

Rheinland-Pfalz



Lehrplan

Wahlpflichtfach

Familienhauswesen

(Klassen 7 und 8)

Realschule

Mitglieder der Fachdidaktischen Kommission:

Christiane Lehmann
Birgid Fischer-Rockel
Gisela Wenzel-Diebold

Herausgeber: Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung

Druckfassung: SOMMER Druck und Verlag, Grünstadt, 6/1999

Vorwort

Die Wahlpflichtfächer der Realschule bieten Schülerinnen und Schülern dieser Schulart die Möglichkeit, sich nach Neigung und Begabung, ggf. auch nach Berufsvorstellung, für einen Lernschwerpunkt zu entscheiden.

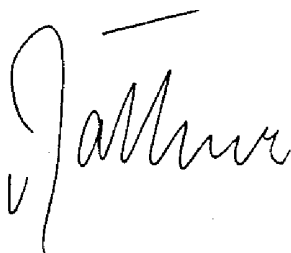
Der nunmehr abgelöste Lehrplan für das Wahlpflichtfach Familienhauswesen, das die Stundentafel für die Klassenstufen 7 und 8 vorsieht, hatte das Fach Hauswirtschaft mit den traditionellen Lerninhalten Ernähren und Haushalten ersetzt und um die Themenbereiche Wohnen und Zusammenleben erweitert.

Im neuen Lehrplan wurde das Thema Zusammenleben in die übrigen Themen integriert, wie es der Erfahrung der Schülerinnen und Schüler und der unterrichtlichen Praxis entspricht. Unter Beachtung diesbezüglicher gesellschaftlicher Veränderungen und Herausforderungen und deren Bedeutung für die Schülerinnen und Schüler ist das Thema Freizeit hinzugekommen.

Das Fach und der Lehrplan nehmen die häusliche und gesellschaftliche Umwelt der Schülerinnen und Schüler mit dem Ziel in den Blick, sie bewusst und durchschaubar zu machen. Die Schülerinnen und Schüler sollen angeleitet werden, in den Bereichen Gesundheit, Ernährung, Fürsorge, Haushaltsmanagement, Wohnen, Umwelt und Freizeit für sich und andere Verantwortung zu übernehmen und aktiv mitzugestalten.

Der neue Lehrplan bereitet stärker auf Wahlpflichtfächer der Klassenstufe 9 und 10, insbesondere das Wahlpflichtfach Sozialpädagogik, vor.

Mainz, im Juni 1999



Prof. Dr. E. Jürgen Zöllner
Minister für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung
des Landes Rheinland-Pfalz

1 Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort	3
1 Inhaltsverzeichnis	4
2 Das Wahlpflichtfach Familienhauswesen in der Realschule	5
3 Wahlpflichtfachangebote in den Klassenstufen 7 und 8	5
4 Aufgabe und Zielsetzung	6
5 Der lernzielorientierte Lehrplan	7
6 Organisatorische Rahmenbedingungen	10
7 Fachdidaktische Konzeption	11
7.1 Begründung der Konzeption	11
7.2 Fachspezifische allgemeine Lernziele	12
8 Lernbereiche	13
8.1 Wohnen	13
8.2 Haushalten	14
8.3 Ernähren	15
8.4 Freizeit	18
9 Lernziele, Lerninhalte und Hinweise	19
9.1 Wohnen	19
9.2 Haushalten	26
9.3 Ernähren	32
9.4 Freizeit	51
10 Projektvorschläge	54
11 Anhang: Fächerübergreifender und fächerverbindender Unterricht	62

2 Das Wahlpflichtfach Familienhauswesen in der Realschule

Die Wahlpflichtfächer der Realschule bieten den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, sich nach Neigung, Begabung und ggf. Berufsvorstellung für einen Lernschwerpunkt zu entscheiden. Die Schwerpunktbildung vollzieht sich im Wesentlichen in folgenden Lernbereichen:

- sprachlicher Bereich
- mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich
- sozio-ökonomischer Bereich.

Familienhauswesen ist letzterem zuzurechnen. Die Fachbezeichnung soll verdeutlichen, dass die Inhalte des Faches neben den Bereichen Wohnen, Haushalten und Ernähren auch die zwischenmenschlichen Beziehungen berücksichtigen. Unter anderem wird damit der besonderen Bedeutung partnerschaftlichen Zusammenlebens in verschiedenen Haushaltstypen Rechnung getragen.

Die Stundentafel der Realschule sieht das Wahlpflichtfach Familienhauswesen in den Klassen 7 und 8 vor. Im Rahmen der geltenden Verwaltungsvorschrift vom 8. April 1998 (GAmtsbl. 1998, S. 272 f.) über die Gestaltung von schuleigenen Schwerpunkten und Profilen ist auch eine Erweiterung des Wahlpflichtfaches Textverarbeitung über den in der Stundentafel für die Realschule vorgesehenen Ansatz möglich.

3 Wahlpflichtfachangebote in den Klassenstufen 7 und 8

In den Klassenstufen 7 und 8 sieht die Stundentafel für die Realschulen entsprechend den personellen Möglichkeiten und den jeweiligen Ausstattungsstandards parallel zur vierstündigen 2. Fremdsprache folgende, jeweils zweistündige Wahlpflichtfächer an, von denen zwei zu einem vierstündigen Wahlpflichtfachkomplex zu kombinieren sind:

- Mathematik-Naturwissenschaften
- Technisches Zeichnen
- Bildende Kunst / Werken
- Familienhauswesen
- Textverarbeitung
- Ggf. ein schuleigenes Wahlpflichtfach

Die oben genannte Verwaltungsvorschrift vom 08.04.1998 über die Gestaltung schuleigener Schwerpunkte und Profile erweitert die bislang gegebenen Möglichkeiten.

4 Aufgabe und Zielsetzung

Die Inhalte des Wahlpflichtfaches Familienhauswesen basieren auf den aktuellen Strukturen der die Schülerinnen und Schüler umgebenden häuslichen und gesellschaftlichen Umwelt. Aufgabe des Unterrichtes ist, diese Umwelt bewusst und durchschaubar zu machen.

Die Schülerinnen und Schüler sollen angeleitet werden, Verantwortung und aktive Mitgestaltung in Bezug auf Gesundheit, Ernährung, Fürsorge, Haushaltsmanagement, Wohnen, Umwelt und Freizeit für sich und andere zu übernehmen.

In den Themenbereichen **Wohnen, Haushalten, Ernähren und Freizeit** ist die Erziehung zu kritischem, ökologischem und partnerschaftlichem Bewusstsein und Handeln sowie die Beachtung von Maßnahmen zur Unfallverhütung durchgängiges Unterrichtsprinzip bei der Vermittlung von fachspezifischen Kenntnissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten.

Lernziele und Lerninhalte der genannten Themenbereiche sind nicht sequenziell abzuhandeln, sondern im Unterricht miteinander zu verzahnen, um u. a. den Realitätsbezug zur häuslichen Umwelt der Schülerinnen und Schüler zu gewährleisten.

Im Einzelnen werden folgende Ziele angestrebt:

- Einblick nehmen in gesellschaftliche Entwicklungen und deren Einfluss auf Wohnfunktionen und Wohnverhalten sowie
- Kenntnisse erwerben über das Wohnen und Einsichten in dessen verschiedenartige Aufgabenbereiche, die darauf vorbereiten, Wohnentscheidungen zu treffen, die sich an Grund- und Wahlbedürfnissen sowie ökologischen Bedürfnissen orientieren.
- Kenntnisse erwerben über den Haushalt als sozio-ökonomische Einheit und seine Aufgaben in einer sich wandelnden Gesellschaft im Sinne einer Haushaltsführung als Prozess von sozialen, ökonomischen, ökologischen und technischen Entscheidungen.
- Einblick nehmen in die Faktoren (Entwicklungsstand der Gesellschaft, Bedürfnisstruktur des Haushalts, verfügbares Einkommen, Erwerbstätigkeit seiner Mitglieder, Lebensstandard, Umwelt u. a. m.), die die Haushaltsführung beeinflussen.
- Bewusstwerden, dass Ernährung durch individuelle, emotionale, soziokulturelle und sozial-psychologische Aspekte beeinflusst wird. Dabei soll die Bereitschaft zu positiv bewusster Einstellung zur Ernährung als ein Beitrag zur Gesunderhaltung gefördert werden.
- Ernährungsphysiologische und lebensmitteltechnologische Grundkenntnisse und deren Anwendung, die zu verantwortungsbewusstem Umgang mit der Gesundheit und gegenüber der Umwelt führen.

- Kenntnisse erwerben über Faktoren, die das Freizeitverhalten beeinflussen und Bereitschaft zur Freizeitgestaltung entwickeln, die verantwortungsbewusst sowohl individuelle als auch handlungsorientierte, sozial-kommunikative sowie gesellschaftliche und ökologisch verträgliche Aspekte berücksichtigt.
- Bewusstwerden sozialer Verhaltensmöglichkeiten gegenüber bekannten und unbekanntem Menschen sowie deren Lebensweise und Förderung der Bereitschaft zur friedlichen und partnerschaftlichen Lösung von Konflikten.

5 Der lernzielorientierte Lehrplan

Schule muss die Einheit von Unterricht und Erziehung als einen nicht teilbaren Prozess begreifen. Lehrpläne müssen die veränderte Kindheit berücksichtigen und durch vielfältige Angebote erzieherischer Methoden und Situationen vorhandene Kompetenzen verstärken und versuchen, bestehende Defizite vor allem im motorischen, affektiven und sozialen Bereich auszugleichen.

Damit Schule Lebens- und Lernort werden kann, müssen Unterrichtsformen wie offenes und projektorientiertes Lernen gefördert werden. Deswegen sollen auch fächerübergreifende projektorientierte Arbeitsformen gewählt werden, für die der Lehrplan Orientierungshilfen gibt und Vorschläge unterbreitet.

Sachkompetenz

Sachkompetenz ist nicht mit Schulfachkompetenz gleichzusetzen. Ganzheitliche Erfahrungen entsprechen eher als fachorientierte Arbeitsweisen der Lebenswirklichkeit. Deshalb ist fächerübergreifendes Arbeiten neben der altersgemäßen Stufung und der Fachdidaktik unerlässlich.

Methodenkompetenz

Schule muss zu lebenslangem, selbstständigem Lernen befähigen. Methodenvermittlung und Inhaltsvermittlung sind nicht voneinander zu trennen. Das Erreichen methodischer Kompetenzen ist als immanenter Prozess der Schulwirklichkeit zu begreifen.

