

Niedersächsisches  
Kultusministerium

Kerncurriculum  
für die Realschule

---

## **Hauswirtschaft**

---



Niedersachsen

An der Erarbeitung des Kerncurriculums für das Unterrichtsfach Hauswirtschaft in der Realschule waren die nachstehend genannten Personen beteiligt:

Karin van Borssum, Leer  
Karin Cristal, Burgdorf  
Nina Dittrich, Hannover  
Heike Esser, Friedeburg  
Inka Hofer, Hannover  
Dr. Ingrid Otto, Sarstedt  
Gregor Plesse, Haselünne

Die Ergebnisse des gesetzlich vorgeschriebenen Anhörungsverfahrens sind berücksichtigt worden.

Herausgegeben vom Niedersächsischen Kultusministerium (2010)  
30159 Hannover, Schiffgraben 12

Druck:  
Druckerei Schwitalla  
Himmelsthür  
Konrad-Naue-Straße 15  
31137 Hildesheim

Das Kerncurriculum kann als "PDF-Datei" vom Niedersächsischen Bildungsserver (NIBIS) (<http://www.cuvo.nibis.de>) heruntergeladen werden.

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>Allgemeine Informationen zu den niedersächsischen Kerncurricula</b>	<b>5</b>
<b>1 Bildungsbeitrag des Faches Hauswirtschaft</b>	<b>7</b>
<b>2 Unterrichtsgestaltung mit dem Kerncurriculum</b>	<b>9</b>
<b>3 Kompetenzbereiche im Fach Hauswirtschaft</b>	<b>10</b>
<b>3.1 Inhaltsbezogener Kompetenzbereich</b>	<b>11</b>
<b>3.2 Prozessbezogene Kompetenzbereiche</b>	<b>11</b>
<b>3.3 Themenfelder</b>	<b>15</b>
<b>Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung</b>	<b>15</b>
<b>Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit</b>	<b>18</b>
<b>Themenfeld 3: Lebensmittelqualität und Konsumententscheidungen</b>	<b>19</b>
<b>Themenfeld 4: Lebensstile und Essgewohnheiten</b>	<b>22</b>
<b>Themenfeld 5: Ökonomie, Ökologie und Soziales</b>	<b>24</b>
<b>4 Leistungsfeststellung und Leistungsbewertung</b>	<b>26</b>
<b>5 Aufgaben der Fachkonferenz</b>	<b>28</b>
<b>Anhang Operatoren</b>	<b>29</b>
<b>Beispiele für die Umsetzung der Themenfelder</b>	<b>31</b>



## **Allgemeine Informationen zu den niedersächsischen Kerncurricula**

### **Kerncurricula und Bildungsstandards**

Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung sind zentrale Anliegen im Bildungswesen. Grundlage von Bildung ist der Erwerb von gesichertem Verfügungs- und Orientierungswissen, das die Schülerinnen und Schüler zu einem wirksamen und verantwortlichen Handeln auch über die Schule hinaus befähigt. Den Ergebnissen von Lehr- und Lernprozessen im Unterricht kommt damit eine herausragende Bedeutung zu. Sie werden in Bildungsstandards und Kerncurricula beschrieben.

Für eine Reihe von Fächern hat die Kultusministerkonferenz Bildungsstandards verabschiedet, durch die eine bundesweit einheitliche und damit vergleichbare Grundlage der fachspezifischen Anforderungen gelegt ist. Die niedersächsischen Kerncurricula nehmen die Gedanken dieser Bildungsstandards auf und konkretisieren sie, indem sie fachspezifische Kompetenzen der Module ausweisen und die dafür notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten benennen. In Kerncurricula soll ein gemeinsam geteilter Bestand an Wissen bestimmt werden, über den Schülerinnen und Schüler in Anforderungssituationen verfügen.

### **Kompetenzen**

Kompetenzen umfassen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten, aber auch Bereitschaften, Haltungen und Einstellungen, über die Schülerinnen und Schüler verfügen müssen, um Anforderungssituationen gewachsen zu sein. Kompetenzerwerb zeigt sich darin, dass zunehmend komplexere Aufgabenstellungen gelöst werden können. Deren Bewältigung setzen gesichertes Wissen und die Kenntnis und Anwendung fachbezogener Verfahren voraus.

Schülerinnen und Schüler sind kompetent, wenn sie zur Bewältigung von Anforderungssituationen

- auf vorhandenes Wissen zurückgreifen,
- die Fähigkeit besitzen, sich erforderliches Wissen zu beschaffen,
- zentrale Zusammenhänge des jeweiligen Sach- bzw. Handlungsbereichs erkennen,
- angemessene Handlungsschritte durchdenken und planen,
- Lösungsmöglichkeiten kreativ erproben,
- angemessene Handlungsentscheidungen treffen,
- beim Handeln verfügbare Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten einsetzen,
- Ergebnisse des eigenen Handelns an angemessenen Kriterien überprüfen.

### **Kompetenzerwerb**

Der Kompetenzerwerb beginnt bereits vor der Einschulung, wird in der Schule in zunehmender qualitativer Ausprägung fortgesetzt und auch im beruflichen Leben weitergeführt. Im Unterricht soll der Aufbau von Kompetenzen systematisch und kumulativ erfolgen. Wissen und Können sind gleichermaßen zu berücksichtigen. Dabei ist zu beachten, dass Wissen "träges", an spezifische Lernkontexte gebundenes Wissen bleibt, wenn es nicht aktuell und in verschiedenen Kontexten genutzt werden kann. Die Anwendung des Gelernten auf neue Themen, die Verankerung des Neuen im schon Bekannten

und Gekonnten, der Erwerb und die Nutzung von Lernstrategien und die Kontrolle des eigenen Lernprozesses spielen beim Kompetenzerwerb eine wichtige Rolle.

Lernstrategien wie Organisieren, Wiedergabe von auswendig Gelerntem (Memorieren) und Verknüpfung des Neuen mit bekanntem Wissen (Elaborieren) sind in der Regel fachspezifisch lehr- und lernbar und führen dazu, dass Lernprozesse bewusst gestaltet werden können. Planung, Kontrolle und Reflexion des Lernprozesses ermöglichen die Einsicht darin, was, wie und wie gut gelernt wurde.

### **Struktur der Kerncurricula**

Kerncurricula haben eine gemeinsame Grundstruktur. Sie weisen inhaltsbezogene und prozessbezogene Kompetenzbereiche aus. Die Verknüpfung beider Kompetenzbereiche muss geleistet werden.

Die prozessbezogenen Kompetenzbereiche beziehen sich auf Verfahren, die von Schülerinnen und Schülern verstanden und beherrscht werden sollen, um Wissen anwenden zu können. Sie umfassen diejenigen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, die einerseits die Grundlage, andererseits das Ziel für die Erarbeitung und Bearbeitung der inhaltsbezogenen Kompetenzbereiche sind, zum Beispiel:

- Symbol- oder Fachsprache kennen, verstehen und anwenden,
- fachspezifische Methoden und Verfahren kennen und zur Erkenntnisgewinnung nutzen,
- Verfahren zum selbstständigen Lernen und zur Reflexion über Lernprozesse kennen und einsetzen,
- Zusammenhänge erarbeiten und erkennen sowie ihre Kenntnis bei der Problemlösung nutzen.

Kerncurricula greifen diese Grundstruktur unter fachspezifischen Gesichtspunkten sowohl im Primarbereich als auch im Sekundarbereich auf. Durch die Wahl und Zusammenstellung der Kompetenzbereiche wird der intendierte didaktische Ansatz des jeweiligen Unterrichtsfachs deutlich. Die erwarteten Kompetenzen beziehen sich vorrangig auf diejenigen fachlichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, über die Schülerinnen und Schüler verfügen sollen. Wichtig ist auch die Förderung von sozialen und personalen Kompetenzen, die über das Fachliche hinausgehen.

### **Rechtliche Grundlagen**

Allgemeine Rechtsgrundlagen für das fachbezogene Kerncurriculum sind das Niedersächsische Schulgesetz und der Grundsatzterlass für die jeweilige Schulform. Für die Umsetzung der Kerncurricula gelten die fachspezifischen Bezugserlasse.

