

Jahrgang 5/6 Hauswirtschaft	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ-spezifische Inhalte
<p>Leistungsbewertung: Beschreibung der Anwendungsregeln und der -möglichkeiten für die verschiedenen Arbeitsgeräten anhand von vorgefertigten Arbeitsblättern Quiz oder Einrichtung einer fiktiven Küche als Zeichnung mit Beschriftung</p> <p>Bewertung der Einhaltung besprochener und eingeübter Hygieneregeln anhand eines Beobachtungsbogens</p> <p>Regeln für ein bedarfsgerechtes gesundes Frühstück beschreiben und bewerten anhand einer Auswahlliste Kennzeichnung von Lebensmittel auf einem Arbeitsblatt nach dem Kriterium „gesund“</p> <p>Erstellen einer einfachen Einkaufsliste nach vorgegebenem Rezept Grundriss eines Supermarktes beschriften können</p> <p>Lebensmittel, Rezepte und Gerichte anhand eines Arbeitsblattes den jahreszeitlichen Bedingungen zuordnen</p> <p>Praktischer Test, Zuordnung der unterschiedlichen Gedecke und Bestecke anhand einer vorgegebenen Mahlzeit</p> <p>Garprozesse unterschiedlicher Gerichte praktisch durchführen</p> <p>Putzmittel anhand eines Arbeitsblattes den</p>	<p>Verbindliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientierung in der Küche - Hygiene in der Küche - gesundes Frühstück - einkaufen optional: <ul style="list-style-type: none"> - jahreszeitliche Bezüge - Tisch decken und schmücken - Gerichte aus aller Welt - putzen und Putzmittel 	<p>Sch. sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Großgeräte der Küche und ihren Verwendungszweck kennen - den Inhalt der Schränke kennen lernen - hygienische Standards in der Küche kennen und beachten - wissen, welche Nahrungsmittel zum Frühstück gehören - ungesunde von gesunden Nahrungsmittel unterscheiden können - ein gesundes Frühstück für die Klasse arbeitsteilig nach Vorgaben zubereiten - Einkaufsmöglichkeiten in der Nähe der Schule kennen lernen - Die Einteilung eines Supermarktes kennen lernen - Erste Einkäufe für das gemeinsame Zubereiten einer Mahlzeit selbständig tätigen 	<p>Wortschatz- und Wortfeldarbeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geräte in der Küche (mit Artikel, Plural) - Werkzeuge in der Küche (Artikel, Plural) - Tätigkeiten in der Küche: Verbsammlung <p>Sinnerfassendes Lesen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rezepte lesen: <ul style="list-style-type: none"> - exemplarisches Arbeiten - kleinschrittiges Arbeiten - zusätzliche Lesehilfen durch Piktogramme und Symbole <p>Kommunikation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einüben der Versprachlichung von Handlungsschritten - Partnerarbeit: Absprachen bei der Einteilung der Arbeit treffen

Schulinternes Curriculum
Fach: Arbeitslehre

Seite 2
Stand: Sj. 09/10

Jahrgang 5/6 Hauswirtschaft	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ-spezifische Inhalte
vorgesehenen Arbeiten zuordnen Verschiedene Verpackungen ihrer Zusammensetzung nach dem Trennverfahren zuordnen (praktisch und/oder schriftlich)	- Abfall/ Mülltrennung		
Jahrgang 5/6 Wirtschaftslehre	wird nicht erteilt#		

