

Schulinternes Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft

Jahrgang 5 (Kernunterricht) ca. 35 Stunden / ein Halbjahr

UE	Thema (schulinterne Bezeichnung)	Konkretisierte Kompetenzerwartung Die Schüler und Schülerinnen	Über- geordnete Kompetenz- erwartung	Praxis (Vorschläge)
1	"Haushalt Hauswirtschaft": Fachräume, Arbeitsmittel und Ämterpläne	benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schul- küche (SK), beschreiben und entscheiden sich für optimierte Arbeitsplanung und Arbeitsweisen (SK/UK)	SK 1,2,3 MK 2 SK 2, 4, UK1, HK1	Küchenbege- hung, Ordnungspiel, Geräte- Memory Ämterpläne usw.
2	<u>Theorie</u> Arbeitsplatz Küche: Hygiene und Sicherheit in der Schulküche, rationelles Spülen, Abfall vermeiden und verwerten <u>Praxis</u> Umsetzung ein- facher Rezepte unter Berücksichtigung der Hygiene-, Sicherheits- und Spülregeln	erklären sicherheitsrele- vante Aspekte in der Schulküche (SK) benennen Gefahrenquel- len im priv. Haushalt und erläutern deren Vermei- dungsmöglichkeiten (SK/MK) bewerten Sicherheitsvor- kehrungen im priv. Haus- halt im Hinblick auf deren Effektivität (UK) erläutern Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (SK) bewerten das eigene Arbeitsverhalten, sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Schmuck) im Hinblick auf potentielle Gefährdung entscheiden sich für Ressourcen schonende Ar- beitsweisen (UK), erläutern Formen der Wertstofftrennung u. be- urteilen Möglichkeiten der Müllvermeidung	SK 1,2,3,4 MK 1, 4, 7, 10 UK 1 SK 1,2, 4 MK 9 UK 4, 5, 6 HK 2, MK 7, UK 1, 6 UK 1, 3 HK3	entsprechende Arbeitsblätter und prakt. Umsetzung z.B. Obstsalat, Smoothie, Fruchtsaft- schorle Schichtjoghurt

3	Essgewohnheiten: Alternative und gesunde Zwischenmahlzeiten	beschreiben und beurteilen das eigene Ernährungsverhalten (SK, UK) beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung (MK) und setzen entsprechende Rezepte um (HK)	SK 1, 2 UK 1,2 HK 1, 4 MK 3, SK 1, UK 1 HK 1	z.B. Gurkenkrokodil, Gemüsesticks und Dips, Obstspieße
4	Das Auge isst mit: Dekorieren, garnieren , genießen	charakterisieren die Bedeutung und Funktion der Präsentation von Speisen bei unterschiedlichen Anlässen (SK) stellen her und präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten	SK 2, 4 UK 1 MK 1, 4, 12, 14 HK 1	u.a. Saisonale Tischdeko aus Naturprodukten essbare Weihnachts- bzw. Osterdeko Apfelmus und Marmelade
5	Tischsitten - wann, warum, wozu?	bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens, beschreiben u. beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten in vers. Kulturen	UK 1, 2, 3 MK 10, 12 HK1	entsprechende Texte und Arbeitsblätter Pizzabrötchen, Teigtaschen usw.

Schulinternes Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft

Jahrgang 7.1

Wahlpflichtbereich Technik deckt folgende Inhaltsfelder ab:
 Inhaltsfeld 2: Wohnen und Inhaltsfeld 4: Produktionsprozesse

Jahrgang 7.2 ca. 35 Stunden / ein Halbjahr

Wahlpflichtbereich Hauswirtschaft deckt folgende Inhaltsfelder ab:
 Inhaltsfeld 1: Ernährung und Märkte und Inhaltsfeld 3: Technische Geräte