# 1 Bildungsbeitrag des Faches Hauswirtschaft

Der Bildungsbeitrag des Faches Hauswirtschaft zielt auf den Erwerb von Ernährungs-, Gesundheits- und Konsumkompetenzen als kulturelle Kompetenzen. Diese sind notwendig für eine reflektierte, selbstbestimmte und verantwortungsvolle Lebensgestaltung und –bewältigung, einschließlich Gesunderhaltung und Teilhabe am gesellschaftlichen Leben. Zugleich soll eine bessere Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben (Work-Life-Balance) angebahnt werden.

Im Fach Hauswirtschaft werden den Schülerinnen und Schülern der Realschule grundlegende ökotrophologische, ökonomische und ökologische Sachverhalte und Zusammenhänge vermittelt. Die zunehmende Komplexität der Lebensbedingungen, der beschleunigte Wandel und die stets höheren Leistungsanforderungen in Beruf und Gesellschaft verlangen hohe Kompetenzen in der Alltagsbewältigung. Ziel ist es, die Schülerinnen und Schüler zu befähigen, sich aktiv gestaltend und sozial- und eigenverantwortlich als Konsumenten, zukünftige Erwerbstätige, Mitglieder der Gesellschaft und Betroffene im Hauswirtschaftsleben zu verhalten. Darüber hinaus sollen sie sich mit hauswirtschaftlichen Angelegenheiten bei sich ändernden individuellen Haushaltssituationen auseinandersetzen. Die gesundheitsförderliche Ernährung ist eine eigenverantwortliche Präventivaufgabe eines jeden für sich selbst und die Gesellschaft. Damit leistet das Fach Hauswirtschaft einen wesentlichen Beitrag zur Gesunderhaltung. Nicht zuletzt beugt das Fach der zunehmenden Verschuldung von Jugendlichen vor, da auch die Bereiche Einkauf und Budgetplanung wesentliche Teile des Unterrichts sind.

Ausgehend von den Erfahrungen, Interessen und Alltagsvorstellungen der Schülerinnen und Schüler führt der Unterricht im Fach Hauswirtschaft zur Aneignung und Vertiefung von Fachkenntnissen und vermittelt Methoden der Erkenntnisgewinnung. Der Kompetenzerwerb geschieht in den schülernahen Handlungsbereichen des Privathaushalts. Er berücksichtigt die Lebenswelt, Alltagserfahrungen und Vorkenntnisse der Schülerinnen und Schüler.

Die hauswirtschaftlichen Themenfelder unterliegen einer dynamischen Entwicklung. Zusammenhänge werden komplexer und erfordern nicht nur lokales Handeln, sondern auch globales Verständnis. Arbeits-, Organisations- und Produktionsprozesse entwickeln sich unter dem Einfluss technischer, ökonomischer, ökologischer, ökotrophologischer und politischer Faktoren und verändern stetig die Anforderungen an Haushaltsmitglieder. Dabei muss das vermittelte Fachwissen den neuen Herausforderungen kontinuierlich angepasst werden, da veränderte Qualifikationsanforderungen auch schulische Lernprozesse beeinflussen.

Auf der Grundlage des Curriculums werden folgende Bildungsziele angestrebt:

1. Bei der Lebensmittelzubereitung sicher handeln
2. Ernährung gesundheitsförderlich gestalten und ein positives Selbstkonzept bezüglich des Essverhaltens entwickeln
3. Kaufentscheidungen reflektiert und selbstbestimmt treffen
4. Vorstellungen zu verschiedenen Lebensstilen und Essgewohnheiten entwickeln

5. Ein persönliches Ressourcenmanagement entwickeln und bei überschaubaren Vorhaben ökonomische, ökologische und soziale Verantwortung übernehmen

Gemeinsam mit anderen Fächern trägt das Fach Hauswirtschaft zur Gestaltungskompetenz im Sinne der nachhaltigen Entwicklung bei. Mit Gestaltungskompetenz wird die Fähigkeit bezeichnet, Wissen über nachhaltige Entwicklung anzuwenden und Probleme nicht nachhaltiger Entwicklung erkennen zu können. Dazu ziehen Schülerinnen und Schüler aus Gegenwartsanalysen und Zukunftsstudien Schlussfolgerungen über ökologische, ökonomische und soziale Entwicklungen und wissen um deren wechselseitige Abhängigkeiten. Sie verstehen und treffen darauf basierende Entscheidungen und können sie individuell und gemeinschaftlich sowie auch politisch umsetzen.

Im Fach Hauswirtschaft eröffnen sich Schülerinnen und Schülern im Umgang mit Medien erweiterte Möglichkeiten der Wahrnehmung, des Verstehens und Gestaltens. Für den handelnden Wissenserwerb sind Medien daher ein selbstverständlicher Bestandteil des Unterrichts. Sie unterstützen die individuelle und aktive Wissensaneignung und fördern selbstgesteuertes, kooperatives und kreatives Lernen. Medien dienen Schülerinnen und Schülern dazu, sich Informationen zu beschaffen, sie zu interpretieren und kritisch zu bewerten. Sie sind ein Hilfsmittel, um Aufgaben und Problemstellungen selbstständig und lösungsorientiert zu bearbeiten.

Die berufliche Orientierung ist in der Realschule durch den Erlass „Berufsorientierung an allgemein bildenden Schulen“ geregelt. Das Fach Hauswirtschaft in der Realschule leistet wie auch andere Fächer einen Beitrag zur beruflichen Orientierung der Schülerinnen und Schüler, insbesondere in Vorbereitung auf Berufe der Berufsbereiche Ernährung, Gesundheit, Hauswirtschaft und Pflege. Die Berufsorientierung ist eine Querschnittsaufgabe der ganzen Schule, zu deren Lösung alle Unterrichtsfächer beitragen müssen. Diese Aufgabe erfordert Absprachen über Verantwortlichkeiten und über Inhalte und deren fachbezogene Zuordnungen. In der Regel wird die erforderliche Koordination in der Zuständigkeit des Fachbereichs Arbeit/Wirtschaft - Technik liegen.

Die o. a. Beiträge der Fächer sind in einem schuleigenen Arbeitsplan zur Berufsorientierung festzuhalten. Dieser Arbeitsplan ist im Sinne des Bildungsbeitrags der betroffenen Fächer und des Anliegens der Berufsorientierung regelmäßig zu evaluieren.



## 2 Unterrichtsgestaltung mit dem Kerncurriculum

Unterricht und Lernprozesse im Fach Hauswirtschaft basieren auf dem Zusammenspiel unterschiedlicher Kompetenzbereiche. Kompetenzen werden in individueller Ausprägung mit individuellen Vorgehensweisen, unterschiedlichen Voraussetzungen, Erfahrungen und Interessen erworben. Sie entwickeln sich über einen längeren Zeitraum. Theorie und Praxis sind inhaltlich aufeinander abzustimmen und in theoriebezogenen Praxisstunden miteinander zu verflechten. Dabei sollen die zeitlichen Anteile annähernd gleich sein.

Im Folgenden werden die Kompetenzbereiche „Fachwissen“, „Erkenntnisgewinnung“ sowie „Beurteilung und Bewertung“ unterschieden. Durch diese analytische Trennung können differenzierte Teilkompetenzen formuliert werden, die es ermöglichen, das Lernen systematisch zu planen, Unterricht durchzuführen und auszuwerten. In den Kompetenzbereichen erwerben Schülerinnen und Schüler somit kumulativ unterschiedliche Kompetenzen.

Der Fachkonferenz obliegt die Aufgabe, die erwarteten Kompetenzen des Kerncurriculums jeweils bezogen auf die Module so miteinander zu verknüpfen, dass die Schülerinnen und Schüler diese Kompetenzen erwerben können. Beispiele dafür werden im Anhang aufgeführt. Die verbindlichen Themen sollen nicht die gesamte Unterrichtszeit des Faches ausfüllen.

Insgesamt werden fünf große Themenfelder entwickelt.

