

Schulinterner Lehrplan		
Hauswirtschaft		
	Schule: Pelizaeus-Gymnasium Paderborn	
	Lehrer/in: Frau Freund / Frau Schwartz	

Übergeordnete Kompetenzerwartungen für die Jahrgangsstufe 8

Kompetenzbereich Sachkompetenz	
Die Schülerinnen und Schüler	
SK1	ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein
SK2	formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit im Haushalt und wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an
SK3	stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar
SK4	beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse

Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
Die Schülerinnen und Schüler		
MK1	Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme	recherchieren unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen – auch unter Nutzung von Inhaltsverzeichnis, Register und Glossar - zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien
MK2		entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen
MK3		entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen
MK4		erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren,
Mk5		Identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne
MK6	Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung, Analyse und Interpretation	analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte
MK7		analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit
MK8		überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld
MK9		identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder
MK10		analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag
MK11		entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen
MK12	Verfahren der Darstellung	beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe

Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
MK13	und Präsentation	erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen
MK14		präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten

Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz		
Die Schülerinnen und Schüler		
UK1		beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien
UK2		formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt
UK3		beurteilen deutlich voneinander unterscheidbare Motive, Bedürfnisse und Interessen von Personen und Gruppen
UK4		beurteilen überschaubare Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven
UK5		beurteilen im Kontext eines einfachen Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns
UK6		entscheiden sich in vorstrukturierten, fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption

Kompetenzbereich Handlungskompetenz		
Die Schülerinnen und Schüler		
HK1		be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel
HK2		bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen
HK3		entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme
HK4		erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang
HK5		vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang
HK6		nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probeweise ab
HK7		organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld

Kompetenzübersicht „Arbeitsplatz Küche“ 8.1

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
Die Küche – Arbeitsplatz für Profis	benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche (SK)	SK 1, 2, 3 UK 1, 2	MK 11, 12 HK 3
Gefahr erkannt - Gefahr gebannt!	erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche (SK) benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten (SK) bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität (UK)	SK 1, 3 UK 1	MK 1, 4, 7, 10 HK 3, 4
Hygiene in der Küche – ein Muss!	erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (SK) erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb (SK) bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen (SK)	SK 1, 2, 4 UK 1	MK 4, 7, 10 HK 1, 4
Alles im Griff am Arbeitsplatz?	entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 2, 4 UK 1	MK 5, 7, 11, 13 HK 1
Das Messer – ein scharfes Teil!	entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten (UK) erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK) erklären den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung (SK)	SK 1, 2, 4 UK 1	MK 1, 12 HK 1, 2
Erst vorbereiten, dann zubereiten	ordnen Lebensmitteln verschiedene Bearbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu (SK) beschreiben einfache Prozesse der Speisenbearbeitung (SK)	SK 4 UK 1	MK 12 HK 1, 2
Spülen - die Dusche fürs Geschirr	entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung (UK) entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 4 UK 1, 6	MK 1, 7, 8, 13 HK 2
Kelle und Besen - Arbeitsmittel	benennen Arbeitsmittel in der Schulküche (SK)	SK 1, 4 UK 1, 6	MK 4, 12 HK 2

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
	entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)		
Das Handrührgerät kann mehr!	entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten (UK) entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK) beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln, die Beachtung der Hygieneregeln sowie die Sicherheit (UK)	SK 1, 4 UK 1, 6	MK 11, 12, 4 HK 2
Mehr als kochen: Garmethoden	ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu (SK) erläutern Rezepte und beschreiben einfache Prozesse der Speisenbearbeitung (SK) beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse (UK)	SK 1, 4 14 UK 1	MK 5, 11, 12, 13, 14 HK 1
Keine Küche ohne Kochfeld!	erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK) entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 4 UK 1, 2, 6	MK 1, 12, 13 HK 2, 4
Nicht nur für Pizza: Der Backofen	erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK) entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen (UK)	SK 1, 4 UK 1, 2, 6	MK 1, 4, 12 HK 2, 5