UE	Inhaltsfeld / Unterrichtssequenzen	Konkretisierte Kompetenzerwartung	Übergeordnete Kompetenzerwartung	Praxis (Vorschläge und Absprachen)
1	Wiederholung: Hygiene und Sicherheit in der Schulküche, rationelles Spülen, Abfall vermeiden und verwerten Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege • Aufbau technischer Geräte 	benennen Gefahrenquellen und bewerten Sicherheitsvorkehrungen im priv. Haushalt und in der Schulküche und erläutern Vermeidungsmöglichkeiten erläutern Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK),	SK 1 - 2 MK 1, 4 SK 1-4 HK 3	ca. 4 Std. Küchenbegehung, entsprechende Texte, Arbeitsblätter, Plakate, Grundreinigung (fak. vor Sommerferien)
2	Ernährung und Märkte (IF 1), Technische Geräte (IF 3) Thema: <i>Ist die Knolle wirklich so toll? – Rund um die Kartoffel</i> Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Regionale Märkte im Lebensmittelbereich 	analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte, analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen, diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme, präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten. planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und	MK 7 MK 8 MK 15 HK 7	ca. 16 Std. Kartoffelgerichte im Vergleich Marktvergleich Sorten und Verarbeitungsformen 1.KA

	<ul style="list-style-type: none"> • Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz • Handhabung technischer Geräte 	werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7).		
3	Ernährung und Märkte (IF 1), Technische Geräte (IF 3) Thema: <i>No-name oder Markenprodukt?</i> Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz 	entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung,	MK 2	ca. 6 Std.
		identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne,	MK 5	Markterkundung
		entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen sowie zubereiteten Speisen und Gerichten,	MK 12	Testvergleiche z.B. Stiftung Warentest
		erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum,	HK 4	Qualitätsmerkmale sensorisch erfassen
		vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum.	HK 5	Verbraucherrechte Reklamation
4	Ernährung und Märkte (IF 1), Produktionsprozesse (IF 4) Thema: <i>Saftig und lecker – aber wie kommen eigentlich die Getränke in die Flasche?</i> Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Optimierung von Arbeitsprozessen 	kalkulieren die Kosten von Fertigprodukten und selbsthergestellten Produkten	MK 6	ca. 9 Std.
		berechnen, messen, erstellen Rezepte für alkoholfreie Cocktails	MK 11	alkoholfreie Cocktails
		analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs,	MK 13	Smoothies
		beschreiben, fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe,	HK 3	Mineralwasservergleich
				Materialvergleich (Einfluss von Verpackungsmaterial auf Geschmack)

	<ul style="list-style-type: none">• Entwurf und Produktion von Getränken	entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um.		2. KA
--	--	---	--	--------------

Jahrgang 8 Wahlpflichtbereich (ca. 70 Stunden im Schuljahr)

UE	Inhaltsfeld / Unterrichtssequenzen	Konkretisierte Kompetenzerwartung Die Schülerinnen und Schüler...	Übergeordnete Kompetenzerwartung	Praxis (Vorschläge und Absprachen)
1	<p>Wiederholung:</p> <p>Hygiene und Sicherheit in der Schulküche, rationelles Spülen, Abfall vermeiden und verwerten</p> <p>Vertiefung</p>	<p>benennen Gefahrenquellen und bewerten Sicherheitsvorkehrungen im priv. Haushalt und in der Schulküche und erläutern Vermeidungsmöglichkeiten</p> <p>erläutern Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln</p> <p>entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen,</p> <p>erläutern Formen der Wertstofftrennung u. beurteilen Möglichkeiten der Müllvermeidung</p> <p>bewerten Reinigungsmittel und ökolog. Alternativen</p>	<p>SK 1- 4</p> <p>MK 1, 4, 7, 9, 10, 12, 13</p> <p>SK 1-4</p> <p>HK 3</p> <p>UK 5, 6</p> <p>HK 7, UK6</p>	<p>ca. 4 Std.</p> <p>Küchenbegehung,</p> <p>entsprechende Texte,</p> <p>Arbeitsblätter,</p> <p>Plakate,</p> <p>Referate</p> <p>Grundreinigung (fak. vor Weihnachten)</p>
2	<p>Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen (IF 8)</p> <p>Thema: <i>Convenience-Produkte</i></p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitsförderliche Ernährungsstile und Essgewohnheiten • Energie- und Nährstoffbedarf des Menschen • Werbestrategien zu Beeinflussung von Essgewohnheiten 	<p>benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen</p> <p>bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit</p> <p>untersuchen Fast-Food-Gerichte im Hinblick auf eine gesunde Ernährung</p> <p>entnehmen Texten Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten</p>	<p>SK 1, 4</p> <p>MK 1, 4, 5, 11, 12</p> <p>UK 1, 5</p> <p>MK 2, HK 5</p> <p>UK3, HK 3, MK 1, 2, 3</p>	<p>ca. 16 Std.</p> <p>Durchführung von Warentests u. -vergleiche, z.B. frische Tomatensuppe versus Tütensuppe, Hamburger und Dönertasche usw.</p> <p>1.KA</p>

