

**Das Fach Arbeitslehre /Wirtschaft/Hauswirtschaft/Technik**

wird als Kernfach wie folgt unterrichtet:

Jahrgang 5: 1/2 Jahr Technik  
1/2 Jahr Hauswirtschaft  
Die Klassen werden in 2 Gruppen eingeteilt.  
Der Wechsel von Hauswirtschaft zu Technik erfolgt  
zum Halbjahr.

Jahrgang 7 gesamtes Schuljahr Technik

Ausgewählte Wirtschaftsthemen und die damit verbundenen Kompetenzerwartungen  
werden in die Fächer Hauswirtschaft, bzw. Technik integriert.

<b>UE</b>	<b>Thema</b> (schulinterne Bezeichnung)	<b>Konkretisierte Kompetenzerwartung</b>	<b>Übergeord- nete Kompetenz- erwartung</b>	<b>Praxis</b> (Vorschläge)
<b>1</b>	„Haushalt- Hauswirtschaft“  Kennenlernen der Fachräume	Benennen Einrichtungen, Funktions- Bereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche (SK)	SK 1, 2 3  MK 2	
<b>2</b>	Hygiene und Sicherheit in der Schulküche	Erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der der Schulküche (SK)  Benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Ver- meidungsmöglichkeiten (SK)  Bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität (UK)  erläutern Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln (SK)  bewerten das eigene (Arbeits-) verhalten, sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potentielle Gefährdung (SK)	SK 1,2,3,4  UK 1  MK 1, 4, 7, 10  HK 1, 3, 4,	Fruchtsaft- schorle
<b>3</b>	Essen, Genießen, Spaß am Garnieren  Spülen (Versuche m. Glas u. Margarine)	Charakterisieren die Bedeutung und Funktion der Präsentation von Speisen bei unterschiedlichen Anlässen (SK)  entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung (UK)  Entschieden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)  Benennen Arbeitsmittel in der Schulküche	SK 2, 4  UK 1  MK 1, 4, 7, 8, 12, 14	Lustiger Würstchenfisch
<b>4</b>	WH. u. Vertiefen „Spülen“  Ämterplan  Müll	Beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und –organisation (SK)  Erläutern Formen der Wertstofftrennung Im Hinblick auf Kosten und Nutzen im Privaten Haushalt	SK 2, 3, 4,  UK 1  MK 2, 7, 10, 13  HK 1, 3, 4	Quarkspeise
<b>5</b>	Test (schriftlich)  Messer  Frischkost „5 am Tag „	Entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung Von Sicherheitsaspekten (UK)  Erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK)  erklären den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung (SK) Beschreiben eigene Ernährungsgewohnheiten (SK)	SK 1, 2, 4  UK 1  MK 1, 12  HK 1, 2	