

---

# Stoffverteilungsplan für das Fach Hauswirtschaft

---

Realschule Essen-Überruhr

---

Stand: Februar 2011

---

<u>Gegenstandsbereich:</u> <b>Ernährungsfunktion</b>	<b>Themeneinheit 1:</b> <b>Richtiges Arbeiten in der Küche</b>	Umfang: <b>8 -10 Unterrichtsstunden</b>	Jahrgangsstufe: <b>9/10</b>
<b>Bausteine der Themeneinheit</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennenlernen der Schulküche und richtige Zuordnung der Arbeitsgeräte in den Schränken</li> <li>• Hygieneregeln</li> <li>• Unfallgefahren und Unfallverhütung in der Küche</li> <li>• Arbeitsplatzeinrichtung</li> <li>• Das richtige Spülen von Hand</li> <li>• Rezeptarbeit</li> <li>• Messerarten und Schneidetechniken</li> </ul>			
<b>Grundlegende didaktische Orientierungen</b>			
<u>1. Lebenserhaltung:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Nahrungszubereitung</li> </ul>	<u>2. Gestaltung des Zusammenlebens:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unfallgefahren und Unfallverhütung</li> <li>• Zweckmäßige Gestaltung und Einrichtung der Hausaltsküche</li> </ul>	<u>3. Entwicklung von Umweltbewusstsein:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplanung und -organisation im Haushalt</li> </ul>	
<b>Ökonomische Bildung</b>			
<b>Intentionen/Ziele:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schülerinnen und Schüler sollen mit der Arbeit in der Schulküche vertraut werden und grundlegende Arbeitstechniken und Fachkenntnisse erwerben.</li> </ul>			
<u>Ggf. fächerverbindende Kooperation mit</u>		<b>Zugriffe und Materialtypen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsgeräte und Inventarlisten der Schulküche</li> </ul>	<u>Fachvokabular:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachbegriffe der Arbeitsgeräte, z.B. Palette, verschiedene Messerarten</li> </ul>

<u>Gegenstandsbereich:</u> <b>Ernährungsfunktion</b>	<b>Themeneinheit 2:</b> <b>Kriterien für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung</b>	<b>Umfang:</b> <b>10-12 Unterrichtsstunden</b>	<b>Jahrgangsstufe:</b> <b>9/10</b>
<b>Bausteine der Themeneinheit</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der BMI (Body –Mass –Index)</li> <li>• Die Unterscheidung verschiedener Lebensmittelgruppen und ihre Bedeutung für die Ernährung</li> <li>• Aufgaben und Bedeutung der verschiedenen Nährstoffe</li> <li>• Der Ernährungskreis und die Ernährungspyramide</li> </ul>			
<b>Grundlegende didaktische Orientierungen</b>			
<u>1. Lebenserhaltung:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Ernährung und Nahrungszubereitung</li> <li>• Bedarfsgerechte Ernährung</li> <li>• Nährstoffschonende Zubereitung</li> <li>• Hygiene bei der Lebensmittelverarbeitung</li> </ul>	<u>2. Gestaltung des Zusammenlebens:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soziale Bedeutung der Ernährung</li> <li>• Ernährung im sozialen Zusammenleben</li> <li>• Geschlechtsspezifisches Ernährungsverhalten</li> </ul>	<u>3. Entwicklung von Umweltbewusstsein:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kauf von Lebensmittel</li> <li>• Berücksichtigung saisonaler Obst- und Gemüsesorten</li> </ul>	
<b>Ökonomische Bildung</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preisvergleich beim Kauf von Lebensmitteln</li> <li>• Richtiges Haushalten mit dem vorhandenen Budget der Haushaltskasse</li> </ul>			
<b>Intentionen/Ziele:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Kriterien für eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung und hinterfragen ihr eigenes Essverhalten kritisch.</li> </ul>			
<u>Ggf. fächerverbindende Kooperation mit</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biologie</li> <li>• Sport</li> <li>• Mathematik</li> </ul>	<b>Zugriffe und Materialtypen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsposter des AID</li> <li>• Ernährungspyramide und Ernährungskreis als Modelle</li> <li>• Lebensmittelkarten</li> </ul>		<u>Fachvokabular:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BMI</li> <li>• Nährstoffe</li> <li>• Ernährungskreis, -pyramide</li> </ul>