### **Basismodule:**

Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung

Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit

### **Optionale Module:**

Themenfeld 3: Lebensmittelqualität und Konsumententscheidungen

Themenfeld 4: Lebensstile und Essgewohnheiten

Themenfeld 5: Ökonomie, Ökologie und Soziales

Die zu erwerbenden basalen und optionalen Kompetenzen werden in Tabellen dargestellt. Im Sinne eines kumulativen Lernens ist die Reihenfolge der basalen Themenfelder verpflichtend einzuhalten.

Die Inhalte der zwei Basismodule sind grundlegend und als Voraussetzung für die drei optionalen Module zu verstehen. Die Basismodule finden eine Umsetzung im Pflichtunterricht. Die optionalen Module können darüber hinaus sowie auch im Wahlpflichtbereich thematisiert werden.

Die Kompetenzen sind sowohl vertikal als auch horizontal zu lesen. Vertikal bauen sie inhaltlich aufeinander auf. Die inhaltliche Zusammengehörigkeit wird durch die Blockbildung verdeutlicht. Die Rei-

henfolge der Blöcke entspricht einer möglichen Umsetzung im Unterricht und sollte beibehalten werden.

Eine Operatorenliste mit Erklärung befindet sich im Anhang.

### **Sicherheit im Hauswirtschaftsunterricht**

Sicherheit hat Priorität, um die Gesundheit aller Beteiligten zu gewährleisten und um rechtliche, insbesondere aber auch dienstrechtliche Konsequenzen zu vermeiden. Zu den Aufgaben des Unterrichts im Fach Hauswirtschaft gehört es, das Sicherheitsbewusstsein der Schülerinnen und Schüler für sich und andere sowie ihre Bereitschaft zur Verhütung von Gefahren und Unfällen zu wecken. Die staatlichen Regelungen zum Arbeitsschutz und die als autonomes Recht der Unfallversicherungsträger erlassenen Unfallverhütungsvorschriften sind zu beachten. Dieses setzt die Sachkunde der Lehrkräfte und die Kenntnis der jeweils allgemein gültigen Vorschriften voraus. Beim hauswirtschaftlichen Arbeiten müssen sich die Lehrkräfte ihrer besonderen Vorbildfunktion bewusst sein. Eine Gebrauchsanweisung für jedes Gerät muss in der Schulküche ebenso vorhanden sein wie eine Betriebsanweisung, die sich für jede gefährliche Maschine an geeigneter Stelle befinden muss. Da Hauswirtschaftsunterricht aus einer ständigen Verflechtung von Theorie und Praxis besteht, lassen sich die Phasen reiner Praxis und reiner Theorie nicht trennen. Selbst in einer Phase vermeintlicher Theorie muss praktisch mit elektrischen Geräten und Schneidwerkzeug gearbeitet werden oder es müssen Arbeiten durchgeführt werden, die die Aufsicht der Lehrkraft erfordern. Die Ausstattung der Fachräume sowie deren Größe spielen dabei eine entscheidende Rolle.

Bei der Bildung der Lerngruppen sind die Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

### **Sicherheit für Schülerinnen und Schüler**

Den Schülerinnen und Schülern sind jeweils zu Beginn eines Schulhalbjahres oder zu Beginn eines neuen Kurses die Küchenordnung und die Hygieneregeln zur Kenntnis zu geben und durch einen Eintrag im Kursbuch bzw. Klassenbuch zu vermerken. Die Bestätigung der Teilnahme an der Belehrung sollen die Schülerinnen und Schüler durch ihre Unterschrift bestätigen.

Grundlegende Hinweise zur Arbeitssicherheit und Unfallverhütung finden sich in den „Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht – Naturwissenschaften, Technik/Arbeitslehre, Hauswirtschaft, Kunst“ (GUV-SI 8070) bzw. im Erlass zur Sicherheit im Unterricht in der jeweils gültigen Fassung.

## **3 Kompetenzbereiche im Fach Hauswirtschaft**

Die aufgeführten Kompetenzbereiche „Fachwissen“, „Erkenntnisgewinnung“ und „Beurteilung und Bewertung“ bilden wesentliche Voraussetzungen für den Erwerb ökotrophologischer, ökonomischer und ökologischer Entscheidungs- und Handlungskompetenz.

### **3.1 Inhaltsbezogener Kompetenzbereich**

#### **Fachwissen**

Als „Fachwissen“ wird der Kompetenzbereich bezeichnet, der die Schülerinnen und Schüler dazu befähigt, nicht nur den Einsatz und die Funktion von Haushaltsgeräten und Zubereitungstechniken zu erlernen, sondern auch warenkundliche Grundkenntnisse zu erwerben sowie Prozesse und Strukturen der Hauswirtschaft, der Ernährung und des privaten Konsums zu verstehen. Grundlegende hauswirtschaftliche Kenntnisse müssen erworben werden, um das Wissen und Denken zu ordnen.

### **3.2 Prozessbezogene Kompetenzbereiche**

#### **3.2.1 Erkenntnisgewinnung**

Ökotrophologische, ökonomische und ökologische Sachverhalte werden von den Schülerinnen und Schülern mit Hilfe fachspezifischer Methoden erarbeitet.

Die Förderung fachspezifischer methodischer Fähigkeiten, Fertigkeiten und Arbeitstechniken leistet dabei einen Beitrag zur Bewältigung gegenwärtiger und zukünftiger Entscheidungssituationen.

#### **Methoden**

Für den Unterricht im Fach Hauswirtschaft gelten zunächst dieselben unterrichtlichen Handlungsmuster, die für alle Fächer zutreffen. Der Hauswirtschaftsunterricht bietet darüber hinaus die Möglichkeit, eine Vielzahl von so genannten aktiven Lehr- und Lernverfahren einzusetzen und andere Lernorte kennen zu lernen.

Einige dieser Methoden werden nachfolgend skizziert:

#### **Biographisches Lernen**

Ausgangspunkt des biographischen Lernens ist die Reflexion eigener und fremder Ernährungs- und Konsumgewohnheiten. Diese werden über Gespräche, Interviews und biographische Materialien rekonstruiert und interpretiert.

#### **Erkundung**

Eine Erkundung kann unter hauswirtschaftlichen, berufskundlichen, funktionalen, sozialen und ökonomischen Aspekten durchgeführt werden. Sie bietet die Möglichkeit, Informationen zu unterschiedlichen Fragestellungen einzuholen.

#### **Essprotokoll**

Die Nahrungsaufnahme wird über mehrere Tage schriftlich erfasst, um das eigene Essverhalten reflektieren zu können.

#### **Experimente**

In Versuchen wird erprobt, ob die Annahmen über den Ablauf eines Ereignisses bestätigt oder verworfen werden müssen.

### **Expertenbefragung**

Bei einer Expertenbefragung werden meist außerschulisch tätige Fachleute aus der Hauswirtschafts- und Arbeitswelt in den Unterricht hineingeholt oder direkt an ihrem Wirkungsort zur Informationsgewinnung befragt. Dabei werden unterschiedliche Interviewtechniken angewandt.

### **Internetrecherche/Internetrallye**

Bei einer Internetrecherche/Internetrallye werden mit Hilfe von bereits angegebenen Webadressen Arbeitsaufträge oder ein Fragenkatalog bearbeitet. Die Ergebnisse werden verglichen und gesichert. Durch die Aufgabenstellung kann gezielt Einfluss auf den Lernweg genommen werden. Die Internetrecherche/Internetrallye trägt zu einer effektiven, gezielten und systematischen Informationsbeschaffung bei und schult den sinnvollen Umgang mit dem Internet.

### **Produktanalyse**

Sie untersucht den Verwendungszweck, die Qualität und den gesundheitlichen Nutzen eines Produktes. Hierbei wird das genaue Beobachten und vergleichende Prüfen durch den Analyseprozess gefördert.

### **Pro- und Contra-Diskussion**

Hierbei werden unterschiedliche Meinungen und konträre ökotrophologische, ökonomische und ökologische Positionen vorgetragen, um sich mit unterschiedlichen Sichtweisen auseinanderzusetzen und die Fähigkeit zu schulen, auf die Argumente anderer einzugehen.

