

# Gesamtschule Lindenthal



## Schulinterner Lehrplan – *Fach Hauswirtschaft*

(Stand Dezember 2019)

### Inhaltsverzeichnis

0. Einleitung.....	2
1. Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit.....	2
1.1 Das Fach Hauswirtschaft im schulischen Kontext.....	2
1.2 Grundsätze der Unterrichtsorganisation.....	3
2. Entscheidungen zum Unterricht.....	3
2.1 Unterrichtsmethoden und -organisation in heterogenen Lerngruppen.....	3
2.2 Lernmaterialien und Medienkonzept.....	3
3. Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft .....	3
3.1 Allgemeine Grundsätze der Leistungsbewertung.....	4
3.2 Vereinbarungen zur „Sonstigen Mitarbeit“ .....	4
3.3 Vereinbarungen zu Klassenarbeiten.....	4
4. Themengebundene kompetenzorientierte Unterrichtsvorhaben in den Doppeljahrgängen.....	5

## **0. Einleitung**

Die Gesamtschule Lindenthal wurde im Jahr 2019 gegründet und befindet sich an zwei Standorten. Die Jahrgänge 5 – 7 werden am Standort in Lindenthal und die Jahrgänge 8 - 13 am Standort in Müngersdorf beschult.

Die vierzügige Schule wird im Schuljahr 2019 / 2020 zunächst von 95 Schüler\*innen der Jahrgangsstufe fünf besucht.

## **1. Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit**

Die Fachkonferenz ist der Qualitätsentwicklung und -sicherung des Faches Hauswirtschaft verpflichtet. Folgende Vereinbarungen werden als Grundlage einer teamorientierten Zusammenarbeit vereinbart: Sie verpflichtet sich zur regelmäßigen Teilnahme an Implementationsveranstaltungen, Qualitätszirkeln für die Unterrichtsentwicklung im Fach Hauswirtschaft sowie an Fortbildungen im Rahmen der Unterrichtsentwicklung und Förderung. Der Verantwortliche für die Unterrichtsentwicklung, das Fortbildungskonzept der Fachschaft Hauswirtschaft sowie für die Fortschreibung der schulinternen Lehrpläne ist die gesamte Fachschaft. Sie verpflichtet sich dazu, Inhalte und Maßnahmen zur Unterrichtsentwicklung zeitnah in der Fachkonferenz umzusetzen. Der Hauswirtschaftsunterricht wird in der Sekundarstufe I auf der Grundlage der verbindlichen Stundentafel erteilt:

Jahrgang 5:           1-stündig (67,5 Minuten) halbjährlich

Jahrgang 6:           1-stündig (67,5 Minuten) halbjährlich

### **1.1 Das Fach Hauswirtschaft im schulischen Kontext**

Das Fach Hauswirtschaft wird im 5. und 6. Jahrgang halbjährig einstündig (67,5 Minuten) unterrichtet.

Die Lehrküche besteht aus maximal 16 Arbeitsplätzen, von denen jeweils vier zu einer Küchenkoje zusammengefasst sind. Die Küchenkojen sind für vier Personen ausreichend ausgestattet. Neben der Küche befindet sich ein Seminarraum, um theoretische Arbeit durchzuführen.

## **1.2 Grundsätze der Unterrichtsorganisation**

Im 5./6. Jahrgang werden die Klassen geteilt und im halbjährlichen Wechsel in Hauswirtschaft und Technik unterrichtet. Aus räumlichen und sicherheitsrelevanten Gesichtspunkten ist eine Gruppenstärke von 16 Schülern und Schülerinnen nicht zu überschreiten.

In Inklusionsklassen muss die Doppelbesetzung durch einen Sonderpädagogen gewährleistet sein.

## **2. Entscheidungen zum Unterricht**

### **2.1 Unterrichtsmethoden und -organisation in heterogenen Lerngruppen**

Im Unterricht werden für die praktische Arbeit folgende Diagnoseverfahren eingesetzt:

- 5. Klasse: „Lustiger Brotaufstrich“
- Alle Jahrgänge: „Angebotstheke: Meine Assoziationen zum Hauswirtschaftsunterricht“

### **2.2 Lernmaterialien und Medienkonzept**

Die Gesamtschule Lindenthal legt großen Wert auf den Einsatz von Medien für die erfolgreiche und aktive Teilhabe am gesellschaftlichen Leben, dafür müssen Voraussetzungen geschaffen werden, die der Bedeutung im Unterricht gerecht werden. Hierzu gehört die Schaffung adäquater Rahmenbedingungen. Im Fachbereich Arbeitslehre / Hauswirtschaft werden folgende Medien in Zukunft nötig sein:

- Fachbücher für die Jahrgänge
- PC in der Lehrküche
- Overhead-Projektor
- Fernseher

Zur Veranschaulichung bestimmter Arbeitsprozesse und Arbeitsverfahren sollen Lehrfilme, Filmsequenzen und Bilder auch mittels PC und Beamer präsentiert werden. PowerPoint Präsentationen dienen zur Erläuterung von bestimmten Arbeitstechniken und unterstützen Schülervorträge.