<u>Gegenstandsbereich:</u>  <b>Freizeitfunktion</b>	<b>Themeneinheit 3:</b>  <b>Gewinnung freier Zeit-Nutzung freier Zeit</b>	<b>Umfang:</b>  <b>8 Unterrichtsstunden</b>	<b>Jahrgangsstufe:</b>  <b>9/10</b>
<b>Bausteine der Themeneinheit</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Freie Zeit- was ist das?</li> <li>• Rationale Planung – Nahrungszubereitung in Abhängigkeit von der richtigen Arbeitsorganisation</li> <li>• Gemeinsam sind wir stark – sinnvolle Aufgabenteilung in der Schulküche und Zuhause</li> <li>• Technik – Für und Wider: Rationeller Einsatz von Küchengeräten</li> <li>• Freie Zeit – Zeit für andere und für mich</li> </ul>			
<b>Grundlegende didaktische Orientierungen</b>			
<u>1. Lebenserhaltung:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterscheidung von Arbeit/Freizeit und Erholung/Entspannung</li> <li>• Freizeitgewinnung durch richtige Arbeitsplanung</li> </ul>	<u>2. Gestaltung des Zusammenlebens:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Freizeitplanung und –gestaltung</li> <li>• Freizeitangebote</li> <li>• Freizeit und Freizeitindustrie</li> </ul>	<u>3. Entwicklung von Umweltbewusstsein:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosten der Freizeitgestaltung</li> <li>• Realisierung von Freizeitaktivitäten</li> </ul>	
<b>Ökonomische Bildung</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schülerinnen und Schüler sollen Kosten und Nutzen von Küchengeräten untersuchen und Freizeitkosten kritisch hinterfragen.</li> </ul>			
<b>Intentionen/Ziele:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen, die Aufgaben im Haushalt rationell zu planen und durchzuführen.</li> <li>• Sie sollen zudem Freizeit bewusst planen und genießen lernen.</li> </ul>			
<u>Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Politik</li> <li>• Religion</li> </ul>		<b>Zugriffe und Materialtypen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>	<b>Fachvokabular:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>

<u>Gegenstandsbereich:</u> <b>Wohnfunktion</b>	<b>Themeneinheit 4:</b> <b>Überlegte Wohnraumgestaltung und sinnvolle Wohnraumnutzung</b>	<b>Umfang:</b> <b>10-12 Unterrichtsstunden</b>	<b>Jahrgangsstufe:</b> <b>9/10</b>
<b>Bausteine der Themeneinheit</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufteilung von Wohnraum</li> <li>• Grundrisse</li> <li>• Einrichtung</li> <li>• Küchenplanung</li> <li>• Wohnungssuche</li> <li>• Mietverträge</li> </ul>			
<b>Grundlegende didaktische Orientierungen</b>			
<u>1. Lebenserhaltung</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wohnwertbestimmung</li> <li>• Einrichtung von Räumen nach arbeitsorganisatorischen Gesichtspunkten, z. B. Fadenstudie bei der Küchenplanung</li> <li>• Sinnvolle Wohnungsnutzung/ Wohnraumgestaltung</li> <li>• Wohnumfeld/Infrastruktur</li> </ul>	<u>2. Gestaltung des Zusammenlebens:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Wohnformen</li> <li>• Funktionszuordnung in der Wohnung</li> <li>• Wohnungssuche</li> <li>• Wohnrecht</li> </ul>	<u>3. Entwicklung von Umweltbewusstsein:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energieverbrauch im Haushalt</li> <li>• Ökologische Wohnungsreinigung und Wäschepflege</li> </ul>	
<b>Ökonomische Bildung</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erarbeitung von Kosten für Mieten, Nebenkosten und Beschaffung von Wohnungseinrichtung</li> </ul>			
<b>Intentionen/Ziele:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen, wie Wohnraum gesucht, bedürfnisorientiert eingerichtet und genutzt wird und einen Überblick über die Kosten für Einrichtung und Unterhalt bekommen.</li> </ul>			
<u>Ggf. fächerverbindende Kooperation mit</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mathematik</li> </ul>	<b>Zugriffe und Materialtypen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mietangebote aus Zeitungen</li> </ul>		<u>Fachvokabular:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wohnwert, Infrastruktur, Nebenkosten etc.</li> </ul>