Sozialkompetenz

Zum Erreichen der Kompetenzen zur Selbstbildung, sozialen Interaktion, Kommunikation, Team- und Kooperationsfähigkeit, Selbstbestimmung und Partizipation sind Formen offenen Unterrichtens, die sowohl die selbstständige Organisation des Lernprozesses als auch Partizipation bei der Organisation von Lernprozessen in Partner- und Gruppenarbeit ermöglichen, unerlässlich.

Lernzielklassen

WISSEN INFORMATION	KÖNNEN OPERATION	ERKENNEN PROBLEME	WERTEN EINSTELLUNGEN
Einblick: Das aus der „ersten Begegnung“ mit einem Lerninhalt/ Wissensgebiet erworbene Wissen.			
Überblick: Systematische Übersicht nach Einblick in mehrere / alle Teilbereiche eines Lerninhalts / Wissensgebietes.	Fähigkeit: Das zum Vollzug einer Tätigkeit ausreichende Können.	Bewusstsein: Die zum Weiterdenken erforderliche Grundstufe des Erkennens.	
Kenntnis: Detaillierte Wiedergabe eines Lerninhalts / Wissensgebietes auf Grund gedächtnismäßiger Verankerung: Kenntnis setzt Überblick voraus.	Fertigkeit: Das durch reichliche Übung eingeschlifene sichere Können.	Einsicht: Die durch die Auseinandersetzung mit einem Problem erworbene Auffassung.	Bereitschaft: Die Haltung, die entsteht, wenn Werte von einzelnen anerkannt und ihre Verwirklichung angestrebt wird.
Vertrautheit: Erweiterte und vertiefte Kenntnisse über einen Lerninhalt/ ein Wissensgebiet. Sicherer Umgang mit detailliertem Wissen über einen Lerninhalt/ein Wissensgebiet.	Beherrschung: Ein sehr hoher, vielfältige Anwendungsmöglichkeiten einschließender Grad des Könnens.	Verständnis: Die Ordnung von Einsichten und ihre weitere Verarbeitung zu einem begründeten Sach-/ Werturteil.	Interesse: Weil jeder Unterricht Freude und Interesse am Fach / Fächergruppe wecken soll, werden im Allgemeinen derartige Lernziele im Lehrplan nicht besonders erwähnt.

Die Verbindlichkeit der Lernziele und Lerninhalte soll ihre Verwirklichung im Unterricht sichern, ihre Vergleichbarkeit ermöglichen und, so weit notwendig, die Einheitlichkeit des Unterrichts an den Realschulen Gewähr leisten.

Veränderte berufliche Anforderungen sowie gesellschaftliche Bedingungen, die von den Jugendlichen erweiterte bzw. neue Fähigkeiten und Kompetenzen erfordern, sind wesentliche Gründe, heutigen Unterricht handlungsorientiert zu gestalten.

Das Fach Familienhauswesen ist durch seine spezifischen Lerninhalte besonders geeignet, die Schülerinnen und Schüler handlungsorientiert lernen zu lassen.

Die so genannten "Schlüsselqualifikationen" wie Solidarität, problemlösendes Denken, Kritikfähigkeit - auch sich selbst gegenüber -, Teamfähigkeit, Selbstständigkeit, Kommunikationsfähigkeit u. a. m. sind durch allgemeine Lernziele gekennzeichnet, die in der fachdidaktischen Konzeption des Faches Familienhauswesen verankert sind:

- Bereitschaft zur friedlichen Konfliktlösung, aber auch zum Ertragen von Konflikten
- Bereitschaft zur umfassenden Information und deren kritischer Nutzung
- Bereitschaft zur Leistung allein und mit Anderen
- Bereitschaft zur verantwortlichen Mitgestaltung des sozialen Zusammenlebens
- Bereitschaft zum kooperativen Zusammenleben mit Menschen anderer Nationalität u. a.

Die methodischen Hinweise stellen nur Anregungen und Hilfen dar, ohne dabei den Unterrichtenden in seiner pädagogischen Freiheit einschränken zu wollen.

Das gilt insbesondere für die Auswahl der Unterrichtsverfahren und Sozialformen, für die Verwendung geeigneter Medien, für die Berücksichtigung unterrichtlicher Lernsituationen, für den Einsatz von Lernzielkontrollen u.a.m.

Das Einbringen literarischer Texte, die den fachspezifischen Inhalten entsprechen, aktueller Berichterstattungen aus den Medien sowie neuerer wissenschaftlicher Erkenntnisse ist dabei selbstverständlich für einen zeitgemäßen Unterricht.

6 Organisatorische Rahmenbedingungen

Bei der Durchführung des Unterrichtes im Fach Familienhauswesen als Wahlpflichtfach in den Klassen 7 und 8 ist zu beachten, dass die Kurse - unter Berücksichtigung der geltenden Messzahlen - mit Teilnehmerzahlen gebildet werden, die sich an den Möglichkeiten einer vollausgebauten Schulküche und den Vorschriften zur Unfallverhütung orientieren.

Stundenplantechnisch kann das bedeuten, dass

- bei Lerngruppen mit 16 bis 20 Schülerinnen und Schülern während einer Wochenstunde theoretischer Unterricht erteilt wird und die zweite Wochenstunde für den praktischen Unterricht nach Bedarf als Block organisiert wird (2-, 3- oder 4-stündig), wobei der so entstehende Stundenüberhang in einem zeitlich überschaubaren Rahmen auszugleichen ist,
- bei Lerngruppen mit mehr als 20 Schülerinnen und Schülern während einer Wochenstunde theoretischer Unterricht mit der ganzen Gruppe erteilt wird und die zweite Wochenstunde (letzte Unterrichtsstunde am Vormittag) für den praktischen Unterricht nach Bedarf als Block mit jeweils der halben Lerngruppe im zweiwöchigen Rhythmus organisiert wird (3-stündig),
- beide Unterrichtsstunden als Block in der 5. und 6. Stunde angesetzt sind, wobei die Unterrichtszeit für den praktischen Unterricht über die 6. Stunde hinaus erweitert werden kann und der so entstehende Stundenüberhang in einem zeitlich überschaubaren Rahmen auszugleichen ist. Auch hier besteht die Möglichkeit, eine Lerngruppe mit mehr als 20 Schülerinnen und Schülern zu teilen.

Inhalte und Ziele des Lehrplanes sind so angelegt, dass sie innerhalb von 25 Unterrichtsstunden pro Schuljahr verwirklicht werden können. Demnach liegt diesem zweistündigen Wahlpflichtfach eine Gesamtstundenzahl von 50 Wochenstunden pro Schuljahr zu Grunde.

Die so entstehenden pädagogischen Freiräume können dazu dienen, aktuellen Anlässen, den regionalen Besonderheiten der Schule, der Leistungsfähigkeit der Lerngruppe, der Ausstattung der Schule u. a. m. Rechnung zu tragen.

Insbesondere wird hierdurch die Möglichkeit eröffnet, ohne Zeitdruck fächerübergreifend und/oder in Projekten zu arbeiten.

7 Die fachdidaktische Konzeption des Lehrplanes

7.1 Begründung der Konzeption

Der neue Lehrplan für das Fach Familienhauswesen berücksichtigt lokale und globale Entwicklungen sowie gesellschaftliche, wissenschaftliche und technische Veränderungen.

Trotz zunehmender Information der Bevölkerung über gesunde Ernährung nehmen entsprechendes Fehlverhalten und ernährungsbedingte physische und psychische Störungen bereits im Kindesalter zu. Es ist daher unabdingbar, den Schülerinnen und Schülern neben ernährungsphysiologischen theoretischen Kenntnissen vorrangig das Bewusstsein und die Einsicht in die Bedeutung und Notwendigkeit einer gesunden Ernährung sowie Freude an einer gesunden Ernährung zu vermitteln. Gleichzeitig müssen sie grundlegend befähigt werden, diese Kenntnisse und Einsichten in die Praxis umzusetzen.

Auch in einer modernen dynamischen Gesellschaft ist der Haushalt Ort des privaten Zusammenlebens geblieben und erfordert vielfältige Abstimmungsvorgänge zur Existenzsicherung und Bedürfnisbefriedigung seiner Mitglieder. Wohnen und Haushalten werden durch individuelle und gesellschaftlich ökonomische Gegebenheiten bestimmt, die den Prozess der Haushaltsführung beeinflussen.

Ökologisch verantwortliches Denken und Handeln sind innerhalb kurzer Zeit lebensnotwendig geworden. Die Inhalte des Faches Familienhauswesen orientieren sich an der mittel- und unmittelbaren Lebenswirklichkeit der Schülerinnen und Schüler und sind deshalb besonders geeignet, entsprechendes Wissen zu vermitteln, umweltbewusstes Denken zu schärfen und Bereitschaft zu wecken, bei der Verhinderung bzw. Minderung von Umweltbelastungen aktiv mitzuwirken und gegebenenfalls auch auf persönliche Vorteile zu verzichten.

Sich verändernde Formen des Zusammenlebens, vermehrte Freizeit, wachsende Mobilität, Erweiterung unserer Gesellschaft durch andere Nationalitäten und Kulturformen sowie technische Entwicklungen erfordern zunehmend die Fähigkeiten der Kommunikation und des kooperativen Zusammenlebens, der aktiven Gestaltung des eigenen und gesellschaftlichen Umfeldes, der kritischen Auseinandersetzung mit technischen Möglichkeiten sowie der Toleranz gegenüber Andersdenkenden und -lebenden.

7.2 Fachspezifische allgemeine Lernziele

Die fachspezifischen allgemeinen Lernziele beziehen sich nicht auf Einzelthemen, sondern sind bei verschiedenen Lerninhalten zu realisieren; sie umfassen auch die Bereiche der Sach-, Methoden- und Sozialkompetenzen:

1. Bereitschaft zu sozialem und kooperativem Verhalten,
2. Kenntnisse von Faktoren, die das Zusammenleben beeinflussen,
3. Fähigkeit zum bewussten Wahrnehmen und Verstehen der häuslichen Umwelt,
4. Einsichten in die sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Vorgänge, die eine häusliche Gemeinschaft formen,
5. Fähigkeit zum Erwerb von Kenntnissen und Fertigkeiten zur Befriedigung lebenswichtiger Bedürfnisse in den Bereichen Wohnen und Haushalten,
6. Bereitschaft zu gesunder Ernährung sowie Kenntnisse und Fertigkeiten für die praktische Umsetzung,
7. Fähigkeit ökologisch verantwortlichen Denkens und Handelns im häuslichen Umfeld,
8. Fähigkeit, aktiv Informationen zu beschaffen und sie kritisch zu beurteilen sowie die Bereitschaft, sie in bewusstes, kritisches Verbraucherverhalten umzusetzen,
9. Kenntnisse und Fertigkeiten ökonomischer Haushaltsführung sowie die Bereitschaft zu deren Anwendung,
10. Fähigkeit zu sicherheitsbewusstem und unfallverhütendem Handeln.

