

Schulinterner Stoffverteilungsplan für Kernlehrplan WP I Arbeitslehre Jgst. 6 und 7 ab August 2016

Vorbemerkung

Der im Jahr 2016 erschienene neue Kernlehrplan für den Wahlpflichtunterricht stellt uns vor die Aufgabe, den Unterricht im Wahlpflichtbereich Arbeitslehre neu zu strukturieren. Wir nehmen dies zum Anlass, eine konsequente Integration der drei beteiligten Fächer Hauswirtschaft, Wirtschaft und Technik zu versuchen.

Die Erfahrung der bisherigen Besetzung dieses Kurses an unserer Schule macht aufgrund der unterschiedlichen Schülerinnen und Schüler mit Förderbedarf und der Kursgröße eine Besetzung mit drei Lehrern/innen nötig bzw. wünschenswert.

Deshalb hat die Vorbereitungsgruppe ein schulinternes Curriculum erstellt unter der Maßgabe, dass jeweils ein/e Fachlehrer/in aus den beteiligten drei Fächern eingesetzt ist.

So soll jeweils im Fachraum die Leitung und Kompetenz sowie die Erfüllung der sicherheitsrelevanten Kriterien erfüllt und gleichzeitig für den Kurs eine Kontinuität in der Lehrbesetzung gegeben sein.

Wie an unserer Schule allgemein vereinbart, verstehen sich dabei alle drei Fachkollegen/innen als Integrationslehrer/innen, die für alle Schülerinnen und Schüler, egal ob mit oder ohne Förderbedarf, zuständig sind.

Die im neuen Kernlehrplan Arbeitslehre vorgesehene Schwerpunktsetzung für Hauswirtschaft oder Technik findet in dieser Fassung zunächst keine Berücksichtigung. Hierzu sollen zunächst Erfahrungen mit dieser Form der Unterrichtsorganisation abgewartet werden. Die inhaltliche Struktur des hier vorgelegten Curriculums lässt aber beide Schwerpunktsetzungen zu.

Aufteilung der Inhalte auf Jahrgangsstufe 6 und 7

1. Halbjahr Inhaltsfeld 4: Produktionsprozesse

Inhaltliche Schwerpunkte: – Entwurf und Produktion von Bauelementen, Baugruppen und Geräten – Fertigungsmaschinen – Optimierung von Arbeitsprozessen – Arbeitsschutz

Kompetenzen:

Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler - nennen die wesentlichen Merkmale und Normen einer technischen Zeichnung, - beschreiben in elementarer Form die Herstellung von Halbzeugen, - analysieren Bauelemente und -gruppen hinsichtlich ihrer Verarbeitung und Montage, - benennen Werkzeuge und Maschinen zur Herstellung und Bearbeitung von Bauelementen, Halbzeugen und Geräten, - beschreiben Verfahren zur Vereinfachung wiederkehrender Arbeitsprozesse, - stellen Möglichkeiten zur Optimierung handwerklicher und industrieller Fertigungsprozesse dar, - beschreiben das Arbeitsschutzgesetz unter den Aspekten Sicherheit und Gesundheitsschutz der Beschäftigten in der Produktion.

Urteils- und Entscheidungskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler - entscheiden sich für einen geeigneten Maßstab zur Darstellung von Gegenständen unterschiedlicher Größe, - erörtern die Chancen und Risiken, Herstellungsprozesse durch Arbeitsteilung zu optimieren, - beurteilen die Einsatzmöglichkeiten technischer Hilfsmittel zur Optimierung von Arbeitsprozessen und ihren Ergebnissen, - bewerten die Eignung unterschiedlicher Maßnahmen der Arbeitsorganisation unter ökonomischen und ergonomischen Aspekten, - bewerten den Einsatz von Geräten und Maschinen unter ökonomischen, sozialen und ökologischen Aspekten, - bewerten einzelne Arbeitsschutzmaßnahmen im Hinblick auf Effizienz und Praktikabilität.

