

Fach Hauswirtschaft

Jahrgang 6

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
1. Halbjahr	<p>Thema: Wiederholung - Einführung in das Fach Hauswirtschaft</p> <p>Inhaltsfelder: IF1 IF2</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche • Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • Sicherheit und Unfallvermeidung • Mahlzeitgestaltung • Rezepte 	<p>SK 1,2 MK 1,2, 3 HK 1, 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Schüler*innen ... • benennen hauswirtschaftliche Arbeitsfelder. • geben das Ordnungssystem der Lehrküche wieder. • erkennen Gefahren im privaten Haushalt und benennen Vermeidungsmöglichkeiten. • benennen die Regeln zur persönlichen Hygiene. • wenden Maßnahmen zur Arbeitshygiene an. • wenden die Regeln zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln an. • beschreiben Art, Funktion und Handhabung von Messern. • verdeutlichen den sicheren Umgang mit den Arbeitsmitteln und führen eine sachgerechte Reinigung durch. • bereiten Mahlzeiten zu. 	<p>BO-Bezug: Keine konkreten Bezüge.</p> <p>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MK 1.1, 2.1, 2.2, 4.1 <p>Distanzlernen (DU) Im Falle von Distanzunterricht wird die sonstige Mitarbeit vor allem anhand der eingereichten Aufgaben bewertet. Die aktive Teilnahme an Video-/Sprachkonferenzen wird ebenfalls zur Bewertung herangezogen. Schriftliche Tests (Klassenarbeiten) müssen immer in Präsenz in der Schule abgelegt werden, da ansonsten die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.</p>	<p>Schriftliche Arbeit: Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p>Sonstige Mitarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen, eingehen auf Beiträge und Argumentationen von Mitschüler*innen) • Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen • Praktisches Arbeiten in der Lehrküche <p>Nachteilsausgleich bei LRS Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>
	<p>Thema: Fit für den Tag- aber wie? Untersuchung von Ernährungsgewohnheiten am Beispiel Frühtsüßk. Einführung</p>	<p>SK 1, 3, 4 MK 1, 2, 5,6,8 UK 1 HK 1, 2, 3</p>	<p>BO-Bezug: Keine konkreten Bezüge.</p> <p>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</p>	

	<p>in die aid- Ernährungspyramide</p> <p>Inhaltsfelder: IF1 IF 2 IF4 IF5</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche • Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • Sicherheit und Unfallvermeidung • Lebensmittelgruppen • Mahlzeitengestaltung • Müllvermeidung, -trennung und –verwertung • Küche als Arbeitsplatz 	<p>Die Schüler*innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • zählen die Funktion und Bedeutung von Speisen, Gerichten und Mahlzeiten bei unterschiedlichen Anlässen auf. • bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch. • benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung. • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung. • beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung. • benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung. • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung. • beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung. • benennen Einrichtungen, Arbeitsmittel und Funktionsbereiche in der Lehrküche. • erläutern Maßnahmen zur Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene. • benennen sicherheitsrelevante Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften. • ermitteln die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidungen. • beurteilen den Ressourcenverbrauch einfacher haushaltsbezogener Tätigkeiten. • beurteilen Küchengrundrisse hinsichtlich ihrer Funktionalität und erörtern die Auswirkungen auf die Ökonomie von Arbeitsabläufen. 	<ul style="list-style-type: none"> • MK 1.1, 2.1, 2.2, 4.1 <p>Distanzlernen (DU) Im Falle von Distanzunterricht wird die sonstige Mitarbeit vor allem anhand der eingereichten Aufgaben bewertet. Die aktive Teilnahme an Video-/Sprachkonferenzen wird ebenfalls zur Bewertung herangezogen. Schriftliche Tests (Klassenarbeiten) müssen immer in Präsenz in der Schule abgelegt werden, da ansonsten die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.</p>	<p>Schriftliche Arbeit: Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p>Sonstige Mitarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen, eingehen auf Beiträge und Argumentationen von Mitschüler*innen) • Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen • Praktisches Arbeiten in der Lehrküche <p>Nachteilsausgleich bei LRS Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>
--	--	--	---	--

