

Schulinterner Rahmenplan

Für das Fach **Hauswirtschaft**

Jahrgangsstufe 7

| Bildungsstandards/Rahmenplan | Inhalte | Wochen- stunden | Die Schülerinnen und Schüler können bis zu den Winterferien | Die Schülerinnen und Schüler können bis zum Schuljahresende |
|--|---------|--------------------|--|--|
| Grundlage: Fachplan der allgemeinen Förderschule – Hauswirtschaft | | | | |
| <p>Der Unterricht in der Förderstufe III orientiert sich an dem Ziel, die Schüler zu befähigen, für sich selbst und ihre zukünftige Familie sorgen zu können. Den Mittelpunkt bildet die Organisation des Haushalts als ein wirtschaftliches und soziales Aufgabenfeld. Durch den Gemeinschaftsunterricht von Jungen und Mädchen trägt der Unterricht als gemeinschaftsförderndes Element zur partnerschaftlichen Bewältigung von Aufgaben im Haushalt bei. Notwendige zu vermittelnde Grundkenntnisse werden in praktische Aufgaben eingebunden.</p> | | | | |
| Der Schüler soll: | | | | |
| <ul style="list-style-type: none">• zunehmend Freude gewinnen über persönliche Ergebnisse• erworbenes Wissen und Können bei der Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung anwenden• Arbeits- und Organisationsabläufe kennen lernen• kritische Prüfung des Warenangebots und der Qualitätsmerkmale beachten• weitgehend die Wechselwirkung von finanziellen Möglichkeiten und Angeboten durchdringen• wesentliche Arbeitsweisen für den Haushalt üben• sich für eine gesunde Ernährung entscheiden• auf Ordnung und Sauberkeit in der Küche achten• persönliche Hygiene einhalten• wichtige Bedürfnisse von Säugling und Kleinkind kennen lernen• eigene Beiträge leisten zur Umwelterhaltung und -schonung• Geräte, Materialien und Arbeitsergebnisse beschreiben und nach vorgegebenen Kriterien einschätzen | | | | |
| <p>Sowohl der Umfang als auch die Abfolge der Themen sind den örtlichen Erfordernissen anzupassen. Dem Sprachgebrauch kommt eine besondere Bedeutung zu. Die Schüler sollen einfache, überschaubare Sachverhalte in kurzer Form sachlich richtig beschreiben. Die Förderung der Wahrnehmung und die Schulung der Feinmotorik sind ebenso Bestandteil des HW-Unterrichts wie auch die Berücksichtigung der fachübergreifenden Aspekte, vor allem in Deutsch, Mathematik, Biologie und Sozialkunde.</p> | | | | |

Wohnen

- Küchenbereich pflegen und instand halten
- Sauberkeit und Ordnung in der Küche durch:
 - Einsatz technischer Geräte und Automaten
 - Anwenden richtiger Reinigungs- und Pflegemittel
 - Wäschepflege und -erhalten in Verbindung mit Nadelarbeit

Arbeitsorganisation/ Arbeitstechniken

- Arbeitsbereiche in der Küche
- Arbeitsplatzgestaltung
- Reinigungs- und Pflegearbeiten
- Der Abwasch – Arbeitsschritte, Abwaschfolge
- Fußbodenpflege
- Waschen – Trocknen – Bügeln

Umgang mit Haushaltsgeräten

- Gefahrenquellen im Haushalt
- Vermeidung von Unfällen
- Unfälle im Haushalt – Erste Hilfe
- Hygieneregeln (persönliche Hygiene, Hygiene am Arbeitsplatz)
- Elektrische Geräte (Elektroherd, Backofen, Kühlschrank, Mikrowelle, Waschmaschine, Kleingeräte)

- erkennen, dass die Schulküche ein Arbeitsplatz mit unterschiedlichen Unfallgefahren ist
- für diese Gefahren und Risiken sensibilisiert werden und sie benennen
- die Notwendigkeit erkennen, sich entsprechend der Regeln zur Unfallverhütung zu verhalten sowie Hygienevorschriften einhalten
- mit Haushaltsgeräten sicher umgehen
- Gefahren einschätzen und durch die Teilnahme am Erste Hilfe Kurs "Retten macht Schule" sicher auf Unfälle und Verletzungen reagieren
- Arbeitsbereiche in der Küche benennen und sich ihren Arbeitsplatz entsprechend der Vorgaben und eigenen Bedürfnisse sinnvoll einrichten
- die Arbeitsschritte vor, während und nach dem Abwasch darstellen und die Abwaschfolge beachten
- Waschmittel bei der Reinigung der Handtücher angemessen dosieren
- mit der Waschmaschine (Programmeinstellung) umgehen sowie die Wäsche mit und ohne Klammern aufhängen
- kleine Ausbesserungsarbeiten mit Nadel und Faden durchführen
- mit dem Bügeleisen umgehen und die gebügelte Wäsche entsprechend zusammenlegen

Gesunde Ernährung

- Lebensmittel
- Erzeugnisse aus ökologischem Anbau
- Gesundheitliche Risiken von falscher Ernährung