### **Rollenspiel**

In Rollenspielen können Schülerinnen und Schüler bestimmte Verhaltensweisen einüben, Lösungsstrategien für Problem- und Konfliktsituationen entwickeln, eigene Interessen vertreten sowie familiäre und gesellschaftliche Konflikte verdeutlichen.

### **Sensorische Wahrnehmung**

Lebensmittelqualität wird über sensorische Wahrnehmung differenziert erfasst (sehen, hören, riechen, schmecken, tasten). Reifegrad und Güte können hierdurch ermittelt werden.

Die sensorische Wahrnehmung soll wiederkehrend im Rahmen mehrerer Themen und angewandter Zubereitungen geschult werden.

### **Stationslernen/Lernzirkel**

Schülerinnen und Schüler erhalten an Stationen verschiedene Lernangebote, die im Rahmen einer übergeordneten Thematik in Einzel- Partner- oder Gruppenarbeit bearbeitet werden. Unterschieden werden Pflicht- und Wahlstationen.

## **Fakultativ**

### **Fallstudie**

*In Fallstudien werden am Beispiel konkreter Situationen Entscheidungsmöglichkeiten vermittelt und eingeübt. Die Schülerinnen und Schüler analysieren Entscheidungssituationen in einem aus der Realität gewonnenen Fall, suchen nach Lösungsmöglichkeiten, entscheiden sich für eine Alternative und vergleichen diese mit der realen Entscheidung.*

### **Projekte**

*Projekte stellen eine Unterrichtsform dar, in der von einem zunehmend gleichberechtigten Rollenverständnis von Lehrenden und Lernenden ausgegangen wird. Sowohl die Ziele und Inhalte als auch die Aktivitäten in einem Projekt sollen in einem zunehmenden Maße die Selbstständigkeit der Projektmitglieder fördern.*

### **Zukunftswerkstatt**

*Bei dieser Methode entwickeln die Schülerinnen und Schüler Vorstellungen von einer wünschenswerten Zukunft. Zu Beginn steht eine konkrete Problemstellung im Vordergrund. Hierbei sind Kreativität und Phantasie gefordert.*

## **Arbeits- und Präsentationstechniken/Medienkompetenz**

Arbeits- und Präsentationstechniken werden dadurch fachspezifisch eingeübt, dass sie mit hauswirtschaftlichen Sachverhalten verknüpft werden.

### **Strukturierungstechniken**

Die Schülerinnen und Schüler

- arbeiten mit Sachtexten,
- analysieren Bild- und Sachquellen, Schaubilder, Tabellen, Ton- und Bildmaterial,
- werten Statistiken, Herstellerangaben und Warentestergebnisse aus,
- setzen Informationen aus Texten und Beiträgen grafisch und praktisch um.

### **Techniken zur Informationsbeschaffung**

Für den handelnden Wissenserwerb sind Medien ein selbstverständlicher Bestandteil des Unterrichts. Sie unterstützen die individuelle und aktive Wissensaneignung und fördern selbstgesteuertes, kooperatives und kreatives Lernen. Medien, insbesondere die digitalen Medien, dienen Schülerinnen und Schülern dazu, sich Informationen zu beschaffen, zu interpretieren und kritisch zu bewerten. Sie sind ein Hilfsinstrument, um Aufgaben und Problemstellungen selbstständig und lösungsorientiert zu bearbeiten.

Die Schülerinnen und Schüler

- nutzen authentische Medien und andere Veröffentlichungen zur Informationsbeschaffung,
- nutzen Informationen von Lebensmittelverpackungen, Betriebs- und Gebrauchsanleitungen,
- verwenden Suchmaschinen und führen Recherchen im Internet durch,
- führen Recherchen an außerschulischen Lernorten durch,
- entwickeln einfache Umfragen, führen sie durch und werten sie aus.

### **Präsentationstechniken:**

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen Arbeitsergebnisse in Form zubereiteter Produkte und Referate vor,
- entwickeln Wandzeitungen und Plakate zu hauswirtschaftlichen Sachverhalten,
- stellen Informationen unter Verwendung eigener Schaubilder und Diagramme dar,
- präsentieren Arbeitsergebnisse unter Verwendung audio-visueller Medien und neuer Technologien.

### **3.2.2 Kompetenzbereich: Beurteilung und Bewertung**

Im Bereich „Beurteilung und Bewertung“ wird insbesondere die Fähigkeit entwickelt, hauswirtschaftliche Sachverhalte, Konflikt- und Entscheidungssituationen zu reflektieren, zu begründen und zu beurteilen. Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, aus unterschiedlichen Positionen und verschiedenen Perspektiven heraus zu diskutieren.

Sie bewerten und reflektieren Handlungen und Sachverhalte mit Hilfe von fachspezifischen Kategorien. Sie bewerten Entscheidungsalternativen, beurteilen Handlungen und deren Folgen für das Leben im privaten Haushalt und nehmen Stellung zur Sinnhaftigkeit für das persönliche Ernährungsverhalten.

Sie setzen sich unter Berücksichtigung allgemeiner Ernährungsinformationen mit dem Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit auseinander.

### 3.3 Themenfelder

#### Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung

Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>orientieren</b> sich in einer Schulküche (Lebensmittelaufbewahrung, Arbeitsgeräte, Mülltrennung usw.).</li> <li>• <b>benennen</b> die drei Bereiche der Hygiene (Grundregeln der Personalhygiene, Lebensmittel- und Betriebshygiene).</li> <li>• <b>benennen</b> gefährliche Situationen in der Küche und entsprechende Verhaltensvorschriften.</li> <li>• <b>beschreiben</b> die Gestaltung des Arbeitsplatzes.</li> <li>• <b>beschreiben</b> die Arbeitsbereiche der Küche (Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Spülbereich).</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>führen</b> die Lebensmittelzubereitung unter Beachtung der Hygienevorschriften <b>durch</b>.</li> <li>• <b>handeln</b> den Sicherheitsvorschriften entsprechend.</li> <li>• <b>erklären</b> die ergonomische Arbeitsplatzgestaltung.</li> <li>• <b>führen</b> Arbeiten in der Küche sachgerecht, sicher, ergonomisch und rationell <b>durch</b>.</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beurteilen</b> sich, den Arbeitsplatz und den Arbeitsvorgang auf Einhaltung der Hygienevorschriften.</li> <li>• <b>bewerten</b> Hygienevorschriften bezogen auf konkrete Räumlichkeiten wie z.B. Bäckerei, Schlachtereier.</li> <li>• <b>bewerten</b> die Eignung eines Raumes auch unter sicherheitsrelevanten Aspekten für verschiedene Haushaltsmitglieder.</li> </ul>





<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>beschreiben</b> grundlegende Garverfahren.</li> <li>• <b>nennen</b> Grundrezepte.</li> <li>• <b>nennen</b> Regeln des Tischdeckens und Tischsitten.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>ordnen</b> Garverfahren bestimmten Lebensmitteln <b>zu</b>.</li><li>• <b>führen</b> Garverfahren nach produktbezogener Auswahl sachgerecht <b>durch</b>.</li> <li>• <b>arbeiten</b> nach Rezept.</li> <li>• <b>veranschaulichen</b> die Regeln durch mahlzeitenbezogenes Gestalten des Tisches.</li><li>• <b>handeln</b> den Tischsitten entsprechend.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>bewerten</b> Garverfahren aus ernährungsphysiologischer Sicht.</li> <li>• <b>entwickeln</b> Rezepte nach vorgegebenen Kriterien.</li> <li>• <b>erörtern</b> regionale, nationale und internationale Tischsitten.</li></ul>
--	---	---

## Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit

Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> die sieben Lebensmittelgruppen (1: Getränke; 2: Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln; 3: Gemüse, Hülsenfrüchte; 4: Obst; 5: Milch und Milchprodukte; 6: Fleisch, Fisch, Ei; 7: Fette und Öle).</li> <li>• <b>benennen</b> die Nährstoffe (Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette) und weitere Inhaltsstoffe der Lebensmittel (Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe).</li> <li>• <b>beschreiben</b> die Bedeutung der Nährstoffe und weiteren Inhaltsstoffe für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit.</li> <li>• <b>nennen</b> den Energiegehalt von Lebensmitteln.</li> <li>• <b>beschreiben</b> Ernährungsempfehlungen.</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>erklären</b> die Bedeutung der sieben Lebensmittelgruppen für die vollwertige Ernährung (Ernährungskreis, Ernährungspyramide etc.).</li> <li>• <b>analysieren</b> den Zusammenhang von Ernährung, persönlicher Gesundheit und Wohlbefinden.</li> <li>• <b>untersuchen</b> den Einfluss von Essgewohnheiten auf die persönliche Gesundheit.</li> <li>• <b>erklären</b> den Grund- und Leistungsumsatz des menschlichen Körpers.</li> <li>• <b>erschließen</b> den Energiebedarf des menschlichen Körpers.</li> <li>• <b>erklären</b> Ernährungsempfehlungen und -regeln verschiedener Organisationen.</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>bewerten</b> Tagesspeisepläne anhand der Kriterien zu einer vollwertigen Ernährung (Tagesleistungskurve, Fettgehalt, Zuckergehalt, Flüssigkeitsbedarf, Anteil tierischer und pflanzlicher Eiweiße).</li> <li>• <b>beurteilen</b> Lebensmittel im Hinblick auf ihren Gesundheitswert und ihren Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung.</li> <li>• <b>reflektieren</b> ihr eigenes Essverhalten.</li> <li>• <b>entwickeln</b> modellhaft ein persönliches Konzept zum Energiebedarf.</li> <li>• <b>entwerfen</b> für eine Personengruppe oder eine spezifische Situation einen Speiseplan.</li> <li>• <b>beurteilen</b> das Ernährungsangebot der Schule nach den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der DGE.</li> </ul>

### Themenfeld 3: Lebensmittelqualität und Konsumententscheidungen

Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> den Zusammenhang zwischen Lagerung, Qualität und Haltbarkeit einzelner Lebensmittel.</li> <li>• <b>nennen</b> unterschiedliche Temperaturzonen im Kühlschrank.</li> <li>• <b>benennen</b> mögliche Auswirkungen falscher Aufbewahrung von Lebensmitteln.</li> <li>• <b>beschreiben</b> die Kühlkette von der Erzeugung bis zum Verbraucher und vergleichen frisches Obst und Gemüse der Saison mit Tiefkühlwaren.</li> <li>• <b>nennen</b> unterschiedliche Konservierungsmethoden.</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>vergleichen</b> die Lebensmittelqualität bei unterschiedlicher Lagerung.</li> <li>• <b>erklären</b> den Nutzen unterschiedlicher Temperaturzonen im Hinblick auf die Haltbarkeit und den Verderb.</li> <li>• <b>erschließen</b> den Zusammenhang zwischen Geschmack, Geruch, Aussehen, Haltbarkeit und Preis.</li> <li>• <b>untersuchen</b> mögliche Risiken bei der Unterbrechung der Kühlkette.</li> <li>• <b>ordnen</b> Lebensmitteln nährstoffschonende Konservierungsmethoden <b>zu</b>.</li> <li>• <b>führen</b> eine Konservierungsmethode <b>durch</b> (z.B. Marmelade aus Früchten der Saison).</li> <li>• <b>untersuchen</b> frische und konservierte Lebensmittel im Hinblick auf Geschmack, Nährstoffgehalt (siehe Verpackung), Transportweg, Preis.</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>bewerten</b> die Folgen falscher Lagerung.</li> <li>• <b>beurteilen</b> Lebensmittelqualität und Frische über sensorische Wahrnehmung.</li> <li>• <b>bewerten</b> die Notwendigkeit der Einhaltung der Kühlkette.</li> <li>• <b>diskutieren</b> die Verwendung von Lebensmitteln unterschiedlicher Konservierungsart in der Zubereitung und Speisengestaltung.</li> <li>• <b>bewerten</b> Herkunft, Haltung, Anbau von Lebensmitteln.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> bakterielle Lebensmittelinfektionen, z.B. Salmonellen.</li> <li>• <b>beschreiben</b> spezielle Hygienemaßnahmen bei der Verarbeitung von Ei, Fisch, Geflügel.</li> <li>• <b>beschreiben</b> erwünschte und unerwünschte Schimmelpilzarten.</li> <li>• <b>orientieren</b> sich in Verbrauchermärkten hinsichtlich vorgefertigter Lebensmittel und/oder frischer Lebensmittel.</li> <li>• <b>benennen</b> die gesetzlich vorgeschriebenen Merkmale der Kennzeichnung von Lebensmitteln.</li> <li>• <b>nennen</b> die Handelsklassen für Obst und Gemüse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>analysieren</b> Ursachen bakterieller Lebensmittelinfektionen.</li> <li>• <b>untersuchen</b> z.B. Eier auf ihren Frischegrad.</li> <li>• <b>erschließen</b> die Bedeutung und die Funktion unterschiedlicher Pilzarten und deren gezielten Einsatz in der Lebensmittelproduktion (z.B. Bier, Käse).</li> <li>• <b>ordnen</b> dem Lebensmittelangebot verschiedene Verarbeitungsstufen (küchenfertig, garfertig, zubereitungsfertig und verzehrfertig) <b>zu</b>.</li> <li>• <b>analysieren</b> im Hinblick auf die vier Verarbeitungsstufen eine Produktart (z.B. Pizza, Kartoffelbrei, Suppe) nach Verpackung, Zusatzstoffen, Qualitäts- und Gütesiegeln.</li> <li>• <b>analysieren</b> Gründe für die festgelegte Kennzeichnung von Lebensmitteln.</li> <li>• <b>erschließen</b> den Zusammenhang zwischen Handelsklasse und Verwendung in der Zubereitung von Produkten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>entwickeln</b> ein Konzept zur Vorbeugung möglicher Erkrankungen.</li> <li>• <b>entwickeln</b> ein Bewusstsein im Umgang mit unerwünschten Schimmelpilzen.</li> <li>• <b>bewerten</b> die Lebensmittel unterschiedlicher Verarbeitungsstufen hinsichtlich Geschmack, Nährstoffgehalt, Vorratshaltung, Preis und Arbeitsaufwand.</li> <li>• <b>beurteilen</b> Lebensmittel im Hinblick auf Verpackungsangaben.</li> <li>• <b>diskutieren</b> den Zusammenhang von Geschmack, Aussehen und Preis bei verschiedenen Handelsklassen.</li> </ul>
--	--	---

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>nennen</b> unterschiedliche Funktionen von Zusatzstoffen.</li><li>• <b>ermitteln</b> gesetzlich geschützte Qualitäts- und Gütesiegel (z.B. Qualitätssiegel, Biosiegel).</li><li>• <b>nennen</b> die Vorgehensweise von verschiedenen Institutionen zur Produktprüfung.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>stellen</b> Vorteile und Risiken von Zusatzstoffen in Lebensmitteln <b>dar</b>.</li><li>• <b>veranschaulichen</b> Gründe für die Notwendigkeit von Qualitäts- und Gütesiegeln.</li><li>• <b>erklären</b> die Notwendigkeit des Verbraucherschutzes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>beurteilen</b> den Einsatz von Zusatzstoffen differenziert.</li><li>• <b>diskutieren</b> den Nutzen von Qualitäts- und Gütesiegeln für den Verbraucher.</li><li>• <b>beurteilen</b> den Einsatz verschiedener Institutionen zur Produktprüfung.</li></ul>
---	--	--

