



Ursulinenschulen Werl
Realschule

Schuleigener Lehrplan der Fachschaft Hauswirtschaft

Das Fach Hauswirtschaft wird seit dem Schuljahr 2009/10 in der Jahrgangsstufe 9 als Pflichtunterricht mit zwei Wochenstunden erteilt.

Der schuleigene Lehrplan für das Fach Hauswirtschaft basiert auf den Richtlinien und Lehrplänen des Kultusministeriums NRW Ausgabe 11/1993.

Aufgaben und Ziele des Faches Hauswirtschaft

Das Fach Hauswirtschaft setzt sich mit dem Gegenstand „privater Haushalt“ auseinander und soll die Schülerinnen und Schüler zu einem „selbstbestimmten und verantwortungs-bewussten häuslichen Handeln“ befähigen. Die unterrichtlichen Tätigkeiten müssen sich somit an den zentralen Zielen des Haushalts orientieren, die da sind:

- **Lebenserhaltung:**
Fähigkeit und Bereitschaft entwickeln, die individuellen Grundlagen des persönlichen Wohlbefindens zu erkennen und sie in rationaler Auseinandersetzung mit ihren Bedingungen aktiv aufzubauen.
- **Gestaltung des Zusammenlebens:**
Fähigkeit und Bereitschaft entwickeln, sich mit anderen Menschen zu verständigen und gemeinsam das Zusammenleben gestalten.
- **Entwicklung von Umweltbewusstsein:**
Fähigkeit und Bereitschaft entwickeln, sich mit Fragen zur Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen auseinanderzusetzen und durch eigenes Verhalten und durch Teilnahme an öffentlicher Diskussion Verantwortung für heutige und zukünftige Lebensbedingungen zu übernehmen.

Zur Erreichung der Haushalts- und Unterrichtsziele müssen die folgenden Qualifikationen erreicht werden:

Qualifikationen für das Unterrichtsziel Lebenserhaltung:

- Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit durch Nahrung
- Schaffung und Erhaltung von persönlichem Freiraum der Haushaltsmitglieder
- Optimale Nutzung des engeren und weiteren Wohnraums

Qualifikationen für das Unterrichtsziel Gestaltung des Zusammenlebens:

- Befriedigung individueller Bedürfnisse im Bereich Ernährung in sozialer und gesellschaftlicher Verantwortung
- Gestaltung der Freizeit im Sinne einer optimalen individuellen und gemeinschaftlich möglichen Bedürfnisbefriedigung.
- Gestaltung des Lebensraumes zu Erhöhung individueller und kollektiver Lebensqualität

Qualifikationen für das Unterrichtsziel Entwicklung von Umweltbewusstsein:

- Beschaffung und Einsatz der Ressourcen und Entsorgung nach Kriterien der Umweltverträglichkeit
- Analyse des Freizeitverhaltens im Hinblick auf Umweltverträglichkeit
- Erfüllung der Wohnfunktion nach Kriterien der Umweltverträglichkeit.

Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft

Im Fach Hauswirtschaft umfasst die Leistungsmessung 3 Bereiche:

- **die mündlichen Leistungen**, diese umfassen mündliche Beiträge zum Unterricht, sachgerechte Wiedergabe der Unterrichtsinhalte unter Verwendung der Fachsprache, Präsentation von Gruppenergebnissen,
- **die praktischen Leistungen**, d.h. die sachgerechte Durchführung von Arbeitsaufträgen bei der Nahrungszubereitung und der Reinigung des Arbeitsplatzes unter Berücksichtigung der ökonomischen und ökologischen Kriterien,
- **die schriftliche Leistungen**, d.h. die schriftlichen Lernzielkontrollen, die Heftführung und ggf. Anfertigung von Berichten.

Zudem wird im Fach Hauswirtschaft die Bereitschaft und Fähigkeit zur Kooperation besonders berücksichtigt.