Nahrungsmittel und Zubereitung von Speisen

- Kochen für die Familie
- Garmethoden
- Planung und Zubereitung von Speisen nach Rezept
- Der gedeckte Tisch
- Das kalte Büfett
- Essen in der Gemeinschaft
- Getränke
- Backen und Kochen zu festlichen Anlässen
- Typische Gerichte verschiedener Nationen
- Anrichten und Servieren
- abwechslungsreiche Pausenbrote selbst gestalten (Aktion "Gesundes Pausenbrot")

Ernährungsbewusstes Verhalten

- Unsere Nahrung, Nahrungsmittel als Nährstoffträger
- Ernährungskreis
- Bedeutung der Nährstoffe
- Funktion der Nährstoffe
- Kräuter und Gewürze
- Vollwertige Kost

- grundlegende Arbeitstechniken zum Umgang mit verschiedenen Lebensmitteln (Schälen, Schneiden, Reiben, Hobeln, Raspeln etc.) anwenden
- Gerichte nach Anleitung und Rezepten zubereiten (z.B. einfache Salate, Soßen, Dipps, Kräuterquark, Obstsalat, Gemüsesuppe, Vor- und Nachspeisen)
- Abkürzungen in Rezepten verstehen und erläutern
- Zutaten abwägen und abmessen
- unterschiedliche Verarbeitungs- und Garmethoden von Lebensmitteln (Kochen, Braten, Dämpfen, Garen, Backen etc.) benennen und einsetzen
- das Verhältnis Topfdurchmesser – Herdplatte beachten und erklären
- landestypische Lebensmittel und Gewürze erkennen und einsetzen
- einen Tisch normgerecht und ansprechend eindecken (Position Besteck, Teller, Glas, Serviette)
- auf Grundlage eines Rezeptes einen Einkaufszettel schreiben
- verschiedene Serviettenfalttechniken (Fächer, einfacher Tafelspitz etc.) nach Anleitung umsetzen
- kleinere gastronomische Aufgaben übernehmen (Bestellungen entgegennehmen, Servieren, Abräumen, Verkaufen etc.)
- Lebensmittel in die Ernährungspyramide einordnen, gesunde und ungesunde Nahrungsmittel anhand der Lebensmittelpyramide benennen
- Nährstoffe, Vitamine und Ballaststoffe zu Lebensmitteln zuordnen
- ein Ernährungstagebuch führen und die Bedeutung von regelmäßigen, ausgewogenen Mahlzeiten ableiten

| Kaufen | | | |
|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sinnvolles Einkaufen • Werbung und Werbematerialien • Lebensmittelkennzeichnung und ihre Nutzung • Überblick über verschiedene Betriebsformen des Einzelhandels | <ul style="list-style-type: none"> - Formen des Einzelhandels (Discounter, Supermarkt, Wochenmarkt, Fachgeschäft), Angebot und Preisunterschiede - Einkaufsfallen - Vorratshaltung (Gründe, Möglichkeiten, Lagerfähigkeit) - Warenkennzeichnung (Angaben auf Verpackungen, Siegel, Mindesthaltbarkeitsdatum) - gemeinsamer Einkauf im Lebensmittelmarkt und Erkennen von Bioprodukten anhand der Kennzeichnung | | <ul style="list-style-type: none"> - Angebots- und Preisunterschiede (Fachgeschäfte, Supermärkte, Discounter, Märkte etc.) erkennen - Werbematerialien nutzen, um Preise zu vergleichen und im Rahmen des vorhandenen Budgets zu kalkulieren - die Lebensmittelmenge für unterschiedliche Gruppenstärken kalkulieren und Verschwendung vermeiden - Kenntnisse über die Herkunft von Bioprodukten erlangen (konventionelle Tierhaltung vs. Biohaltung, Vorteile regionaler und saisonaler Produkte) - Angaben auf Lebensmittelverpackungen sowie die Bedeutung der Bezeichnungen MHD, Einweg und Mehrweg erläutern - die richtige Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln im Haushalt darstellen |
| Werterhaltungen | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pflegerische Maßnahmen zur Werterhaltung größerer und kleinerer Gegenstände • Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel | <p>Unsere Schule – Unser Klassenraum</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anwendung pflegerischer Maßnahmen zur Werterhaltung von Möbeln, Gegenständen und Arbeitsmaterialien im Schulalltag | | <ul style="list-style-type: none"> - im Schulalltag gezielt auf ein gepflegtes, sauberes Umfeld achten und selbständig pflegerische Maßnahmen zur Werterhaltung durchführen |

Gefährdete Umwelt

- Erhaltung der Umwelt als Voraussetzung zum Leben
- Umweltschutz
- Umweltbewusstes Verhalten im Haushalt durch:
 - richtige Sortierung der Haushaltsabfälle
 - Vermeidung nicht recycelbarer Materialien
 - geringen Einsatz von Treibgas
- Umweltbelastungen haben verschiedene Ursachen

