

Themenkatalog für das WP-Fach Arbeitslehre

Jahrgang 8

Thema 1:

„Ein gezielter Blick in den Einkaufskorb“ - Lebensmittelkunde

Inhaltliche Schwerpunkte:

- !| Lagerung und Vorratshaltung
- !| Konservierungsmethoden
- !| Weiterverarbeitung

Kompetenzen:

- !| ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1)

- !| entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3)
- !| identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5)
- !| analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7)
- !| identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9)
- !| analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10)
- !| entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11)
- !| präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)

- !| be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- !| bedienen und pflegen die zur Nahrungszubereitung erforderlichen Geräte und Maschinen (HK 2)
- !| entwickeln unter Anleitung - auch simulativ - einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3)

Thema 2:

„Macht Döner wirklich schöner?“ - Fastfood

Inhaltliche Schwerpunkte:

- 🕒 Kulturgeschichte ausgewählter Fastfoodgerichte (Döner, Burger, Pizza, Sushi usw.)
- 🕒 Ernährungsphysiologie (Wiederholung der Nahrungsmittelgruppen)
- 🕒 Gruppenreferate zu den einzelnen Fastfoodgerichten
- 🕒 Unterrichtsgang zu Mc Donalds

Kompetenzen:

- 🕒 ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1)

- 🕒 recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1)
- 🕒 identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2)
- 🕒 entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3)
- 🕒 identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5)
- 🕒 analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6)
- 🕒 analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7)
- 🕒 erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13)
- 🕒 präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)

- 🕒 formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt (UK 2)
- 🕒 beurteilen im Kontext eines einfachen Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5)

- 🕒 erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese (HK 4)

Thema 3:

„Aus roh mach genießbar!“ - Garverfahren nährstoffschonend einsetzen

Inhaltliche Schwerpunkte:

- ☉ dünsten, kochen, garziehen, dämpfen, braten, frittieren
- ☉ backen, Mikrowelle, DDT, grillen
- ☉ Lernplakate zu den Gartechniken erstellen

Kompetenzen:

- ☉ ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1)
- ☉ beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)

- ☉ identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2)
- ☉ entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3)
- ☉ erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4)
- ☉ analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7)
- ☉ erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13)
- ☉ präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)

- ☉ formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt (UK 2)

- ☉ be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- ☉ bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2)
- ☉ entwickeln unter Anleitung - auch simulativ - einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3)
- ☉ erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (Schul-) öffentlichen Raum (HK 4)
- ☉ erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese (HK 4)