

Schulinterner Rahmenplan

Für das Fach **Hauswirtschaft**

Jahrgangsstufe 8

Bildungsstandards/Rahmenplan	Inhalte	Wochen- stunden	Die Schülerinnen und Schüler können bis zum Schuljahresende	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>				

Verantwortung übernehmen

- Verwenden des Einkommens
- Verteilen von Aufgaben
- Arbeitsteilung sinnvoll planen
- Einsatz moderner, zeitsparender Haushaltsgeräte

Haushaltsführung

- Aufgaben und Tätigkeiten in der Küche
- Unfall – Unfallschutz
- Der Einkauf
- Aufgabenverteilung
- Einnahmen und Ausgaben

Soziale Funktionen in der Küche

- Grundregeln

Hygiene im hauswirtschaftlichen Bereich

- Regeln zur Hygiene
- Unfallverhütung
- Der Abfall

- mit dem vorhandenen Budget eine Mahlzeit planen, entsprechend kalkulieren und einkaufen
- Aufgaben selbständig untereinander verteilen und entsprechende Arbeitsschritte unter Anleitung ausführen
- Hygiene- und Unfallschutzvorschriften einhalten
- Absprachen treffen und gehen verantwortungsvoll miteinander um
- halten Vorschriften, Regeln und Normen ein

Freizeit

- 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

Sinnvolle Freizeitgestaltung

Vertraut machen mit kulturellen Angeboten

- Kino
- Theater
- Sportvereine
- Museen
- Begegnungsstätten für Jugendliche

- 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

- 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

Wohnen

<ul style="list-style-type: none">• Eine Wohnung pflegen und instand halten• Küchen-, Wohn- und Sanitärbereich• Sauberkeit und Ordnung im privaten Haushalt durch:<ul style="list-style-type: none">○ Einsatz technischer Geräte und Automaten○ Anwenden richtiger Reinigungs- und Pflegemittel○ Wäschepflege und -erhalten in Verbindung mit Nadelarbeit	<ul style="list-style-type: none">– Sauberkeit und Ordnung im privaten Haushalt <p>Arbeitsorganisation / Arbeitstechniken</p> <ul style="list-style-type: none">– Arbeitsplatzgestaltung– Reinigungs- und Pflegearbeiten– Der Abwasch– Chemische und mechanische Reinigungsmittel– Zeichen erkennen und deuten– Fußbodenpflege– Fensterreinigung <p>Umgang mit Haushaltsgeräten</p> <ul style="list-style-type: none">– Wiederholung Unfälle im Haushalt durch Strom– Elektrische Geräte (Elektroherd, Backofen, Kühlschrank, Mikrowelle, Waschmaschine, Kleingeräte)– Unfälle im Haushalt – Erste Hilfe		<ul style="list-style-type: none">– Regeln zur Unfallverhütung beachten sowie Hygienevorschriften einhalten– mit Haushaltsgeräten sicher umgehen– Gefahren einschätzen und reagieren– Arbeiten selbständig organisieren sowie Arbeitstechniken sicher anwenden– chemische und mechanische Reinigungsmittel unterscheiden, bekannte Reinigungsmittel zuordnen und deren Anwendung erklären
---	--	--	---

Kaufen

<ul style="list-style-type: none">• Sinnvolles Einkaufen: Täglicher Einkauf und Einkauf zu besonderen Anlässen bzw. Festtagen unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit (Nutzung von	<ul style="list-style-type: none">- Formen des Einzelhandels (Discounter, Supermarkt, Wochenmarkt, Fachgeschäft), Angebot und Preisunterschiede		<ul style="list-style-type: none">– Preise vergleichen und im Rahmen eines Budgets kalkulieren– Vermarktungsstrategien untersuchen und zwischen	<ul style="list-style-type: none">– Produktinformationen für Kauf- und Nutzungsentscheidungen selbstständig auswählen– Angaben auf Lebensmittelverpackungen sowie
--	---	--	--	--

<p>Sonderangeboten, Bedarfsmengen für den privaten Haushalt ermitteln)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbraucherbewusstes Verhalten beim Einkaufen und der Verwendung von Nahrungsmitteln • Überblick über verschiedene Betriebsformen des Einzelhandels (Fachgeschäfte, Supermärkte) • Lebensmittelkennzeichnung und ihre Nutzung • Vom richtigen Haushalten: • Verantwortungsvoller Einsatz des Familienbudgets • Notwendige Versicherungen • Werbung und Werbematerialien • Unterscheiden zwischen neutraler Beratung und Information gegenüber interessengebundener • Beratung und Werbung • Einflüsse des Kaufverhaltens durch Werbung 	<ul style="list-style-type: none"> - Sonderangebote, Einkaufstipps - Vorratshaltung (Grundvorrat) - Warenkennzeichnung (Angaben auf Verpackungen, Siegel, Mindesthaltbarkeitsdatum) 		<p>informierender und manipulierender Werbung unterscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Konsumententscheidungen vergleichen und beurteilen – Produktinformationen für Kauf- und Nutzungsentscheidungen selbstständig auswählen 	<p>erläutern</p> <ul style="list-style-type: none"> – die richtige Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln im Haushalt darstellen
<p>Werterhaltungen</p>				
<ul style="list-style-type: none"> • Pflegerische Maßnahmen zur Werterhaltung größerer und kleinerer Gegenstände • Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel 	<p>Unsere Schule – Unser Klassenraum</p> <p>Anwendung pflegerischer Maßnahmen zur Werterhaltung von Möbeln, Gegenständen und Arbeitsmaterialien im Schulalltag</p>		<ul style="list-style-type: none"> – im Schulalltag gezielt auf ein gepflegtes, sauberes Umfeld achten und selbstständig 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

