

Fach Hauswirtschaft

Jahrgang 7

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
1. Halbjahr	Thema: Wiederholung - Einführung in das Fach Hauswirtschaft Inhaltsfelder: IF1 IF2 Inhaltliche Schwerpunkte: - Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche - Personal-, Arbeitsplatz und Lebensmittelhygiene - Sicherheit und Unfallvermeidung - Mahlzeitengestaltung - Rezepte	SK 1,2 MK 1,2, 3 HK 1, 2 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.	BO-Bezug: Keine konkreten Bezüge. Medienkompetenz-rahmen (MKR) 1.1, 2.1, 2.2, 4.1 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.	Schriftliche Arbeit: Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate Sonstige Mitarbeit - 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 Nachteilsausgleich bei LRS Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten
	Thema: Garverfahren – mehr als nur Kochen - Inhaltsstoffe und nährstoffschonende Verarbeitung von Lebensmitteln	SK 1, 3,4 UK 1, 2, 5 MK 1, 2 HK 1, 2, 3, 5	BO-Bezug: Keine konkreten Bezüge. Medienkompetenz-rahmen (MKR) MK 1.1., 2.1, 2.2, 4.1	Schriftliche Arbeit: Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
	Inhaltsfelder: IF2 Inhaltliche Schwerpunkte nährstofferhaltener Umgang mit Lebensmitteln	Die Schüler*innen ... - vergleichen die verschiedenen Garverfahren miteinander und können diese unterscheiden. - entscheiden, welches Garverfahren für das jeweilige Lebensmittel das nährstoffschonenste ist. - bereiten Mahlzeiten zu.	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.	Sonstige Mitarbeit - 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 Nachteilsausgleich bei LRS Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten
	Thema: „So wirst du Einkaufsprofi!“ – Nachhaltiger Konsum von der Planung bis zur sachgerechten Lagerung Inhaltsfelder: IF1 IF2 IF3 IF4	SK 1,4 UK 1, 3, 4, 5 MK 1, 3, 4, 5, 7, 9, 11 HK 1, 3, 4 Die Schüler*innen ... - erläutern Maßnahmen zur Hygiene, Reinigung und Sicherheit. - stellen unterschiedliche Lagerformen und -orte von frischen und konservierten Lebensmitteln gegenüber. - begründen Hygieneregeln und den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln.	BO-Bezug: Die Schüler*innen können vielfältige Aufgaben der Arbeit in Haushalt möglichst selbstständig planen, organisieren und ausführen. Medienkompetenz-rahmen (MKR) MK 1.1., 2.1, 2.2, 4.1	Schriftliche Arbeit: Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate Sonstige Mitarbeit mündliche Beiträge (aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch, Qualität der Beiträge, konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeiten oder anderen Lernarrangements und kooperativen Arbeitsformen,