#### Themenfeld 4: Lebensstile und Essgewohnheiten

Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beschreiben</b> Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends, z.B. Fastfood, Slowfood, Convenience-Food, Light-Produkte.</li> <li>• <b>benennen</b> Merkmale von Functional Food (u.a. Milchprodukte, Getränke, Süßwaren).</li> <li>• <b>ermitteln</b> Besonderheiten der Ernährungsformen, z.B. Vegetarismus, Trennkost.</li> <li>• <b>benennen</b> Besonderheiten von Diäten (z.B. zur Gewichtsveränderung, zur Vorbeugung oder Behandlung von Erkrankungen).</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>untersuchen</b> und <b>vergleichen</b> Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends im Hinblick auf Gesundheit, Tagesablauf, Mahlzeitengestaltung, Kosten, Zeitaufwand und Einkaufsquellen.</li> <li>• <b>untersuchen</b> Functional Food im Hinblick auf gesundheitlichen Nutzen, Geschmack, Preis, Werbeversprechen und <b>vergleichen</b> sie mit Standardprodukten.</li> <li>• <b>untersuchen</b> die Folgen der Ernährungsformen.</li> <li>• <b>erläutern</b> Zusammenhänge zwischen den jeweiligen gesundheitlichen Beeinträchtigungen und den daraus resultierenden Ernährungsempfehlungen.</li> <li>• <b>untersuchen</b> mögliche Nutzen und Risiken verschiedener Reduktionsdiäten.</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>bewerten</b> das eigene Konsum- und Alltagshandeln.</li> <li>• <b>bewerten</b> Ernährungstrends im Hinblick auf vollwertige Ernährung und persönliche Gesundheit.</li> <li>• <b>diskutieren</b> und <b>bewerten</b> den gesundheitlichen Nutzen von Functional Food.</li> <li>• <b>diskutieren</b> und <b>bewerten</b> Vor- und Nachteile unterschiedlicher Ernährungsformen.</li> <li>• <b>diskutieren</b> und <b>bewerten</b> Vor- und Nachteile unterschiedlicher Diätformen.</li> <li>• <b>diskutieren</b> gesellschaftliche Vorstellungen vom „idealen Körper“.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>benennen</b> verschiedene Lebensstile (Alltagsvorstellungen und -theorien zur Bedeutung von Lebensweisen).</li> <li>• <b>nennen</b> regionale, nationale, internationale Unterschiede von Lebensstil und Lebensplanung.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>erläutern</b> Lebensstile und Gewohnheiten des Konsum- und Alltagshandelns.</li> <li>• <b>erläutern</b> soziale, kulturelle und religiöse Zusammenhänge von Lebensstilen (regional, national, international).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>diskutieren</b> Lebensstile nach Kriterien der Vereinbarkeit von Familie und Beruf (work-life-balance).</li><li>• <b>diskutieren</b> Alltagsvorstellungen zu Lebensweisen und Konsumententscheidungen.</li></ul>
--	--	---

## Themenfeld 5: Ökonomie, Ökologie und Soziales

Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beschreiben</b> verschiedene Haushaltstypen (Einpersonenhaushalte, Mehrpersonenhaushalte, Wohngemeinschaften, Mehrgenerationenhaushalte, ...).</li> <li>• <b>nennen</b> Aufgabenbereiche und Bedürfnisstrukturen der verschiedenen Haushaltstypen (Arbeitsteilung/Teamarbeit).</li> <li>• <b>beschreiben</b> Aspekte eines ökonomischen Zeitmanagements (Tagesplanung, Zeitfenster, Regeneration).</li> <li>• <b>beschreiben</b> verschiedene Wohnbedürfnisse (Lage, Infrastruktur, Wohnungsgröße, Ausrichtung nach Himmelsrichtungen, Ausstattung, ...).</li> <li>• <b>nennen</b> Fachbegriffe (z.B. Provision, Kaution, Courtage...).</li> <li>• <b>nennen</b> Rechte und Pflichten von Mietern und Vermietern.</li> <li>• <b>nennen</b> Beispiele für Fixkosten und variable Kosten im Haushalt.</li> <li>• <b>beschreiben</b> die Haushaltsbuchführung und deren Notwendigkeit.</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>vergleichen</b> haushälterische Ansprüche, Interessen und Ziele mit den sich ändernden Anforderungen in der Lebensplanung.</li> <li>• <b>erschließen</b> bedürfnisgerechte und sozialverträgliche Handlungsmuster für die individuelle Lebensplanung.</li> <li>• <b>untersuchen</b> Wohnungsanzeigen und entschlüsseln gebräuchliche Abkürzungen.</li> <li>• <b>untersuchen</b> die Inhalte eines Standardmietvertrages.</li> <li>• <b>planen</b> einen Umzug mit Hilfe einer Checkliste (Anmeldung, Ummeldung, Nachsendeantrag...).</li> <li>• <b>vergleichen</b> die Anschaffung eines Haushaltsgroßgerätes (z.B. Waschmaschine, Kühlgeräte...) hinsichtlich ökonomischer und ökologischer Aspekte.</li> <li>• <b>vergleichen</b> verschiedene Modelle zur Haushaltsbuchführung.</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beurteilen</b> Unterschiede der Versorgungsmöglichkeiten bei verschiedenen Haushaltstypen.</li> <li>• <b>beurteilen</b> Konzepte über die Vereinbarkeit von Haushalt und Beruf.</li> <li>• <b>entwerfen</b> und <b>bewerten</b> Beispiele für Wohnungsanzeigen.</li> <li>• <b>entwerfen</b> Wohnungsgrundrisse und Einrichtungsbeispiele.</li> <li>• <b>beurteilen</b> Wohnungsgrundrisse und Einrichtungen nach ihren Eigenschaften.</li> <li>• <b>entwerfen</b> eine Küche für den Privathaushalt (z.B. mit Hilfe von Grundrisspapieren oder von PC-Programmen).</li> <li>• <b>bewerten</b> den Einsatz knapper Ressourcen des Haushaltsbudgets unter sozialen, ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten.</li> <li>• <b>beurteilen</b> verschiedene Modelle zur Haushaltsbuchführung.</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>beschreiben</b> verschiedene kurzfristige Geldanlagen und deren Verfügbarkeit.</li><li>• <b>ermitteln</b> unterschiedliche Angebote zur Finanzierung (Kredit, Darlehen, Hypothek).</li><li>• <b>nennen</b> Institutionen zur Schuldnerberatung.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>planen</b> das Haushaltsbudget in einem Jahres-Liquiditätsplan.</li><li>• <b>vergleichen</b> unterschiedliche Angebote zur Finanzierung.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>erörtern</b> Wirkungszusammenhänge von Ansparsvolumen und Fremdfinanzierung.</li><li>• <b>bewerten</b> Institutionen zur Schuldnerberatung.</li></ul>
--	---	--

## 4 Leistungsfeststellung und Leistungsbewertung

Leistungsfeststellungen und Leistungsbewertungen geben den Schülerinnen und Schülern Rückmeldungen über die erworbenen Kompetenzen und den Lehrkräften Orientierung für die weitere Planung des Unterrichts sowie für notwendige Maßnahmen zur individuellen Förderung.

Leistungen im Unterricht werden in allen Kompetenzbereichen festgestellt. Dabei ist zu bedenken, dass die sozialen und personalen Kompetenzen, die über das Fachliche hinausgehen, von den im Kerncurriculum formulierten erwarteten Kompetenzen nur in Ansätzen erfasst werden.

Grundsätzlich ist zwischen Lern- und Leistungssituationen zu unterscheiden. In Lernsituationen ist das Ziel der Kompetenzerwerb. Fehler und Umwege dienen den Schülerinnen und Schülern als Erkenntnismittel, den Lehrkräften geben sie Hinweise für die weitere Unterrichtsplanung. Das Erkennen von Fehlern und der produktive Umgang mit ihnen sind konstruktiver Teil des Lernprozesses. Für den weiteren Lernfortschritt ist es wichtig, bereits erworbene Kompetenzen herauszustellen und Schülerinnen und Schüler zum Weiterlernen zu ermutigen.

Bei Leistungs- und Überprüfungssituationen steht die Vermeidung von Fehlern im Vordergrund. Das Ziel ist, die Verfügbarkeit der erwarteten Kompetenzen nachzuweisen.