Fremde Länder und Kulturen

- Andere Länder – andere Lebensbedingungen
- Wir begegnen Menschen aus

- typische Gerichte verschiedener Nationen
- Kennenlernen von

- landestypische Lebensmittel und Gewürze erkennen und einsetzen
- Nahrungsmittel und Früchte anderer Länder benennen und verarbeiten

<ul style="list-style-type: none"> • aller Welt • Aktuelle Ereignisse aus anderen Ländern • Kennenlernen von Nahrungsmitteln, Früchten und Gerichten anderer Länder 	<p>Nahrungsmitteln, Früchten und Gerichten anderer Länder</p>		
Gesundheit – Krankheit			
<ul style="list-style-type: none"> • Häusliche Krankenpflege • Kinderkrankheiten • Pflege kranker Kinder • Ernährung bei Krankheit, Schonkostgerichte 	<p>Nahrungsmittel und Zubereitung von Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ernährung bei Krankheit – Kochen für die Familie 		<ul style="list-style-type: none"> - benennen, welche Faktoren bei schonender Ernährung Beachtung finden sollten - ausgewählte Schonkostgerichte benennen und nach Anleitung zubereiten
Gesunde Ernährung			
<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel • Erzeugnisse aus ökologischem Anbau • Gesundheitliche Risiken von falscher Ernährung 	<p>Nahrungsmittel und Zubereitung von Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Zubereitungsmethoden – Planung und Zubereitung von Speisen nach Rezept – Der gedeckte Tisch – Das kalte Büfett – Getränke – Backen und Kochen zu festlichen Anlässen – Anrichten und Servieren <p>Ernährungsbewusstes Verhalten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Unsere Nahrung, Nahrungsmittel als Nährstoffträger – Ernährungskreis – <i>Bedeutung der Nährstoffe</i> – Funktion der Nährstoffe 		<ul style="list-style-type: none"> – grundlegende Arbeitstechniken zum Umgang mit verschiedenen Lebensmitteln (Schälen, Schneiden, Reiben, Hobeln, Raspeln etc.) anwenden – unterschiedliche Verarbeitungs- und Garmethodenmethoden von Lebensmitteln (Kochen, Braten, Dämpfen, Garen, Backen etc.) benennen und einsetzen – Zutaten abwägen und abmessen – Gerichte nach Rezept zubereiten (Vor-, Haupt- und Nachspeisen) – Abkürzungen in Rezepten verstehen und erläutern – das Verhältnis Topfdurchmesser – Herdplatte beachten und begründen – 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 Serviettenfaltechniken umsetzen – 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

- | | | | |
|--|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- Kräuter und Gewürze- Vollwertige Kost | | |
|--|--|--|--|

Methodencurriculum:

Die Vermittlung der Inhalte des Hauswirtschaftsunterrichtes orientiert sich an den Unterrichtsmethoden des AWT- Unterrichts:

Projekt, Erkundung, Fertigungsaufgabe, Produktanalyse, experimentelle Methode, Fallstudie, Planspiel, Rollenspiel

Die Kompetenzentwicklung im Hauswirtschaftsunterricht orientiert sich an den Schwerpunkten des AWT-Unterrichts:

Sachkompetenz

- Entwerfen, Planen und Herstellen von Produkten
- Modellhaftes Gestalten von Objekten
- Kennen von Fachbegriffen und fachtypischen Betrachtungsweisen
- Eigenständiges und zielgerichtetes Sammeln von Informationen

Methodenkompetenz

- 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 zum Schuljahresende	Bis zum Schuljahresende
Evaluation (Klassenarbeiten):	Bis zum Schuljahresende	Bis zum Schuljahresende
Berufswahlpass – Dokumentationen zum Praktikum	Sachverhalte und Zusammenhänge mit sprachlichen, grafischen, multimedialen Mitteln verständlich aufbereiten, dokumentieren und präsentieren	
Arbeitsergebnisse, Präsentationen und Vorträge	X	X
Planung und Durchführung hauswirtschaftlicher Aufgaben bei Klassen- und Schulveranstaltungen	X	X
Zubereitung von Speisen	X	X
Bemerkungen (schulinterne Spezifika):		
tägliches gesundes Schulfrühstück zubereitet und unterstützt durch die „Rostocker Tafel“		
"Apfelkiste"		
Aktion "Gesundes Pausenbrot"		