



Schule an der Kleiststraße

Förderschule Schwerpunkt Geistige Entwicklung

Schuleigener Lehrplan

Fachbereich

Hauswirtschaft

nächste Evaluation 2020

➤ zur Erklärung:

<p>Prozessbezogene Kompetenzbereiche: die Prozessbezogenen Kompetenzbereiche sind nummeriert. Prozessbezogenen Kompetenzen, die zum Tragen kommen bei den einzelnen Inhaltsbezogenen Kompetenz, sind anhand der Nummern verdeutlicht.</p>		
<p>Nr.1: Wahrnehmen z. B. Sinneswahrnehmungen auf allen Ebenen ermöglichen / Systematische und vielfältige Wahrnehmungsübungen / KIM-Spiele etc.</p>	<p>Nr.2: Erkenntnisse gewinnen z. B. Erproben, Entdecken, Begreifen, Experimentieren, Beobachten, systematische Anbahnung von Methoden und Arbeitstechniken</p>	<p>Nr.3: Planen z. B. Strukturieren von Tätigkeiten, systematische Erarbeitung von Rezepten oder Anleitungen etc.</p>
<p>Nr.4: Handeln z. B. regelmäßige praktische Übungen, systematische Anbahnung von einfachen bis hin zu komplexen Handlungen, Modifikation und Transfer von Handlungsschritten</p>	<p>Nr.5: Kommunizieren z. B. Entwicklung von Fachsprache, kooperative Planungen, Förderung der verbalen und non-verbalen Ausdrucksmöglichkeiten</p>	<p>Nr.6: Beurteilen und Bewerten z.B. systematische Produktpräsentation, Anbahnung objektiver Kriterien und subjektiver Vorlieben</p>

Für die jeweiligen Klassenstufen sind Verbindlichkeiten für die folgenden Kompetenzbereiche festgelegt worden:

- fachgerechtes Arbeiten im Haushalt
- Ernährung
- Zubereitung von Speisen
- Selbständigkeit in der Haushaltsführung und Verbraucherverhalten

Verwendete Abkürzung: Schülerinnen und Schüler (Sch.)

Verbindlichkeiten für den Primarbereich Klasse 1-4

fachgerechtes Arbeiten im Haushalt			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Die Sch. orientieren sich in haushaltsbezogenen Arbeitsbereichen der Klassenräume.	1, 4, 5	- Bilder, Piktogramme, Fotos, Beschriftungen - Gerüche und Geräusche wahrnehmen	A
Die Sch. decken den Tisch für gemeinsame Mahlzeiten z.B. das Frühstück	3-5		A
Die Sch. führen im Rahmen des Ämterplanes täglich Verrichtungen, z.B. Tisch abräumen, durch.	1-6		A
Einhalten von Hygienemaßnahmen, wie z. B. -vor der Arbeit die Hände zu waschen -den Arbeitsplatz sauber zu halten -bei Zubereiten von Speisen eine Schürze umzubinden	1-6		A

Ernährung			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Die Sch. nehmen regelmäßig gemeinsame Mahlzeiten im Schulalltag ein.	3-5		A
Die Sch. machen grundlegende Erfahrungen mit Nahrungsmitteln.	1,2,6	-Vielfalt von Nahrungsmitteln mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Konsistenzen anbieten	A

Zubereitung von Speisen			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Die Sch. führen folgende Tätigkeiten aus: - reinigen von Nahrungsmitteln - bestreichen von Nahrungsmitteln mit dem Messer - zerkleinern von Nahrungsmitteln mit dem Messer - schälen von Nahrungsmitteln mit dem Sparschäler -verrühren -kneten -formen -ausstechen	2-5		A
Entwickeln von Sicherheitsbewusstsein.	2,6	-lernen mit einem scharfen Messer umzugehen -heiße Herdplatten als Gefahr wahrnehmen	A

Die Sch. bereiten einfache Speisen zu.	3-6	- z.B. Apfelmus, Apfelschnee, Obstsalat, Quarkspeise	A
--	-----	--	---