Kompetenzübersicht „Zusammen arbeiten und genießen“ 8.1

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
Arbeiten im Team	beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation (SK) entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung (UK)	SK 2, 3, 4 UK 1	MK 2, 7, 10, 13 HK 1, 3, 4
Messen und Wiegen	erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel (SK)	SK 1, 2, 4 UK 1, 2, 6	MK 4, 12 HK 1, 3
Ein (Grund-)Rezept – viele	beschreiben einfache Prozesse der Speisenbearbeitung (SK)	SK 1, 4	MK 5, 7, 11, 12

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
Gerichte	beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse (UK)	UK 2	HK 1, 4
Das Auge isst mit!	charakterisieren die Bedeutung und Funktion der Präsentation von Speisen bei unterschiedlichen Anlässen (SK)	SK2 13, 14 UK 1	MK 1, 4, 7, 12, HK 1
Benimm ist in – Tischsitten	bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen (UK) beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung sozio-kultureller Bedingungen (UK)	SK 1 UK 1, 2, 4	MK 1, 10, 13 HK 4

Kompetenzübersicht „Was liegt im Einkaufskorb?“ 8.2

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
Ernährung: Mangel und Überfluss	erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen (SK)	SK 1 UK 4	MK 2, 7 HK 3
Nachhaltige Ernährung	beschreiben anhand eines Beispiels die Auswirkungen eines nachhaltigen Konsums auf die private Haushaltsführung (SK)	SK 1, 4 10, 12 UK 1, 2	MK 1, 4, HK 3, 4
Lieber ökologisch oder konventionell?	vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Nahrungsmittel (SK) beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie (UK)	SK 1, 4 UK 1, 2, 6	MK 4, 5 HK 4, 5
Weiterverarbeitung – ein Muss?	beurteilen Verarbeitungsprozesse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln (UK) bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit (UK)	SK 1, 4 5, 6, 7, 12 UK 4, 6	MK 1, 4, HK 1, 4
Das Etikett gibt wichtige Informationen	erläutern die Bedeutung der Lebensmittel-kennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben (SK)	SK 1, 4 UK 1, 6	MK 1 HK 1
Was erfahre ich noch über das Produkt?	entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie	SK 1	MK 1, 12

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
	weiterer Informationen (UK)	UK 2, 6	HK 4
Eine Markterkundung durchführen	erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4) formulieren Fragestellungen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren (MK8)	SK 4 12, 13 UK 1	MK 4, 8, HK 4, 7
Cooler Sache: Der Kühlschrank	erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (SK)	SK 1, 3 UK 1	MK 1 HK 2, 4
Verdorben oder noch genießbar?		SK 2, 4 5, 8 UK 1, 6	MK 1, 4, HK 4

Kompetenzübersicht „Lebensmittelqualität und Konsumverhalten“ 8.2

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
Lagerung von Lebensmitteln	nennen den Zusammenhang zwischen Lagerung, Qualität und Haltbarkeit einzelner Lebensmittel (SK) nennen unterschiedliche Temperaturzonen im Kühlschrank (SK) benennen mögliche Auswirkungen falscher Aufbewahrung von Lebensmitteln (SK) vergleichen die Lebensmittelqualität bei unterschiedlicher Lagerung (UK) erklären den Nutzen unterschiedlicher Temperaturzonen im Hinblick auf die Haltbarkeit und den Verderb (UK) erschließen den Zusammenhang zwischen Geschmack, Geruch, Aussehen, Haltbarkeit und Preis (UK) bewerten die Folgen falscher Lagerung (UK)	SK 1,2 UK 1,5,6	MK 2,11

