



Städtisches Gymnasium Barntrup



Große Twete 5
32683 Barntrup
Tel.: +49 (0)5263 95165
Fax: +49 (0)5263 95166
sekretariat@gymnasium-barntrup.de

Schulinterner Lehrplan

Der Inklusions-SchülerInnen der Jahrgangsstufe 7-10 (Stand 01/2025)

Hauswirtschaft

Das Fach Hauswirtschaft

Am Gymnasium Barntrup werden die Inklusions-Kinder der Klassen 7-10 jahrgangsstufenübergreifend gemeinsam unterrichtet. Das Fach Hauswirtschaft gehört hier zu Arbeitslehre, welches zusammen mit dem technischen Werken und der Wirtschaftslehre abwechselnd unterrichtet wird. Der Unterricht findet mit zwei Wochenstunden statt und wird in der Schulküche und in Unterrichtsräumen vollzogen. Hierbei wird ein Schwerpunkt auf die praktische Arbeit in der Schulküche und die damit verbundene Förderung der Selbstständigkeit, Versorgung und Organisation im späteren eigenen Haushalt gelegt. Somit wird bei der Leistungsbewertung auch vermehrt die Mitarbeit im Unterricht, die Umsetzung und Entwicklung der Küchenpraxis und die Selbstständigkeit bei der Umsetzung von z.B. Rezepten sowie die Organisation im Unterricht (Materialien wie z.B. Mappenführung) hinzugezogen.

Die Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler sollen im Rahmen der Behandlung der nachfolgenden Unterrichtsvorhaben entwickelt werden:

- 1.) Haushaltsmanagement
- 2.) Leben im Haushalt
- 3.) Haushalt und Globalisierung
- 4.) Gesundheit und Ernährung
- 5.) Konsum und Verantwortung

Unterrichtsvorhaben Hauswirtschaft

Unterrichtsvorhaben I:

Thema : *Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!*

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2)
- erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4),
- beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2).

Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Schulküchen und ihre Einrichtungen
- Arbeitsmittel
- Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene
- Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: *Organisation ist alles! – Küchenarbeit leicht(er) gemacht!*

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- recherchieren unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen - auch unter Nutzung von Inhaltsverzeichnis, Register und Glossar – zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien (MK 1),
- analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 7),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2),
- erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 4),

Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: *Essen mit allen Sinnen – sinnvoll?*

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (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 einfache Geräte und Maschinen (HK 2),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5),
- nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probeweise ab (HK 6).

Inhaltsfelder: IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Essbiografie
- Esskultur

Unterrichtsvorhaben IV:

Thema: *Ausgewogene Mahlzeiten – (k)ein Problem!*

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3),
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 8),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- 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),
- entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3),
- organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7).

Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Nahrungszubereitung
- Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung
- Essbiografie
- Esskultur

Unterrichtsvorhaben V:

Thema: *Siegel, Label, Prüfzeichen und Co. – Was steckt hinter den Produktkennzeichnungen auf der Verpackung?*

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8),
- entwickeln Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien (MK 11),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK3),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2).

Inhaltsfelder:

IF 3 Haushalt und Globalisierung

IF 5 Konsum und Verantwortung

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Gütesiegel (IF 3)
- Nachhaltiges Handeln in privaten Haushalten (IF 3)
- Individuelle und gemeinschaftliche Konsumententscheidungen im privaten Haushalt (IF 5)
- Zielgruppenorientiertes Marketing: Haushalts-, Gender-, Kinder-, Jugend- und Familienmarketing für Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs (IF 5)

Unterrichtsvorhaben VI:

Thema: Wie wirst du Ernährungs- und Gesundheitsprofi? – Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit erkennen und nutzen

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials) und Projektdokumentationen (MK 10),
- zugrundeliegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

Inhaltsfelder:

IF 3 Haushalt und Globalisierung

IF 4 Gesundheit und Ernährung

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Gütesiegel (IF 3)
- Gesundheitsförderliche Lebensweisen (IF 4)
- Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe (IF 4)
- Berufe im Bereich Gesundheit und Ernährung (IF 4)

Unterrichtsvorhaben VII:

Thema: Wer oder was entscheidet, was wir kaufen? – Einflussfaktoren auf das Konsumverhalten privater Haushalte unter Beachtung der Aspekte des Verbraucher- und Datenschutzes

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- entnehmen Einzelmateriale thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien (MK 11),
- beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- analysieren Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrundeliegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4).

Inhaltsfelder:

IF 3 Haushalt und Globalisierung

IF 5 Konsum und Verantwortung

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Nachhaltiges Handeln in privaten Haushalten (IF 3)
- Individuelle und gemeinschaftliche Konsumententscheidungen im privaten Haushalt (IF 5)
- Zielgruppenorientiertes Marketing: Haushalts-, Gender-, Kinder-, Jugend- und Familienmarketing für Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs (IF 5)
- Verbraucherschutz und Datensicherheit (IF 5)

Unterrichtsvorhaben VIII:

Thema: Die Zukunft der Ernährung beginnt heute! – Wege zu nachhaltigen Ernährungssystemen

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- identifizieren Lebensmitteleigenschaften durch Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- analysieren Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrundeliegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2).

Inhaltsfelder:

IF 3 Haushalt und Globalisierung

IF 5 Konsum und Verantwortung

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Ernährungssysteme und planetare Grenzen (IF 3)
- Nachhaltiges Handeln in privaten Haushalten (IF 3)
- Individuelle und gemeinschaftliche Konsumententscheidungen im privaten Haushalt (IF 5)