Jahrgang 5/6 Technik	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ-spezifische Inhalte
<p>Leistungsbeurteilung Kenntnis der Lagerstätten von Material und Werkzeug anhand eines Arbeitsblattes nachweisen Wichtige Sicherheitsbestimmungen und-regeln anhand eines Arbeitsblattes benennen und praktisch nachweisen (Beobachtungsbogen)</p> <p>Werkzeuge und ihre fachgerechte Nutzung anhand eines Arbeitsblattes zuordnen</p> <p>Herstellung eines vorgegebenen Werkstückes unter Beachtung der Maßgenauigkeit und der Fertigungsqualität</p> <p>Festtagsschmuck anhand vorgegebener Kriterien herstellen</p> <p>Herstellung eines Werkstückes unter Beachtung der Kreativität und der Fertigungsqualität</p> <p>Herstellung eines Werkstückes (evtl. vorgegeben) unter Beachtung der Kreativität und der Fertigungsqualität</p>	<p>Verbindliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientierung im Fachraum - Werkzeugkunde - Fertigung von Werkstücken aus Holz <p>optional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jahreszeitliche Bezüge - Töpferwerkstatt - Arbeiten mit anderen Materialien (Draht, Kork..) 	<p>Sch. sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Den Werkraum und seine Aufteilung kennen lernen - Sicherheitsmaßnahmen kennen lernen und beachten - Verschiedene Werkzeuge zur Holzbearbeitung kennen und benennen lernen - Verschiedene Holzsorten kennen lernen - Verschiedene Arbeitsweise zur Holzbearbeitung kennen lernen - Ein oder mehrere Werkstücke aus Holz nach Anleitung anfertigen 	<p>Wortschatz- und Wortfeldarbeit: Erarbeitung der Fachausdrücke:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkzeug (Artikel, Plural) - Verbsammlung: Tätigkeiten im Werkraum (sägen, bohren, feilen, raspeln, anreißen.....) <p>Grammatik:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erarbeitung des Akkusativs im Kontext Werken, z.B. bei der Werkzeugausgabe: Ich brauche <u>den</u> Hammer, ich möchte <u>den</u> Schleifklotz... <p>Unterstützung der Sinnerfassung durch exemplarisches und kleinschrittiges Arbeiten</p> <p>Einüben der Versprachlichung von zeitlich aufeinander folgenden Handlungsschritten: mit Unterstützung von Symbolen/Piktogrammen werden die einzelnen Handlungsschritte in ihrer zeitlichen Abfolge mündlich und schriftlich nachvollzogen (Vorgangsbeschreibung)</p>

Jahrgang 5/6 Technik	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ-spezifische Inhalte
<p>Leistungsbeurteilung Kenntnis der Lagerstätten von Material und Werkzeug anhand eines Arbeitsblattes nachweisen Wichtige Sicherheitsbestimmungen und-regeln anhand eines Arbeitsblattes benennen und praktisch nachweisen (Beobachtungsbogen)</p> <p>Werkzeuge und ihre fachgerechte Nutzung anhand eines Arbeitsblattes zuordnen</p> <p>Herstellung eines vorgegebenen Werkstückes unter Beachtung der Maßgenauigkeit und der Fertigungsqualität</p> <p>Festtagsschmuck anhand vorgegebener Kriterien herstellen</p> <p>Herstellung eines Werkstückes unter Beachtung der Kreativität und der Fertigungsqualität</p> <p>Herstellung eines Werkstückes (evtl. vorgegeben) unter Beachtung der Kreativität und der Fertigungsqualität</p>	<p>Verbindliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientierung im Fachraum - Werkzeugkunde - Fertigung von Werkstücken aus Holz <p>optional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jahreszeitliche Bezüge - Töpferwerkstatt - Arbeiten mit anderen Materialien (Draht, Kork..) 	<p>Sch. sollen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Den Werkraum und seine Aufteilung kennen lernen - Sicherheitsmaßnahmen kennen lernen und beachten - Verschiedene Werkzeuge zur Holzbearbeitung kennen und benennen lernen - Verschiedene Holzsorten kennen lernen - Verschiedene Arbeitsweise zur Holzbearbeitung kennen lernen - Ein oder mehrere Werkstücke aus Holz nach Anleitung anfertigen 	<p>Wortschatz- und Wortfeldarbeit: Erarbeitung der Fachausdrücke:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkzeug (Artikel, Plural) - Verbsammlung: Tätigkeiten im Werkraum (sägen, bohren, feilen, raspeln, anreißen.....) <p>Grammatik:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erarbeitung des Akkusativs im Kontext Werken, z.B. bei der Werkzeugausgabe: Ich brauche <u>den</u> Hammer, ich möchte <u>den</u> Schleifklotz... <p>Unterstützung der Sinnerfassung durch exemplarisches und kleinschrittiges Arbeiten</p> <p>Einüben der Versprachlichung von zeitlich aufeinander folgenden Handlungsschritten: mit Unterstützung von Symbolen/Piktogrammen werden die einzelnen Handlungsschritte in ihrer zeitlichen Abfolge mündlich und schriftlich nachvollzogen (Vorgangsbeschreibung)</p>