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
	Inhaltliche Schwerpunkte: - Hygiene, Sicherheit und Reinigung. - Lagerung und Bevorratung. - nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln. (Online-)Einkauf - Lebensmittelkennzeichnung - Lebensmittelsicherheit - Kriterien zur Qualitätsüberprüfung - Produktvergleich - Dimensionen nachhaltiger Entwicklung: Ökologische, ökonomische und soziale Herausforderungen - Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln - Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns	- erörtern Möglichkeiten und Grenzen der Bevorratung und Lagerung von Lebensmitteln. - erläutern nährstofferhaltende Zubereitungsarten und wenden diese sachgerecht an. - erläutern die Unterscheidung zwischen obligatorischer und fakultativer Lebensmittelkennzeichnung. - beschreiben nachhaltige Entwicklung als Herausforderung und Chance für den privaten Haushalt. - erläutern regionale und globale Zusammenhänge bei der Produktion und Verteilung ausgewählter Lebensmittel. - beschreiben Zielkonflikte bei Konsumententscheidungen und entwerfen Lösungsansätze. - erläutern Möglichkeiten nachhaltigen Handelns in der Lehrküche und im privaten Haushalt. - erörtern Einflussmöglichkeiten und Folgen individueller Lebensführung und alternativer Konsumententscheidungen. - analysieren Verkaufsstrategien in unterschiedlichen Einkaufsstätten. - beschreiben Chancen und Risiken des Online-Einkaufs. - beschreiben Voraussetzungen und Folgen. - erklären Kriterien für die Qualitätsüberprüfung im Rahmen von Waren- und Dienstleistungstests und erläutern ihre Funktion. - beschreiben Zielkonflikte bei Konsumententscheidungen und entwerfen Lösungsansätze. - bewerten (Online-)Einkaufsmöglichkeiten hinsichtlich rechtlicher Grundlagen, gesellschaftlicher Werte und Normen und individuellem Konsumhandeln.	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.	Eingehen auf Beiträge und Argumentationen von Mitschüler*innen) - Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen - Praktisches Arbeiten in der Lehrküche Nachteilsausgleich bei LRS Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
		• bewerten Einkaufsstätten hinsichtlich der Verkaufsstrategien. • begründen Auswahl und Gewichtung von Qualitätskriterien für Waren und Dienstleistungen auch in selbst entwickelten Testsituationen. • bewerten Waren und Dienstleistungen mittels komplexer Verfahren zur Qualitätsüberprüfung. • beurteilen den Einfluss von Waren- und Dienstleistungstests (auch in digitalen Medien) auf das eigene Handeln.		
2. Halbjahr	Thema: Lebensmittelkennzeichnung und Lebensmittelsicherheit Inhaltsfelder: IF Inhaltliche Schwerpunkte: •	SK 1, 2, 3, 4 MK 1, 2, 5, 6, 11 UK 1, 2 HK 1, 2 Die Schüler*innen ... • erläutern die Kennzeichnungen auf Lebensmittelverpackungen. • unterscheiden Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum. • beschreiben Schimmelpilze und bestimmen, wie diese im Alltag durch bewusstes Verbraucherverhalten vermieden werden können. • unterscheiden den Unterschied von gutem und schlechtem Schimmel. • benennen Salmonellen gefährdete Lebensmittel. • führen einen sachgerechten Umgang mit salmonellengefährdeten Lebensmitteln durch.	BO-Bezug: Die Schüler*innen • können vielfältige Aufgaben der Arbeit in Haushalt möglichst selbstständig planen, organisieren und ausführen. Medienkompetenz-rahmen (MKR) MK 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 4.1, 4.2 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	Schriftliche Arbeit: Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate Sonstige Mitarbeit • 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

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
			die Eigenständigkeit der Leistung nicht gewährleistet werden kann.	Nachteilsausgleich bei LRS Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten
	Thema: Trendgeräte im Haushalt Inhaltsfelder: IF 2 Inhaltliche Schwerpunkte: Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (elektrische Haushaltsgeräte, deren Qualität, Nachhaltigkeit bei Elektrogeräten, Technik-trends in der Küche)	SK 1,4 HK 1, 2 Die Schüler*innen ... - erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten komplexerer Geräte im Haushalt - erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege hauswirtschaftlicher Geräte - erklären die Bedeutung von Hinweisen sowie Prüf- und Gütesiegeln - bewerten Kosten, Nutzen und Umweltverträglichkeiten komplexer Geräte des Haushalts	BO-Bezug: Die Schüler*innen - lernen Berufe und Berufsfelder kennen. - können vielfältige Aufgaben der Arbeit in Haushalt und Beruf möglichst selbstständig planen, organisieren und ausführen. - entwickeln einen reflektierten Lebensstil. - fördern durch kooperatives Arbeiten im Unterricht ihr partnerschaftliches Handeln. - können aktuelle gesellschaftliche Bedingungen und Problemfelder in den Bereichen Verbraucherbildung, Konsum, Gesundheit, Umwelt und Haushaltsführung verstehen und kompetent beurteilen sowie mit Ressourcen verantwortungsvoll umgehen. Medienkompetenz-rahmen (MKR) 1.1, 2.1, 2.2, 4.1	Schriftliche Arbeit: Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate Sonstige Mitarbeit - 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 Nachteilsausgleich bei LRS Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
			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.	