8 Lernbereiche

8.1 Lernbereich Wohnen

Die Entwicklung von der Groß- zur Kleinfamilie, die zunehmende Zahl Alleinerziehender und Alleinstehender, veränderte Wohn- und Arbeitsplatzsituationen, der Wunsch junger Menschen nach einer eigenen Wohnung, verschiedene Formen des Zusammenlebens, Arbeitszeitänderungen, wachsende Ansprüche bei höherem Einkommen u. a. m. haben neue Wohnbedürfnisse geschaffen.

Neben Fragen zur Wohnraumbeschaffung sind auch die funktionalen, finanziellen, ökologischen, gesundheitlichen, ästhetischen und individuellen Aspekte bei der Gestaltung von Wohnräumen zu berücksichtigen.

Themen des Lernbereichs Wohnen sind:

- Die Wohnung als Lebensbereich und Arbeitsplatz
- Wohnungssuche und Wohnungswahl
- Einrichten einer Wohnung
- Die Küche als Arbeitsplatz

8.2 Lernbereich Haushalten

Das Führen eines Haushalts ist ein ständiger Prozess von Entscheidungen und deren Durchführung und zielt auf umfassende Fürsorge, Versorgung und Gesunderhaltung der Haushaltsangehörigen.

In den letzten Jahren haben sich die Strukturen von Gesellschaft und Familie geändert. Schwerpunktverlagerung von Aufgaben und Wertvorstellungen sowie das Hinzukommen neuer Aufgaben, Handlungsfelder und Ziele sind die Folge dieser Entwicklung.

Neben den traditionellen Bereichen der Haushaltsführung wie Rationalisierung, Arbeitsorganisation und Wirtschaften gewinnen heute umweltgerechtes Handeln, Orientierungswissen, vermehrte Sozialkompetenz für eigen- und mitverantwortliche Haushaltsführung innerhalb der Gesellschaft ständig an Bedeutung. Um entsprechende Handlungsperspektiven zu vermitteln und zu verantwortungsvollem, bewusstem und kritischem Verbraucherverhalten erziehen zu können, sind Grundqualifikationen des Haushaltens mit folgenden Themen anzustreben:

- Bedürfnisbefriedigung im privaten Haushalt
- Bewusstes und kritisches Verbraucherverhalten
- Einsatz technischer Geräte im privaten Haushalt
- Einkommenserwerb und -verwendung im privaten Haushalt
- Arbeit im privaten Haushalt
- Haushalt und Umwelt

8.3 Lernbereich Ernähren

Im Lernbereich "Ernähren" wird bewusst von der bisherigen Praxis des naturwissenschaftlich orientierten Vorgehens in der Ernährungslehre verzichtet.

Entsprechende Detailinformationen zu Nährstoffen gehen an der Erfahrungs- und Erlebniswelt der Schülerinnen und Schüler vorbei: Sie essen Lebensmittel und keine Nährstoffe.

Es ist erwiesen, dass überwiegend rational angelegte Ernährungserziehung an dem Ziel vorbeiführt, tatsächliche Verhaltensänderungen zu Gunsten einer gesunden Ernährung zu erreichen. Oft wird sogar das Gegenteil begünstigt, nämlich die Trennung zwischen rationalem Ernährungswissen und tatsächlichem emotional bestimmtem Essverhalten.

Um Einstellungen und Handlungskompetenzen im Hinblick auf gesunde Ernährungsweise zu erreichen, muss sich Ernährungserziehung auf der praxisbezogenen und begreifbaren Ebene vollziehen und dabei relevante Informationen einbeziehen sowie akzeptable Essensvorlieben verstärken; hier nimmt die emotionale Komponente "Freude am richtigen Essen" einen wesentlichen Stellenwert ein.

Handlungsorientiertes Lernen bildet den Schwerpunkt in der Ernährungserziehung. Dabei muss das Beziehungsgeflecht "sich wohl fühlen beim Essen", "Wissen über gesunde Ernährung", "richtige Ernährungsweise" und "bewusst gesund essen wollen" die Grundlage jedes Unterrichts im Lernbereich Ernähren bilden.

Selbstverständlich muss der praktische Unterricht in der Schulküche die Grundlage oder die Ergänzung und Vertiefung zum jeweils aktuellen theoretischen Wissensstand bilden.

Auf der Grundlage von aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen steht die ganzheitliche Betrachtungsweise von Lebensmitteln im Vordergrund. Wesentliche Anforderungen an vollwertige und damit gesunde Ernährung sind u.a. die Bevorzugung von Vollkornprodukten, Frischkost, Obst und Gemüse sowie der Versuch der Reduzierung von Schad- und Zusatzstoffen und stark industriell vorgefertigten Lebensmitteln.

Auf Grund wirtschaftlicher und sozio-demografischer Veränderungen sowie veränderter Wertevorstellungen nehmen Convenience-Produkte im täglichen Ernährungsverhalten einen immer größeren Raum ein. Die Verurteilung solcher Produkte oder deren völliger Verwendungsverzicht sind zu vermeiden. Bei Verwendung dieser Produkte ist jedoch auf entsprechende Ergänzungs- und Ausgleichskost zu achten, sodass eine ernährungsphysiologisch notwendige Ausgewogenheit erreicht wird. Gleichzeitig sind ökologische und sozialverträgliche Wertvorstellungen und Normen zu beachten.

Der Lehrplan verzichtet auf konkrete Vorgaben für die Nahrungszubereitung oder bestimmte Rezepte. Bei der Auswahl der Gerichte sollen das saisonale Angebot und die entsprechenden Möglichkeiten einer gesunden Ernährung vor Ort, und entsprechende Vorlieben der Schülerinnen und Schüler sowie Aktua-

lität im Vordergrund stehen. Dabei ist auf die Vermittlung grundlegender Arbeitstechniken, rationeller und partnerschaftlicher Arbeitsweisen, nährstoffhaltender bzw. -schonender Zubereitungsarten sowie auf die Auswahl exemplarischer Grundrezepte und deren bedarfsgerechte Modifizierung zu achten.

Das Ziel, sich gesund und bedarfsgerecht zu ernähren und dabei individuelle, sozial- und umweltverträgliche Gesichtspunkte zu beachten, wird erreicht durch die handlungsorientierte Erarbeitung von Grundzügen vollwertiger Ernährung unter Berücksichtigung optimaler küchentechnischer Maßnahmen in Theorie und Praxis.

Die z.Zt. gültigen Definitionen und Erkenntnisse einer vollwertigen Ernährung sollten Grundlage der theoretischen und praktischen Ernährungserziehung im Fach Familienhauswesen sein:

Definition der Weltgesundheitsorganisation (WHO), 1990: "Gesundheit ist ein Zustand vollständigen körperlichen, geistigen und sozialen Wohlergehens, nicht nur die Abwesenheit von Krankheit oder Schwäche."

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), 1993: 10 Regeln für eine vollwertige Ernährung:

- a) Vielseitig - aber nicht zu viel
- b) Weniger Fett und fettreiche Lebensmittel
- c) Würzig, aber nicht salzig
- d) Wenig Süßes
- e) Mehr Vollkornprodukte
- f) Reichlich Gemüse, Kartoffeln und Obst
- g) Weniger tierisches Eiweiß
- h) Trinken mit Verstand
- i) Öfter kleinere Mahlzeiten
- j) Schmackhaft und nährstoffschonend zubereiten

Grundsätze der Vollwerternährung von Koerber, Männle, Leitzmann, 1994:

- a) Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
- b) Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
- c) Reichlicher Verzehr unerhitzter Frischkost
- d) Zubereitung genussvoller Speisen aus frischen Lebensmitteln, schonend und mit wenig Fett
- e) Vermeidung von Nahrungsmitteln mit Zusatzstoffen
- f) Vermeidung von Nahrungsmitteln aus bestimmten Technologien (wie Gentechnik, Food Design, Lebensmittelbestrahlung)

- g) Möglichst ausschließliche Verwendung von Erzeugnissen aus anerkannt ökologischer Landwirtschaft (nach den Rahmenrichtlinien der AGÖL bzw. IFOAM)
- h) Bevorzugung von Erzeugnissen aus regionaler Herkunft und entsprechend der Jahreszeit
- i) Bevorzugung unverpackter oder umweltschonend verpackter Lebensmittel
- j) Vermeidung bzw. Verminderung der allgemeinen Schadstoffemission und dadurch der Schadstoffaufnahme durch Verwendung umweltverträglicher Produkte und Technologien
- k) Verminderung von Veredelungsverlusten durch geringeren Verzehr tierischer Lebensmittel
- l) Bevorzugung landwirtschaftlicher Erzeugnisse, die unter sozialverträglichen Bedingungen erzeugt, verarbeitet und vermarktet werden (u.a. fairer Handel mit Entwicklungsländern)

8.4 Lernbereich Freizeit

Durch Veränderungen in der Arbeitswelt ist die dem Einzelnen zur Verfügung stehende Freizeit gestiegen und zu einem wichtigen Lebensbereich mit hohem persönlichem und gesellschaftlichem Stellenwert geworden.

Neben dem früher überwiegenden Bedürfnis nach Erholung in der Freizeit gewinnen heute Wünsche nach Lebensgenuss, Kreativität, Weiterbildung, gesellschaftlichem und sozialem Engagement, das Streben nach Selbstverwirklichung sowie Konsumorientierung und Statusdenken an Bedeutung.

Auch durch den Trend nach außerhäuslicher Freizeitgestaltung ergeben sich für Jugendliche eine Vielzahl von Problemen, ihre Freizeit zu verbringen: Einschränkungen durch Aufgaben in der Familie und deren Erwartungshaltung, zeitliche Koordinierungsprobleme, mangelnde Finanzkraft, fehlende Angebotsvielfalt vor Ort, Gruppenzwang und soziales Umfeld, eingeschränkte Mobilität u. a.