Technik Jahrgang 7/8	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ-spezifische Inhalte
<p>Vorgegebene Zeichnung auf Werkstück übertragen unter Berücksichtigung von Qualitätsmerkmalen wie Maßgenauigkeit, Exaktheit der Zeichnung und der ökonomischen Ausnutzung des Werkmaterials</p> <p>Schablone erstellen nach vorgegebener Zeichnung unter Berücksichtigung der Qualitätsmerkmale und der sachgerechten Auswahl des Werkzeuges und dessen Anwendung anhand einer Checkliste</p> <p>Selbständiges Erstellen eines Einsatzplanes in der Gruppe und Präsentation anhand eines Verlaufsprotokolls</p> <p>Metalle und ihre Verwendung, Metalle und ihre Bearbeitungsmöglichkeiten benennen und beschreiben anhand eines Prüfbogens</p>	<p>Zeichnungen lesen u. auf Werkstücke übertragen</p> <p>Schablonen herstellen</p> <p>arbeitsteiliges Fertigen eines Werkstücks</p> <p>Einführung in die Metallwerkstatt</p>	<p>Sch.</p> <ul style="list-style-type: none"> • lernen Zeichnungen zu lesen • lernen Zeichnungen auf Werkstücke zu übertragen • sorgfältiges Arbeiten • sauberes Arbeiten <ul style="list-style-type: none"> • können ihr Wissen in Bezug auf das Lesen von Zeichnungen festigen • lernen genau zu zeichnen <ul style="list-style-type: none"> • können die erlernten Fertigkeiten selbstständig anwenden (Zeichnungen lesen, Schablonen anfertigen, Werkzeuge kennen, mit ihnen fachgerecht umgehen...) • können ihre Arbeit innerhalb der Gruppe aufteilen • sollen mit bekannten Materialien und Werkzeugen selbstständig arbeiten <ul style="list-style-type: none"> • lernen Werkzeuge zur Bearbeitung von Metall kennen 	<p>Exemplarisches Arbeiten kleinschrittiges Arbeiten Benennen der Arbeitsschritte Festigung von Satzstrukturen im Sinne der Kontext-optimierung</p> <p>exemplarisches und kleinschrittiges Arbeiten Lesehilfen durch Piktogramme Erstellung eines Handlungsplans und Versprachlichung</p> <p>Erstellung eines Handlungs-plans u. Versprachlichung Anwendung von Fachbegriffen innerhalb der Gruppe kommunizieren über die Arbeitsaufteilung Besprechung der Arbeitsschritte und Ergebnisse Rollenspiele zur</p>

Technik Jahrgang 7/8	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ-spezifische Inhalte
		<ul style="list-style-type: none">• lernen den Umgang mit Metall kennen	Erarbeitung der Kommunikation Wortfeldarbeit Erarbeitung der Fachausdrücke Genaueres Beschreiben der Arbeitsschritte

Wirtschaftslehre Jahrgang 7/8	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ-spezifische Inhalte
<p>Überprüfung der gelernten Fakten anhand eines Arbeitsblattes (Schwerpunkte: Manipulation, Einkaufsfallen, Haushalten)</p> <p>Aufsatz z.B. fiktives Konsumszenario (Schwerpunkt: Selbstreflektion)</p> <p>Kenntnisse über Berufsgruppen und Anforderungsprofile schriftlich nachweisen (Referat, Präsentation, Aufsatz)</p> <p>Auswertung anhand Auswertungsseiten des Berufswahlpasses und Nachgespräch (Beurteilung anhand Checkliste)</p> <p>Beurteilung der Praktikumsmappe nach den Kriterien: Sorgfalt, Ordnung, inhaltliche Detailgenauigkeit, zeitliche Abfolge</p>	<p>Konsum/Werbung</p> <p>meine Stärken/meine Schwächen</p> <p>Berufe</p> <p>Einführung des Berufswahlpasses</p> <p>Gesprächsvorlagen f. Schulen u. Betriebe</p>	<p>Sch.</p> <ul style="list-style-type: none"> • lernen den Begriff „Bedürfnis“ kennen • lernen zwischen verschiedenen Bedürfnisstufen zu unterscheiden • lernen Mechanismen der Werbung kennen <ul style="list-style-type: none"> • werden sich ihrer Fähigkeiten und Interessen bewusst <ul style="list-style-type: none"> • lernen verschiedene Berufe näher kennen • lernen sich angemessen zu verhalten • lernen Fragen zu stellen • über Betriebsbesichtigungen zu berichten <p>schätzen sich selbst ein werden sich ihrer Fähigkeiten u. Interessen bewusst S. lernen Bewerbungsunterlagen zu erstellen und angemessen zu</p>	<p>Wortschatzarbeit Unterscheidung zwischen alltägl. Gebrauch und Fachbegriff Satzstrukturen von Werbesprüchen untersuchen</p> <p>unter besonderer Berücksichtigung der Sprach-behinderung</p> <p>Wortschatzarbeit, Fachbegriffe festigen Strukturierungshilfen, um Fragen zu stellen Üben von Interviews, Telefonaten und Gesprächen während einer Betriebs-erkundung</p> <p>Strukturierungshilfen Unterstützung bei der Rechtschreibung besprechen von Fachbegriffen einüben der</p>