Stoffverteilungsplan Klasse 9

Stunden	Allgemeine Ziele und Qualifikationen	Unterrichtsinhalte/ Themen	Methoden Medien
4	<ul style="list-style-type: none"> - Aufgabenbereiche und Funktionen des Haushalts kennenlernen - Schaffung und Erhaltung von persönlichem Freiraum der Haushaltsmitglieder - Einrichtung und Funktionsbereiche der Schulküche kennenlernen - sachgerechte Anwendung der Schneidetechniken - be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel 	<p>Partnerschaftliche Haushaltsführung Haushalt was ist das? Funktionen und Aufgaben des Haushalts</p> <p>Wer erledigt die Arbeit? Hausarbeit im Team erledigen.</p> <p><i>Zubereitung: Obstsalat und Pizzatoast</i></p>	<p>Mind map</p> <p>Rollenspiel</p> <p>Arbeiten nach Rezept Einzelarbeit</p>
12	<ul style="list-style-type: none"> - die Bereiche der Personal-, Lebensmittel- und Arbeitsplatzhygiene differenzieren und entsprechende Maßnahmen erläutern und in der Praxis anwenden - Informationen und Anleitungen zu technischen Geräten sinnentnehmend bearbeiten und ihre Handhabung erläutern - Geräte für die Nahrungszubereitung sachgerecht, ökonomisch vertretbar auswählen und einsetzen 	<p>Grundlagen der Nahrungszubereitung Hygiene und Unfallschutz im Haushalt Zubereitungstechniken, Scheidetechniken Handhabung und Funktion des Kochfeldes Handhabung und Funktion des elektrischen Handrührgerätes</p> <p><i>Zubereitung: Möhreintopf, Bananenshake</i> <i>Alternativen: Gemüsesuppe, Gemüserisotto</i></p> <p>Speisenzubereitung im Team So spülen wir richtig Küchengeräte und ihre Nutzung Reinigungsarbeiten in der Küche sachgerecht durchführen Handhabung des elektrischen Handrührgerätes</p> <p><i>Zubereitung: Nudeln mit bunter Hacksoße gestrudelte Quarkspeise</i></p>	<p>Küchenkartei Betriebsanleitung Wortkarten und Abbildung des Kochfelds Fotokartei: Gemüse und Kartoffeln vorbereiten Zwiebelpuzzle Arbeiten nach Rezept im Team Küchengeräterally</p> <p>Expertenausbildung</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - einen Arbeitsplatz fachgerecht einrichten - ergonomisch optimierte Arbeitsweisen einüben - grundlegende fachbezogene Sachverhalte vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien beurteilen - einen Arbeitsablauf planen und durchführen - die Reihenfolge von Arbeitsschritten entscheiden und begründen 	<p>Erst denken – dann arbeiten</p> <p><i>Zubereitung: Gemüse-Nudelpfanne oder Gemüsecurry Giraffencreme oder Schwarzwaldbecher</i></p>	<p>Arbeiten im Team</p> <p>Küchenkartei</p>
4	<ul style="list-style-type: none"> - zielgerichtet recherchieren und Informationen beschaffen - Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel erläutern - Grundfertigkeiten der Vor- und Zubereitungstechniken sachgerecht anwenden - planvoll und ressourcenschonend vorgehen - Arbeitsergebnisse beurteilen 	<p>Technische Geräte und ihr fachgerechter Einsatz</p> <p>Handhabung und Funktion des Elektrobackofens Richtig messen und wiegen</p> <p><i>Zubereitung: Pizza und Kleingebäck (Weihnachtsgebäck)</i></p> <p><i>Lasagne, Chinakohl Salat, Grießcreme</i></p>	<p>Lernbüffet oder Expertenausbildung</p> <p>Fotokartei: Gemüse und Kartoffeln vorbereiten</p> <p>Arbeiten nach Rezept im Team</p>
4	<ul style="list-style-type: none"> - Ess- und Tischsitten beurteilen - die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen bewerten - einen eigenen Standpunkt begründen und formulieren 	<p>Esskultur und Tischkultur</p> <p>Benimm ist in Tischdecken will gelernt sein</p> <p><i>Zubereitung: verschiedene Partysuppen nach Wahl Tiramisu, Partybrötchen</i></p>	<p>Placemate</p>

8	<ul style="list-style-type: none"> - Plakate zur Darstellung von Informationen erstellen - unterschiedliche Garmethoden übersichtlich darstellen - Gerichten und Lebensmitteln passende Garmethoden zuordnen - beurteilen Garverfahren im Hinblick auf Nährstoffschonung und gesundheitswert - Garverfahren sachgerecht anwenden 	<p>Gartechniken im Vergleich Nicht alles ist „Kochen“ Kochen, Dämpfen, Dünsten, Garziehen, <i>Zubereitung: Hühnerfrikassee, Apfelkompott</i></p> <p>Küchentechnische Eigenschaften der Fette – Braten und Frittieren <i>Zubereitung: Brokkoli oder Blumenkohlcremesuppe Apfelkompott mit Vanillesoße</i></p> <p><i>Frikadellen, Buttergemüse, Salzkartoffeln Amerikaner</i></p>	Plakat erstellen Fotokartei und Infotexte Garverfahren Steckbriefe oder Plakate erstellen Tabellen, Mindmap Versuche
12	<ul style="list-style-type: none"> - Verkaufsstrategien analysieren und ihre Wirkung auf den Verbraucher beschreiben - einen Erkundungsgang durchführen - Lebensmitteleinkauf nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten realisieren. - analysieren Texte und Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung, stellen sie übersichtlich zusammen und erläutern sie 	<p>Einkaufen will gelernt sein</p> <p>Vorsicht Falle - Einkaufen im Supermarkt Käuferfallen</p> <p><i>Zubereitung: Chickennuggets, Pommes selbstgemacht, Maissalat, Muffins</i></p> <p>Bewusstes Einkaufen Lebensmittelkennzeichnung Rechte des Verbrauchers</p> <p><i>Zubereitung: Zigeunergulasch, Nudeln, Salat der Saison und andere Wunschgerichte der Schüler</i></p>	ggf. Erkundungsgang Infotexte Fallbeispiele

	<ul style="list-style-type: none">- Produkte der Lebensmittelindustrie kritisch bewerten und einsetzen.- Betriebsmittel verantwortungsvoll einsetzen	<p>Mit dem Einkommen auskommen Ein Haushaltsbuch hilft sparen</p> <p><i>Zubereitung: Wunschgerichte</i></p>	<p>Plakate erstellen</p> <p>Rollenspiel</p>
--	---	---	---