3	<p>Gesundheit und Ernährung (IF 5)</p> <p>Thema: <i>Besondere Kostformen: Vollwertkost, Vegetarische und vegane Kost</i></p>	<p>beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung</p> <p>beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung (MK) und setzen entsprechende Rezepte besonderer Kostformen um (HK)</p> <p>erläutern und beurteilen das eigene und alternative Ernährungsverhalten aufgrund von Infos über gesundheitsförderliche Ernährung</p>	<p>UK 1, 6</p> <p>MK 3, SK 1, UK 1</p> <p>HK 1, 5</p> <p>SK1, UK6, MK1, 4, HK 4</p>	<p>ca. 15 Stunden</p> <p>Vollkornprodukte: Brot, Nudeln, Müsli</p> <p>Vegetarische und vegane Kost:</p> <p>Tofu-Produkte, Salate, Suppen, Aufläufe</p> <p>2. KA</p>
4	<p>Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt (IF 7) und Online-Ökonomie (IF 9)</p> <p>Thema: <i>Was liegt im Einkaufskorb?</i></p> <p>Sorten, Einkauf, Vermarktung, Lagerung, Verwendung unserer Grundnahrungsmittel</p> <p>Rechte von Käufern und Verkäufern</p> <p>Digitale Zahlungsvorgänge und Onlinehandel</p>	<p>erheben selbstständig komplexe Daten durch Erschließung von Textinfos, eigenen Recherchen, Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren</p> <p>identifizieren Lebensmitteleigenschaften</p> <p>vergleichen Verfahren der ökol. und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Nahrungsmittel</p> <p>beurteilen unters. Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie, z.B. Massentierhaltung vs. artgerechte Haltung</p> <p>vergleichen an einem Fallbeispiel unterschiedliche Anbieter auf digitalen Märkten im Hinblick auf Qualität, Kosten und Nutzen und Maßnahmen zum Verbraucherschutz</p>	<p>SK 4, MK 4, 8, 12, 13</p> <p>MK 5</p> <p>UK 1, 2, 6 MK 1, 4, 6, 7, 12</p> <p>SK 1, 3, 4 UK 1,5</p> <p>MK 2, 7, 11 UK 5</p>	<p>ca. 19 Std.</p> <p>Saisonkalender Obst und Gemüse:</p> <p>Obst- und Gemüshakes,</p> <p>Eintöpfe, Obstkuchen</p> <p>Marmelade oder Mus</p> <p>fak. Besuch eines landw. Betriebes</p> <p>3.KA (hier auch als Portfolio möglich)</p>

		stellen die Funktionsweise von Onlinebanking und Zahlverfahren dar		
		erklären die Bedeutung des Urheber- und Nutzungsrechts für den digitalen Markt	HK 6	
		erläutern die Bedeutung des Datenschutzes für private Haushalte und Unternehmen bei der Nutzung digitaler Medien	UK 5, 6	
5	<p>Gesundheit und Ernährung (IF 5) und Technische Geräte (IF 3)</p> <p>Thema: <i>Gartechniken im Einzelnen:</i></p> <p>Sicherheitsregeln, Definitionen, Anwendung, Nährstoffgehalt</p>	<p>ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu</p> <p>erläutern Rezepte und setzen diese um, dabei beschreiben sie einfache Verarbeitungsprozesse und beurteilen diese, z.B. im Hinblick auf Nährstoffgehalt</p> <p>erläutern Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel</p>	<p>SK 1, 4 MK 5, 11, 12, 14</p> <p>UK 1, HK 1, MK 14</p> <p>UK 5 HK 2</p>	<p>ca. 15 Std.</p> <p>Entsprechende Umsetzung von Garmethoden: z.B. Frikadellen braten, Bolognese kochen, Hackfleischauflauf oder -strudel backen usw.</p> <p>4.KA (falls 3. KA kein Projekt, dann hier möglich als ...)</p>