Selbständigkeit in der Haushaltsführung			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Die Sch. planen unter Anleitung den Einkauf	1,3	Bildkarten Einkaufsliste	A
Die Sch. gehen für den Hauswirtschaftsunterricht unter Aufsicht einkaufen.	4	-Einkaufsorte aufsuchen -sich angemessen in der Öffentlichkeit verhalten -Einkaufskorb oder -wagen holen und wegbringen	A
Die Sch. entwickeln ein Empfinden für Ordnung, Sauberkeit und Mülltrennung und erledigen anfallende Aufräumarbeiten.	1,2,3,4,6		A

Verbraucherverhalten			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Entfällt für die Primarstufe			A

Verbindlichkeiten für die Sekundarstufe I Klassen 5-7

Ernährung			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Sch. bereiten Mahlzeiten im Schulalltag vor und nach.	1,2,4	-Esszubehör/Funktionen kennen -Grundregeln des Tischdeckens einhalten -Tisch abräumen -Tisch/Sets abwischen	A
Sch. erkennen Eigenschaften von Nahrungsmitteln.	1,6	-feste und flüssige / harte und weiche Nahrungsmittel unterscheiden -rohe und gekochte Nahrungsmittel verzehren und vergleichen	A
Sch. sollen ein Bewusstsein für gesunde und ungesunde Nahrungsmittel entwickeln.	1,2,6	-Lebensmittel nach „gesund“, „nicht zu viel davon“ und „meiden“ bewerten	A
Die Sch. setzen sich mit dem Essverhalten auseinander.	1,2,6	-Hunger und Sättigungsgefühl erleben (angemessene Mengen essen)	A
Die Sch. nehmen Mahlzeiten im Schulalltag ein und halten Tischregeln ein.	1,2,6	-richtige Handhabung von Besteck -Rücksichtnahme bei dem Auftun von Speisen	A

Zubereitung von Speisen			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Entwickeln von Sicherheitsbewusstsein (Erweiterung).	2,6	-Gefahren von heißem Dampf, elektrischem Strom einschätzen können	A
Unfallverhütungsmaßnahmen kennen lernen.	2,4,6	-Topflappen verwenden -Werkzeuge sachgerecht tragen	A
Die Sch. bereiten nach Rezept einfache kalte und warme Mahlzeiten zu.	2-6	-Anbahnung des Abmessen von Nahrungsmittel mit nicht normierten Maßen	A
Die Sch. führen folgende Tätigkeiten aus: -ausrollen von Teig mit dem Nudelholz -erwärmen und garen (Backofen und Herd)	2-4,6		A
Die Sch. entnehmen Nahrungsmittel.	4	-verschiedene Verpackungen öffnen	A
Die Sch. reinigen Nahrungsmittel sachgerecht.	4	-Obst im Ganzen waschen -Salat erst zerkleinern und dann waschen	A

Selbständigkeit in der Haushaltsführung			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Die Sch. bereiten den Einkauf vor.	3-5	-Einkaufsliste in Verbindung mit einem Rezept erarbeiten -Vorräte kontrollieren	A
Die Sch. gehen unter Anleitung einkaufen (Steigerung der Selbständigkeit).	4,5	-einzelne Waren im Supermarkt selbständig finden	A
Die Sch. bereiten den Einkauf nach.	4,6	-Einkäufe auspacken und einräumen.	A
Die Sch. gehen mit handbetriebenen Haushaltsgeräten um.	2,4,6	-verschiedene Geräte ausprobieren und kennen lernen (z.B.: Schneebesen, Pfeffermühle, Schneidegeräte)	A
Die Sch. führen anfallende Reinigungs- und Aufräumarbeiten durch.	1-6	-z.B.: Dosierung von Spülmittel -Tische und Tafeln wischen -Umgang mit Lappen, Bürsten und Schwämmen -Töpfe reinigen	A

Verbraucherverhalten			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Entfällt für die Klassen 5-7			A

Verbindlichkeiten für die Sekundarstufe I Klassen 8-9

fachgerechtes Arbeiten im Haushalt			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Die Sch. bewahren Nahrungsmittel sachgerecht auf.	2,6	-Ein- und Umfüllübungen - Vorratsschrank, Kühlschrank, Gefrierschrank -geeignete Behältnisse kennen lernen -geeignete Aufbewahrungsorte kennen lernen	A

