

## Fach Hauswirtschaft

## Jahrgang 9

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
<p><b>1. Halbjahr</b></p>	<p><b>Thema:</b> Wiederholung - Einführung in das Fach Hauswirtschaft</p> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF1</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche</li> <li>• Personal-, Arbeitsplatz und Lebensmittelhygiene</li> <li>• Sicherheit und Unfallvermeidung</li> <li>• Mahlzeitengestaltung</li> <li>• Rezepte</li> </ul>	<p>SK 1,2 MK 1,2, 3 HK 1, 2</p> <p>Die Schüler*innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen hauswirtschaftliche Arbeitsfelder.</li> <li>• geben das Ordnungssystem der Lehrküche wieder.</li> <li>• erkennen Gefahren im privaten Haushalt und benennen Vermeidungsmöglichkeiten.</li> <li>• benennen die Regeln zur persönlichen Hygiene.</li> <li>• wenden Maßnahmen zur Arbeitshygiene an.</li> <li>• wenden die Regeln zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln an.</li> <li>• beschreiben Art, Funktion und Handhabung von Messern.</li> <li>• verdeutlichen den sicheren Umgang mit den Arbeitsmitteln und führen eine sachgerechte Reinigung durch.</li> <li>• bereiten Mahlzeiten zu.</li> </ul>	<p><b>BO-Bezug:</b> Keine konkreten Bezüge.</p> <p><b>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</b> 2.1, 2.2, 4.1</p> <p><b>Distanzlernen (DU)</b> 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><b>Schriftliche Arbeit:</b> Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p><b>Sonstige Mitarbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</li> <li>• Praktisches Arbeiten in der Lehrküche</li> </ul> <p><b>Nachteilsausgleich bei LRS</b> Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
	<p><b>Thema:</b> „Was kommt auf den Tisch?“ – Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung – Wiederholung DGE Pyramide Unterschied verschiedener Kostformen</p> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 2</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahlzeitengestaltungen (Ernährungspyramide, Regeln der DGE)</li> <li>• Vielfalt der Esskultur (Diäten im Vergleich, Körperbilder, Selbstwertgefühl und Essstörungen)</li> </ul>	<p>SK 1, 3, 4 MK 1, 2, 5,6,8 UK 1 HK 1, 2, 3</p> <p>Die Schüler*innen...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung.</li> <li>• beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung.</li> <li>• können den Zusammenhang von Nahrung und Ernährung für die persönliche Gesundheit herstellen und reflektieren.</li> <li>• nehmen Körpersignale wie Durst, Hunger, Appetit, Sättigung wahr und verstehen diese.</li> <li>• kennen und verstehen Lebensmittel, ihre Inhaltsstoffe und Wirkungen im Stoffwechsel.</li> <li>• unterscheiden verschiedene Kostformen und bewerten diese im Hinblick auf die ernährungsphysiologische Qualität</li> </ul>	<p><b>BO-Bezug:</b> Die Schüler*innen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen Berufe und Berufsfelder kennen.</li> <li>• entwickeln einen reflektierten Lebensstil.</li> <li>• fördern durch kooperatives Arbeiten im Unterricht ihr partnerschaftliches Handeln.</li> </ul> <p><b>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.1, 2.2</li> </ul> <p><b>Distanzlernen (DU)</b> 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><b>Schriftliche Arbeit:</b> Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p><b>Sonstige Mitarbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</li> <li>• Praktisches Arbeiten in der Lehrküche</li> </ul> <p><b>Nachteilsausgleich bei LRS</b> Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