Jahrgang 9 Wahlpflichtbereich (ca. 70 Stunden im Schuljahr)

UE	Inhaltsfeld / Unterrichtssequenzen	Konkretisierte Kompetenzerwartung Die Schülerinnen und Schüler:	Übergeordnete Kompetenzerwartung	Praxis (Vorschläge und Absprachen)
1	<p>Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt (IF 7)</p> <p>Thema: <i>Untragbar oder zukunftsfähig?</i></p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit • Upcycling 	<p>entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte.</p> <p>analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme.</p> <p>Bedien und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen</p> <p>erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum.</p>	<p>MK 12</p> <p>MK 8</p> <p>HK 2</p> <p>HK 4</p>	<p>ca. 18 Std.</p> <p>entsprechende Texte, Filme, Apps</p> <p>Arbeitsblätter,</p> <p>Plakate,</p> <p>Referate</p> <p>Praxis: Resteverwertung, Herstellung von essbarer Umverpackung (z. B. Teigschalen) oder ökologisch abbaubarer Verpackung (z. B. Melonenschüsseln)</p> <p>Grundreinigung (fak. vor Weihnachten)</p> <p>1. KA</p>
2	<p>Haushaltsmanagement (IF 6)</p> <p>Thema: <i>Macht sich das bisschen Haushalt von allein?</i></p>	<p>erheben selbständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren</p> <p>analysieren komplexere kontinuierliche Texte</p>	<p>MK 4</p>	<p>ca. 17 Std.</p> <p>ökonomische / rationelle Arbeitsvorgänge</p>

	<p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt Familie und Beruf 	<p>be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel</p>	<p>MK 7</p> <p>HK 1</p>	<p>Filme, Texte, Arbeitsblätter</p> <p>schnelle Gerichte für zwischendurch</p> <p>umfangreiche Gerichte mit unerlässlicher Arbeitsteilung</p> <p>2.KA</p>
3	<p>Berufsorientierung (IF 10)</p> <p>Thema: <i>Mein Berufswunsch – Chance und/oder Risiko für mich?</i></p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Berufsfelder für Haushalt, Technik und Wirtschaft Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten Berufliche Selbstständigkeit Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf Arbeitszeitmodelle Partizipation und Mitbestimmung Einkommen und Steuern 	<p>dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess</p> <p>recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen</p> <p>analysieren komplexere kontinuierliche Texte</p> <p>erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum</p>	<p>HK 8</p> <p>MK 1</p> <p>MK 7</p> <p>HK 4, 7</p>	<p>ca. 20 Std.</p> <p>Praxis: verschiedene Backprojekte</p> <p>3. KA (Projektmappe zum Berufswunsch oder hauswirtschaftlichen Berufen oder Referat mit Ausarbeitung)</p>

4	<p>Gesundheit und Ernährung (IF 5)</p> <p>Thema: <i>Alles Bio oder was?</i></p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung • Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung • Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile 	<p>erheben selbstständig komplexe Daten durch Erschließung von Textinfos, eigenen Recherchen, identifizieren Lebensmitteleigenschaften</p> <p>vergleichen Verfahren der ökol. und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Nahrungsmittel</p> <p>beurteilen unters. Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit</p> <p>stellen fachspezifische Sachverhalte und Fachbegriffe adressatenbezogen und problemorientiert dar</p>	<p>SK 4, MK 4, 8, 12, 13</p> <p>MK 5</p> <p>UK 1, 2, 6 MK 1, 4, 6, 7, 12</p> <p>MK13</p>	<p>ca. 15 Std.</p> <p>Saisonkalender Obst und Gemüse:</p> <p>Salate in verschiedenen Variationen</p> <p>Saisonal und regional kochen</p> <p>4.KA</p>
---	---	--	--	---

Jahrgang 10 Wahlpflichtbereich (ca. 70 Stunden im Schuljahr)