Wirtschaftslehre Jahrgang 7/8	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ-spezifische Inhalte
	<p>Betriebspraktikum Intensive Vor- u. Nachbereitung des Betriebspraktikums (fächerübergreifend)</p> <p>Gespräche mit den Betrieben u. den Schülern</p> <p>Gesprächsauswertung</p>	<p>sammeln S. lernen sich einen Praktikumsplatz zu suchen, sich mit Vorgesetzten zu unterhalten u. darüber in der Schule zu berichten</p> <p>Anwendung der erlernten Fähigkeiten (s. o.)</p> <p>S. lernen sich selbst einzuschätzen (Leistung, Eignung für den Beruf)</p>	<p>Ausdrucksweise bei Berwerbungen</p> <p>Besuche während des Praktikums Moderation bei Problemen unter besonderer Berücksichtigung der Sprachbehinderung</p> <p>Strukturierungshilfen</p>

Hauswirtschaft Jahrgang 7/8	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ-spezifische Inhalte
<p>Leistungsbewertung: Überprüfung der erlernten Fakten, besonders der Vorkommen, Eigenschaften, Mangelercheinungen und Zubereitungsarten anhand eines Arbeitsblattes oder Multiple-Choice-Tests</p> <p>Praktischer und theoretischer Test zur Einhaltung der Regeln zur Sicherheit und Hygiene (z.B. Multiple-Choice, eigenständige Präsentation, Checkliste, Beobachtungsbogen)</p> <p>Praktischer und theoretischer Test: einer gegebenen Mahlzeit die treffenden Garmethoden zuordnen, Ergebnisse präsentieren und Vortragen</p> <p>Überprüfung des Herstellungsprozesses eines Gerichtes nach vorgegebenen Kriterien anhand eines Arbeitsblattes (z.B. Test mit veränderter Reihenfolge und vertauschten Tätigkeiten)</p> <p>Anhand von Zeitungsbeilagen</p>	<p>Verbindliche Inhalte: Vitamine / Nährstoffe</p> <p>Unfallverhütung</p> <p>Garmethoden</p> <p>Rezepte lesen lernen</p>	<p>Sch.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lernen Lebensmittelgruppen kennen u. zu benennen - wissen, welche Lebensmittelgruppen sie für eine gesunde Ernährung bevorzugt auswählen sollten, bzw. welche sie meiden sollten - lernen Nährstoffe im Obst und Gemüse kennen - lernen, Obst u. Gemüse so zu verarbeiten, dass die Nährstoffe erhalten bleiben <ul style="list-style-type: none"> • lernen sich in der Küche angemessen zu verhalten • lernen den sachgerechten Umgang mit Messern, Backofen und heißen Töpfen kennen <ul style="list-style-type: none"> • lernen ausgewählte Gartetechniken kennen und ihre sachgerechte Anwendung <ul style="list-style-type: none"> • lernen Rezepte zu lesen, um entsprechend einzukaufen und 	<p>Wortschatz festigen Oberbegriffe festigen durch Wortfeldarbeit Fachausdrücke festigen Hauswirtschaftsmappe mit Wörterbuchteil oder Cluster Wortfeldarbeit zu Verben</p> <p>gemeinsames Aufstellen von Regeln (kurz und prägnant) Szenische Darstellung der Regeln</p> <p>Wortschatzarbeit in Bezug auf Gartetechniken</p> <p>Erarbeitung von Satzstrukturen Lesehilfen durch Piktogramme und Symbole übersichtlich gestaltete Rezepte kurze Sätze</p>