Wie schwierig die Gestaltung von Freizeit für Jugendliche sein kann, zeigt sich u. a. durch Werteverluste und Orientierungsprobleme, die Drogenproblematik, die Zunahme von Gewalt, die steigende Zahl von Sektenmitgliedern u. a. m.

Daher muss die Befähigung zu bewusster und sinnvoller Freizeitgestaltung Jugendlicher ein wesentliches Erziehungsziel darstellen.

Um zum bewussten individuellen und sinnvollen Umgang mit Freizeit zu befähigen, ist auf die Organisation handlungsorientierter Lernprozesse besonderer Wert zu legen. Daher ist die Durchführung eines Projektes im Lernbereich "Freizeit" unumgänglich.

9 Lernziele, Lerninhalte und Hinweise

Sachkompetenz	Methoden-, Sozialkompetenz	Hinweise
Lernziele und Themen	kognitive, affektive, psychomotorische und kommunikative Verhaltenskomponenten sowie Lerninhalte	
9.1 Lernbereich Wohnen		
9.1.1 Die Wohnung als Lebensbereich und Arbeitsplatz		
<p>9.1.1.1 Kenntnis</p> <p>Wohnbedürfnisse und ihre Befriedigung</p>	<p>Herausfinden, unterscheiden und bewusst werden:</p> <p><u>Grundbedürfnisse</u> Nahrung Schutz, Intimität, Ruhe Hygiene</p> <p><u>Erweiterte Bedürfnisse</u> Erholung Sozialkontakte Freizeit/Arbeitsplatz Individualität</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fallstudie: "Familie X sucht eine Wohnung" • Grundgesetz: Artikel 13
<p>9.1.1.2 Fähigkeit</p> <p>Möglichkeiten der Wohnraumbeschaffung</p>	<p>Unterscheiden, einstufen und prüfen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eigentum, Miete • Wohnungsmarkt: Zeitungsinserat, Makler, persönliche Kontakte, staatliche/kirchliche Organisationen und Hilfen 	<ul style="list-style-type: none"> • Zweck des Mietvertrages, "Mieterlexikon", Mieterschutzbund • Wohnheime, Frauenhaus, Mutter-Kind-Haus, Notunterkünfte, Sozialamt, Caritas o.Ä.
<p>9.1.1.3 Überblick</p> <p>Ausgewählte Fachtermini des Immobilienmarktes</p>	<p>Interpretieren und Fachsprache anwenden</p> <p>Lesen und Formulieren von Zeitungsinseraten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Abkürzungen und Fachbegriffe aus verschiedenen Angeboten des Wohnungsmarktes <p>Fächerübergreifend: Deutsch, Sozialkunde</p>

<p>9.1.1.4 Verständnis</p> <p>Vor- und Nachteile einer Wohnung</p>	<p>Einordnen, unterscheiden, erklären und bewerten</p> <p><u>Bewertungskriterien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuelle Bedürfnisse • Wohnlage • Wohnungsgröße, Anzahl der Räume • Kosten: Miete, Nebenkosten, Kautiön ... • Grundriss/Wohnbereiche • Funktionalität • Ausstattung • Himmelsrichtungen • Mietvertrag 	<ul style="list-style-type: none"> • Erkundung der Infrastruktur am Schulort/Wohnort • Lesen eines Stadtplanes • Immobilienmarkt • Mietspiegel • Wichtigste Regelungen durch den Mietvertrag <p>Fächerübergreifend: Erdkunde, Geschichte, Sozialkunde, Religion, Ethik</p>
---	--	--

<p>9.1.2 Die Küche als Arbeitsplatz alternativ: 9.1.3 Einrichten einer Wohnung</p>		
<p>9.1.2 Die Küche als Arbeitsplatz</p>		
<p>9.1.2.1 Kenntnis</p> <p>Küchenarten und Küchenformen</p>	<p>Unterscheiden</p> <p>Küchenarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küche als reiner Arbeitsraum • Wohnküche • Appartmentküche (Pantryküche) • Großküche <p>Herausfinden und unterscheiden</p> <p>Küchenformen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ein- und zweizeilig, • L- und U-Form • Küchenblock 	<ul style="list-style-type: none"> • Fallstudie: "Familie X kauft eine Küche" • Expertenbefragung und/oder Unterrichtsgang: <ul style="list-style-type: none"> – Besuch einer Großküche – eines Küchenstudios – eines Energieversorgungsunternehmens • Küchenabbildungen verschiedener Epochen
<p>9.1.2.2 Kenntnis</p> <p>Sinnvolle Anordnung der Arbeitsbereiche</p>	<p>Planen und abwägen</p> <p>Anordnung der Bereiche Vorbereiten, Kochen und Spülen als Voraussetzung für optimalen Arbeitsablauf.</p>	<p>Maßstab, Symbole, DIN-Vorgaben (DIN 18022) und individuelle Bedürfnisse</p> <p>Fächerübergreifend: Technisches Zeichnen, Mathematik</p>

<p>9.1.2.3 Einblick</p> <p>Ergonomische Arbeitsplatzgestaltung</p>	<p>Zuordnen, abwägen und annehmen</p> <p>Arbeitsplatzgestaltung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anordnung • Greifraum • Arbeitshöhe • Wegstrecke • Materialien u. a. 	<ul style="list-style-type: none"> • Erkundung: Positive, negative Beispiele • Wegestudie • Zeitstudie
<p>9.1.2.4 Einblick</p> <p>Grundausstattung einer Küche</p>	<p>Ermitteln und einstufen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundinventar (Kochgeschirr, Essgeschirr, Geräte...) • Materialauswahl unter <ul style="list-style-type: none"> – ergonomischen Aspekten – gesundheitlichen Aspekten – hygienischen Aspekten – qualitativen Aspekten – ökologischen Aspekten – optischen Aspekten – preislichen Aspekten – sicherheitstechnischen Aspekten 	<ul style="list-style-type: none"> • Stiftung Warentest: "Küche" • Testberichte und Informationsbroschüren: <ul style="list-style-type: none"> – Verbraucherberatungsstellen – Energieversorgungsunternehmen • Erkundung: Angebotsvielfalt
<p>9.1.2.5 Einblick</p> <p>Wohnen und Umwelt</p>	<p>Aufmerksam und bewusst werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitsgefährdung durch: <ul style="list-style-type: none"> – Schadstoffe in Möbeln und Heimtextilien – Belastung durch Farben, Lacke, Polituren, Dämmstoffe, Kleber, Elektrosmog u. a. • Verbrauch von Ressourcen 	<ul style="list-style-type: none"> • Unterrichtsgang: Möbelschreiner, Baumarkt, Naturbaustoffvertriebe • Holzschutzverordnung • Wohnansprüche und -standards: Raumheizung, Warmwasserbereitung <p>Fächerübergreifend: Werken, Bild. Kunst, Biologie, Erdkunde, Religion, Ethik, Chemie</p>

<p>9.1.2.6 Einsicht</p> <p>Möglichkeiten umweltverträglichen Wohnens</p>	<p>Abwägen, prüfen und nachahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hilfen zur bewussten Auswahl umweltgerechter Produkte • Warenkennzeichnung • freiwillige und gesetzliche Deklarationen • Preisunterschiede 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Vorschriften und Verarbeitungshinweise • Informationsbroschüren von: BUND, Stiftung Warentest, Ökotest, Beratungsstellen u. a. • Umweltgerechtes Verhalten kostet Geld
<p>9.1.2.7 Kenntnis</p> <p>Reinigungs- und Pflegearbeiten</p>	<p>Planen, anwenden und annehmen</p> <p>Planung von Arbeitsabläufen unter Berücksichtigung umweltschonenden Verhaltens</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bevorzugung umweltschonender Reinigungs- und Pflege mittel sowie Reinigungstechniken z. B.: <ul style="list-style-type: none"> – Spülvorgang – Beachtung von Dosierungshinweisen • Beachtung von Inhaltsstoffen und Warnhinweisen: <ul style="list-style-type: none"> – Gesundheitsgefährdung – Umweltbelastung – Erste-Hilfe-Maßnahmen • Analyse von Werbeaussagen und persönlichen/gesellschaftlichen Hygienevorstellungen <p>Fächerübergreifend: Biologie, Erdkunde, Chemie, Religion, Ethik</p>

9.1.3 Einrichten einer Wohnung

9.1.3.1 Bewusstsein

Wirkung von Formen, Farben und Materialien

Herausfinden und aufmerksam werden

- Größe und Höhe der Räume
- Farben und Muster
- Beleuchtung
- Materialauswahl

Fachzeitschriften und Kataloge

9.1.3.2 Fähigkeit

Wohnraumgestaltung nach individuellen und funktionsgerechten Aspekten unter Berücksichtigung räumlicher und finanzieller Möglichkeiten

Einordnen, unterscheiden und abwägen

- Größe, Grundriss, Lage der Räume zueinander
- Installation
- Ausstattung
- Kosten
- persönlicher Geschmack und Lebensgewohnheiten
- Mobiliar
- Dekoration
- Modetrends

- Maßstab
- Symbole
- Grundrissgestaltung mit Hilfe von Einrichtungssymbolen

9.1.3.3 Einblick

Wohnen und Umwelt

Aufmerksam und bewusst werden

- Gesundheitsgefährdung
 - Schadstoffe in Möbeln und Heimtextilien
 - Belastung durch Farben, Lacke, Polituren, Dämmstoffe, Kleber, Elektrosmog u.a.
- Verbrauch von Ressourcen

- Unterrichtsgang: Möbelschreiner, Baumarkt, Naturbaustoffvertriebe
- Holzschutzverordnung
- Wohnansprüche und -standards: Raumheizung, Warmwasserbereitung

Fächerübergreifend:
Bildende Kunst, Technisches Zeichnen, Mathematik, Biologie, Erdkunde, Chemie