Ein an Kompetenzerwerb orientierter Unterricht bietet den Schülerinnen und Schülern durch geeignete Aufgaben einerseits ausreichend Gelegenheiten, Problemlösungen zu erproben, andererseits fordert er den Kompetenznachweis in anspruchsvollen Leistungssituationen ein. Dies schließt die Förderung der Fähigkeit zur Selbsteinschätzung der Leistung ein.

Neben der kontinuierlichen Beobachtung der Schülerinnen und Schüler im Lernprozess und ihrer individuellen Lernfortschritte, die in der Dokumentation der individuellen Lernentwicklung erfasst werden, sind die Ergebnisse schriftlicher, mündlicher und anderer spezifischer Lernkontrollen sowie praktischen Tuns und Handelns zur Leistungsfeststellung heranzuziehen.

Festlegungen zur Anzahl der bewerteten schriftlichen Lernkontrollen trifft die Fachkonferenz auf der Grundlage der Vorgaben des Erlasses „Die Arbeit in der Realschule“ in der jeweils gültigen Fassung.

Zu mündlichen und anderen fachspezifischen Leistungen zählen unter anderem:

- Beiträge zum Unterrichtsgespräch (z.B. über ökonomische, ökotrophologische, ökologische Sachverhalte berichten, Fragestellungen dazu erkennen und entwickeln, fachlich korrekt argumentieren, diskutieren, reflektieren, zunehmend kritisch Stellung nehmen und bewerten)
- Mündliche Überprüfungen
- Unterrichtsdokumentationen (z.B. Protokoll, Mappe, Heft, Portfolio)
- Anwenden fachspezifischer Methoden und Arbeitsweisen (z.B. Techniken der Nahrungszubereitung und Erstellen von Speiseplänen)
- Ergebnisse von Partner- und Gruppenarbeit und deren Präsentation
- Präsentationen, auch mediengestützt (z.B. Referat, Plakat, Modell)
- Umgang mit Medien und anderen fachspezifischen Hilfsmitteln
- Freie Leistungsvergleiche (z.B. Schülerwettbewerbe)
- Praktische Prüfungen

Bei kooperativen Arbeitsformen sind sowohl die individuelle Leistung als auch die Gesamtleistung der Gruppe in die Bewertung einzubeziehen. So werden neben methodisch-strategischen auch die sozial-kommunikativen und praktischen Leistungen angemessen einbezogen.

Im Fach Hauswirtschaft kommt neben der mündlichen Mitarbeit der praktischen Arbeit in der Schulküche als fachspezifischer Leistung ein besonderer Stellenwert zu. Die Fähigkeit zur Argumentation, Kommunikation und Diskussion trägt zum Vertreten einer eigenen Meinung entscheidend bei. Dabei ist zu berücksichtigen, dass nicht nur die Quantität, sondern auch die Qualität mündlicher und fachspezifischer Beiträge für die Beurteilung maßgeblich ist. Mündliche und fachspezifische Leistungen haben deshalb bei der Bestimmung einer Gesamtzensur ein deutlich höheres Gewicht als die schriftlichen Leistungen. Der Anteil der schriftlichen Leistungen darf ein Drittel der Gesamtzensur nicht unterschreiten.

Die Aufgabenstellungen der schriftlichen Lernkontrollen beinhalten **alle** im Kerncurriculum beschriebenen Kompetenzbereiche: Fachwissen, Erkenntnisgewinnung sowie Beurteilung und Bewertung.

Die von den Schülerinnen und Schülern geforderten Leistungen basieren auf Materialien, die von Relevanz sind für die Lebenswelt der Jugendlichen. Sie werden kontinuierlich um Materialien erweitert, die nicht unmittelbar der jugendlichen Lebens- und Erfahrungswelt zuzuordnen sind.

Schriftliche Lernkontrollen erfolgen prinzipiell auf der Grundlage materialgebundener Aufgabenstellungen. Mit Materialien sind nicht nur Texte, Bilder, Fotos, Karikaturen, Tabellen usw. gemeint, sondern auch kurze Fallschilderungen oder Situationsdarstellungen, an die sich eine fachspezifische Analyse oder Beurteilung anschließt. In Lernkontrollen werden überwiegend Kompetenzen überprüft, die im unmittelbar vorangegangenen Unterricht erworben werden konnten. Darüber hinaus sollten jedoch auch Problemstellungen einbezogen werden, die die Verfügbarkeit von Kompetenzen eines langfristig angelegten Kompetenzaufbaus überprüfen.

Die Grundsätze der Leistungsfeststellung müssen für Schülerinnen und Schüler sowie für die Erziehungsberechtigten transparent sein und erläutert werden.

## 5 Aufgaben der Fachkonferenz

Die Fachkonferenz erarbeitet unter Beachtung der rechtlichen Grundlagen und der fachbezogenen Vorgaben des Kerncurriculums einen schuleigenen Arbeitsplan (Fachcurriculum).

Der schuleigene Arbeitsplan ist regelmäßig zu überprüfen und weiterzuentwickeln, auch vor dem Hintergrund interner und externer Evaluation. Die Fachkonferenz trägt somit zur Qualitätsentwicklung des Faches und zur Qualitätssicherung bei.

Die Fachkonferenz

- legt Themen bzw. Unterrichtseinheiten fest, die den Erwerb der erwarteten Kompetenzen ermöglichen, und beachtet ggf. vorhandene regionale Bezüge,
- legt unter Beachtung der Themenfelder die zeitliche Zuordnung innerhalb der Module fest,
- entscheidet, welche Schulbücher eingeführt werden sollen, und trifft Absprachen über geeignete Materialien und Medien, die den Aufbau der Kompetenzen fördern,
- entwickelt ein fachbezogenes und fachübergreifendes Konzept zum Einsatz von Medien,
- benennt fachübergreifende und fächerverbindende Anteile des Fachcurriculums,
- stimmt fachübergreifende und fächerverbindende Anteile des Fachcurriculums mit den anderen Fachkonferenzen ab und orientiert sich dabei an den Hinweisen auf mögliche Bezüge in den Kerncurricula,
- trifft Absprachen zur einheitlichen Verwendung der Fachsprache und der fachbezogenen Hilfsmittel,
- trifft Absprachen über die Anzahl und Verteilung verbindlicher Lernkontrollen und praktischer Prüfungen im Schuljahr,
- trifft Absprachen zur Konzeption und zur Bewertung von schriftlichen, mündlichen und fachspezifischen Lernkontrollen,
- bestimmt das Verhältnis von schriftlichen, mündlichen, praktischen und anderen fachspezifischen Leistungen bei der Festlegung der Zeugnisnote,
- wirkt mit an Konzepten zur Unterstützung von Schülerinnen und Schülern beim Übergang in berufsbezogene Bildungsgänge,
- berät über Differenzierungsmaßnahmen,
- wirkt mit bei der Entwicklung des Förderkonzepts der Schule und stimmt die erforderlichen Maßnahmen zur Umsetzung ab,
- initiiert und fördert Anliegen des Faches bei schulischen und außerschulischen Aktivitäten (z. B. Nutzung außerschulischer Lernorte, Besichtigungen, Projekte, Teilnahme an Wettbewerben),
- entwickelt ein Fortbildungskonzept für die Fachlehrkräfte und lässt sich über Fortbildungsinhalte informieren.

## Anhang

### Operatoren für das Fach Hauswirtschaft

Operatoren sind handlungsinitiierende Verben. Sie geben an, welche Tätigkeiten beim Bearbeiten von Aufgaben und Unterrichtsvorhaben erwartet werden. Sie sind jeweils einzelnen Anforderungsbereichen zugeordnet.

Auf die Nennung weiterer Synonyme und Operatoren, die in diesem Kerncurriculum nicht genannt sind, wurde verzichtet.

