

Lehrplan Arbeitslehre / Hauswirtschaft 5/6

Inhaltsfeld	Kompetenzbereiche	Kompetenzerwartungen
1. Schulküche und ihre Einrichtung	Schüler/innen: - benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche	- benutzen und pflegen die Schulkücheneinrichtung sachgerecht
2. Arbeitsmittel	- erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche, sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung	- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen - setzen Geräte und Maschinen sachgerecht und unter Berücksichtigung der Sicherheitsvorschriften ein
3. Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule	- erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel und Nahrungsmittel - entwickeln in kommunikativen Zusammenhängen Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese um	- organisieren die Nahrungszubereitung in der Gruppe selbständig
4. Personen-, Arbeitsplatz und Lebensmittelhygiene	- erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene, sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene	- verarbeiten Lebensmittel unter Beachtung der Hygienevorschriften
5. Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung	- beschreiben und erklären die Lebensmittelpyramide - benennen und bewerten Lebensmittelgruppen	- erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen und Schaubilder zur Darstellung von Informationen

6. Nahrungszubereitung	<ul style="list-style-type: none"> - be- und verarbeiten Lebensmittel - kooperieren innerhalb der Gruppe 	<ul style="list-style-type: none"> - be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel
7. Essbiographie	<ul style="list-style-type: none"> - beschreiben ihre eigenen Ernährungsgewohnheiten - stellen ihre Essgewohnheiten in einen kulturellen Kontext 	<ul style="list-style-type: none"> - identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder
8. Esskultur	<ul style="list-style-type: none"> - kochen Gerichte aus unterschiedlichen Kulturen - präsentieren und bewerten ihre Gerichte in der Gruppe - pflegen das soziale Miteinander bei Tisch 	<ul style="list-style-type: none"> - präsentieren einen Themenmenü unter ästhetischen Gesichtspunkten

Lehrplan Arbeitslehre / Hauswirtschaft 7/8

Inhaltsfeld	Kompetenzbereich	Kompetenzerwartungen
1. Nährstoffe	Schüler/innen: - beschreiben die Aufgaben der Nährstoffe im menschlichen Körper	- erläutern die Bedeutung der Nährstoffe unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte
2. Ernährungspyramide	- erstellen eine Ernährungspyramide	- wenden ihre Kenntnis auf die Ernährungsplanung an
3. Fast-Food	- analysieren Fast-Food hinsichtlich der Inhaltsstoffe	- beurteilen Fast-Food
4. Produktkennzeichnungen	- untersuchen Verpackungen, - analysieren in Ansätzen Werbestrategien	- bewerten Produkte hinsichtlich ihrer Zusatzstoffe und ihres Zucker- und Fettgehalts - erkennen sprachliche und gestalterische Aspekte von Werbestrategien
5. Selbst Hergestelltes, Halbfertig-/Fertigprodukt	- vergleichen Kosten, Zeit und Qualität	- beurteilen die Produkte nach gesundheitlichen, ökologischen und ökonomischen Aspekten
6. Reinigung von Werkstoffen und Wäschepflege	- erläutern die Aufgaben der Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Waschmitteln - differenzieren die Wäschepflegesymbole	- setzen Reinigungs- und Waschmittel unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte fachgerecht ein
7. Arbeitsplanung und Organisation der Nahrungszubereitung	- be- und verarbeiten Lebensmittel	- erzeugen arbeitsteilig gesunde Speisen unter Berücksichtigung ästhetischer Aspekte

Lehrplan Arbeitslehre / Hauswirtschaft 9

Inhaltsfeld	Kompetenzbereich	Kompetenzerwartungen
1. Lebensmittelanalyse	Schüler/innen: - arbeiten selbständig mithilfe der Nährwerttabelle	- differenzieren Nährstoffgehalte unterschiedlicher Lebensmittel - beurteilen sie in Ansätzen nach gesundheitlichen Aspekten
2. Lebensmittellehre	- analysieren in Ansätzen Texte, Filme, Grafiken, Schaubilder zur Herkunft, Vermarktung und Geschichte von Lebensmitteln	- berichten – auch kritisch – über die Herkunft, die Vermarktung und die Geschichte von Lebensmitteln
3. Ernährung und Krankheiten	- analysieren Texte, Fallbeispiele, Schaubilder oder Filme	- beurteilen Lebensmittel im Zusammenhang mit Krankheiten - entscheiden sich für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen im Hinblick auf die Auswahl und Zubereitung von Nahrungsmitteln
4. Arbeitsplanung und -organisation der Nahrungszubereitung	- be- und verarbeiten Lebensmittel	- präsentieren gesunde Speisen und Gerichte unter Berücksichtigung ästhetischer Aspekte

Lehrplan Arbeitslehre / Hauswirtschaft 10

Inhaltsfeld	Kompetenzbereich	Kompetenzerwartungen
1. Lebensmittel als Industrieprodukt	Schüler/innen: - analysieren und erläutern industrielle Fertigungsmethoden	- beurteilen Snacks, Süßwaren, Diät- und Light-Produkte, vitaminisierte Produkte und Kinderlebensmittel nach gesundheitlichen Aspekten
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel	- vergleichen ökologische Tierhaltung und Massentierzucht - vergleichen ökologischen Landbau und konventionellen Landbau	- identifizieren unterschiedliche Standpunkte - beurteilen nach gesundheitlichen, ethischen und wirtschaftlichen Kriterien
3. „Faire“ Ware	- beschreiben historische und internationale Zusammenhänge des Arbeits-, Waren- und Kapitalmarktes	- beurteilen fair produziert und gehandelte Ware hinsichtlich ihrer sozialen und gesundheitlichen Effizienz
4. Ressourcenerhaltung	- stellen die Zielsetzungen einzelner Umweltverbände dar und erklären ihre Arbeit - beschreiben u.a. den industriellen Fischfang und seine Auswirkung	- recherchieren selbständig in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen - beurteilen die Arbeit der Verbände
5. Arbeitsplanung und -organisation der Nahrungszubereitung	- be- und verarbeiten Lebensmittel	- organisieren die Nahrungszubereitung selbständig - präsentieren Themen-Menüs unter Berücksichtigung gesundheitlicher und ästhetischer Aspekte