<p>9.1.3.4 Einsicht</p> <p>Möglichkeiten umweltverträglichen Wohnens</p>	<p>Abwägen, prüfen und nachahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hilfen zur bewussten Auswahl umweltgerechter Produkte • Warenkennzeichnung • freiwillige und gesetzliche Deklarationen • Preisunterschiede 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Vorschriften und Verarbeitungshinweise • Informationsbroschüren von: BUND, Stiftung Warentest, Ökotest, Beratungsstellen, • Umweltgerechtes Verhalten kostet Geld
<p>9.1.3.5 Kenntnis</p> <p>Reinigungs- und Pflegearbeiten</p>	<p>Planen, anwenden, annehmen</p> <p>Planung der Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung umweltschonenden Verhaltens</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bevorzugung umweltschonender Reinigungs- und Pflegemittel sowie Reinigungstechniken z. B.: <ul style="list-style-type: none"> – Spülvorgang – Beachtung von Dosierungshinweisen • Beachtung von Inhaltsstoffen und Warnhinweisen: <ul style="list-style-type: none"> – Gesundheitsgefährdung – Umweltbelastung – Erste-Hilfe-Maßnahmen • Analyse von Werbeaussagen und persönlichen/gesellschaftlichen Hygienevorstellungen <p>Fächerübergreifend: Biologie, Chemie, Erdkunde, Religion, Ethik</p> <p>Projekt: Gestaltung eines Klassenraumes, des Aufenthaltsraumes, des Essraumes, der Bibliothek, von Sanitärräumen, ...</p>

9.2 Lernbereich Haushalten

9.2.1 Bedürfnisbefriedigung im privaten Haushalt

9.2.1.1 Kenntnis

Aufgabenbereiche im privaten Haushalt

Herausfinden, unterscheiden und bewusst werden

Versorgung der Haushaltsmitglieder:

- Ernährung
- Hygiene
- Sozialisation und Erziehung
- Sozialkontakte
- Bildung
- Haushalten
- Umweltschutz
- Freizeitgestaltung
- Absicherung

- Erstellung eines Aufgabenverteilungsplanes für einen Modellhaushalt
- BGB §§ 1356, 1360, 1618a, 1619:
 - "Leitung des Haushalts"
 - "Pflicht zur Mitarbeit"
 - "Gegenseitige Unterhaltspflicht"
 - "Dienste im Haus und Geschäft"
- Bewertung der Kosten von Hausarbeit (Versicherungsleistungen: "Versicherungswert einer Hausfrau")

9.2.1.2 Kenntnis

Einflussfaktoren auf die Haushaltsführung

Einordnen und abwägen

Haushaltsführung ist abhängig von individuellen und gesellschaftlichen Faktoren:

- persönliche Lebenssituation (Alter, Lebensziele, Beruf, Haushaltsgröße...)
- wirtschaftliche Situation (Einkommen, Vermögen)
- Wohnumfeld (Stadt, Land...)
- Wohnsituation (Miete, Eigentum, Wohnungsgröße, finanzielle Gegebenheiten...)
- Einflussnahme durch Tradition, Kultur, Technik, Fortschritt, gesellschaftliche und politische Strömungen, Modetrends, Medien ...

- Unterschiedliche Formen des Haushaltens und Zusammenlebens in verschiedenen Ländern
- Haushaltstypen heute und früher im Vergleich

Fächerübergreifend:
Sozialkunde, Geschichte, Religion, Ethik

Projekt:
Haushaltsführung mit reduziertem Energieaufwand: "Energiesparen - ein unlösbares Problem?!"
Überprüfung unserer Haushaltsführung / unserer Lebensweise auf aktive und passive "Umweltsünden" und Entwicklung von Alternativen in Theorie und Praxis.

Möglicher Schwerpunkt:
Partnerschaftliche Haushaltsführung (s. 2.1.1 Hinweise)

9.2.2 Bewusstes und kritisches Verbraucherverhalten		
<p>9.2.2.1 Einblick</p> <p>Aufgaben, Ziele und Methoden der Werbung</p>	<p>Aufmerksam werden und unterscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werbung informiert • Erscheinungsformen der Werbung • Strategien der Werbung: AIDA (Attention, Interest, Desire, Act) • Werbung steuert das Käuferverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> • Werbeziele • Versteckte Werbung (Productplacement) • Werbeträger • Markentreue • Sozialprestige
<p>2.2.2 Einsicht</p> <p>Konsumverhalten und Umweltbelastung</p>	<p>Herausstellen, ermitteln und einschätzen</p> <p>Folgen unüberlegten Konsums:</p> <ul style="list-style-type: none"> • überhöhte Abfallmengen • unnötiger Verbrauch knapper Ressourcen (Energie, Wasser, Boden, Rohstoffe ...) • Zerstörung natürlicher Lebensräume • klimatische Veränderungen <p>Möglichkeiten umweltbewussten Handelns:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedarfsgerechter Einkauf • Vermeidung von Verpackungsmaterialien • Beachtung von Produktions- und Anbauverfahren • Bevorzugung umweltgerechter Produkte • Vermeidung unnötigen Energieverbrauchs (Transportwege, Verteilernetz, Herstellungsverfahren) <p>Möglicher Schwerpunkt: Kinder und Werbung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Informationsmaterialien: <ul style="list-style-type: none"> – Ökotest – Stiftung Warentest – Aktuelles aus Print- und Funkmedien – Energieversorgungsunternehmen – Verbraucherberatungsstellen • gesetzliche Vorschriften und Deklarationspflicht • Erkundungsaufträge: Supermarkt, Wochenmarkt, Elektronikmarkt ... <p>Fächerübergreifend: Bildende Kunst, Erdkunde, Chemie, Deutsch, Sozialkunde, Religion, Ethik</p> <p>Projekt: Einkaufen zum Wegwerfen. Analyse von Verpackungsaufwand sowie von Verkaufsgewohnheiten. Erproben von Alternativen</p>

<p>9.2.2.3 Kenntnis</p> <p>Gesetzliche Vorschriften dienen dem Verbraucherschutz</p>	<p>Wiedergeben, zuordnen, überprüfen und befolgen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warenkennzeichnung • Auszeichnungspflicht • Lebens- und Arzneimittelgesetz • Güte- und Prüfzeichen • Verordnungen zur Abfallbeseitigung 	<ul style="list-style-type: none"> • Informationsbroschüren der Verbraucherberatungsstellen • gesetzliche Vorschriften und Deklarationspflicht • Lesen von Produktdeklarationen zur Herkunft/ Zusammensetzung: <ul style="list-style-type: none"> – Lebensmittel – Möbelholz – Bekleidung – Kinderarbeit • Abfallberatungsstellen
<p>9.2.2.4 Kenntnis</p> <p>Vor- und Nachteile verschiedener Einkaufsmöglichkeiten des privaten Haushalts</p>	<p>Wiedergeben, zuordnen, überprüfen und befolgen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachgeschäft, Supermarkt, Wochenmarkt, Kaufhaus, Direktverkauf, Verkaufspartys, Teleshopping, "CompuServe", Internet, Versandhandel u. a. • Vergleichsmöglichkeiten von Angebot, Qualität und Preis • Gewährleistung von Beratung, Service, Garantie und Reklamation <p>Möglicher Schwerpunkt: Einkauf eines Elektrogerätes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse von Vor- und Nachteilen • Garantiebestimmungen • Richtig reklamieren <p>Fächerübergreifend: Deutsch, Erdkunde, Textverarbeitung</p>

9.2.3 Einsatz technischer Geräte im privaten Haushalt		
<p>9.2.3.1 Kenntnis</p> <p>Sachgerechte Gerätehandhabung</p>	<p>Nennen, einordnen und Annehmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • sachgerechte Bedienung • sachgerechte Pflege • Einhaltung von Sicherheitsvorschriften 	<ul style="list-style-type: none"> • Lesen von Bedienungsanleitungen • Sicherheits- und Gefahrenzeichen
<p>9.2.3.2 Einsicht</p> <p>Umweltbewusster Umgang mit Haushaltsgeräten</p>	<p>Aufzählen, bewerten und annehmen</p> <p>Schonung von Ressourcen durch überlegten Einkauf und richtige Handhabung</p> <p>Möglicher Schwerpunkt: Vergleich manueller und maschineller Herstellungsverfahren bei der Zubereitung einer Mahlzeit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser, Luft, Energie • ökonomischer Geräteinsatz • Vorheizen vermeiden • Restwärme nutzen • Einfüllmengen beachten • Spartaste benutzen • Standort des Gerätes • Vermeidung von Bereitschaftsschaltungen • Bevorzugung langlebiger und reparaturfähiger Geräte • Vermeidung von Schadstoffen bei der Herstellung und Entsorgung u. a.

9.2.4 Der private Haushalt als Wirtschaftseinheit

9.2.4.1 Einblick	Nennen	
Einnahmen und Ausgaben im privaten Haushalt	Geld- und Naturaleinkommen	Fallstudien, Befragung, Erkundung: <ul style="list-style-type: none">• Gehalt, Lohn, Rente, Nebenerwerb• Einnahmen aus Vermietung und Verpachtung,• Einnahmen durch den Verkauf landwirtschaftlicher Produkte• Taschengeld und Schülernebeneinkommen
9.2.4.2 Überblick	Nennen, unterscheiden, bewerten und würdigen	
Kosten der Haushaltsführung	<ul style="list-style-type: none">• Fixkosten• variable Kosten	<ul style="list-style-type: none">• Angebot und Kosten von Dienstleistungen
9.2.4.3 Bewusstsein	Zuordnen, bewerten, überprüfen und abwägen	
Bilanz der Einnahmen und Ausgaben	Erstellen eines Haushaltsplanes unter Berücksichtigung von <ul style="list-style-type: none">• fixen Kosten• variablen Kosten• Rücklagen ...	<ul style="list-style-type: none">• Haushaltsbuch• Einteilung des Taschengeldes

9.2.5 Finanzierungsmöglichkeiten		
<p>9.2.5.1 Überblick</p> <p>Zahlungsarten des privaten Haushalts</p>	<p><u>Nennen, unterscheiden und abwägen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Barzahlung • Kreditaufnahme • Kreditkarten • Telebanking u. a. <p>Möglicher Schwerpunkt: Anpassung der bisherigen Lebens- und Haushaltsführung bei verringertem Einkommen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vor- und Nachteile der verschiedenen Zahlungsarten • Besuch einer Bank • Ausfüllen von Formularen <p>Fächerübergreifend: Mathematik, Textverarbeitung</p> <p>Projekt: Finanzielle Planung eines Wandertages / einer Klassenfahrt</p>