<u>Gegenstandsbereich:</u>  <b>Freizeitfunktion</b>	<b>Themeneinheit 5:</b>  <b>Wir planen ein Fest</b>	<b>Umfang:</b>  <b>8 - 10 Unterrichtsstunden</b>	<b>Jahrgangsstufe:</b>  <b>9/10</b>
<b>Bausteine der Themeneinheit</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planung einer Feier/ eines Essens</li> <li>• Speisefolge und Menüauswahl</li> <li>• Einkauf</li> <li>• Tischdekoration</li> <li>• Organisations- und Ablaufplan</li> </ul>			
<b>Grundlegende didaktische Orientierungen</b>			
<u>1. Lebenserhaltung:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationssuche und –verarbeitung geeigneter Rezepte</li> <li>• Kostenplanerstellung und -verwaltung</li> </ul>	<u>2. Gestaltung des Zusammenlebens:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation und Verteilung der zu erledigenden Aufgaben</li> <li>• Gestaltung des Raumes und des festlich gedeckten Tisches</li> <li>• Tischsitten</li> </ul>	<u>3. Entwicklung von Umweltbewusstsein:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vermeidung von Müll</li> </ul>	
<b>Ökonomische Bildung</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen mit einem vorgegebenen Budget ein Fest zu planen und durchzuführen.</li> </ul>			
<b>Intentionen/Ziele:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen, ein Fest oder Essen entsprechend des Anlasses (z.B. weihnachtliches Festessen oder Grillfest) zu planen, vorzubereiten, durchzuführen und nachzubereiten.</li> </ul>			
<u>Ggf. fächerverbindende Kooperation mit:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kunst</li> <li>• Informatik</li> <li>• Musik</li> </ul>	<b>Zugriffe und Materialtypen</b>		<u>Fachvokabular:</u>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachbücher zur Tischdekoration, Serviettentechnik, für Einladungskarten, Kochbücher, etc.</li> <li>• Internetrecherche. Tischgestaltung und evtl. Rezepte</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Knigge</li> </ul>

## Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft

### **Mündliche Leistungen**

- Wiederholungen des Gelernten
- Fragen und Antworten in Bezug auf Qualität und Quantität in Unterrichtsgesprächen
- Querverweise aufzeigen können
- Konstruktive Mitarbeit in Partner- und Gruppenarbeit
- Arbeitsergebnisse strukturiert zusammenfassen

### **Schriftliche Leistungen**

- Schriftliche Übungen  
Bewertungen nach:
  - a.) Grad der Durchdringung der Fragestellung
  - b.) Sachliche und fachspezifische Richtigkeit der Darstellung
  - c.) Klare gedankliche Struktur
  - d.) Verständliche Ausdrucksweise

Dauer ca. *10 bis 15 Minuten*, überschaubarer Inhalt von *1 bis 4 Unterrichtsstunden*

- Referate
- Heft/Mappenführung

### **Sonstige Mitarbeit**

- Verhalten während der Nahrungszubereitung
- Arbeitsverhalten in der Gruppe bei der praktischen Arbeit: Teamfähigkeit, Arbeitsteilung, Hilfestellung bei anderen Schülern
- Aktives Zuhören
- Einbringen von Kenntnissen aus anderen Fächern
- Beschaffung von zusätzlichen Materialien

### **Leistungserwartungen**

- Reproduktion
- Reorganisation
- Problemlösen
- Transfer