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
Kühlkette	<p>beschreiben die Kühlkette von der Erzeugung bis zum Verbraucher und vergleichen frisches Saisonobst und -gemüse mit Tiefkühlwaren (SK)</p> <p>untersuchen mögliche Risiken bei der Unterbrechung der Kühlkette (UK)</p> <p>bewerten die Notwendigkeit der Einhaltung der Kühlkette (UK)</p>	SK 4 UK 1	MK 2
Konservierungsmethoden	<p>nennen unterschiedliche Konservierungsmethoden (SK)</p> <p>ordnen den Konservierungsmethoden bestimmte Lebensmittel zu. (SK)</p> <p>führen eine Konservierungsmethode durch (z. B. Marmelade aus Früchten der Saison) (HK)</p> <p>untersuchen frische und verarbeitete Lebensmittel im Hinblick auf Geschmack, Nährstoffgehalt (UK)</p> <p>diskutieren die Verwendung von Lebensmitteln unterschiedlicher Konservierungsart in der Zubereitung und Speisengestaltung (UK)</p> <p>bewerten Herkunft, Haltung, Anbau von Lebensmitteln (UK)</p>	SK 1 UK 2,4,6	HK 1 MK 2
Lebensmittelinfektionen und Schimmelpilze	<p>nennen bakterielle Lebensmittelinfektionen, z. B. Salmonellen (SK)</p> <p>analysieren Ursachen bakterieller Lebensmittelinfektionen (UK)</p> <p>entwickeln ein Konzept zur Vorbeugung möglicher Erkrankungen (UK)</p> <p>beschreiben spezielle Hygienemaßnahmen bei der Verarbeitung von Ei, Fisch, Geflügel (SK)</p> <p>untersuchen z. B. Eier auf ihren Frischegrad (UK)</p> <p>beschreiben erwünschte und unerwünschte Schimmelpilzarten (SK)</p> <p>erschließen die Bedeutung und die Funktion unterschiedlicher Pilzarten und deren gezielten Einsatz in der Lebensmittelproduktion (z. B. Bier, Käse) (UK)</p> <p>entwickeln ein Bewusstsein im Umgang mit unerwünschten Schimmelpilzen (UK)</p>	SK 1,4 UK 1,5,6	MK 2,12
Verarbeitung von Lebensmitteln	<p>orientieren sich in Verbrauchermärkten hinsichtlich vorgefertigter Lebensmittel und/oder frischer Lebensmittel (SK)</p> <p>ordnen verschiedene Verarbeitungsstufen (küchenfertig, garfertig, zubereitungs- fertig und</p>	SK 1,2 UK 2	MK 3

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
	<p>verzehrfertig) dem Lebens- mittelangebot zu (SK)</p> <p>analysieren im Hinblick auf die vier Verarbeitungsstufen eine Produktart (z. B. Pizza, Kartoffelbrei, Suppe) nach Verpackung, Zusatzstoffen, Qualitäts- und Gütesiegeln (UK)</p> <p>bewerten die Lebensmittel hinsichtlich Geschmack, Preis und Arbeitsaufwand (UK)</p>		
Kennzeichnung von Lebensmitteln	<p>benennen die gesetzlichen vorgeschriebenen Merkmale der Kennzeichnung von Lebensmitteln (SK)</p> <p>analysieren Gründe für die festgelegte Kennzeichnung von Lebensmitteln (UK)</p> <p>beurteilen Lebensmittel nach Verpackungsangaben (UK)</p> <p>nennen die Handelsklassen für Obst und Gemüse (SK)</p> <p>erschließen den Zusammenhang zwischen Handelsklasse und Verwendung in der Zubereitung von Produkten (UK)</p> <p>diskutieren den Zusammenhang von Geschmack, Aussehen und Preis bei verschiedenen Handelsklassen (UK)</p> <p>nennen unterschiedliche Funktionen von Zusatzstoffen (SK)</p> <p>stellen Vorteile und Risiken von Zusatzstoffen in Lebensmitteln dar (SK)</p> <p>beurteilen den Einsatz von Zusatzstoffen differenziert (UK)</p>	SK 1 UK 1,3,5	MK 1,2,3
Qualitätssiegel und Verbraucherschutz	<p>ermitteln gesetzlich geschützte Qualitäts- und Gütesiegel (z. B. Qualitätssiegel, Biosiegel) (SK)</p> <p>veranschaulichen Gründe für die Notwendigkeit von Qualitäts- und Gütesiegeln (UK)</p> <p>diskutieren den Nutzen von Qualitäts- und Gütesiegel für den Verbraucher (UK)</p> <p>nennen die Vorgehensweise von verschiedenen Institutionen zur Produktprüfung (SK)</p> <p>erklären die Notwendigkeit eines Verbraucherschutzes (UK)</p> <p>beurteilen den Einsatz verschiedener Institutionen zur Produktüberprüfung (UK)</p>	SK 1,4 UK 3,5	MK 1,2,

