

Jahrgang 5/6 Unterrichtsvorhaben I: Fit in den Tag – Untersuchung von Ernährungsgewohnheiten am Beispiel Frühstück		Inhaltsfelder: 1: Haushaltsmanagement; 2: Lebensstil und Ernährung; 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt; IF 5: Wohnen und Leben Zeitbedarf: 10 Stunden
Inhaltliche Schwerpunkte	Übergeordnete Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> • Organisationstruktur im Fachraum Schulküche • Sicherheit und Unfallvermeidung • Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • Lebensmittelgruppen • Mahlzeitengestaltung • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung • Küche als Arbeitsplatz 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1). - formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit im Haushalt und wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an (SK 2). - beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4). <p>Im Speziellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche. - erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung. - erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene. - erläutern Formen der Wertstofftrennung im Hinblick auf Kosten und Nutzen für private Haushalte. 	<p>Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2) - identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8) - beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12) - präsentieren einfache Mahlzeiten unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)
<p>Zentrale Begriffe Ämterplan, Arbeitsbereich, Spülbereich, Kochbereich, Essbereich, Unfallgefahren, Spülen, Reinigen, Waschen, Schürze, Umgang mit Wunden, Besteck, Geschirr,... Frühstück, Leistungsfähigkeit, Esssituationen, -protokoll Mülltrennung, -entsorgung</p>	<p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien (UK 1) - formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt (UK 2) <p>im Speziellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch - bewerten zubereitete Speisen und Gerichte kriteriengeleitet - bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen. - Entscheiden sich begründet für den Einsatz von 	<p>Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) - bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2)

	Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten	
Bezüge zu den Querschnittsaufgaben: <ul style="list-style-type: none">• Medienkompetenzrahmen (MKR): 1.2 Digitale Werkzeuge• Rahmenvorgaben Verbraucherbildung in der Schule (VB): B (Ernährung und Gesundheit)• Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE): Ziel 3 (Gesundheit und Wohlbefinden); 3.5 Hauswirtschaft (Analyse und Reflexion von Lebensstilen)		

Jahrgang 5/6 Unterrichtsvorhaben II: Organisation ist alles! – Küchenarbeit leicht(er) gemacht!		Inhaltsfelder: 1: Ernährungsphysio. und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung Zeitbedarf: 4 Stunden
Inhaltliche Schwerpunkte	Übergeordnete Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplanung und –organisation im Küchenbereich der Schule Arbeitsmittel Spülen Nahrungszubereitung 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein. (SK 1) formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit im Haushalt und wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an. (SK 2) beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4). <p>Im Speziellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche. erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung, erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene, erläutern Formen der Wertstofftrennung im Hinblick auf Kosten und Nutzen für private Haushalte 	<p>Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte. (MK 6) analysieren und interpretieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit. (MK 7) präsentieren einfache Mahlzeiten unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten. (MK 14)
<p>Zentrale Begriffe Innerer und äußerer Greifraum, Spülen, Spülbecken, Besteck, Geschirr, Arbeitsbesteck, Töpfe, Messer, Rezept, Arbeitsschritte, Aufgabenteilung</p>	<p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich in vorstrukturierten, fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption (UK 6). <p>Im Speziellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung. 	<p>Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel. (HK 1) bedienen und pflegen einfache Werkzeuge, Geräte und Maschinen. (HK 2)

Jahrgang 5/6 Unterrichtsvorhaben III: Gemüse und Obst vielfältig genutzt		Inhaltsfelder: 2: Lebensstil und Ernährung; 3: Qualität und Konsum; 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt Zeitbedarf: 12 Stunden
Inhaltliche Schwerpunkte	Übergeordnete Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs • Kriterien zur Qualitätsbestimmung • Verfahren zur Lebensmittelprüfung • Produktvergleich • Müllvermeidung und trennung • Lebensmittelverbrauch und –abfälle • Rezepte/ Vergleichskochen 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1) - formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit im Haushalt und wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an. (SK 2) - ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) <p>Im Speziellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten. - beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung. - erstellen Einkaufspläne anhand ausgewählter Kriterien - erläutern in elementarer Form Strategien zur Müllvermeidung und Verfahren zu Mülltrennung und -verwertung 	<p>Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) - identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne. (MK 5) - Überprüfen angeleitete Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Experimente (MK 7) - analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10) - präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter der Nutzung digitaler Medien nach vorgegeben Kriterien (MK 11) - präsentieren einfache Mahlzeiten unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten. (MK 14)
<p>Zentrale Begriffe Ernährungskreis, Ernährungspyramide, Mahlzeiten, Fast Food, Slow Food, Besteck, Geschirr, Tischedecken</p>	<p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien. (UK 1) <p>Im Speziellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung - Bewerten zubereitete Speisen und Gerichte kriteriengeleitet - Beurteilen den Ressourcenverbrauch einfacher haushaltsbezogener Tätigkeiten 	<p>Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1) - bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2) - vertreten die eigene Position 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).

Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:

- Medienkompetenzrahmen (MKR): 2.1 Informationsrecherche, 2.2 Informationsauswertung
- Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule (VB): Ü Allgemeiner Konsum, B Ernährung und Gesundheit, Z1-Z3, Z5
- Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE): thematisiert werden Müllvermeidung und –trennung, Lebensmittelverbrauch und –abfälle
- Berufliche Orientierung: Bewusste Wahrnehmung individueller Interessen und Fähigkeiten zur Förderung von Selbst- und Sozialkompetenz, Experimente und Produktvergleiche erweitern die Methodenkompetenzen um systematische Arbeitsmethoden, die geforderte Qualifikationen in unterschiedlichen Berufen sind

Jahrgang 5/6 Unterrichtsvorhaben IV: Nein zur Wegwerfgesellschaft		Inhaltsfelder: 3: Qualität und Konsum; 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt Zeitbedarf: 8 Stunden
Inhaltliche Schwerpunkte	Übergeordnete Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> • Kriterien zur Qualitätsbestimmung • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung • Ressourcenschonendes Handeln 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) <p>Im Speziellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - erläutern in elementarer Form Strategien zur Müllvermeidung und Verfahren zur Mülltrennung und -verwertung - benennen einfache Verfahren und ausgewählte Kriterien zur Qualitätsbestimmung 	<p>Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) - identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Beispielen (MK 8) - entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) - präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien (MK 11)
<p>Zentrale Begriffe Einwegplastik, Mehrwegplastik, EU-Verbot, Trinkflaschen, Isolierbecher</p>	<p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) - analysieren überschaubare Konsumentenentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) <p>Im Speziellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bewerten ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll 	<p>Handlungskompetenz</p>
<p>Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medienkompetenzrahmen (MKR): 1.2 Digitale Werkzeuge, 2.1 Informationsrecherche, 2.2 Informationsauswertung, 4.1 Medienproduktion • Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule (VB): Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), D (Leben, Wohnen und Mobilität) • Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE): Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion), Ziel 14 (Leben unter dem Wasser) 		

Jahrgang 8 Unterrichtsvorhaben I: Digitalisierung im Haushalt		Inhaltsfelder: 1: Haushaltsmanagement; 2: Lebensstil und Ernährung; 3: Qualität und Konsum; 5: Wohnen und Leben Zeitbedarf: 20 Stunden
Inhaltliche Schwerpunkte	Übergeordnete Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> • Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt • Rollenerwartung in Haushalt und Beruf • Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich • (Online-) Einkauf • Digitale Haushaltsgeräte und Datenschutz 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2) - wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3) 	<p>Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) - überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7) - identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8)
<p>Zentrale Begriffe Haushaltsplan, Arbeitsteilung, Lagerung von LM, Smart Home, Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO), Haushaltsformen, Click & Collect, Online Shop, Rationalisierung</p>	<p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) - erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3) - analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) 	<p>Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2) - entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3)
Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:		

Jahrgang 8 Unterrichtsvorhaben II: So wirst du Einkaufsprofi		Inhaltsfelder: 1: Haushaltsmanagement; 2: Lebensstil und Ernährung; 3: Qualität und Konsum; 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt Zeitbedarf: 22 Stunden
Inhaltliche Schwerpunkte	Übergeordnete Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> • Hygiene, Sicherheit, Reinigung • Lagerung und Bevorratung • Nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln • Lebensmittelkennzeichnung • Lebensmittelsicherheit • Produktvergleich • Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe korrekt dar (SK1) - ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) <p>Im Speziellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben - beschreiben anhand eines Beispiels die Auswirkungen eines nachhaltigen Konsums auf die private Haushaltsführung 	<p>Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) - erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) - identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5)
<p>Zentrale Begriffe Markterkundung, Supermarkt, Etikett, Einkaufsplan, Abfall vermeiden, Lagerung, Einkaufsfallen, Fairer Handel, konventionelle LM, ökologische LM, Resteküche</p>	<p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien. (UK 1) - erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3) - analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) <p>Im Speziellen:</p>	<p>Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1) - entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3) - nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK4)

	<ul style="list-style-type: none">- entscheiden sich für eine Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen	
Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:		