	<p><b>Thema:</b> „Gefährliches Schönheitsideal“ – Prävention und Gesundheitsförderung</p> <p><b>Inhaltsfeld:</b> IF 2</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vielfalt der Esskultur</li> <li>• Lebensweisen einer sich wandelnden Gesellschaft</li> </ul>	<p>SK 1 MK 1, 2 UK 1, 2</p> <p>Die Schüler*innen...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die Ernährungsempfehlungen und Regeln und können sich mit ihnen und allgemeinen Ernährungsinformationen kritisch auseinandersetzen.</li> <li>• unterscheiden Körperbilder und akzeptieren Diversität.</li> <li>• kennen Vermittlungsmodelle und überprüfen damit ihr eigenes Essverhalten.</li> <li>• entwickeln einen genussvollen und verantwortlichen Umgang mit dem eigenen Körper durch Essen und Trinken.</li> <li>• setzen sich kritisch mit Einflüssen idealer Körperbilder auseinander.</li> </ul>	<p><b>BO-Bezug:</b> Die Schüler*innen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen Berufe und Berufsfelder kennen.</li> <li>• entwickeln einen reflektierten Lebensstil.</li> <li>• fördern durch kooperatives Arbeiten im Unterricht ihr partnerschaftliches Handeln.</li> </ul> <p><b>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.1, 2.2</li> </ul> <p><b>Distanzlernen (DU)</b> 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><b>Schriftliche Arbeit:</b> Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p><b>Sonstige Mitarbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</li> <li>• Praktisches Arbeiten in der Lehrküche</li> </ul> <p><b>Nachteilsausgleich bei LRS</b> Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
2. Halbjahr	<p><b>Thema:</b> „Catering: hausgemacht oder liefern lassen?“ Vergleich von Rahmenbedingungen für professionelles Catering und private Nahrungszubereitung</p> <p><b>Inhaltsfeld:</b> IF1 IF2 IF3 IF5</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagerung und Bevorratung</li> <li>• Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt</li> <li>• Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf</li> <li>• Nährstoffhaltender Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>• Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft</li> <li>• Vielfalt der Esskultur</li> <li>• Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich</li> <li>• Lebensmittelsicherheit</li> <li>• Produktvergleich</li> <li>• Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen</li> </ul>	<p>SK1, 5 MK2, 3, 9, 10 UK2, 4, 6 HK 1, 3, 4, 5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beschreiben die Aufgabenverteilung im Haushalt hinsichtlich unterschiedlicher Rollenerwartungen.</li> <li>• erläutern Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen.</li> <li>• stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar.</li> <li>• stellen unterschiedliche Lagerformen und -orte von frischen und konservierten Nahrungsmitteln gegenüber.</li> <li>• erläutern Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation.</li> <li>• erörtern Möglichkeiten und Grenzen der Bevorratung und Lagerung von Lebensmitteln.</li> <li>• erklären Funktion und Nutzen digitaler Werkzeuge im Ernährungsbereich.</li> <li>• ordnen Lebensmitteln geeignete Be- und Verarbeitungsverfahren zu und verwenden passende Arbeitsmittel bei der Nahrungszubereitung.</li> <li>• beschreiben Voraussetzungen und Folgen der Lebensmittelsicherheit für unterschiedliche Bereiche wirtschaftlichen Handelns (Produktion, Handel, Verbrauch).</li> <li>• setzen sich kritisch mit Normen und Werten einer sich stetig wandelnden Gesellschaft im Hinblick auf Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf auseinander.</li> <li>• erklären Kriterien für die Qualitätsüberprüfung im Rahmen von Waren- und Dienstleistungstests und erläutern ihre Funktion.</li> <li>• stellen Berufe dar, in denen fachbezogene Aspekte bedeutsam sind.</li> <li>• erläutern Unterschiede im Hinblick auf Sicherheit</li> </ul>	<p><b>BO-Bezug:</b> Die Schüler*innen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• betrachten Berufsfelder und -bilder im Bereich Ernährung für viele Menschen.</li> </ul> <p><b>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</b> MK 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 4.1</p> <p><b>Distanzlernen (DU)</b> 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><b>Schriftliche Arbeit:</b> Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p><b>Sonstige Mitarbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</li> <li>• Praktisches Arbeiten in der Lehrküche</li> </ul> <p><b>Nachteilsausgleich bei LRS</b> Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