Mögliche Anwendung bzw. ergebnisorientierter Umgang mit den Ergebnisse des Unterrichtsvorhabens: Verkauf auf dem Basar der Schule im November eines Jahres

Inhalte im Technikraum:

- Sicherheitsbelehrung
- Konstruktion und Produktion eines Nussknackers, Tischtennisschläger, (Fliegermodell aus Balsa oder Styropor)
- Produktionsprozess auf einer Baustelle, z. B. Haus 4

Inhalte im Hauswirtschaftsraum

- Einrichten von Arbeitsplätzen
- Verfahren zur Vereinfachung wiederkehrender Arbeitsprozesse am Beispiel des Spülens
- Einsatz technischer Hilfsmittel
- Vorratshaltung, Geschenke aus der Küche (Plätzchen, Konfekt)
- Wie verpacke ich ein Geschenk, so dass es schön aussieht?
- Verwendung von Nüssen

Inhalte im Klassenraum

- Wie entstehen Preise? Am Beispiel des Verkaufs von Stiften.
- Preissuchmaschinen im Internet
- Preisvergleiche der Produktionsmittel
- Herkunft der Produkte
- umweltgerechte Verpackung
- Labelvergleich (FSC, Blauer Engel, Gepa)
- Kalkulation
- Vorbereitung eines Baustellenbesuches?
- Produktionsprozess in der Schulmensa

Jahrgangsstufe 6, 2. Halbjahr, Inhaltsfeld 2: Wohnen

Inhaltliche Schwerpunkte: – Nachhaltigkeit im Haushalt – Wohnung und Wohnungseinrichtung – Wohnen in Gemeinschaft

Kompetenzen:

Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler - benennen umweltrelevante Entwicklungen im privaten Haushalt, - beschreiben einfache Wohnungsgrundrisse in Bezug auf die Möglichkeiten der Wohnungseinrichtung, - unterscheiden an Fallbeispielen die verbraucherbezogenen Geschäftsstrategien von Einrichtungshäusern, - beschreiben Vor- und Nachteile unterschiedlicher Haushaltsgrößen.

Urteils- und Entscheidungskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler - beurteilen Umweltschutzmaßnahmen des Haushalts im Hinblick auf den nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen, - beurteilen den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln im Haushalt im Hinblick auf ihre Umweltverträglichkeit, - bewerten verschiedene Wohnungseinrichtungen im Hinblick auf Finanzierbarkeit und Praktikabilität, - beurteilen Wohnungsgrundrisse im Hinblick auf eine mögliche Nutzung in unterschiedlichen Formen des Wohnens in Gemeinschaft.

Inhalte im Technikraum:

- Gebrauch des Staubsaugers,
- Möbel für den Grundriss nach Ikea-Katalog Maßen aus Styrodur (Dämpfe)

Inhalte im Hauswirtschaftsraum

- Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln im Haushalt im Hinblick auf ihre Umweltverträglichkeit, Pflege u. a. von Fußböden
- Kehren mit dem Besen
- Befüllen der Spülmaschinen
- Fensterputzen mit welchem Material? Lehrerwettbewerb als Einstieg im EG

Inhalte im Klassenraum

- Maßstabrechtes Zeichnen des eigenen Zimmers, Einrichten des Zimmers mit dem Ikea-Katalog
- arbeitsökonomische Einrichtung meines Zimmers und unseres Klassenraumes
- Eine Wohnung erzählt von ihren unterschiedlichen Nutzern
- unterscheiden an Fallbeispielen die verbraucherbezogenen Geschäftsstrategien von Einrichtungshäusern, z. B. Vergleich des Eingangsbereiches von Möbelhäusern oder Baumärkten (Monatshausaufgabe)

Jahrgangsstufe 7, 1. Halbjahr, Inhaltsfeld 1: Ernährung und Märkte

Inhaltliche Schwerpunkte: – Lebensmittelgruppen – Regionale Märkte im Lebensmittelbereich

Kompetenzen:

Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler - benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung, - analysieren verschiedene regionale Märkte im Hinblick auf Erreichbarkeit, Produktauswahl, Preise, Qualität und Beratung, - erläutern die Produktanalyse als eine Möglichkeit, Produkte hinsichtlich ihrer Beschaffenheit, ihrer Leistungsfähigkeit und ihrer Produktionskosten zu vergleichen.