Jahrgang 9 Unterrichtsvorhaben I: Fast Food oder ein gesunder Snack?		Inhaltsfelder: 2: Lebensstil und Ernährung 3: Qualität und Konsum 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt Zeitbedarf: 20 Stunden
Inhaltliche Schwerpunkte	Übergeordnete Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> • Esskultur • Lebensmittelkennzeichnung • Lebensmittelsicherheit • Produktvergleich • Umgang mit Ressourcen • Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen 	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) - beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5) 	Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) - führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) - identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5)
Zentrale Begriffe Fast Food, Systemgastronom, Ernährungspyramide, Lebensmittelkennzeichnung, Hamburger, Umwelt, Ökologischer Fußabdruck, Energiehaushalt, Convenience Food	Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) - analysieren komplexe Konsumentenentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven (UK 4) - analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6) 	Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) - bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2)
Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:		

Jahrgang 9 Unterrichtsvorhaben II: Vielfältige Esskultur		Inhaltsfelder: 2: Lebensstil und Ernährung 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt Zeitbedarf: 15 Stunden
Inhaltliche Schwerpunkte	Übergeordnete Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> • Esskultur • Lebensweise • Gesellschaftlicher Wandel • Globale Lebensmittelverarbeitung 	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - Wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 4) 	Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - Führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) - Erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Tutorials (MK 10)
Zentrale Begriffe Ernährungspyramide, Digitalisierung in der Ernährung, Vor- und Nachteile von Apps, Tischsitten, Garverfahren, Traditionen	Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - Erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3) - Entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) - Analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6) 	Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - Verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) - Bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2)
Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:		

Jahrgang 10 Unterrichtsvorhaben I: „Heraus aus dem Nest“ Von der ersten Wohnungssuche bis zur Planung der Einweihungsfeier		Inhaltsfelder: 1 Haushaltsmanagement 2 Lebensstil und Ernährung 5 Wohnen und Leben Zeitbedarf: 20 Stunden
Inhaltliche Schwerpunkte	Übergeordnete Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> • Verteilung und Organisation im privaten Haushalt • Lebensstil und Ernährung • Wohnbedürfnisse und Wohnungssuche 	<p>Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe korrekt dar (SK1) 	<p>Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK2) - erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien Rezepte, Tutorials und Projektdokumentationen (MK10) - präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und eigenen Kriterien (MK11)
<p>Zentrale Begriffe Haus-und Familienarbeit Arbeitsteilung Arbeitsplan Auskommen mit dem Einkommen Miete, Kaution, Mietvertrag, Hausordnung, Smart Home Nachhaltigkeit, Umweltbelastung durch Ernährung Ökologischer Fußabdruck</p>	<p>Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien. (UK 1) - formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist. (UK 2) - analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive Bedürfnisse und Interessen (UK 4) 	<p>Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - entwickeln Lösungen und Lösungswege fachbezogener Probleme (HK3) - nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK4)
Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:		

Jahrgang 10 Unterrichtsvorhaben II: „Catering: hausgemacht oder liefern lassen?“ Vergleich der Rahmenbedingungen für professionelles Catering und private Nahrungszubereitung		Inhaltsfelder: 1Haushaltsmanagement 2 Lebensstil und Ernährung 3 Qualität und Konsum 5 Wohnen und Leben Zeitbedarf: 15 Stunden
Inhaltliche Schwerpunkte	Übergeordnete Kompetenzen	
<ul style="list-style-type: none"> • Lagerung und Bevorratung • Verteilung und Organisation von Arbeit • Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf • Nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln • Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft • Vielfalt der Esskultur • Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich • Lebensmittelsicherheit • Produktvergleich • Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen 	Sachkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar. (SK 1) - beschreiben (fachbezogene) Berufsfelder und Berufsbilder (SK5) 	Methodenkompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch - erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK3) - erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Tutorials , Projektdokumentationen (MK10) - erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 13)
Zentrale Begriffe Lebensmittelqualität, Einkauf und sachgerechte Lagerung von Nahrungsmitteln Nudging, Superfood, Essen to go, Ernährungstrends Onlinekauf, Catering Berufsfelder, Veränderung der Arbeitswelt, Berufswahl, Schlüsselkompetenzen Berufserkundung, Männerberufe/Frauenberufe den eigenen Weg finden, Medien der Berufsberatung	Urteilskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte(UK 2) - analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) - analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigene) Perspektive der Berufswahl (UK 6) 	Handlungskompetenz Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK1) - entwickeln Lösungen und Lösungswege fachbezogener Probleme (HK3) - nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4) - planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5)
Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:		