Blau – Gelb – Schwarz

- Wir sortieren unseren Müll im Klassenraum und in der Hauswirtschaftsküche
- Ökonomie (Transportwege von Gütern) → Klimawandel

- Müll selbständig sortieren und wenden ihre Kenntnisse im Schulalltag bewusst an
- erkennen, dass sie mit Produkten aus der Region lange und umweltschädigende Transportwege verhindern können

Energie

- Wir erzeugen und verwenden Energie
- Energievorräte sind Lebensgrundlage der Menschheit
- Sparsame Verwendung von Energie, z. B. durch richtiges Lüften der Wohnung, angepasste Raumtemperatur
- Energieversorgung und -verbrauch
- Richtiger Gebrauch der Kühlgeräte

Energie sparen in der Schule

- Achten auf Lichtquellen
- Lüften
- Raumtemperatur
- Gebrauch von elektrischen Geräten und Medien

- im Schulalltag bewusst auf den Energieverbrauch achten und Verschwendung vermeiden

| Freizeit | | | | |
|--|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Regelmäßigkeit im Tagesablauf zur Gesunderhaltung und körperlicher Fitness • Freizeitaktivitäten in Schule, Wohngebiet und Freizeitzentren • Feste und Feiern • Kleidung und Kosmetik • Freizeitgestaltung im Rahmen der Schule/Klasse | <p>Sinnvolle Freizeitgestaltung Vertraut machen mit kulturellen Angeboten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kino – Theater – Sportvereine – Museen – Begegnungsstätten für Jugendliche | | <ul style="list-style-type: none"> – an kulturellen Veranstaltungen teilnehmen z.B. Schulkinowoche, Theater- und Museumsbesuche usw. eingebunden in Projekte der Klasse oder der Schule – Sportangebote der Schule oder von Vereinen (Kooperationspartner unserer Schule) nutzen | <ul style="list-style-type: none"> – eine Klassenfahrt gemeinsam planen und kulturelle Veranstaltungen besuchen – bei Projekten, Festen und Veranstaltungen der Schule und im Wohngebiet organisatorische Aufgaben übernehmen und selbständig und zuverlässig ausführen |
| Methodencurriculum: | | | Die Schülerinnen und Schüler können bis zu den Winterferien | Die Schülerinnen und Schüler können bis zum Schuljahresende |
| <p>Die Vermittlung der Inhalte des Hauswirtschaftsunterrichtes orientiert sich an den Unterrichtsmethoden des AWT- Unterrichts: Projekt, Erkundung, Fertigungsaufgabe, Produktanalyse, experimentelle Methode, Fallstudie, Planspiel, Rollenspiel</p> <p>Die Kompetenzentwicklung im Hauswirtschaftsunterricht orientiert sich an den Schwerpunkten des AWT-Unterrichts:</p> <p>Sachkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> – Entwerfen, Planen und Herstellen von Produkten – Modellhaftes Gestalten von Objekten – Kennen von Fachbegriffen und fachtypischen Betrachtungsweisen – Eigenständiges und zielgerichtetes Sammeln von Informationen <p>Methodenkompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mehrperspektivische Betrachtungsweise von Sach- und Handlungsbereichen – Beherrschen von fachspezifischen Lern- und Arbeitstechniken – Anwenden von fachspezifischen Handlungsabläufen, Algorithmen sowie Fachbegriffen – Nutzen verschiedener Informationsquellen – Erkunden von Objekten und Prozessen durch Beobachtung, Analyse, Synthese und Verallgemeinerung – Erkunden von Objekten und Prozessen durch praktische Tätigkeit und sinnliches Erleben | | | | |

Selbstkompetenz

- Anbahnung eines beruflichen Selbstkonzeptes unter Berücksichtigung berufsorientierender Sachverhalte und Methoden
- Selbstständiges kreatives Gestalten von Produkten
- angeleitetes Planen von Arbeitsaufgaben
- angeleitete Kontrolle und Bewertung der Arbeitsergebnisse
- Entwickeln eines sachbezogenen kritischen Denkens

Sozialkompetenz

- Entwickeln von Gewohnheiten zum Einhalten von Vorschriften, Regeln und Normen
- Zielgerichtetes Arbeiten in unterschiedlichen Sozialformen
- Angemessenes Umgehen mit Konflikten

| Fächerverbindende und fachübergreifende Projekte: | Bis zu den Winterferien | Bis zum Schuljahresende |
|--|-------------------------|-------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| Evaluation (Klassenarbeiten): | Bis zu den Winterferien | Bis zum Schuljahresende |
| Arbeitsergebnisse | X | X |
| Planung und Durchführung hauswirtschaftlicher Aufgaben | X | X |
| Zubereitung von Speisen | X | X |
| Bemerkungen (schulinterne Spezifika): | | |
| tägliches gesundes Schulfrühstück zubereitet und unterstützt durch die „Rostocker Tafel“ | | |
| "Apfelkiste" | | |
| Aktion "Gesundes Pausenbrot" | | |