<p>2. Halbjahr</p>	<p>Thema: „So viele Produkte im Regal – Wie soll ich mich entscheiden?“ Konsumententscheidungen treffen und dabei Aspekte der Lebensmittelkennzeichnung und Lebensmittelqualität berücksichtigen (Frühstück, Getränk oder Snack)</p> <p>Inhaltsfelder: IF3 IF4</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs • Lebensmittelkennzeichnung • Kriterien zur Qualitätsbestimmung • Verfahren zur Lebensmittelprüfung • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung 	<p>SK 1 UK 1,2,3,4,5 MK 2,3,7,9 HK 4,5</p> <p>Die Schüler*innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen einfache Verfahren und ausgewählte Kriterien zur Qualitätsbestimmung. • bewerten Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren. • bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch. • bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll. • benennen einfache Verfahren und ausgewählte Kriterien zur Qualitätsbestimmung. • bewerten Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren. • bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch. • benennen obligatorische Angaben bei der Lebensmittelkennzeichnung. • ermitteln obligatorische Kennzeichnungselemente. • bewerten Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren. • bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch. • erstellen Einkaufspläne anhand ausgewählter Kriterien. • bewerten Einkaufspläne hinsichtlich ihrer Funktionalität. • bewerten Lebensmittel und Artikel des 	<p>BO-Bezug: Die Schüler*innen</p> <ul style="list-style-type: none"> • können vielfältige Aufgaben der Arbeit im Haushalt möglichst selbstständig planen, organisieren und ausführen. <p>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MK 2.1, 2.2 <p>Distanzlernen (DU) Im Falle von Distanzunterricht wird die sonstige Mitarbeit vor allem anhand der eingereichten Aufgaben bewertet. Die aktive Teilnahme an Video-/Sprachkonferenzen wird ebenfalls zur Bewertung herangezogen. Schriftliche Tests (Klassenarbeiten) müssen immer in Präsenz in der Schule abgelegt werden, da ansonsten die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.</p>	<p>Schriftliche Arbeit: Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p>Sonstige Mitarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen, eingehen auf Beiträge und Argumentationen von Mitschüler*innen) • Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen • Praktisches Arbeiten in der Lehrküche <p>Nachteilsausgleich bei LRS Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>
---------------------------	---	---	---	--

		<p>täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren.</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch. • bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll. • benennen einfache Verfahren und ausgewählte Kriterien zur Qualitätsbestimmung. • bewerten Einkaufspläne hinsichtlich ihrer Funktionalität. • bewerten Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren. • bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch. • bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll. 		
	<p>Thema: Nein zur Wegwerfgesellschaft – Was kannst du tun? Nachhaltiges Handeln in privaten Haushalten am Beispiel von Trinkflaschen zum Nachfüllen</p> <p>Inhaltsfelder: IF3 IF4</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kriterien zur Qualitätsbestimmung • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung • ressourcenschonendes Handeln 	<p>SK 1 UK 1,2,3,4,5 MK 2,3,7,9 HK 4,5</p> <p>Die Schüler*innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern in elementarer Form Strategien zur Müllvermeidung und Verfahren zur Mülltrennung und -verwertung. • bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll. • benennen einfache Verfahren und ausgewählte Kriterien zur Qualitätsbestimmung. • bewerten Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren. 	<p>BO-Bezug: Die Schüler*innen</p> <ul style="list-style-type: none"> • können vielfältige Aufgaben der Arbeit im Haushalt möglichst selbstständig planen, organisieren und ausführen. <p>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</p> <ul style="list-style-type: none"> • MK 1.1, 2.1, 2.2, 4.1 <p>Distanzlernen (DU) Im Falle von Distanzunterricht wird die sonstige Mitarbeit vor allem anhand der eingereichten Aufgaben bewertet. Die aktive Teilnahme an</p>	<p>Schriftliche Arbeit: Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p>Sonstige Mitarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen, eingehen auf Beiträge und Argumentationen von Mitschüler*innen) • Darstellungsleistung bei

			<p>Video-/Sprachkonferenzen wird ebenfalls zur Bewertung herangezogen. Schriftliche Tests (Klassenarbeiten) müssen immer in Präsenz in der Schule abgelegt werden, da ansonsten die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.</p>	<p>Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktisches Arbeiten in der Lehrküche <p>Nachteilsausgleich bei LRS Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>
	<p>Thema: Vorstellung der Berufe „Bäcker“ und „Konditor“</p> <p>Inhaltsfelder: IF5</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küche als Arbeitsplatz 	<p>MK 1</p> <p>Die Schüler*innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren zu Berufen. • vergleichen die Berufe Bäcker und Konditor. 	<p>BO-Bezug: Die Schüler*innen</p> <ul style="list-style-type: none"> • lernen Berufe und Berufsfelder kennen. • können vielfältige Aufgaben der Arbeit in Haushalt und Beruf möglichst selbstständig planen, organisieren und ausführen. <p>Medienkompetenz-rahmen (MKR) MK 1.1, 2.1, 2.2, 4.1</p> <p>Distanzlernen (DU) Im Falle von Distanzunterricht wird die sonstige Mitarbeit vor allem anhand der eingereichten Aufgaben bewertet. Die aktive Teilnahme an Video-/Sprachkonferenzen wird ebenfalls zur Bewertung herangezogen. Schriftliche Tests (Klassenarbeiten) müssen</p>	<p>Schriftliche Arbeit: Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p>Sonstige Mitarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> • mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen, eingehen auf Beiträge und Argumentationen von Mitschüler*innen) • Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen • Praktisches Arbeiten in der Lehrküche

			immer in Präsenz in der Schule abgelegt werden, da ansonsten die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.	Nachteilsausgleich bei LRS Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten
--	--	--	---	---