Übergeordnete Kompetenzerwartungen für die Jahrgangsstufe 9

Kompetenzbereich Sachkompetenz	
Die Schülerinnen und Schüler	
SK1	systematisieren fachbezogene Sachverhalte
SK2	formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an
SK3	erläutern hauswirtschaftliche Strukturen
SK4	analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse

Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
Die Schülerinnen und Schüler		
MK1	Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme	recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen
MK2		entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung
MK3		entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen
MK4		erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren
MK5		identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne
MK6	Verfahren der Aufbereitung, Strukturierung und Analyse	analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte
MK7		analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme
MK8		überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen
MK9		identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder
MK10		analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des eigenen Erfahrungsbereichs
MK11		entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten
MK12	Verfahren der Darstellung und Präsentation	beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe
MK13		erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten
MK14		präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten

Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz	
Die Schülerinnen und Schüler	
UK1	beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien
UK2	formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist
UK3	beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit
UK4	beurteilen in Ansätzen auch komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven

Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz	
UK5	beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns
UK6	entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab

Kompetenzbereich Handlungskompetenz	
Die Schülerinnen und Schüler	
HK1	be- und verarbeiten Lebensmittel
HK2	bedienen und pflegen Geräte und Maschinen
HK3	entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um
HK4	erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum
HK5	vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum
HK6	nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel)
HK7	planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus

Kompetenzübersicht „Ausgewogene Ernährung“ 9.1

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen <small>(SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)</small>	Übergeordnete Kompetenzerwartungen <small>(siehe Tabellen oben)</small>	
Lebensmittel – geordnete Vielfalt	beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK) beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (UK)	SK 1, 2 UK 1, 2	MK 3, 7, 12 HK 4
Getränke		SK 1 UK 1	MK 4, 5, 7, 12 HK 7
Getreide und Kartoffeln	beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK)	SK 1, 4 UK 1	MK 4, 5, 8 HK 1
Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte	beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK)	SK 1 UK 1	MK 1, 4, 13 HK 4
Ein Experiment durchführen: Vitaminverlust bei Obst	überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten (MK 8)	SK 1 UK 1	MK 4, 5, 12, 13 HK 1

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
Milch und Milchprodukte	beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK) beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK)	SK 1 UK 1, 6	MK 7, 4 HK 1
Fleisch, Fisch und Ei	beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (UK) beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (UK)	SK 1 UK 3, 6	MK 1, 3, 13 HK 5
Fette und Öle	beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK)	SK 1 UK	MK 1, 3, 7 HK 4
Süßigkeiten und Süßgetränke	beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (UK)	SK 1 UK 6	MK 1, 4 HK 4
Essen und trinken nach Regeln?	erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung (SK) beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (SK)	SK 1 UK 1	MK 6 HK 4, 5
Training			
Diäten – nicht nur zum Abnehmen	beurteilen Diäten im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung	SK 1 UK 2	MK 4, 7 HK 4
„Das muss ich erst mal verdauen!“	erklären den Vorgang der Verdauung	SK 1 UK 6	MK 3, 12

Kompetenzübersicht „So schmeckt es uns!“ 9.2

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
Ohne Energie läuft nichts!	beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung (SK)	SK 1, 2 UK 1	MK 3, 7, 12 HK 1
Essgewohnheiten: Was, wo und	benennen Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für unterschiedliche	SK 1	MK 8, 12, 13