Hauswirtschaft Jahrgang 7/8	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ-spezifische Inhalte
<p>fiktive Einkäufe zu einer gegebenen Mahlzeit tätigen und die Kaufentscheidungen begründen (Collage mit schriftlichen Begründungen)</p> <p>Anhand eines gegebenen Rezeptes Mengen mit den dafür vorgesehenen Messgeräten maßgenau bereitstellen (praktischer Test)</p>	<p>optionale Inhalte: preisbewusstes Einkaufen</p> <p>Auf die Menge kommt es an</p>	<p>zuzubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • wenden ihr bisher erworbenes Wissen an • kennen geläufige Mengenangaben u. Abkürzungen <ul style="list-style-type: none"> • lernen beim Einkauf auf das Preis-/Mengenverhältnis zu achten • lernen Unterschiede zwischen Marken u. Handelsmarken kennen <ul style="list-style-type: none"> • lernen beim Kochen und Backen die Mengenangaben zu beachten 	<p>exempl. und kleinschrittiges Vorgehen Abkürzungsverzeichnis i. d. HW-Mappe anlegen</p> <p>Festigung der Begriffe Verpackungen Informationen entnehmen</p> <p>Festigung der Abkürzungen u. Mengenangaben Vernetzung mit der Bruchrechnung</p>

Jahrgang 9/10 Technik	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ –spezifische Inhalte
<p>Leistungsbewertung:</p> <p>Überprüfung der gelernten Fakten anhand eines Arbeitsblattes und praktische Prüfung nach vorgegebener Aufgabe anhand einer Checkliste</p> <p>Bewertung anhand vorgegebener Kriterien (Längsachsensymmetrie, optischer und haptischer Eindruck, Funktion, Organisation des Arbeitsplatzes, Nachbearbeitung)</p> <p>Bewertung anhand vorgegebener Kriterien (Längsachsensymmetrie, optischer und haptischer Eindruck, Funktion, Organisation des Arbeitsplatzes, Nachbearbeitung)</p> <p>Praktischer Test anhand vorgegebener Aufgabenstellung (Checkliste)</p> <p>Vorgegebene Maße und Zeichenanweisungen in eine technischen Zeichnung umsetzen</p>	<p>Erwerb des Bohrmaschinenführerscheins</p> <p>Metallbearbeitung (Herstellung eines Flaschenöffners)</p> <p>Metallbearbeitung (Bau eines Tesafilmabrollers)</p> <p>Elektronik (Bau verschiedener Geräte)</p> <p>Technisches Zeichnen</p>	<p>Umgang mit der Handbohrmaschine (Sicherheitsvorschriften)</p> <p>Fachgerechter Umgang mit den Metallbearbeitungs-Werkzeugen</p> <p>Sach – und fachgerechter Umgang mit dem Gewindeschneider Arbeiten nach einer Bauanleitung Organisation, Sorgfalt, Konzentration</p> <p>Grundlegende elektronische Bauteile u. Schaltungen kennenlernen Löten</p> <p>Techn. Zeichnungen anfertigen und lesen können</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Benennen der fachspezifischen Werkzeuge - Handlungsplanung in vollständigen Sätzen - Berichten über Arbeitsstand und Probleme - Benennen der fachgerechten Werkzeuge (Bohrmaschine, Metallsäge, Werkstattfeilen, Schleifpapier, Winkel, Polierscheiben) im Kontext - Exemplarisches Arbeiten - Kleinschrittigkeit - Handlungsplanung in vollst. Sätzen mündlich und schriftlich -Benennen der fachgerechten Werkzeuge (LötKolben, Telefonzange, etc.) im Kontext -Benennen der fachgerechten Werkzeuge (Zeichenplatte, Bleistifte, Geo-Dreieck, Zirkel und Lineal mit Artikelzuordnung)

Jahrgang 9/10 Wirtschaftslehre	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ –spezifische Inhalte
<p>Überprüfung der gelernten Fakten anhand eines Arbeitsblattes</p> <p>Fiktive Verträge anhand einer Kriterienliste vergleichen und bewerten</p> <p>Überprüfung der gelernten Fakten anhand eines Arbeitsblattes</p> <p>Überprüfung der gelernten Fakten anhand eines Multiple-Choice-Tests</p>	<p>Jahrgang 9/10 Technik</p>	<p>Inhalte</p>	<p>Kompetenzerwartung</p>