		<p>und Hygiene zwischen Küchen im privaten Bereich und gewerblichen Küchen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ermitteln grundlegende Hygienevorschriften in Kontexten der Gemeinschaftsverpflegung und begründen deren Notwendigkeit.</li> </ul>		
	<p><b>Thema:</b> „Vielfältige Esskultur – regional, international, digital!“ Essen und Trinken über den Tellerrand hinaus betrachtet Regionale Unterschiede – wie international ist unser Speiseplan – wird das Kochbuch abgelöst durch Foodblog / pinterest / Co Projekt: erstellen eines eigenen Food Blogs</p> <p><b>Inhaltsfeld:</b> IF2 IF4</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nährstoffhaltender Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft</li> <li>Vielfalt der Esskultur</li> <li>Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich</li> <li>Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln</li> </ul>	<p>MK 2, 10, 11 UK 3, 5 SK 3 HK 1, 2, 4</p> <p>Die Schüler*innen...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>erläutern Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen.</li> <li>analysieren in Ansätzen Einflussfaktoren auf die Ernährung.</li> <li>stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar.</li> <li>erörtern unterschiedliche Lebensstile vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels.</li> <li>erörtern den medialen Einfluss auf die Lebensweise und eigenen Ernährungsgewohnheiten.</li> <li>erläutern regionale und globale Zusammenhänge bei der Produktion und Verteilung ausgewählter Lebensmittel.</li> <li>erläutern Möglichkeiten nachhaltigen Handelns in der Lehrküche und im privaten Haushalt.</li> <li>beurteilen den Umgang mit ausgewählten Ressourcen.</li> <li>erläutern nährstoffhaltende Zubereitungsarten und wenden diese sachgerecht an.</li> <li>erläutern Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen.</li> <li>analysieren in Ansätzen Einflussfaktoren auf die Ernährung.</li> </ul>	<p><b>BO-Bezug:</b> Die Schüler*innen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>entwickeln einen reflektierten Lebensstil.</li> <li>fördern durch kooperatives Arbeiten im Unterricht ihr partnerschaftliches Handeln.</li> </ul> <p><b>Medienkompetenz-rahmen (MKR)</b> <b>MK 1.2, 2.1, 2.2 4.1, 4.2, 5.1</b></p> <p><b>Distanzlernen (DU)</b> 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><b>Schriftliche Arbeit:</b> Tests, erbrachte schriftliche Leistungen, Referate und Lernplakate</p> <p><b>Sonstige Mitarbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>Darstellungsleistung bei Referaten oder Lernplakaten und bei der Präsentation von Arbeitsergebnissen</li> <li>Praktisches Arbeiten in der Lehrküche</li> </ul> <p><b>Nachteilsausgleich bei LRS</b> Zeitzugabe 15 Minuten, Benutzen von Duden/Wörterlisten</p>

Zeitraum	Inhalte/ Inhaltsfelder	Kompetenzen (lt. KLP)	Bezüge	Leistungsbewertung
		<ul style="list-style-type: none"><li>• stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar.</li><li>• ordnen Lebensmitteln geeignete Be- und Verarbeitungsverfahren zu und verwenden passende Arbeitsmittel bei der Nahrungszubereitung.</li><li>• beurteilen Speisen und Gerichte im Hinblick auf nährstoffschonende Zubereitungen.</li><li>• erörtern unterschiedliche Lebensstile vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels.</li><li>• erläutern regionale und globale Zusammenhänge bei der Produktion und Verteilung ausgewählter Lebensmittel.</li><li>• erklären Funktion und Nutzen digitaler Werkzeuge im Ernährungsbereich.</li><li>• erörtern den medialen Einfluss auf die Lebensweise und eigenen Ernährungsgewohnheiten.</li></ul>		