Urteils- und Entscheidungskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler - bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen sowie das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung, - beurteilen verschiedene Einkaufsstätten für ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf Auswahlmöglichkeiten, - bewerten Gattungsmarken (No-name-Produkte) und Markenartikel hinsichtlich ihrer Qualität, ihrer Produktionskosten und ihres Preises.

Wiederholung der erlernten Kompetenzen aus Jgst. 6 für evtl. neu hinzugekommene Schülerinnen und Schüler aus den WP-Kursen Französisch und Latein.

Inhalte im Technikraum:

- Mein Fahrrad – sicher und richtig gepflegt?
- Wie transportiere ich möglichst viel und sicher auf dem Fahrrad?

Inhalte im Hauswirtschaftsraum

- Lebensmittelgruppen, nährstoffschonende Zubereitung
- saisonale Lebensmittel, möglichst aus dem Schulgarten
- Ernte-Dank (Kürbissuppe)

Inhalte im Klassenraum

- Proben von Putzmitteln bestellen.
- Märkte (hier auch Vorbereitung des Klassenunterrichtes AL-Wirtschaft Jgst. 7)
- No-Name oder Markenprodukt (hierbei auch möglich Nestle-Check)

Mögliche Anwendung bzw. ergebnisorientierter Umgang mit den Ergebnisse des Unterrichtsvorhabens: Verkauf auf dem Basar der Schule im November eines Jahres

Jahrgangsstufe 7, 2. Halbjahr, Inhaltsfeld 3: Technische Geräte

Inhaltliche Schwerpunkte: – Geräte und Maschinen im Haushalt – Aufbau technischer Geräte – Materialien und ihre Herkunft – Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege – Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz

Kompetenzen:

Sachkompetenz: Die Schülerinnen und Schüler - erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten komplexerer Geräte und Maschinen im Haushalt, 21 - erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege hauswirtschaftlicher Geräte, - beschreiben den Aufbau eines technischen Gerätes aus verschiedenen Baugruppen, - benennen Bauteile in technischen Geräten, - unterscheiden verschiedene Materialien, aus denen ein technisches Produkt besteht, - stellen die Herkunft von Materialien dar, - beschreiben Aspekte zur sicheren Handhabung technischer Geräte auch unter Einbeziehung der Bedienungsanleitung, - erklären die Bedeutung von Hinweisen sowie Prüf- und Gütesiegeln auf technischen Geräten für Verbraucherinnen und Verbraucher.

Urteils- und Entscheidungskompetenz: Die Schülerinnen und Schüler - bewerten Kosten, Nutzen und Umweltverträglichkeit komplexerer Geräte und Maschinen des Haushalts, - erörtern Möglichkeiten und Grenzen eines nachhaltigen Umgangs mit hauswirtschaftlichen Geräten, - bewerten die Bauweise und die eingesetzten Teile eines Gerätes hinsichtlich der Produktlebensdauer und der Möglichkeit der Reparatur, - beurteilen eingesetzte Materialien hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit, - erörtern die Möglichkeiten, in einem Gerät den Einsatz umweltschädigender und minderwertiger Materialien zu reduzieren, - erörtern den Informationsgehalt von Warentests im Hinblick auf die Sicherheit von technischen Geräten, - bewerten ein technisches Gerät bezüglich der Handhabung und möglicher Gesundheitsgefährdungen für Verbraucherinnen und Verbraucher.

Inhalte im Technikraum:

- Demontage und Remontage von technischen Geräten, möglichst auch Geräte, die nicht mit 230 V betrieben werden.
Repair-Cafe Besuch und/ oder Besuche in der Schule

Inhalte im Hauswirtschaftsraum

- Wie viel High-Tech braucht die Küche? Beispiel Thermomix
Reinigung und Pflege hauswirtschaftlicher Geräte

Inhalte im Klassenraum

- Wiederholung Produktionsprozesse
- Wiederholung und Vertiefung einzelner Inhalte des Klassenunterrichtes AL-Wirtschaft Jgst. 7
- erörtern den Informationsgehalt von Warentests im Hinblick auf die Sicherheit von technischen Geräten