### Kompetenzbereich Fachwissen

Fähigkeit, relevante Informationen aus Medien, Materialien und an außerschulischen Lernorten zu gewinnen, zu sichern und wiederzugeben

<b>Operator</b>	<b>Erklärung</b>
aufzählen (be)nennen	Fakten, Merkmale, Begriffe ohne Erläuterungen angeben
beschreiben	Aspekte eines Sachverhaltes unter Verwendung der Fachbegriffe und/oder Symbole in einfacher Form mündlich oder schriftlich aufzeigen
ermitteln	Zusammenhänge und Lösungen finden, Ergebnisse formulieren
erstellen herstellen	Produkte herstellen/zusammenstellen
orientieren	Wahrnehmung von Informationen mit dem Ziel, einen Überblick zu gewinnen

### Kompetenzbereich Erkenntnisgewinnung

Fähigkeit, hauswirtschaftliche Sachverhalte zu verstehen, sprachlich auszudrücken, in eine andere Darstellungsform zu bringen (Skizzen, Grundrisse, Tabellen, Diagramme etc.), neu zu strukturieren und angemessen zu präsentieren

<b>Operator</b>	<b>Erklärung</b>
abwaschen	Geschirr und Haushaltswaren rationell, hygienisch und ressourcenschonend mit Wasser und Spülmittel säubern
analysieren	Sachverhalte auf Merkmale hin systematisch untersuchen, in Beziehung setzen und Strukturen herausarbeiten
arbeiten nach Rezept	Ein Rezept lesen, verstehen und den Arbeitsschritten entsprechend umsetzen
darstellen	Sachverhalte visualisieren, in eine andere Darstellungsform bringen, z.B. durch Skizzen, Grundrisse, Tabellen, Diagramme

durchführen	Eine vorgegebene oder eigene Anleitung umsetzen
erklären	Sachverhalte durch Wissen und Einsichten in einen Zusammenhang einordnen und deuten
erläutern veranschaulichen	Sachverhalte beschreiben und Beziehungen deutlich machen Fachspezifische Zusammenhänge im Hinblick auf eine gegebene Fragestellung begründet darstellen
erschließen	Aus Materialien Sachverhalte herausfinden und Zusammenhänge zwischen ihnen herstellen
handeln	Agieren nach Handlungsmustern
(zu)ordnen	Sachverhalte in einen systematischen Zusammenhang bringen
planen	Zu einem vorgegebenen Problem einen Lösungsweg entwickeln
untersuchen	Sachverhalte genau betrachten und ein Ergebnis formulieren
vergleichen	Sachverhalte gegenüberstellen, um Gemeinsamkeiten, Ähnlichkeiten und Unterschiede festzustellen

### Kompetenzbereich Beurteilung und Bewertung

Fähigkeit, kriterienorientiert vor dem Hintergrund gewonnener Erkenntnisse und eingesetzter Methoden zu Folgerungen, Begründungen und Wertungen zu gelangen

Fähigkeit, eigene Werte und Einstellungen zu entwickeln und sie in ökonomischen, ökologischen und sozialen Problemstellungen zu reflektieren

<b>Operator</b>	<b>Erklärung</b>
abwägen	Beurteilungen auf der Basis von Kriterien und Standards fällen
beurteilen	Aussagen begründet einschätzen, ohne persönlich Stellung zu nehmen
bewerten	Aussagen mit einem persönlichen Wertebezug begründet einschätzen
diskutieren erörtern auseinandersetzen	Das Für und Wider einer Problemstellung beurteilend betrachten und zu einer begründeten Bewertung kommen
entwerfen	Ein Konzept in seinen wesentlichen Zügen erstellen
entwickeln	Ein Lösungskonzept, -modell, eine Gegenposition oder eine Regelungsmöglichkeit zu einem Sachverhalt oder einer Problemstellung aufzeigen und begründen
reflektieren	Sich mündlich/schriftlich auseinandersetzen; für verschiedene Standpunkte treffende Argumente formulieren

**Beispiel für eine Umsetzung aus den Basismodulen**  
**Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung**

<b>„Tatort Schulküche“</b>	
Anzahl der Unterrichtsstunden: 2 Doppelstunden	
<b>Erwartete Kompetenzen</b>	<b>Anregungen zur Umsetzung</b>
<p style="text-align: center;"><b>Fachwissen</b></p> <p>Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen gefährliche Situationen in der Küche und entsprechende Verhaltensvorschriften.</li> </ul> <p><b>Erkenntnisgewinnung und Kommunikation</b></p> <p>Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• handeln den Sicherheitsvorschriften entsprechend.</li> </ul> <p><b>Beurteilung und Bewertung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerten die Eignung eines Raumes auch unter sicherheitsrelevanten Aspekten für verschiedene Haushaltsmitglieder.</li> </ul>	<p>Mögliche Einstiege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folie mit Gefahrensituationen</li> <li>• Brainstorming</li> <li>• Zeitungsartikel über einen Unfall im Haushalt</li> <li>• Unfallstatistiken</li> <li>• ...</li> </ul> <p>Mögliche Erarbeitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unfallsituationen in der Schulküche aufbauen, die von den Schülern entdeckt und behoben werden müssen</li> <li>• Arbeitsblatt mit Darstellungen von Unfallsituationen in der Küche bearbeiten</li> <li>• ...</li> </ul> <p>Mögliche Ergebnissicherung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellung eines Plakates mit Sicherheitsvorschriften für das Arbeiten in der Schulküche</li> <li>• ....</li> </ul> <p>Möglicher Transfer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schüler vergleichen Gelerntes mit ihrer häuslichen Situation</li> <li>• ...</li> </ul>
	<b>Hauswirtschaftliche Praxis</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obstsalat der Saison</li> <li>• Milchmixgetränk</li> <li>• ...</li> </ul> <p>Bei der Herstellung sind die Unfallgefahren zu verdeutlichen.</p>
	<b>Medien/Materialien</b>

**Beispiel für eine Umsetzung aus den Basismodulen**  
**Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit**

<b>Viele Ernährungsmodelle – ein Ziel!</b>	
Anzahl der Unterrichtsstunden: 2 Doppelstunden	
<b>Erwartete Kompetenzen</b>	<b>Anregungen zur Umsetzung</b>
<p><b>Fachwissen</b></p> <p>Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nennen die sieben Lebensmittelgruppen.</li> </ul> <p><b>Erkenntnisgewinnung und Kommunikation</b></p> <p>Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>erklären die Bedeutung der sieben Lebensmittelgruppen für eine vollwertige Ernährung.</li> </ul> <p><b>Beurteilung und Bewertung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>entwerfen einen individuellen Speiseplan.</li> </ul>	<p>Mögliche Einstiege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ordnen Lebensmittel nach eigenem Wissen Gruppen zu</li> <li>ordnen die Speisen eines Tagesessprotokolls nach eigenem Wissen Gruppen zu</li> <li>...</li> </ul> <p>Mögliche Erarbeitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vergleich der Einstiegsergebnisse mit den Lebensmittelgruppen der DGE</li> <li>Zuordnung der Lebensmittelgruppen in die leeren Segmente des Ernährungskreises nach Vorstellungen der Schülerinnen und Schüler</li> <li>Den Ernährungskreis als ein Vermittlungsmodell kennen lernen und dessen Zuordnung mit der eigenen vergleichen</li> <li>...</li> </ul> <p>Mögliche Ergebnissicherung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Begründung, dass die Größe der einzelnen Segmente des Ernährungskreises Hinweise auf den Anteil der jeweiligen Lebensmittelgruppe an der täglichen Ernährung gibt</li> <li>Pro- und Contra-Diskussion: Warum sind Genussmittel nicht im Ernährungskreis enthalten?</li> <li>Unterschiede zwischen den Vermittlungsmodellen (Ernährungskreis, Ernährungspyramide) herausstellen</li> <li>....</li> </ul> <p>Möglicher Transfer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>untersuchen das eigene Essprotokoll in Hinblick auf eine vollwertige Ernährung</li> <li>planen ein Gericht, das Kriterien einer vollwertigen Ernährung entspricht</li> <li>...</li> </ul>
	<b>Hauswirtschaftliche Praxis</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gemüse-Hackfleisch-Pfanne</li> <li>Nudelsalat</li> <li>...</li> </ul> <p>Die im Vorfeld von den Schülerinnen und Schülern geplanten Gerichte zur vollwertigen Ernährung sind bei der Rezeptauswahl zu bevorzugen.</p>
	<b>Medien/Materialien</b>