagramme etc.), neu zu strukturieren und angemessen zu präsentieren.

Operator	Erklärung
abwaschen	Geschirr und Haushaltswaren rationell, hygienisch und ressourcenschonend mit Wasser und Spülmittel säubern
analysieren	Sachverhalte auf Merkmale hin systematisch untersuchen, in Beziehung setzen und Strukturen herausarbeiten
arbeiten nach Rezept	Ein Rezept lesen, verstehen und den Arbeitsschritten entsprechend umsetzen
darstellen	Sachverhalte visualisieren, in eine andere Darstellungsform bringen, z. B. durch Skizzen, Grundrisse, Tabellen, Diagramme
durchführen	Eine vorgegebene oder eigene Anleitung umsetzen
erklären	Sachverhalte durch Wissen und Einsichten in einen Zusammenhang einordnen und deuten
erläutern veranschaulichen	Sachverhalte beschreiben und Beziehungen deutlich machen Fachspezifische Zusammenhänge im Hinblick auf eine gegebene Fragestellung begründet darstellen
erschließen	Aus Materialien Sachverhalte herausfinden und Zusammenhänge zwischen ihnen herstellen

handeln	Agieren nach Handlungsmustern
(zu)ordnen	Sachverhalte in einen systematischen Zusammenhang bringen
planen	Zu einem vorgegebenen Problem einen Lösungsweg entwickeln
untersuchen	Sachverhalte genau betrachten und ein Ergebnis formulieren
vergleichen	Sachverhalte gegenüberstellen, um Gemeinsamkeiten, Ähnlichkeiten und Unterschiede festzustellen

Kompetenzbereich Beurteilung und Bewertung

Fähigkeit, kriterienorientiert vor dem Hintergrund gewonnener Erkenntnisse und eingesetzter Methoden zu Folgerungen, Begründungen und Wertungen zu gelangen.

Fähigkeit, eigene Werte und Einstellungen zu entwickeln und sie in ökonomischen, ökologischen und sozialen Problemstellungen zu reflektieren.

Operator	Erklärung
abwägen	Beurteilungen auf der Basis von Kriterien und Standards fällen
beurteilen	Aussagen begründet einschätzen, ohne persönlich Stellung zu nehmen
bewerten	Aussagen mit einem persönlichen Wertebezug begründet einschätzen
diskutieren erörtern auseinandersetzen	Das Für und Wider einer Problemstellung beurteilend betrachten und zu einer begründeten Bewertung kommen
entwerfen	Ein Konzept in seinen wesentlichen Zügen erstellen
entwickeln	Ein Lösungskonzept, -modell, eine Gegenposition oder eine Regelungsmöglichkeit zu einem Sachverhalt oder einer Problemstellung aufzeigen und begründen
reflektieren	Sich mündlich/schriftlich auseinandersetzen; für verschiedene Standpunkte treffende Argumente formulieren

Umsetzungsbeispiele

Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung

„Tatort Schulküche“	
Anzahl der Unterrichtsstunden: 2 Doppelstunden	
Erwartete Kompetenzen	Anregungen zur Umsetzung
<p>Fachwissen Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen gefährliche Situationen in der Küche und entsprechende Verhaltensvorschriften. <p>Erkenntnisgewinnung Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • handeln den Sicherheitsvorschriften entsprechend. <p>Beurteilung und Bewertung Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten die Eignung eines Raumes auch unter sicherheitsrelevanten Aspekten für verschiedene Haushaltsmitglieder. 	<p>Mögliche Einstiege:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Folie mit Gefahrensituationen • Brainstorming • Zeitungsartikel über einen Unfall im Haushalt • Unfallstatistiken • ... <p>Mögliche Erarbeitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unfallsituationen in der Schulküche aufbauen, die von den Schülern entdeckt und behoben werden müssen • Arbeitsblatt mit Darstellungen von Unfallsituationen in der Küche bearbeiten • ... <p>Mögliche Ergebnissicherung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung eines Plakates mit Sicherheitsvorschriften für das Arbeiten in der Schulküche • <p>Mögliche Weiterführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schüler vergleichen Gelerntes mit ihrer häuslichen Situation • ...
	Hauswirtschaftliche Praxis
	<ul style="list-style-type: none"> • Obstsalat der Saison • Milchmixgetränk • ... <p>Bei der Herstellung sind die Unfallgefahren zu verdeutlichen.</p>
	Medien/Materialien

Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung

„Hygiene muss sein!“	
Anzahl der Unterrichtsstunden: 2 Doppelstunden	
Erwartete Kompetenzen	Anregungen zur Umsetzung
<p>Fachwissen Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen die drei Bereiche der Hygiene (Grundregeln der Personalhygiene, Lebensmittel- und Betriebshygiene). <p>Erkenntnisgewinnung Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • führen die Lebensmittelzubereitung unter Beachtung der Hygienevorschriften durch. <p>Beurteilung und Bewertung Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen sich, den Arbeitsplatz und den Arbeitsvorgang auf Einhaltung der Hygienevorschriften. • bewerten Hygienevorschriften bezogen auf konkrete Räumlichkeiten wie z. B. Bäckerei, Schlachtereier. 	<p>Mögliche Einstiege:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fallbeispiel: Hygieneregelerstöße • Fotos von verdorbenen Lebensmitteln • Folie mit § 1 Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetz • ... <p>Mögliche Erarbeitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sachtexte zu Anforderungen von Personalhygiene, Lebensmittel- und Betriebshygiene • Bilder/Comics mit Hygienesituationen sortieren und den Bereichen zuordnen (z. B. Probierlöffel) • Hygieneanforderungen an eine Lehrküche (Handwaschbecken, Seifenspender, Papiertücher, ...) • ... <p>Mögliche Ergebnissicherung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erstellung von Plakaten mit Hygieneregeln • Ermitteln von Fehlern anhand von Bildern • Begründen der Notwendigkeit von einzelnen Regeln • <p>Mögliche Weiterführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vergleich der Hygienevorschriften bei einzelnen Gewerbebetrieben • Pro- und Contra-Diskussion zum „Hygiene-Smiley“ • ...
	Hauswirtschaftliche Praxis
	<ul style="list-style-type: none"> • Obstsalat der Saison • Milchmixgetränk • Fingerfood • ... <p>Bei der Herstellung sind die Hygieneregeln anzuwenden, gegenseitig zu beobachten und zu reflektieren.</p>
	Medien/Materialien
	Schulbücher, Sachtexte, Zeitungsartikel, Fotos, Bilder, Filme

Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit

Viele Ernährungsmodelle – ein Ziel!	
Anzahl der Unterrichtsstunden: 2 Doppelstunden	
Erwartete Kompetenzen	Anregungen zur Umsetzung
<p>Fachwissen</p> <p>Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • nennen die sieben Lebensmittelgruppen. <p>Erkenntnisgewinnung</p> <p>Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • erklären die Bedeutung der sieben Lebensmittelgruppen für eine vollwertige Ernährung. <p>Beurteilung und Bewertung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwerfen einen individuellen Speiseplan. 	<p>Mögliche Einstiege:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnen Lebensmittel nach eigenem Wissen Gruppen zu • ordnen die Speisen eines Tagesessprotokolls nach eigenem Wissen Gruppen zu • ... <p>Mögliche Erarbeitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vergleich der Einstiegsergebnisse mit den Lebensmittelgruppen der DGE • Zuordnung der Lebensmittelgruppen in die leeren Segmente des Ernährungskreises nach Vorstellungen der Schülerinnen und Schüler • Ernährungskreis als ein Vermittlungsmodell kennenlernen und dessen Zuordnung mit der eigenen vergleichen • ... <p>Mögliche Ergebnissicherung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begründung, dass die Größe der einzelnen Segmente des Ernährungskreises Hinweise auf den Anteil der jeweiligen Lebensmittelgruppe an der täglichen Ernährung gibt • Pro- und Contra-Diskussion: Warum sind Genussmittel nicht im Ernährungskreis enthalten? • Unterschiede zwischen den Vermittlungsmodellen (Ernährungskreis, Ernährungspyramide) herausstellen • <p>Mögliche Weiterführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • untersuchen das eigene Essprotokoll in Hinblick auf eine vollwertige Ernährung • planen ein Gericht, das Kriterien einer vollwertigen Ernährung entspricht • ...
	Hauswirtschaftliche Praxis
	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse-Hackfleisch-Pfanne • Nudelsalat • ... <p>Die im Vorfeld von den Schülerinnen und Schülern geplanten Gerichte zur vollwertigen Ernährung sind bei der Rezeptauswahl zu bevorzugen.</p>
	Medien/Materialien

Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit

Limonade, Nektar, Saft & Co.	
Anzahl der Unterrichtsstunden: 2 Doppelstunden	
Erwartete Kompetenzen	Anregungen zur Umsetzung
<p>Fachwissen</p> <p>Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • nennen den Energiegehalt von Lebensmitteln. • beschreiben Ernährungsempfehlungen. • benennen die Nährstoffe und weitere Inhaltsstoffe. • beschreiben die Bedeutung der Nährstoffe und weiteren Inhaltsstoffe für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit. <p>Erkenntnisgewinnung</p> <p>Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren den Zusammenhang von Ernährung, persönlicher Gesundheit und Wohlbefinden. • untersuchen den Einfluss von Ess- und Trinkgewohnheiten auf die persönliche Gesundheit. <p>Beurteilung und Bewertung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen Lebensmittel im Hinblick auf ihren Gesundheitswert und ihren Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung. • reflektieren ihr eigenes Ess- und Trinkverhalten. 	<p>Mögliche Einstiege:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lieblingsgetränke sammeln • Plakat (Limonade, Fruchtsaftgetränk, Nektar, Fruchtsaft) und Klebepunktabfrage: „Welches Getränk ist deiner Meinung nach das gesündeste Getränk?“ • Abfrage: „Was hast du heute schon getrunken?“ • Fallbeispiel: „Keine Zeit zum Trinken...“ • ... <p>Mögliche Erarbeitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zuordnung aufgetürmter Zuckerwürfel zu den Getränkearten (siehe Plakat) • Blindverkostung der verschiedenen Getränkearten • Optische Zuordnung des Getränks im Glas zur Verpackung • Sachtexte über den gesundheitlichen Wert von Getränken; über empfohlene Flüssigkeitsmengen; über gesundheitliche Einschränkungen bei Flüssigkeitsmangel, etc. • Sinneseindrücke nach Geschmack, Farbe, Geruch, Konsistenz etc. beschreiben • Getränkeangebot der Schule untersuchen • Untersuchung von Zutatenlisten der Getränkeverpackung • ... <p>Mögliche Ergebnissicherung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vergleich des Ausgangsplatantes mit den erarbeiteten Ergebnissen • Lückentext zu den Sachtexten • Pro- und Contra-Diskussion: Geschmack und Trends versus Gesundheit • <p>Mögliche Weiterführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln individuelle Strategien für eine ausreichende Flüssigkeitsversorgung • Einfluss von Werbung (Zielgruppen) • ...
	Hauswirtschaftliche Praxis
	<ul style="list-style-type: none"> • Fruchtsaftschorle selbst herstellen • Fruchtbowle • Exotische Fruchtsaftschorlen • Sangria ohne Alkohol • ...
	Medien/Materialien
	Getränke, Plakate, Werbeanzeigen, Verpackungen...