Hinweise zur Leistungsbewertung

Gewichtung an der Gesamtnote	Teilbereich
50 %	mündliche, schriftliche und praktische Beiträge Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Moderation von Gesprächen, Kurzreferate, Arbeit an Werkstücken, Arbeiten mit Lebensmitteln, bewertet wird der Prozess und das Ergebnis Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven sowie ggf. praktischen Handelns (z.B. Rollenspiel, Befragung, Erkundung, Plakate, Flugblätter, Präsentationen).
50%	Schriftliche Kursarbeiten (<i>mögliche Varianten, siehe unten</i>) zwei pro Halbjahr

Die Leistungen werden in einem kontinuierlichen Prozess während des Schuljahres festgestellt, wobei zwischen Lern- und Prüfungssituationen im Unterricht zu unterscheiden ist. Um die Notengebung transparent zu gestalten, sollten den Schülerinnen und Schülern die Grundsätze der Leistungsbewertung jeweils angemessen für ihre Altersstufe erläutert werden.

Auch sollten die Schülerinnen und Schüler regelmäßig Rückmeldungen erhalten, inwieweit sie die erwarteten Kompetenzen erreicht haben. Damit sollten Hinweise für ein erfolgversprechendes Weiterlernen verbunden werden.

Schriftliche Kursarbeiten

Eine Bewertung der Grammatik, Syntax, Orthographie und Zeichensetzung bei schriftlichen Leistungen entfällt. Stattdessen findet eine Positivkorrektur statt, mit der Auflage die Fehler zu verbessern.

Darstellungs- und Dokumentationsaufgabe, z. B.

- Darstellen eines hauswirtschaftlichen Sachverhaltes;
- Dokumentieren von Messwerten in Tabellen oder Diagrammen, Herstellung technischer Skizzen und Darstellungen, Beschreiben und Vergleichen von technischen Systemen und Verfahren;
- Darstellen von ökonomisch-politischen Sachverhalten zur Vorbereitung von Erörterung, Gestaltung und Handlung.

Entscheidungs- und Bewertungsaufgabe, z. B.

- Abwägen zwischen verschiedenen Kostformen unter Berücksichtigung besonderer Lebensphasen und -situationen, kriterienorientierte Stellungnahme zur Auswahl von Lebensmitteln und Speiseplänen;
- Stellung nehmen zu vorgegebenen technischen Systemen und Verfahren, Begründen der Auswahl technischer Systeme, Werkzeuge, Materialien oder Verfahren für eine vorgegebene technische Problemstellung, Bewerten eines technischen Systems unter vorgegebenen Aspekten;
- Stellung nehmen zu ökonomisch-politischen Positionen und Interessenlagen, Abwägen von Pro und Contra zu einem strittigen Problem.

Gestaltungs- und Konstruktionsaufgabe, z. B.

- Entwickeln von Menü-Abfolgen aus bestimmten vorgegebenen Lebensmitteln anhand von Kriterien, Entwurf von Tischdekorationen, Menü- und Einladungskarten;
- Entwickeln eines technischen Verfahrens oder Entwurf eines technischen Systems zur Lösung vorgegebener Problemstellungen, Einschätzen oder Berechnen von Dimensionierungsgrößen technischer Systeme oder Subsysteme;
- Entwickeln von Concept maps, Präsentationen, Leserbriefen, BlogTexten.

Analyse- und Parameternaufgabe, z. B.

- Kriterienorientiertes Analysieren von Produktinformationen zu verschiedenen Lebensmitteln, Prüfen und Interpretieren von Daten im Hinblick auf Trends aus ernährungswissenschaftlicher Perspektive;
- Berechnen von Parametergrößen, Analysieren von Einflussgrößen zum Betrieb technischer Systeme, Vorhersagen von Auswirkungen veränderter Parametergrößen auf ein technisches System;
- Analysieren und Auswerten von kontinuierlichen und diskontinuierlichen Texten, Fallbeispielen und Problemsituationen, Produktanalyse.

Optimierungsaufgabe, z. B.

- Entwickeln eines Konzepts zur Optimierung einer bedarfsgerechten Ernährung;
- Entwickeln von Lösungsvorschlägen zur Verbesserung technischer Systeme, Darstellung von Vereinfachungsmöglichkeiten eines technischen Verfahrens, Benennen von Möglichkeiten zur Einsparung von Ressourcen;
- Entwickeln von Lösungsvorschlägen zu ökonomisch-politischen Fragestellungen.