



Stand: 31.05.2020

obligatorisch (Vorgaben des Ministeriums für Schule und Weiterbildung)		variabel (erweiterbar durch die jeweiligen Fachkräfte der Jahrgangsstufen)		
Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen der Produktion und Rezeption	Unterrichtsvorhaben	Methoden u.a.	Feedback/ Leistungsbewertung
Jahrgang 5				
<i>Haushaltsmanagement</i>	Die Schülerinnen und Schüler lernen die Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche kennen.	Küche und Fach kennenlernen	<ul style="list-style-type: none"> • Küchenquiz 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
<i>Haushaltsmanagement</i>	Die Schülerinnen und Schüler können die Grundzüge der Personal- und Arbeitsplatzhygiene innerhalb der Lehrküche anwenden und halten Hygienestandards im Umgang mit Nahrungsmitteln ein.	Sauberkeit und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Suchsel 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche und praktische Leistungen
<i>Nachhaltigkeit im privaten Haushalt</i>	Die Schülerinnen und Schüler können durch die Einführung von Teamarbeit im praktischen Arbeitsfeld ressourcenschonende Arbeitsweisen kennen und umsetzen lernen.	Teamarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Puzzle 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
<i>Haushaltsmanagement</i>	Die Schülerinnen und Schüler können in der Lehrküche als Arbeitsplatz den Einsatz von Küchengeräten kennen lernen.	Abwaschen	<ul style="list-style-type: none"> • Lerntheke 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche und praktische Leistungen
<i>Wohnen und Leben</i>	Die Schülerinnen und Schüler können in der Lehrküche als Arbeitsplatz den Einsatz von Küchengeräten kennen lernen.	Küchengeräte	<ul style="list-style-type: none"> • Lerntheke 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
<i>Lebensstil und Ernährung</i>	Die Schülerinnen und Schüler lernen die Vielfalt der Esskultur kennen.	Tischdecken	<ul style="list-style-type: none"> • Stationenlernen 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche und praktische Leistungen
<i>Haushaltsmanagement</i>	Die Schülerinnen und Schüler lernen die Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt unter Einbeziehung von Unfallgefahren kennen.	Unfallgefahren	<ul style="list-style-type: none"> • Memory 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen

<i>Haushaltsmanagement</i>	Die Schülerinnen und Schüler können Sicherheit und Unfallvermeidung beim Einsatz von Messern kennen lernen.	Messerkunde	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppenarbeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
<i>Qualität und Konsum</i>	Die Schülerinnen und Schüler können den Einkauf von Nahrungsmitteln.	Einkaufen	<ul style="list-style-type: none"> • Supermarktbesuch • Brettspiel „Einkaufstricks“... 	<ul style="list-style-type: none"> • Alle 9 Unterrichtsvorhaben werden mithilfe der „Lizenz zu Kochen“ aus Rosentreter, Stephanie „Arbeitsblätter Grundwissen Hauswirtschaft“ Verlag an der Ruhr überprüft. • Am Ende dieser Einheit wird die Mappe eingesammelt.
Jahrgang 7				
<i>Haushaltsmanagement</i>	Die Schülerinnen und Schüler können Erste Hilfe, Notfallnummern und Gefahrensymbole im Bereich des Haushaltes erkennen und lernen deren Anwendung.	Unfallgefahren	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
<i>Haushaltsmanagement</i>	Die Schülerinnen und Schüler können Strukturen und Ordnung beim Ablauf von Arbeitsprozessen gestalten und lernen ihren Greifraum, Arbeitsgeräte, Arbeitsbereiche optimal einzusetzen.	Ordnung	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
<i>Wohnen und Leben</i>	Die Schülerinnen und Schüler lernen die Küche als Arbeitsplatz im Beruf unter den Schwerpunkten Hygienebereiche, Sauberkeit der Lebensmittelzubereitung und Salmonellen kennen.	Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
<i>Nachhaltigkeit im privaten Haushalt</i>	Die Schülerinnen und Schüler erlernen den Umgang mit Ressourcen durch das Kennen lernen unterschiedlicher Dienste, Zeitpläne und Arbeitsteilung.	Arbeiten im Team	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
<i>Lebensstil und Ernährung</i>	Die Schülerinnen und Schüler erlernen den Nährstoffhaltender Umgang mit Nahrungsmitteln durch das Arbeiten nach Rezept.	Arbeiten nach Rezept		<ul style="list-style-type: none"> • Praktische Überprüfung mit dem Schwerpunkt Teamarbeit und Hygiene
<i>Haushaltsmanagement</i>	Die Schülerinnen und Schüler können bei der Lagerung und Bevorratung von Lebensmitteln den Umgang mit Waage und anderen Messgeräten	Messen und Wiegen		<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen

	sowie die hierfür notwendigen unterschiedlichen Einheiten kennenlernen.			
<i>Haushaltsmanagement</i>	Die Schülerinnen und Schüler können Schneidetechnik, Messerkunde, Verhaltensregeln anwenden.	Messerkunde		<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
<i>Wohnen und Leben</i>	Die Schülerinnen und Schüler können im Erlernen des fachgerechten Umgangs mit dem Handrührgerät und Pürierstab Erfahrungen für die Küche als Arbeitsplatz im Beruf sammeln.	Arbeitsgeräte		<ul style="list-style-type: none"> • Praktische Prüfung zum Thema Backen zur Überprüfung von Unterrichtsvorhaben 6, 7 und 8
<i>Haushaltsmanagement</i>	Die Schülerinnen und Schüler können sich inhaltlich mit dem Abwasch von Hand oder maschinell sowie einsetzbarer Chemikalien auseinandersetzen und dabei die Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt ergründen.	Abwasch		<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
<i>Wohnen und Leben</i>	Die Schülerinnen und Schüler können unterschiedlicher Wohnbedürfnisse und deren praktische Umsetzung exemplarisch beim Tisch decken durch Dekoration, Garnierung und Knigge-Regeln kennen und umsetzen lernen.	Tischdecken		<ul style="list-style-type: none"> • Alle 10 Unterrichtsvorhaben werden mithilfe der „Lizenz zu Kochen“ aus Rosentreter, Stephanie „Arbeitsblätter Aufbauwissen Hauswirtschaft“ Verlag an der Ruhr überprüft oder ähnlichem überprüft • Am Ende dieser Einheit wird die Mappe eingesammelt.
Jahrgang 8				
Lebensstil und Ernährung	Die Schülerinnen und Schüler erlernen Verfahren zum Nährstoffhaltender Umgang mit Nahrungsmitteln mit den Schwerpunkten pflanzliche und tierische Lebensmittel, Nährstoffe, Energie und die Ernährungspyramide.	Ernährungslehre	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Leistungen
Qualität und Konsum	Die Schülerinnen und Schüler lernen Kriterien zur Qualitätsüberprüfung kennen anhand folgender Schwerpunkte. Gütesiegel, Lebensmittelüberwachung, Lebensmittelwerte, Lebensmittelsicherheit, Geruch Geschmack und Haptik, Lebensmittelkennzeichnung, HACCP,	Lebensmittelqualität	<ul style="list-style-type: none"> • 	Klassenarbeit über Unterrichtsvorhaben 1 und 2



	Zusatzstoffe, Convenience, Lagerung, Mindesthaltbarkeit, Kühlschrank.			
Lebensstil und Ernährung	Die Schülerinnen und Schüler lernen unterschiedliche Garmethoden kennen und anwenden.	Garmethoden	•	• Mündliche Leistungen
Wohnen und Leben	Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit dem Umgang und Einsatz unterschiedlicher Haushaltsgeräte anhand der Schwerpunkte Standmixer, Prüfsiegel, Nachhaltigkeit, Technikrends auseinander.	Elektrische Haushaltsgeräte	•	• Praktische Prüfung zu Unterrichtsvorhaben 3 und 4
Jahrgang 9				
<i>Qualität und Konsum</i>	Die Schülerinnen und Schüler beschäftigen sich mit dem Thema Einkaufen unter den Schwerpunkten Werbung, Verbraucherschutz und -rechte, Online- Ökonomie, Preisbildung und Rechte.	Einkaufen	•	• Mündliche Leistungen
<i>Lebensstil und Ernährung</i>	Die Schülerinnen und Schüler setzen sich aktiv mit den unterschiedlichen Lebensweisen anhand der Schwerpunkte Ernährung, Nahrungsmittelunverträglichkeit, Allergien, Kennzeichnung von Allergenen, Laktoseintoleranz, Ernährungsbedingte Krankheiten, Adipositas, Untergewicht, Diabetes, Essstörungen in einer sich wandelnden Gesellschaft auseinander.	Ernährung	•	• Klassenarbeit zur Überprüfung von Unterrichtsvorhaben 1 und 2
<i>Wohnen und Leben</i>	Die Schülerinnen und Schüler können ihre Wohnbedürfnisse und Wohnungssuche selbständig identifizieren, hinterfragen und anhand von Fakten lernen fundierte Entscheidungen zu treffen. Folgende Schwerpunkte finden hierbei thematische Berücksichtigung Mieten vs. kaufen, alleine oder zusammen, Wohnraum, Ausgaben, Stadt- oder Landarbeit, Wohnung gestalten, Möbelkauf, Reinigung (Sinnerscher Waschkreis)	Alleine leben		• Mündliche Leistungen

Jahrgang 10				
<i>Nachhaltigkeit im privaten Haushalt</i>	Die Schülerinnen und Schüler können sich mit den Themen Ökologischer Fußabdruck, ökologische Landwirtschaft, Lebensmittelmüll, Lebensmittel retten, faire Produkte, Ernährung in der Weltbevölkerung auseinandersetzen und anhand fachlicher Grundlagen und Informationen eigene Standpunkte/ Haltungen erarbeiten.	Nachhaltigkeit	•	• Entwicklung einer Nachhaltigkeitsbroschüre
<i>Wohnen und Leben</i>	Die Schülerinnen und Schüler können sich mit den unterschiedlichen Facetten der Küche als Arbeitsplatz im Beruf auseinandersetzen.	Berufsorientierung	•	• Mündliche Leistungen
<i>Abschlussarbeit</i>	Die Schülerinnen und Schüler planen und realisieren im Rahmen einer Facharbeit ein Menü für eine ausgewählte Personengruppe unter Berücksichtigung aller bereits erworbenen Kompetenzen und Fachwissens sowie deren praktische Umsetzung im Rahmen der Lehrküche.	Ausarbeitung und Umsetzung eines Menüs für eine ausgewählte Personengruppe	•	• Facharbeit und praktische Umsetzung