	Konkretisierte Kompetenzerwartungen (SK = Sachkompetenz, UK = Urteils- und Entscheidungs-kompetenz, MK = Methoden- und Verfahrenskompetenz)	Übergeordnete Kompetenzerwartungen (siehe Tabellen oben)	
wie?	Essgewohnheiten (SK) beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten (SK)	UK 6	HK 4
Andere Länder, andere Ess-Sitten	benennen geographische und historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für unterschiedliche Essgewohnheiten (SK) beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit (UK)	SK 1, 4	MK 1, 4, 8, 14 HK 4, 7
Ein Ernährungsprotokoll führen	beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten (SK)	SK 1 UK 1	MK 4, 12
Genießen mit allen Sinnen	benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen (SK)	SK 1 UK 1	MK 5, 11, 12 HK 1
Ohne Fleisch schmeckt's auch!	beurteilen alternatives Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung (UK)	SK 1 UK 2,3	MK 2 HK 4, 5
Küchenhilfe Convenience Food	benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen (SK) bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit (UK)	SK 1, 4 UK 1	MK 1, 5, 11 HK 1, 4
Essen, das schlank und fit macht?	benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität von Lebensmitteln (SK)	SK 1 UK 1, 2, 5	MK 1, 5, 11, 13 HK 4
Einen Warentest durchführen	benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen (SK) bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit (UK)	SK 1, 2 UK 1	MK 4, 5, 11, 13 HK 7
Training			
Auf die Schnelle: Fast Food	untersuchen Fast-Food-Gerichte im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung	SK 1, 2 UK 1	MK 2 HK 5
Zu dick? Zu dünn? Normal?	setzen sich mit Essstörungen auseinander	SK 1 UK 2	MK 1 HK 5

Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft

Die Zeugnisnote setzt sich im Wahlpflichtunterricht zusammen aus:

Teilbereich	%
Mündliche Mitarbeit (dazu zählen auch Referate, Gruppenarbeiten usw.) und die Mappenführung	30
Schriftliche Arbeiten	40
Mitarbeit in der Praxis	30

Die Notenverteilung erfolgt nach diesen Indikatoren:

Note	Prozent	Teilbereich: Mündliche Mitarbeit
1	100 – 87 %	<i>Überdurchschnittlich</i> ; immer sehr engagierte Mitarbeit, stets sachgerecht und zielorientiert, Sprachgebrauch stete angemessen
2	86 – 74 %	<i>Regelmäßig</i> ; meistens engagierte Mitarbeit, meist sachgerecht und zielorientiert, Sprachgebrauch angemessen
3	73 – 60 %	<i>Unregelmäßig</i> ; wenig Mitarbeit, überwiegend sachgerecht aber nur wenig zielorientiert, Sprachgebrauch überwiegend angemessen
4	59 – 45 %	<i>Selten</i> ; fehlende Mitarbeit, teilweise sachgerecht, selten zielorientiert, Sprachgebrauch fehlerhaft
5	44 – 18 %	<i>Sehr selten</i> ; nur auf Ansprache, selten fachgerecht, nie zielorientiert, Sprachgebrauch sehr fehlerhaft
6	17 – 0 %	<i>Nie</i> ; auch auf Ansprache keine Antwort

Note	Prozent	Teilbereich: Praxis
1	100 – 87 %	Überragende Rezeptkenntnisse/ Kenntnisse der Arbeitstechniken, sehr engagierte Teamarbeit, überdurchschnittliche Organisationsplanung und sehr große Selbstständigkeit
2	86 – 74 %	Sehr fundierte Rezeptkenntnisse/ Kenntnisse der Arbeitstechniken, engagierte Teamarbeit, sehr fundierte Organisationsplanung und große Selbstständigkeit
3	73 – 60 %	fundierte Rezeptkenntnisse/ Kenntnisse der Arbeitstechniken, engagierte Teamarbeit, gute Organisationsplanung und Selbstständigkeit
4	59 – 45 %	Mangelnde Rezeptkenntnisse/ Kenntnisse der Arbeitstechniken, angemessene Teamarbeit und unzureichende Organisationsplanung , fehlende Selbstständigkeit
5	44 – 18 %	Unzureichende Rezeptkenntnisse/ Kenntnisse der Arbeitstechniken, fehlende Teamarbeit, mangelnde Organisationsplanung, unzureichende Selbstständigkeit
6	17 – 0 %	Keine Rezeptkenntnisse/ Kenntnisse der Arbeitstechniken, fehlende Teamarbeit und Organisationsplanung, in hohem Maße unselbstständig