

Matthias-Claudius-Gesamtschule Bochum  
Schulinternes Curriculum Hauswirtschaft (gültig ab 2020/21)

---

Vorbemerkung:

Mit Hilfe dieses schulinternen Curriculums sollen die aufgeführten Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler von Unterrichtsvorhaben zu Unterrichtsvorhaben spiralcurricular weiterentwickelt und internalisiert werden.

---

## Erprobungsstufe 5/6:

### Unterrichtsvorhaben I:

Arbeiten in der Küche - in der Schule und zu Hause

#### Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler **Fachbegriffe** bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- beschreiben Elemente und Funktionen von **Haushaltssystemen** (SK 2),
- wenden elementare fachbezogene **Prozesse und Strukturen**, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),
- ordnen einfache **fachbezogene Sachverhalte** in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
  
- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Struktureinheit thematisch **relevante Informationen**, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1)
- Führen unter Anleitung **Recherchen** auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit **digitaler Messtechnik** (MK 4),
- identifizieren ausgewählte **Lebensmitteleigenschaften** durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK5),
- interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, **Rezepte**, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),
- überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch **Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen** (MK 7),
- **präsentieren Arbeitsergebnisse** auch unter Nutzung **digitaler Medien** nach vorgegebenen Kriterien (MK 11),
  
- beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene **Sachverhalte, Systeme und Verfahren** (UK 1),
- begründen in Ansätzen einen **eigenen Standpunkt** unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen **haushaltsbezogenen Handelns** (UK 3),
- analysieren überschaubare **Konsumententscheidungen** aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen **Handlungssituationen** und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
  
- verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach **vorgegebenen Verfahren** (HK 1),
- bedienen und pflegen **Werkzeuge** und einfache **Geräte** sach- und sicherheitsgerecht (HK 2)

### **Inhaltsfelder:**

- IF1 Haushaltsmanagement
- IF 2 Lebensstil und Ernährung
- IF 3 Qualität und Konsum
- IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt
- IF 5 Wohnen und Leben

### **Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche (IF 1)
- Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (IF 1)
- Sicherheit und Unfallvermeidung (IF 1)
- Mahlzeitengestaltung (IF 2)
- Rezepte (IF 2)
- Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3)
- Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3)
- Müllvermeidung, -trennung und- verwertung (IF 4)
- Lebensmittelverbrauch und abfälle (IF 4)
- ressourcenschonendes Handeln (IF 4)
- Küche als Arbeitsplatz (IF 5)
- Arbeitsteilung (IF 5)

### **Unterrichtsvorhaben II:**

Einkauf und Verarbeitung von Lebensmitteln - Grundlagen und Projekte

### **Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:**

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen einfache **fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen** unter Verwendung zentraler **Fachbegriffe** bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- wenden elementare fachbezogene **Prozesse und Strukturen**, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),
- ordnen einfache **fachbezogene Sachverhalte** in **übergreifende Zusammenhänge** ein (SK 4),
- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Struktureinheit thematisch **relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung** (MK 1)
- Führen unter Anleitung **Recherchen** auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erheben angeleitet Daten u.a. durch **Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen** (MK 3),
- identifizieren ausgewählte **Lebensmitteleigenschaften** durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK5),
- interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie **Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien** (MK 6),
- überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch **Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen** (MK 7),

- identifizieren **unterschiedliche Standpunkte** im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die **Qualität** von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. **Rezepte**, Handlungsanleitungen (**Tutorials**), und Projektdokumentationen ( MK 10),
- **präsentieren Arbeitsergebnisse** auch unter Nutzung **digitaler Medien** nach vorgegebenen Kriterien (MK 11),
- beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene **Sachverhalte, Systeme und Verfahren** (UK 1),
- begründen in Ansätzen einen **eigenen Standpunkt** unter Berücksichtigung **fachbezogener Aspekte** (UK 2),
- erörtern in Grundzügen **Möglichkeiten, Grenzen und Folgen** haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- analysieren überschaubare **Konsumententscheidungen** aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender **Motive, Bedürfnisse und Interessen** (UK 4),
- entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen **Handlungssituationen** und **begründen sachlich** ihre Position (UK 5),
- verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach **vorgegebenen Verfahren** (HK 1),
- bedienen und pflegen **Werkzeuge** und einfache **Geräte** sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),
- nutzen einfache fachbezogene **digitale Hard- und Software** (HK 4)

#### **Inhaltsfelder:**

- IF1 Haushaltsmanagement
- IF 2 Lebensstil und Ernährung
- IF 3 Qualität und Konsum
- IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt
- IF 5 Wohnen und Leben

#### **Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche (IF 1)
- Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (IF 1)
- Sicherheit und Unfallvermeidung (IF 1)
- Lebensmittelgruppen (IF 2)
- Mahlzeitengestaltung (IF 2)
- Rezepte (IF 2)
- Einkauf von Lebensmitteln (IF 3)
- Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)
- Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3)
- Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3)
- Müllvermeidung, -trennung und- verwertung (IF 4)
- Lebensmittelverbrauch und abfälle (IF 4)
- ressourcenschonendes Handeln (IF 4)
- Küche als Arbeitsplatz (IF 5)
- Arbeitsteilung (IF 5)