9.3 Lernbereich Ernähren

9.3.1 Ernährungsverhalten

9.3.1.1 Einblick

Zusammenhang von Ernährung, Ernährungsgewohnheiten und Gesundheit

Zuordnen, herausfinden und aufmerksam werden

- Definitionen gesunder Ernährung (siehe „Fachdidaktische Konzeption des Lehrplans zum Lernbereich Ernähren), Kapitel "Ernähren")
- Ernährungsbedingte Krankheiten
- Über- und Unterversorgung
- Störungen des Wohlbefindens
- psycho-soziale Faktoren

- Ernährungsbericht
- Aktuelles aus Print- und Funkmedien
- Mitteilungen der Krankenkassen
- Fallstudien: "Esssituationen"

9.3.1.2 Kenntnis

Aufgaben der Ernährung

Nennen und einstufen

- Zellerhalt, Zellwachstum, Zellregeneration
- Energielieferung
- Gewährleistung und Sicherung von Körperfunktionen
- Schutz vor Krankheiten

- Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft
- energie- und nichtenergie-liefernde Nährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe
- andere Bestandteile der Nahrung: Wasser, Ballast-, Aroma-, Duft-, Geschmack- und Farbstoffe

<p>9.3.1.3 Einsicht</p> <p>Merkmale vollwertiger Ernährung</p>	<p>Ermitteln, abwägen, prüfen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anteile von Milch, Obst, Gemüse, Fett, Fleisch und Fisch sowie deren Produkte in der Nahrung • Vielseitigkeit • qualitative und quantitative Bedarfsdeckung • Frischkost • Verarbeitungsgrad • Mahlzeitenfrequenz • körperliches und seelisches Wohlbefinden <p>Mögliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herstellung von Rohkost • Essen als individuelles und gemeinschaftliches Erlebnis • Ernährung in der "Dritten Welt" 	<ul style="list-style-type: none"> • bewusste Auswahl und Zusammenstellung abwechslungsreicher Kost • hoher Anteil an Obst, Gemüse und Vollkornprodukt. • optimale Vitamin- und Mineralstoffzufuhr • niedriger Anteil an Fleisch und Fleischprodukten sowie fett-, salz- und zuckerreichen Lebensmitteln • Kilokalorie, Kilojoule • Energiebilanz - Grund-, Leistungs-, Gesamtumsatz • Nährstoffdichte • Flüssigkeitszufuhr • Verteilung der Mahlzeiten • nährstoffschonende Zubereitungsmethoden • Lagerung, Herstellungsverfahren, Anbau • Zutatenliste • Konservierung • Vermeiden v. Schadstoffen • Beachtung ökologischer Aspekte bei der Lebensmittelauswahl, -zubereitung und -herstellung • Lesen von Rezepten • Geeignete Arbeitstechniken und Küchengeräte • nährstoffschonende Zubereitungsmethoden • küchentechn. Fachbegriffe • Maß- u. Mengenangaben • Tischdecken, Tischsitten • Rezeptvariationen: Austausch von Zutaten, Arbeitsschritten, Zubereitungsmethoden, Arbeitstechniken und Geräten • Umweltschutz im Haushalt • Bedienungsanleitungen • Gerätekunde • Unfallverhütung • Erste-Hilfe-Maßnahmen
---	--	--

<p>9.3.1.4 Einblick</p> <p>Sozio-kulturelle Bedeutung der Ernährung</p>	<p>Nennen, unterscheiden, abwägen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme • Einflussfaktoren auf das individuelle Ernährungsverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> • Vorlieben • Schönheitsideale • Essstörungen • Fastfood • Fertiggerichte • Gemeinschaftserlebnis • Freude am Essen • Tischkultur • religiös, kulturell und/oder ethisch begründete Ernährungsweisen • Konsumorientiertheit • Beeinflussung durch Werbung und Medien <p>Fächerübergreifend: Biologie, Erdkunde, Religion, Ethik</p>
--	---	--

9.3.2 Milch- und Milchprodukte		
<p>9.3.2.1 Einblick</p> <p>Vorkommen und Angebotsformen</p>	<p>Nennen und unterscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milch, Jogurt, Quark, Käse ... 	<p>Erkundung: Marktangebot und Warenvielfalt</p>
<p>9.3.2.2 Überblick</p> <p>Inhaltsstoffe: Bedeutung und Stellenwert</p>	<p>Beachten und formulieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nährstoffe: energie- und nichtenergieliefernde Nährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe • andere Bestandteile: Wasser, Ballast-, Aroma-, Duft-, Geschmack- und Farbstoffe • Zell- und Knochenaufbau • Bedarfsdeckung in Abhängigkeit von der körperlichen Konstitution • Milch, ein vollwertiges Lebensmittel in der täglichen Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> • Biologische Wertigkeit von Eiweiß • Industriell bearbeitete Angebotsformen im Vergleich • Geschmacksvergleiche • Nährwerttabelle
<p>9.3.2.3 Kenntnis</p> <p>Praktische Anwendung im Haushalt</p>	<p>Zuordnen und herausfinden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Lagerung • Lebensmittelhygiene • Eigenschaften 	<ul style="list-style-type: none"> • Bakterien, Gerinnen, Säuern, ... • Haltbarkeit, Kühlung, Verpackung ...

<p>9.3.2.4 Einsicht</p> <p>Verwendung von Milch- und Milchprodukten</p>	<p>Bewerten, herausfinden, bewusst werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milch- und Milchprodukte als vielseitige Lebensmittel • Milch- und Milchprodukte zur Aufwertung nicht vollwertiger Speisepläne <p>Mögliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Von der Milch zum Milchprodukt • Der Kühlschrank: Gerätekunde, Bedienung und Pflege 	<ul style="list-style-type: none"> • Lesen von Rezepten • Auswahl geeigneter Arbeitstechniken und Küchengeräte • nährstoffschonende Zubereitungsmethoden • küchentechnische Fachbegriffe • Maß- und Mengenangaben • Tischdecken, Tischsitten • Möglichkeiten von Rezeptvariationen: Austausch von Zutaten, Arbeitsschritten, Zubereitungsmethoden, Arbeitstechniken und Geräten • praktizierter Umweltschutz im Haushalt • Fastfood • Kantinenverpflegung • Mangelernährung • Sonderkostformen • Mögliche Alternativen zu Milch: Soja- und Lupinenprodukte • Besuch einer Molkerei, eines Bauernhofes: Herstellung von Jogurt, Käse... • Lesen von Bedienungsanleitungen • Gerätekunde • Informationsmaterial der Energieversorgungsunternehmen • Unfallverhütung • Erste-Hilfe-Maßnahmen
--	--	--

9.3.3 Fleisch- und Fleischwaren, Fisch- und Fischprodukte, Eier		
9.3.3.1 Einblick	Nennen, unterscheiden	
Vorkommen und Angebotsformen	<ul style="list-style-type: none"> • Frischwaren und konservierte Produkte 	Erkundung: Marktangebot und Warenvielfalt
9.3.3.2 Überblick	Beachten, formulieren und einstufen	
Inhaltsstoffe: Bedeutung und Stellenwert	<ul style="list-style-type: none"> • Zellaufbau und Stoffwechsel • Energie- und nichtenergie-liefernde Nährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe • andere Bestandteile: Wasser, Ballast-, Aroma-, Duft-, Geschmacks- und Farbstoffe • Energielieferant • Analyse und Verzehrge-wohnheiten in Bezug auf Menge, Qualität und Ver-arbeitungsgrad • Event. gesundheitliche Folgeschäden abhängig-keit von Verzehrmenge • Alternativen zum erhöhten Fleisch- und Eierkonsum sowie zu geringem Fisch-verzehr 	<ul style="list-style-type: none"> • Nährwerttabelle • Cholesterin • versteckte Fette
9.3.3.3 Kenntnis	Zuordnen und herausfinden	
Praktische Anwen-dung im Haushalt	<ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Lagerung • Lebensmittelhygiene • Eigenschaften • Schadstoffbelastung 	<ul style="list-style-type: none"> • Schadstoff- und Medika-mentenrückstände • Fleischkonsum und Mas-sentierhaltung • Umweltbelastung • "Dritte Welt"
		Fächerübergreifend: Biologie, Chemie, Erdkunde, Religion, Ethik

<p>9.3.3.4 Einsicht</p> <p>Verwendung von Fleisch- und Fleischwaren, Fisch- und Fischprodukten, Eiern und Eiprodukten</p>	<p>Bewerten, herausfinden und bewusst werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eiweißveränderung durch Bakterien, unsachgemäße Lagerung • Zersetzung von Fett (Acrolein, Benzpyren) • Gesundheitsrisiken durch falsche Garmethoden • Entstehung von Nitrosaminen beim Grillen und Überbacken <p>Mögliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Ei: küchentechnisch vielseitig verwendbar. • Es muss nicht immer Fleisch sein. • Kritischer Vergleich von Fischprodukten: "Fischstäbchen schwimmen nicht im Meer" • Der Elektro- und Gasherd: Gerätekunde, Bedienung und Pflege 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensbedingungen von Bakterien (Salmonellen u. a.) • Verderb von Lebensmitteln (chemisch, physikalisch und biologisch) • Lebensmittelvergiftung • Grillregeln <p>Fächerübergreifend: Biologie, Chemie, Physik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lesen von Rezepten • Auswahl geeigneter Arbeitstechniken und Küchengeräte • nährstoffschonende Zubereitungsmethoden • küchentechnische Fachbegriffe • Maß- und Mengenangaben • Tischdecken, Tischsitten • Möglichkeiten von Rezeptvariationen: Austausch von Zutaten, Arbeitsschritten, Zubereitungsmethoden, Arbeitstechniken und Geräten • praktizierter Umweltschutz im Haushalt • Lesen von Bedienungsanleitungen • Gerätekunde • Informationsmaterial der Energieversorgungsunternehmen • Unfallverhütung • Erste-Hilfe-Maßnahmen
--	--	--