Jahrgang 9/10 Wirtschaftslehre	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ –spezifische Inhalte
<p>Reflektion mittels Referate, Vorträge oder Präsentationen</p> <p>Beurteilung anhand eines Beobachtungsbogen</p> <p>Kriterien fairen und „unfairen“ Handel benennen anhand eines Arbeitsblattes</p> <p>AGB´s nach vorgegebenen Kriterien vergleichen und schriftlich bewerten</p> <p>Gründung einer fiktiven Schülerfirma skizzieren (Referat, Vortrag, Präsentation, Stellwand, Plakat)</p> <p>Geschlechterspezifische betrieblich und gesetzlich bedeutsame Themen benennen (Arbeitsblatt)</p>			

Jahrgang 9/10 Hauswirtschaft	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ –spezifische Inhalte
<p>Regeln für eine bedarfsgerechte gesunde Mahlzeitengestaltung beschreiben und bewerten. Verschiedene Lebensmittelgruppen in einem Tageskostplan integrieren. Arbeitsteilung und Zusammenführung . Praktische Umsetzung. Bewertung anhand einer Checkliste</p> <p>Probeeinkäufe nach vorgegebenen Rezepten durchführen. Vorstellung der Ergebnisse anhand eines Gruppenvortrages.</p> <p>Verschiedene Verpackungen ihrer Zusammensetzung nach dem Trennverfahren zuordnen. Verschiedene Produkte ihrer Verpackung nach auswählen anhand eines Arbeitsblattes mit eigenständiger Begründung</p> <p>Überprüfung der erlernten Fakten anhand eines Arbeitsblattes. Praktische Überprüfung anhand einer Checkliste</p>	<p>Verbindliche Inhalte:</p> <p>Ernährung und Sozialisation - Kochen für eine Gruppe (Planung und Durchführung)</p> <p>- Preisbewusstes Kochen</p> <p>-Umweltgerechte Ver- und Entsorgung</p> <p>-Spezielle Kostformen für Gesunde</p> <p>Optionale Inhalte:</p>	<p>Durchführung unter ökonomischen, arbeitsorganisatorischen, sozialen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten Arbeitsteilung selbst organisieren</p> <p>Speisenplanung unter finanziellen, gesundheitsbewussten und individuellen Berücksichtigungen</p> <p>Haushaltsplanung unter ökologischen Gesichtspunkten (u.a. umweltfreundliche Entsorgung im Haushalt) Erkennen von Vor- und Nachteilen best. Kostformen und Ermitteln von Eigenschaften naturbelassener Lebensmittel</p> <p>„Familie X erwartet Gäste“: Gruppen erarbeiten eine vollständige Mahlzeit mit Planung, Einkauf Herstellung und Bewertung („Kochduell“)</p> <p>Ursachen für fortschreitende</p>	<p><u>Für alle Inhalte gilt:</u></p> <p>Auswahl geeigneter Arbeitspartner (Kompensation, Helfer-System)</p> <p>Vorstrukturierte Arbeits-und Aufgabenblätter (Formulierungshilfen)</p> <p>Einbeziehung der Interessen der Schüler</p> <p>Methodentraining im Umgang mit Texten</p> <p>Modellierungstechniken, wenn angebracht</p> <p>Handlungsplanung in vollst. Sätzen mündlich und schriftlich</p> <p>Strategien zur Erschließung von Wortbedeutungen und Fachtermini</p>

Jahrgang 9/10 Hauswirtschaft	Inhalte	Kompetenzerwartung	SQ –spezifische Inhalte
<p>Vorgegebenes fiktives Menü anhand von Prospekten bebildern und kalkulieren.</p> <p>Überprüfung der erlernten Fakten anhand eines Arbeitsblattes. Anwendungsregeln für Zucker benennen. Versteckter Zucker in Zutatenlisten entdecken</p> <p>Überprüfung der erlernten Fakten anhand eines Multiple-Choice-Tests</p>	<p>-Kostenermittlung von Menüs</p> <p>- Nahrungsmittelproduktionsprozesse</p> <p>- Überproduktion</p> <p>-Planung und Durchführung von Aufgaben- Beispiel: Einkauf</p>	<p>Denaturierungsprozesse von Lebensmitteln; Fleischproduktion, überhöhte Fettzufuhr und Zuckerkonsum</p> <p>Verbraucherschützende Informationsquellen , z.B. Kennzeichen von Verpackungen, Warentest, Werbung etc. kennenlernen</p>	