## **3. Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft**

Die Fachkonferenz Hauswirtschaft vereinbart ein Konzept zur Leistungsbewertung auf der Grundlage des Kernlehrplans 2013, in welchem festgelegt ist, welche Grundsätze und Formen der Leistungsmessung und Leistungsbewertung verbindlich in den jeweiligen Jahrgangsstufen gelten bzw. zu erbringen sind. Sie stellt dadurch die Vergleichbarkeit der Anforderungen innerhalb einzelner Jahrgangsstufen sicher.

Die Leistungsbeurteilung orientiert sich dabei am spezifischen Lernvermögen, an den im Lehrplan beschriebenen Kompetenzerwartungen und den Zielsetzungen eines Unterrichtsvorhabens.

### 3.1 Allgemeine Grundsätze der Leistungsbewertung

Hier gelten vom Grundsatz her die allgemeinen Regelungen im SchulG. § 48 „ Grundsätze der Leistungsbewertung“ und die Vorgaben des Kernlehrplans X.

### 3.2 Vereinbarungen zur „Sonstigen Mitarbeit“

Zur Ermittlung der Note zur sonstigen Mitarbeit werden folgende Beurteilungsmaterialien herangezogen:

- Gruppenbeurteilungsbögen für die handwerkliche Praxis
- Beurteilungsbögen zur Bewertung des Hefters
- Beurteilungsbögen für die sonstige Mitarbeit

### 3.3 Vereinbarungen zu Klassenarbeiten

Der unten aufgeführte Notenschlüssel ist ein Beschluss von einer Lehrerkonferenz:

Notenschlüssel bei niederen Leistungsanforderungen:

Prozente	0-19	20-39	40-54	55-69	70-84	85-100
Noten	6	5	4	3	2	1

Notenschlüssel bei gehobenen Leistungsanforderungen:

Prozente	0-14	15-29	30-46	47-64	65-82	83-100
Noten	6	5	4	3	2	1

#### 4. Themengebundene kompetenzorientierte Unterrichtsvorhaben in den 5./6. Jahrgängen

##### 5.1.1 Jahrgangsstufe 5/6 (1 Halbjahr)

###### Unterrichtsvorhaben I:

**Thema:** *Einführung in das Fach Hauswirtschaft*

###### **Zu entwickelnde Kompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche, Arbeitsmittel und -geräte in der Schulküche
- erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung
- bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen
- erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene
- analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag
- berücksichtigen situationsgerecht grundlegende Sicherheits- und Hygieneregeln bei der praxisgeleiteten Arbeit in der Schulküche
- erläutern und berücksichtigen situationsgerecht arbeitsorganisatorische Voraussetzungen
- erstellen gruppenintern einen Ämterplan (arbeitsteiliges Planen und Organisieren von Arbeitsschritten) und setzen ihn im praxisgeleiteten Unterricht um
- arbeiten im Team
- reflektieren Verantwortungsübernahme und Zusammenarbeit in den Lerngruppen
- erläutern die Handhabung eingesetzter Nahrungsmittel, Arbeitsgeräte und -mittel
- lesen und verstehen Rezepte und setzen sie sachgerecht im praxisgeleiteten Unterricht um
- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen
- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel und beherrschen Grundtechniken der Nahrungszubereitung
- bedienen und reinigen Arbeitsgeräte und -mittel sachgerecht

- entsorgen Wertstoffe entsprechend der regionalen gesetzlichen Vorgaben und den schulischen Gegebenheiten

**Inhaltsfelder:** KLP IF 1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Schulküchen und ihre Einrichtung:
  - Küchenrallye
  - Regeln in der Schulküche
  - Sicherheitsregeln und Unfallgefahren
- Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene:
  - Hygieneregeln
  - Spülen
- Arbeitsplanung und -organisation in der Schulküche:
  - Arbeitsplatzgestaltung
  - Ämterplan
  - Rezeptsprache
- Sachgerechter Umgang mit Arbeitsmitteln und -geräten:
  - Einsatz von Messern (Schneidetechniken)
  - Küchenwaage, Messbecher, Litermaß, Löffelmaß, Messermaß
  - Handrührgerät
  - Herd
  - Backofen
- Nahrungszubereitung:
  - Speisen und Gerichte unter Berücksichtigung der sachgerechten Nutzung von Arbeitsmitteln und -geräten
- Entsorgung von Produkten und Produktverpackungen in der Schulküche
  - Mülltrennung in der Schulküche

## Unterrichtsvorhaben II:

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

### **Zu entwickelnde Sachkompetenzen:**

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten (machen sich ihre Nahrungsvorlieben und –abneigungen bewusst)
- können einfache Gerichte zubereiten, den Geschmack erproben und für sich beurteilen
- erläutern Möglichkeiten den Tisch alltags- und situationsgerecht einzudecken
- benennen Tischmanieren und wenden sie an

**Inhaltsfelder:** KLP IF 1a (Ernährungsphysiologische & gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), KLP IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen & Ernährung)

### **Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Nahrungszubereitung:
  - Speisen und Gerichte, die einer ausgewogenen Ernährung entsprechen
- Essbiografie
  - Ess- und Trinkgewohnheiten
- Esskultur
  - Tischmanieren