9.3.4 Getreide und Getreideprodukte		
<p>9.3.4.1 Einblick</p> <p>Vorkommen und Angebotsformen</p>	<p>Nennen, unterscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Getreidesorten • Getreideprodukte • Aufbau des Getreidekorns 	<ul style="list-style-type: none"> • Erkundung: Marktangebot und Warenvielfalt • Verschiedene Getreidesorten u. ihre Verwendungsmöglichkeiten in der Nahrungszubereitung
<p>9.3.4.2 Einsicht</p> <p>Inhaltsstoffe: Bedeutung und Stellenwert</p>	<p>Ermitteln, bewusst werden und abwägen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Getreide sind vollwertige Grundnahrungsmittel • energie- und nichtenergie-liefernde Nährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe • andere Bestandteile: Wasser, Ballast-, Aroma-, Duft-, Geschmack- und Farbstoffe • Bedeutung der Ballaststoffe • Analyse von Verzehrge-wohnheiten in Bezug auf Menge, • Qualität und Verarbeitungsgrad • Getreideprodukte als sinnvolle Alternative zu überhöhtem Verzehr tierischer Produkte 	<ul style="list-style-type: none"> • "Volles Korn bringt volle Kraft" • Vergleich von Vollkorngetreideprodukten mit Produkten aus geschältem Korn: Vollkornreis - geschälter Reis ... • Biologische Wertigkeit des Getreideeiweißes • Ergänzung und Aufwertung durch Kombination von tierischem und pflanzlichem Eiweiß • Nährwerttabelle • Ausmahlungsgrad, Mahlprodukte • sozialverträgliche, ökologische und gesundheitliche Aspekte ("Dritte Welt") <p>Fächerübergreifend: Biologie, Erdkunde, Geschichte, Religion, Ethik</p>
<p>9.3.4.3 Kenntnis</p> <p>Praktische Anwendung im Haushalt</p>	<p>Zuordnen, herausfinden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anbau, Einkauf und Lagerung • Lebensmittelhygiene: Schädlinge und Schimmelpilze (Aflatoxin) • Eigenschaften 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprossen und Keimlinge • Hauptgerichte, Beilagen aus Getreideprodukten <p>verschiedene Garverfahren: Ausquellen, Backen, Überbacken, Braten, Grillen, Dünsten ...</p>

<p>9.3.4.4 Einsicht</p> <p>Verwendung von Getreide und Getreideprodukten</p>	<p>Bewerten, herausfinden und bewusst werden</p> <p>Mögliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Getreide auf dem Speiseplan • Backen mit vollem Korn • Müslivariationen • Vollwertkost <ul style="list-style-type: none"> • Getreidemühle: Gerätekunde, Bedienung und Pflege <ul style="list-style-type: none"> • Vom Getreide zum Brot 	<ul style="list-style-type: none"> • Lesen von Rezepten • Auswahl geeigneter Arbeitstechniken und Küchengeräte • nährstoffschonende Zubereitungsmethoden • küchentechnische Fachbegriffe • Maß- und Mengenangaben • Tischdecken, Tischsitten • Möglichkeiten von Rezeptvariationen: Austausch von Zutaten, Arbeitsschritten, Zubereitungsmethoden, Arbeitstechniken und Geräten • praktizierter Umweltschutz im Haushalt • Lesen von Bedienungsanleitungen • Gerätekunde • Informationsmaterial der Energieversorgungsunternehmen • Unfallverhütung • Erste Hilfe Maßnahmen <ul style="list-style-type: none"> • Besuch einer Bäckerei: Herstellung verschiedener Brotsorten <p>Projekt: Schulfrühstück</p>
---	--	---

9.3.5 Gemüse und Kartoffeln		
<p>9.3.5.1 Einblick</p> <p>Vorkommen und Angebotsformen</p>	<p>Nennen, unterscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemüsesorten • Gemüse- und Kartoffelprodukte 	<p>Erkundung: Marktangebot und Warenvielfalt</p>
<p>9.3.5.2 Überblick</p> <p>Inhaltsstoffe: Bedeutung und Stellenwert</p>	<p>Zuordnen und abwägen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischkost in der täglichen Ernährung • Energie- und nichtenergie-liefernde Nährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe • andere Bestandteile: Wasser, Ballast-, Aroma-, Duft-, Geschmack- und Farbstoffe • Eigenschaften der Vitamine und Mineralstoffe • Nährwert und Nährstoffdichte • Analyse von Verzehrge-wohnheiten in Bezug auf Herkunft, Menge, Qualität und Verarbeitungsgrad 	<ul style="list-style-type: none"> • Frisches statt Konserven • Vitamin- und Mineralstoff-versorgung • Ballaststoffversorgung • Nährwerttabelle • Gesundheitsvorsorge • Fett- und Wasserlöslichkeit • Licht-, Luft- und Hitzeempfindlichkeit • küchentechnische Verfah-ren zur optimalen Vitamin- und Mineralstoffschonung
<p>9.3.5.3 Kenntnis</p> <p>Praktische Anwen-dung im Haushalt</p>	<p>Zuordnen, herausfinden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anbau, Einkauf und Lage-rung • Schadstoffbelastung • Ökologischer Anbau, inte-grierter Anbau, konventio-neller Anbau • Nährstofferhaltung • Küchenkräuter • Sprossen und Keimlinge als Vitaminspender 	<ul style="list-style-type: none"> • Saison- und Treibhausge-müse im Vergleich • Nitrat und Schwermetall-belastung • Vor- und Zubereitung, La-gerung, Konservierung

<p>9.3.5.4 Einsicht</p> <p>Verwendung von Gemüse, Kartoffeln und deren Produkten</p>	<p>Bewerten, herausfinden und bewusst werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haltbarmachung, Vorratshaltung • Produktpalette heute und früher • Kennzeichnungspflicht und ihre Umsetzung in der Praxis • Vermeidung von Schadstoffen • Gentechnik und ihre Folgen für Verbraucher und Hersteller: Chancen und Risiken • Bestrahlung • Bewusster Umgang mit Ressourcen (Energie, Wasser, Boden) und Erhaltung des ökologischen Gleichgewichtes • Bedeutung der Nutzung saisonaler und regionaler Angebote <p>Mögliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemüse als Hauptgericht • Rohkost • Bedeutung von Gemüse und Salat in der Reduktionskost • Dekorieren von Speisen mit Gemüse • Vegetarismus • Vergleich von Frischgemüse und Fertigprodukten • Tiefgefriergeräte: Gerätekunde, Bedienung und Pflege 	<ul style="list-style-type: none"> • Sachgerechter Umgang mit Tiefkühlkost • Gesetzliche Vorschriften u. freiwillige Deklaration • Zusatzstoffe • Anbauverbände, EU-Richtlinien <p>Fächerübergreifend: Biologie, Erdkunde, Chemie, Religion, Ethik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lesen von Rezepten • Auswahl geeigneter Arbeitstechniken und Küchengeräte • nährstoffschonende Zubereitungsmethoden • küchentechnische Fachbegriffe • Maß- u. Mengenangaben • Tischdecken, Tischsitten • Möglichkeiten von Rezeptvariationen: • Austausch von Zutaten, Arbeitsschritten, Zubereitungsmethoden, Arbeitstechniken und Geräten • praktizierter Umweltschutz im Haushalt • Rezeptauswahl zur salzarmen Nahrungszubereitung durch Austausch/ Ergänzung mit Kräutern • Lesen von Bedienungsanleitungen • Gerätekunde • Unfallverhütung • Erste-Hilfe-Methoden
---	---	--

9.3.6 Obst		
<p>9.3.6.1 Einblick</p> <p>Vorkommen und Angebotsformen</p>	<p>Nennen, unterscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obstsorten • Obst und Obstprodukte 	<ul style="list-style-type: none"> • Erkundung: Marktangebot und Warenvielfalt • Exoten, heimische Früchte • Zuckergehalt, Zusatzstoffe
<p>9.3.6.2 Überblick</p> <p>Inhaltsstoffe: Bedeutung und Stellenwert</p>	<p>Zuordnen und abwägen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst in der Ernährung • Erhaltung von Körperfunktionen • Energie- einer Bäckerei: Herstellung verschiedener Brotsorten • energie- und nichtenergieliefernde Nährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe • andere Bestandteile: Wasser, Ballast-, Aroma-, Duft-, Geschmack- und Farbstoffe • Nährwert und Nährstoffdichte • Eigenschaften der Vitamine und Mineralstoffe • Analyse von Verzehrgewohnheiten in Bezug auf Herkunft, Menge, Qualität u. Verarbeitungsgrad 	<ul style="list-style-type: none"> • Frisches Obst statt Vitamintabletten • Stärkung des Immunsystems • Krebsprophylaxe • Aufgaben der Vitamine und Mineralstoffe • Vitamin- und Mineralstoffunter- und überversorgung • Fett- und Wasserlöslichkeit, Licht-, Luft- und Hitzeempfindlichkeit • küchentechnische Verfahren zur optimalen Vitamin- und Mineralstoffschonung
<p>9.3.6.3 Kenntnis</p> <p>Praktische Anwendung im Haushalt</p>	<p>Zuordnen, herausfinden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obst in der täglichen Ernährung • Anbau, Einkauf, Lagerung • Nährstoffschonung • Schadstoffbelastung • Ökolog., integrierter, konventioneller Anbau 	<ul style="list-style-type: none"> • Probleme beim Obstverkauf: Straßenverkauf, Selbstbedienung • Insektizide, Pestizide • Vor- und Zubereitung, Lagerung, Konservierung

<p>9.3.6.4 Einsicht</p> <p>Verwendung von Obst- und Obstprodukten</p>	<p>Bewerten, herausfinden und bewusst werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haltbarmachung, Vorratshaltung • Produktpalette heute und früher • Kennzeichnungspflicht und ihre Umsetzung in der Praxis • Vermeidung von Schadstoffen • Gentechnik und ihre Folgen für Verbraucher und Hersteller: Chancen und Risiken • Bestrahlung • Bewusster Umgang mit Ressourcen (Energie, Wasser, Boden) und Erhaltung des ökologischen Gleichgewichtes • Bedeutung der Nutzung saisonaler und regionaler Angebote <p>Mögliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haltbarmachung, Vorratshaltung: Marmeladenherstellung • Vergleich von Frischobst und Fertigprodukten • Dekorieren von Speisen mit Obst • Vom Anbau bis zum Supermarkt: Exotische Früchte auf unserem Speisezettel (z.B.: "Eurobanane", Cash-crop-Früchte, Fair-trade) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Vorschriften, freiwillige Deklaration • Zusatzstoffe • Anbauverbände, EU-Richtlinien <p>Fächerübergreifend: Biologie, Erdkunde, Chemie, Religion, Ethik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lesen von Rezepten • Auswahl geeigneter Arbeitstechniken und Küchengeräte • nährstoffschonende Zubereitungsmethoden • küchentechnische Fachbegriffe • Maß- und Mengenangaben • Tischdecken, Tischsitten • Möglichkeiten von Rezeptvariationen: • Austausch von Zutaten, Arbeitsschritten, Zubereitungsmethoden, Arbeitstechniken und Geräten • praktizierter Umweltschutz im Haushalt • Lesen von Bedienungsanleitungen • Gerätekunde • Unfallverhütung • Erste-Hilfe-Maßnahmen
--	--	--