UE	Inhaltsfeld / Unterrichtssequenzen	Konkretisierte Kompetenzerwartung Die Schülerinnen und Schüler:	Übergeordnete Kompetenzerwartung	Praxis (Vorschläge und Absprachen)
1	<p>Wohnen (IF 2)</p> <p>Thema: <i>Die richtige Wohnung finden</i></p>	<p>entwickeln Auswahlkriterien und nutzen diskontinuierliche Texte als Informationsquellen</p> <p>Analyse von Wohnungsanzeigen</p> <p>Ermittlung von Wohnbedürfnissen und Darstellung von Wohnungsgrundrissen</p> <p>systematisieren und präsentieren Informationen zu verschiedenen Versicherungen</p> <p>erproben maßstabsgerechten Einrichtungsvarianten, beurteilen die Wirkung von Farben in Räumen</p>	<p>MK1,2</p> <p>SK1, 3 UK 2</p> <p>SK 1, MK 1, 4,7,12,13, HK 4</p>	<p>ca. 18 Std.</p> <p>Jugendliche Spitzenreiter einmal anders: Obstpizza, Ofenkartoffeln statt Pommes, vegetarischer Döner, Chili sin carne o.ä.</p> <p>Grundreinigung (fak. vor Weihnachten)</p> <p>1. KA</p>
2	<p>Gesundheit und Ernährung (IF 5)</p> <p>Thema: <i>Lebensmittel – geordnete Vielfalt</i></p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Ernährungspyramide – essen und trinken nach Regeln? Produktgruppen und ihre Bedeutung für die Gesundheit • Ein Experiment durchführen: Vitaminverlust bei Obst 	<p>beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung</p> <p>beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung</p> <p>überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten</p>	<p>SK 1 UK 1,3,6 MK 4,5</p> <p>SK1, UK 1, MK 4,5,12,13 HK 1</p>	<p>ca. 17 Std.</p> <p>Auswahl von Gerichten, bei denen eine Produktgruppe im Vordergrund steht. Themenbuffet</p> <p>Jahreszeitliches Gebäck, Garnieren, Verpacken, Dekorieren</p> <p>2. KA</p>

3	<p>Gesundheit und Ernährung (IF 5)</p> <p>Thema: <i>Was ist noch drin im Nahrungsmittel? Die Folgen der Weiterverarbeitung</i></p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Etikett gibt wichtige Informationen • Zusatzstoffe 	<p>beurteilen Verarbeitungsprozesse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln</p> <p>bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit</p> <p>Erläutern die Bedeutung von Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben</p>	<p>SK1,4 UK 1,6 MK 1,4,5,6,7,12 HK 1,4</p> <p>SK1,4 UK 1,6 MK1, HK 1</p>	<p>ca. 15 Std.</p> <p>Gerichte mit bereits verarbeiteten Produkten, Analyse von Zutatenlisten, E-Nummern etc.</p>
4	<p>Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt (IF 7)</p> <p>Thema: <i>Nachhaltig konsumieren für die Zukunft der Erde – aber wie?</i></p> <p>Wir hinterlassen Spuren – passt dein Fuß auf diese Erde</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unser tägliches Wasser – wieviel verbraucht dein Konsum? • Ein Kleidungsstück auf Weltreise – wie kommt die Jeans zu dir? 	<p>erläutern den Begriff Nachhaltigkeit mit Hilfe geeigneter Medien (Video drehen, Interview führen, Präsentation von Beispielen aus dem eigenen Leben)</p> <p>beurteilen den ökologischen Fußabdruck als Instrument, sein eigenes Konsumverhalten zu reflektieren und zu verändern.</p> <p>recherchieren, welche Produkte einen besonders hohen oder niedrigen Verbrauch an virtuellem Wasser haben und erläutern die Gründe dafür.</p> <p>erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung und Erkundung, formulieren Fragestellungen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren</p>	<p>SK 1, MK 2, 7 UK 4 HK 3</p> <p>SK1,4 UK 1,5,6 MK 1,4,5,6,7,12 HK 1,</p> <p>MK1,2</p> <p>SK 4, MK 4, 8, 12, 13 UK 1, HK 4, 7</p>	<p>ca. 20 Std.</p> <p>Gerichte, die ausschließlich aus regionalen und saisonalen Zutaten bestehen: z.B.: Gemüseeintopf, Kartoffelgerichte, Aufläufe, o.Ä., Einsatz des Saisonkalenders</p> <p>ggf. den virtuellen Wassergehalt eines fleischhaltigen und fleischlosen Gerichts berechnen lassen</p>

