

Übersicht zum schulinternen Kernlehrplan WP-Arbeitslehre

Jahrgänge 6 und 7 (Halbjahreswechsel AL-HW → AL-TC)

Inhaltsfeld 1: Ernährung und Märkte		
<p><u>Sachkompetenz:</u> Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung, - analysieren verschiedene regionale Märkte im Hinblick auf Erreichbarkeit, Produktauswahl, Preise, Qualität und Beratung, - erläutern die Produktanalyse als eine Möglichkeit, Produkte hinsichtlich ihrer Beschaffenheit, ihrer Leistungsfähigkeit und ihrer Produktionskosten zu vergleichen. <p><u>Urteils- und Entscheidungskompetenz:</u> Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen sowie das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung, - beurteilen verschiedene Einkaufsstätten für ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf Auswahlmöglichkeiten, - bewerten Gattungsmarken (No-name-Produkte) und Markenartikel hinsichtlich ihrer Qualität, ihrer Produktionskosten und ihres Preises 		
	konkrete Inhalte	Literatur
a) Lebensmittelgruppen	<ul style="list-style-type: none"> - aid-Pyramide - Ernährungskreis - 3D-Pyramide DGE - ausgewogene Ernährung - Nährstoffe und ihre Bedeutung für den Menschen 	<p><u>Hauswirtschaft 7-10:</u> Kapitel 2</p> <p><u>starke Seiten:</u> Kapitel 3</p> <p><u>Stark in...:</u> S. 60-77</p>
b) regionale Märkte im Lebensmittelbereich	<ul style="list-style-type: none"> - Aufbau Supermarkt - Wochenmarkt vs. Supermarkt - Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit - Marke vs. no-name (Stiftung Warentest) 	<p><u>Hauswirtschaft 7-10:</u> Kapitel 3.5</p> <p><u>starke Seiten:</u> Kapitel 5</p> <p><u>Stark in...:</u> S. 102 f.</p>

Inhaltsfeld 2: Wohnen

Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen umweltrelevante Entwicklungen im privaten Haushalt,
- beschreiben Vor- und Nachteile unterschiedlicher Haushaltsgrößen.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beurteilen Umweltschutzmaßnahmen des Haushalts im Hinblick auf den nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen,
- beurteilen den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln im Haushalt im Hinblick auf ihre Umweltverträglichkeit.

	konkrete Inhalte	Literatur
a) Nachhaltigkeit im Haushalt	<ul style="list-style-type: none">- Zeitmanagement- Haushaltsbuchführung- Vom Chaos zur Ordnung- richtig putzen (Grundausstattung)- Müllvermeidung- Nachhaltigkeit	<u>Hauswirtschaft 7-10:</u> Kapitel 5.3, 5.4 <u>starke Seiten:</u> Kapitel 6 <u>Stark in...:</u> S. 22-32 S. 42-59
b) Wohnen in Gemeinschaft	<ul style="list-style-type: none">- Haushaltstypen- familiärer Zusammenhalt- Pflege in der Familie- Bedürfnisse der Familienmitglieder- Aufgabenverteilung im Haushalt	<u>Hauswirtschaft 7-10:</u> Kapitel 5.1 <u>starke Seiten:</u> Kapitel 6 (S. 158, 162) <u>Stark in...:</u> S. 10-21

Inhaltsfeld 3: Technische Geräte

Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten komplexerer Geräte und Maschinen im Haushalt
- erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege hauswirtschaftlicher Geräte,
- beschreiben Aspekte zur sicheren Handhabung technischer Geräte auch unter Einbeziehung der Bedienungsanleitung,
- erklären die Bedeutung von Hinweisen sowie Prüf- und Gütesiegeln auf technischen Geräten für Verbraucherinnen und Verbraucher.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- bewerten Kosten, Nutzen und Umweltverträglichkeit komplexerer Geräte und Maschinen des Haushalts,
- erörtern Möglichkeiten und Grenzen eines nachhaltigen Umgangs mit hauswirtschaftlichen Geräten,
- bewerten die Bauweise und die eingesetzten Teile eines Gerätes hinsichtlich der Produktlebensdauer und der Möglichkeit der Reparatur,
- beurteilen eingesetzte Materialien hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit,
- erörtern die Möglichkeiten, in einem Gerät den Einsatz umweltschädigender und minderwertiger Materialien zu reduzieren,
- erörtern den Informationsgehalt von Warentests im Hinblick auf die Sicherheit von technischen Geräten,
- bewerten ein technisches Gerät bezüglich der Handhabung und möglicher Gesundheitsgefährdungen für Verbraucherinnen und Verbraucher.

	konkrete Inhalte	Literatur
a) Geräte und Maschinen im Haushalt	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeit früher und heute - Industrialisierung - Digitalisierung des Haushalts 	<u>Hauswirtschaft 7-10:</u> Kapitel 1 <u>starke Seiten:</u> Kapitel 1 <u>Stark in...:</u> S. 38f. 106f.
b) Aufbau technischer Geräte	<ul style="list-style-type: none"> - Wie funktionieren Herd, Backofen, Handrührgerät, Toaster, Küchenmaschine usw.? 	<u>Hauswirtschaft 7-10:</u> Kapitel 1 <u>starke Seiten:</u> Kapitel 1
c) Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsschutz - richtig putzen 	<u>Hauswirtschaft 7-10:</u> Kapitel 1 <u>starke Seiten:</u> Kapitel 1 <u>Stark in...:</u> S. 35ff.
d) Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz	<ul style="list-style-type: none"> - Stiftung Warentest 	<u>Hauswirtschaft 7-10:</u> Kapitel 3.6, 3.7 <u>starke Seiten:</u> S. 114, 132, 134

Inhaltsfeld 4: Produktionsprozesse

Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben Verfahren zur Vereinfachung wiederkehrender Arbeitsprozesse,
- beschreiben das Arbeitsschutzgesetz unter den Aspekten Sicherheit und Gesundheitsschutz der Beschäftigten in der Produktion.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- erörtern die Chancen und Risiken, Herstellungsprozesse durch Arbeitsteilung zu optimieren,
- beurteilen die Einsatzmöglichkeiten technischer Hilfsmittel zur Optimierung von Arbeitsprozessen und ihren Ergebnissen,
- bewerten die Eignung unterschiedlicher Maßnahmen der Arbeitsorganisation unter ökonomischen und ergonomischen Aspekten,
- bewerten den Einsatz von Geräten und Maschinen unter ökonomischen, sozialen und ökologischen Aspekten,
- bewerten einzelne Arbeitsschutzmaßnahmen im Hinblick auf Effizienz und Praktikabilität.

	konkrete Inhalte	Literatur
a) Optimierung von Arbeitsprozessen	<ul style="list-style-type: none">- Zeitmanagement in der Küche- Ämterplan- Rezept als Arbeitsplan	<u>Hauswirtschaft 7-10:</u> Kapitel 1 <u>starke Seiten:</u> Kapitel 1 und 2 <u>Stark in...:</u> S. 94-112, 116-121
b) Arbeitsschutz	<ul style="list-style-type: none">- Personalhygiene- Lebensmittelhygiene- Küchenhygiene- Sicherheitsregeln- RiSU	<u>Hauswirtschaft 7-10:</u> Kapitel 1 <u>starke Seiten:</u> Kapitel 1 und 2