

Schulinternes Curriculum Hauswirtschaft WP 8-10

Arbeitslehre – Hauswirtschaft in der Sekundarstufe I

Das Fach Hauswirtschaft wird an der Willy-Brandt-Schule nur im Wahlpflicht-Unterricht ab Jahrgang 8 angeboten.

Der Wahlpflicht-Unterricht findet im Jahrgang 8 halbjährlich mit einer Wochenstunde (60 Minuten) statt. Der WP-Unterricht 8 dient den Schülern zur Orientierung, da sie anschließend für die Jahrgänge 9 und 10 ein Hauptfach aus dem Bereich Arbeitslehre wählen können (Technik, Wirtschaftslehre oder Hauswirtschaft).

Der Wahlpflichtunterricht in den Jahrgängen 9 und 10 ist auf das ganze Schuljahr verteilt, wird im WP 9 mit 2 Wochenstunden (2 Zeitstunden) und im WP 10 nur noch einstündig erteilt. Der Unterricht in allen 3 Jahrgängen ist in Theorie und Praxis aufgeteilt. Es werden pro Halbjahr 2 Klausuren geschrieben.

Der Praxisunterricht findet in der Lehrküche statt. Für die Einordnung der Lerngruppen sollte die maximale Kursgröße 16 Schüler nicht überschreiten, da sonst nicht jedem Schüler ein Arbeitsplatz in der Lehrküche zur Verfügung steht. Die Küche in der Willy-Brandt-Schule hat 4 Kochkojen in denen mit jeweils 4 Schülern gearbeitet wird. Eine Überschreitung der Gruppengröße ist vor allem aus Gründen der Sicherheit zu vermeiden, da die Schüler mit Messern, elektr. Geräten usw. auf engem Raum arbeiten. Inhaltlich liegt der Schwerpunkt im Fach Hauswirtschaft im Themengebiet Ernährungslehre, Vermittlung von Ernährungswissen und die praktische Umsetzung.

8. Jahrgang

Nr	Inhaltsfelder	Schwerpunkte	Kompetenzen
1	Einführung in den Hauswirtschaftsunterricht	<ul style="list-style-type: none">- Das Fach Hauswirtschaft, Praxis und Theorie- Soziales Lernen im Fach HW- Organisation: Aufgabenverteilung, Ämter, Teambildung- Der Fachraum Schulküche	SK 4 MK 6
2	Arbeitsorganisation im Hauswirtschaftsunterricht	<ul style="list-style-type: none">- Hygieneregeln, Spülordnung, Arbeitsorganisation- Aufräumen des Arbeitsplatzes, Lagerung von Lebensmitteln- Sicherheit am Arbeitsplatz, Unfallvermeidung	MK 3, MK 6 UK 5
3	Rationelles Arbeiten durch Küchengeräte	<ul style="list-style-type: none">- Kleingeräte im Haushalt- Handhabung von Großgeräten- Messen und wiegen von LM- Schneidetechniken	HK 2
4	Nahrungszubereitung	<ul style="list-style-type: none">- Backen, Kochen, Garen an ausgewählten Beispielen	MK 7, 11, 12, 14 HK 1, 12

9. Jahrgang

Nr	Inhaltsfelder	Schwerpunkte	Kompetenzen
1	Einen Haushalt ökonomisch und ökologisch führen	<ul style="list-style-type: none"> - Der Haushalt: Arbeitsteilung im Haushalt, Zeitmanagement - Haushaltstypen - Bedürfnisse - Haushalt und Finanzen 	SK 1, 3, 4 UK 2, MK 10 UK 3
2	Der Einkauf	<ul style="list-style-type: none"> - Planung eines Einkaufs, Einkauf von Frischkost, Preisvergleiche - „Einkaufsfalle Supermarkt“, Verkaufstricks 	SK 4, MK 4 UK 3, UK 4 HK 3
3	Gesundheitlicher Wert von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> - die Ernährungspyramide - die Lebensmittelgruppen (Getränke, Getreide und Brot, reis, Teigwaren, Kartoffeln, Gemüse, Obst, Milch- und Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Süßigkeiten) <p>eine gesunde Mahlzeit planen</p>	SK 1, MK 8 MK 1, 3, UK 2
4	Gartechniken und Zubereitungsarten	<ul style="list-style-type: none"> - trockene Garverfahren(Backen, Grillen) und feuchte Garverfahren (Kochen, Dünsten, Dämpfen, Garziehen) an praktischen Beispielen 	MK 7, 11, 12, 14 HK 1, 2

10. Jahrgang

Nr	Inhaltsfelder	Schwerpunkte	Kompetenzen
1	Ernährungslehre	<ul style="list-style-type: none"> - Essgewohnheiten, Reflexion des eigenen Ernährungsverhaltens - Umgang mit Nährwerttabellen - 10 Regeln der DGE - Vollwerternährung 	SK 1, 2 , 3 UK 1 SK 1, HK 7 MK 5, HK 4, MK 15, HK 7, UK 2
2	Energiebedarf des Menschen	<ul style="list-style-type: none"> - Schönheitsideale und BMI - Grundumsatz, Leistungsumsatz, Energiebilanz - Ernährungsbedingte Krankheiten - Diäten, Essstörungen 	SK 1, HK 7 SK 1, 3 UK 1, 2 MK 13, 11, UK 2

3	Lebensmittelkenn-zeichnung	<ul style="list-style-type: none"> - Etikett - Mindesthaltbarkeit, Verbrauchsdatum, Hersteller, Zutatenliste, Zusatzstoffe 	SK 1, 4 HK 4, HK 7 UK 6 MK 8, 10, 11
4	Vorratshaltung	<ul style="list-style-type: none"> - Lagerung von Lebensmitteln - Der Kühlschrank - Lebensmittel haltbar machen - Mikroorganismen - Schimmelpilze - Salmonellose 	SK 1 MK 1, 2, 7, 11 UK 2