Ernährung			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Die Sch. sollen ein Bewusstsein für fette und zuckerhaltige Nahrungsmittel, als ungesunde Nahrungsmittel, entwickeln.	1,2,6	-Lebensmittel bewerten	A
Die Sch. bereiten unterschiedliche Mahlzeiten zu besonderen Anlässen im Schulalltag vor.	3,4,5	-Geburtstagsfeiern, Schulfeste, Besuche von Partnerklassen	A

Zubereitung von Speisen			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Entwickeln von Sicherheitsbewusstsein (Erweiterung).	2,6	-giftige Putzmittel -auf die Sicherheit anderer achten	A
Unfallverhütungsmaßnahmen einhalten.	2,6	-Gefahrenhinweise beachten -Fußboden sauber halten	A
Die Sch. bereiten nach Rezept kalte und warme Mahlzeiten zu.	3-5	-Abmessen von Nahrungsmittel mit normierten Maßen	A
Die Sch. führen folgende Tätigkeiten aus: -Nahrungsmittel pressen -schaben, reiben, hobeln -verschiedene Messer kennen und bedarfsgerecht verwenden -verdorbene Stellen an Obst und Gemüse erkennen und entfernen	2-5		A
Die Sch. entnehmen Nahrungsmittel.	4	-verschiedene Verpackungen öffnen: ausgießen, umfüllen, Dosenöffner benutzen, mit Besteck entnehmen	A
Die Sch. suchen geeignete Gefäße aus.	4,6	-Auflaufform, Topf, Pfanne	A
Die Sch. kontrollieren den Kochvorgang im Backofen und auf dem Herd.	4,6	-Siedepunkt erkennen, Anbrennen und Überkochen vermeiden	A

Selbständigkeit in der Haushaltsführung			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Sch. bereiten den Einkauf vor.	2-6	-Einkaufszettel lesen -Portemonnaie vorbereiten -Münze für den Einkaufswagen bereit halten -Einkaufsbeutel vorbereiten (abschätzen wie viele Beutel benötigt werden, Pfandflaschen einpacken)	A
Die Sch. gehen unter Anleitung einkaufen.	2,4	-Erkundigen wo einzelne Waren zu finden sind bei Bedarf -Abgleich von Einkaufsliste und Waren im Einkaufswagen	A
Die Sch. gehen mit elektrischen Haushaltsgeräten um.	2,4,6	-verschiedene Geräte bedienen und situationsgerecht einsetzen (Kaffeemaschine, Wasserkocher, Toaster, Handrührgerät, etc.)	A
Die Sch. können die Gefahren von den bereits bekannten Haushaltsgeräten einschätzen.	6	-vor dem Reinigen Stecker raus ziehen -elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht ins Wasser gelangen	A
Die Sch. führen anfallende Reinigungs- und Aufräumarbeiten durch.	2,6	-Reinigungsmittel kennen lernen	A

Verbraucherverhalten			
Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche	Prozessbezogene Kompetenzbereiche	Ideen/Anregungen für den Unterricht (unverbindlich)	Evaluation
Die Sch. lernen ihre Rechte als Verbraucher kennen in Bezug darauf, dass mangelhafte Ware umgetauscht und reklamiert werden kann und falsch gekaufte Ware zurückgegeben werden kann.	2,6		A

Evaluation

1. In der ersten Fachkonferenz Hauswirtschaft im Schuljahr wird der schuleigene Lehrplan erstmals nach zwei Jahre durchgearbeitet.
2. Als Bewertung werden Buchstaben in die Evaluationsspalte eingetragen:
 A: Erwähnung des Themas ist angemessen. Keine Änderung notwendig.
 B: Thema soll aus dem Lehrplan entfernt werden. (Beschreibung, Änderung des Lehrplanes)
3. Gesamtbeurteilung des Lehrplanes:
 Müssen andere Schwerpunkte aufgenommen werden? (Beschreibung, Änderung des Lehrplanes)
4. Veröffentlichung der Evaluationsergebnisse und Verabschiedung auf der nächst folgenden Gesamtkonferenz. Der Lehrplan wird auf der Schulhomepage veröffentlicht.
5. Die Evaluation wird danach alle drei Jahre wiederholt.