9.3.7 Fett		
<p>9.3.7.1 Einblick</p> <p>Vorkommen und Angebotsformen</p>	<p>Nennen, unterscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • tierische und pflanzliche Fette • Fettersatzstoffe 	<p>Erkundung: Marktangebot und Warenvialfalt</p>
<p>9.3.7.2 Überblick</p> <p>Inhaltsstoffe: Bedeutung und Stellenwert</p>	<p>Beachten, formulieren und Einstufen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energie- und nichtenergie-liefernde Nährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe • andere Bestandteile: Wasser, Aroma-, Duft-, Geschmack- und Farbstoffe • Aufgaben der Fette • Sichtbare und versteckte Fette • Analyse von Verzehrge-wohnheiten in Bezug auf Menge, Qualität und Ver-arbeitungsgrad • Mögliche gesundheitliche Folgen in Abhängigkeit von der Verzehrmenge 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitaminträger, • Geschmacksträger • Cholesterin, Fettsäuren • Energielieferung • Nährwerttabelle • Kilokalorien, Kilojoule • Depotfett zum Organ-schutz • Empfohlene tägliche Ver-zehrmenge • Verschiedene Wertigkeit von Fetten • Herstellungsverfahren • Gesundheitliche Risiko-faktoren: Übergewicht, Herz-, Kreislauferkrankun-gen, Stoffwechselstörun-gen, Hauterkrankungen

<p>9.3.7.3 Kenntnis</p> <p>Praktische Anwendung im Haushalt</p>	<p>Zuordnen, herausfinden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Lagerung • Fette im Vergleich • Eigenschaften der Fette • Vermeidung gesundheitlicher Risiken 	<ul style="list-style-type: none"> • Vergleich von Inhaltsstoffen, Preisen, Geschmack, Verwendungsmöglichkeiten, Verdaulichkeit, Erhitzbarkeit, Schmelzpunkt, Rauchpunkt • Emulgieren • Fettspaltung: Ranzigwerden, Überhitzung • Regeln für das Grillen
<p>9.3.7.4 Einsicht</p> <p>Verwendung von Fett</p>	<p>Bewerten, herausfinden und bewusst werden</p> <p>Möglicher Schwerpunkt: Reduktionskost</p>	<p>Fächerübergreifend: Chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lesen von Rezepten • Auswahl geeigneter Arbeitstechniken und Küchengeräte • fettarme Zubereitungsmethoden • küchentechnische Fachbegriffe • Maß- und Mengenangaben • Tischdecken, Tischsitten • Möglichkeiten von Rezeptvariationen: Fettreduzierung durch Zutatenaustausch, Austausch von Arbeitsschritten, Zubereitungsmethoden, Arbeitstechniken und Geräten • praktizierter Umweltschutz im Haushalt • Lesen von Bedienungsanleitungen • Gerätekunde • Unfallverhütung • Erste-Hilfe-Maßnahmen

9.3.8 Getränke		
<p>9.3.8.1 Einblick</p> <p>Vorkommen und Angebotsformen</p>	<p>Nennen, unterscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Getränke verschiedener Art und Herkunft • Herstellungsverfahren und gesetzliche Kennzeichnungsvorschriften (Zutatenliste) 	<p>Erkundung: Marktangebot und Warenvielfalt</p>
<p>9.3.8.2 Überblick</p> <p>Inhaltsstoffe: Bedeutung und Stellenwert</p>	<p>Beachten, formulieren und einstufen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deckung des täglichen Flüssigkeitsbedarfs • Qualitative Unterschiede: Herstellungsverfahren, Inhalts- und Zusatzstoffe • energie- und nichtenergie-liefernde Nährstoffe: Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe • andere Bestandteile: Wasser, Aroma-, Duft-, Geschmack- und Farbstoffe • Energie-, Nährstoffbilanz • Analyse von Trinkgewohnheiten in Bezug auf Menge, Qualität und Verarbeitungsgrad • Getränkeauswahl und mögliche gesundheitliche Folgeschäden 	<ul style="list-style-type: none"> • Abhängigkeit der Bedarfsmenge von Alter, Tätigkeit, Konstitution, Klima • Zucker, Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe, Weckamine, Konservierungsstoffe, Vitamine, Mineralstoffe • Karies, Übergewicht, Erregungszustände und Abhängigkeitsverhalten
<p>9.3.8.3 Kenntnis:</p> <p>Praktische Anwendung im Haushalt</p>	<p>Zuordnen, herausfinden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herstellungsverfahren, Einkauf und Lagerung 	<ul style="list-style-type: none"> • Preis, Geschmack, Inhaltsstoffe • Zutatenliste, bewusstes Käuferverhalten • Recycling: bewusster Umgang mit knappen Ressourcen

<p>9.3.8.4 Einsicht</p> <p>Verwendung von Getränken</p>	<p>Bewerten, herausfinden und bewusst werden</p> <p>Mögliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alkoholfreie Party- und Erfrischungsgetränke • Getränke im Vergleich • Alternativen zu zuckerhaltigen Getränken • Getränkeverpackungen und ihre Umweltverträglichkeit • Alternativer Anbau und Vermarktung ("Fair-trade", "Transfair") • Geräte zur Saftgewinnung: Gerätekunde, Bedienung und Pflege 	<ul style="list-style-type: none"> • Lesen von Rezepten • Auswahl geeigneter Arbeitstechniken und Küchengeräte • nährstoffschonende Zubereitungsmethoden • küchentechnische Fachbegriffe • Maß- und Mengenangaben • Tischdecken, Tischsitten • Möglichkeiten von Rezeptvariationen: Austausch von Zutaten, Arbeitsschritten, Zubereitungsmethoden, Arbeitstechniken, Geräten • praktizierter Umweltschutz im Haushalt • Lesen von Bedienungsanleitungen • Gerätekunde • Informationsmaterial der Energieversorgungsunternehmen • Erste-Hilfe-Maßnahmen <p>Projekt: Zusammenstellung und Verkauf eines Getränkebreviers</p>
--	---	---

9.3.9 Süßungsmittel		
<p>9.3.9.1 Einblick</p> <p>Vorkommen und Angebotsformen</p>	<p>Nennen, unterscheiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten • alternative Süßungsmittel • "Versteckte Zucker" 	<ul style="list-style-type: none"> • Erkundung: Marktangebot und Warenvielfalt • Rohr-, Rüben-, Traubenzucker ... und andere Süßungsmittel wie Honig, Sirupe, Dicksäfte, Süß- und Zuckeraustauschstoffe • Geschmacksvergleiche • Zutatenliste: kritisches Verbraucherverhalten
<p>9.3.9.2 Überblick</p> <p>Inhaltsstoffe: Bedeutung und Stellenwert</p>	<p>Beachten, formulieren und einstufen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energie- und nichtenergie-liefernde Nährstoffe: Eiweiß, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe • andere Bestandteile: Wasser, Aroma-, Duft-, Geschmack- und Farbstoffe • Energiebilanz und Nährstoffdichte • Mögliche gesundheitliche Folgeschäden in Abhängigkeit von der Verzehrmenge 	<ul style="list-style-type: none"> • leere Kohlenhydrate • Denaturierung • Gesundheitliche Risikofaktoren: Karies, Übergewicht, Herz-, Kreislauferkrankungen, Stoffwechselstörungen, Hauterkrankungen
<p>9.3.9.3 Kenntnis</p> <p>Praktische Anwendung im Haushalt</p>	<p>Zuordnen, herausfinden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eigenschaften von Zucker • Senkung des Zuckerkonsums durch Zutatenaustausch 	<ul style="list-style-type: none"> • Konservierungsstoff, Süßungsmittel, Farb- und Geschmackstoff

<p>9.3.9.4 Einsicht</p> <p>Verwendung von Süßungsmitteln</p>	<p>Bewerten, herausfinden und bewusst werden</p> <p>Mögliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyse eines Tagesspeiseplans bezogen auf den Zuckerkonsum und mögliche Alternativen • Herstellung von Marmeladen, Süßspeisen und Gebäck unter Einsatz alternativer Süßungsmittel bzw. reduziertem Zuckeranteil • Diäten und ihre Bedeutung • Anforderungen an diätetische Kostformen • Zuckerarme Kinderernährung mit Einsatz alternativer Süßungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Trockenfrüchte, Obst, Obstsäfte, • Vergleich von Qualität, Geschmack, Zutaten, Preis und Menge • Diabetes mellitus, Allergien, Übergewicht • Reduktionskost und "Schlankheitskuren" • Lesen von Rezepten • Auswahl geeigneter Arbeitstechniken und Küchengeräte • nährstoffschonende Zubereitungsmethoden • küchentechnische Fachbegriffe • Maß- und Mengenangaben • Tischdecken, Tischsitten • Möglichkeiten von Rezeptvariationen: Austausch von Zutaten, Arbeitsschritten, Zubereitungsmethoden, Arbeitstechniken und Geräten • praktizierter Umweltschutz im Haushalt • Lesen von Bedienungsanleitungen • Gerätekunde • Unfallverhütung • Erste-Hilfe-Maßnahmen
---	--	--

9.4. Lernbereich Freizeit		
<p>9.4.1 Einblick</p> <p>Funktionen der Freizeit</p>	<p>Nennen und ermitteln</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung von Freizeit • Freizeitwünsche 	<p>Freizeit ermöglicht für den Einzelnen/die Gruppe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muße und Erholung • Erlebnis von Freiräumen • Aktivität • Ausgleich • Kreativität • Bildung, Unterhaltung • Kennen lernen anderer Menschen und Länder/Kulturen • soziales Handeln
<p>9.4.2 Überblick</p> <p>Analyse des Freizeitmarktes</p>	<p>Unterscheiden, einordnen</p> <p>Analyse von Freizeitangeboten und deren Nutzung durch Jugendliche</p>	<p>Erkundung/Befragung: Freizeitwünsche Jugendlicher</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jugendzentren, -treffs, -cafés, Sportstätten • Reise- und kulturelle Angebote, Freizeitkurse • Erleben von Freiräumen

<p>9.4.3 Kenntnis</p> <p>Probleme der Freizeitgestaltung</p>	<p>Beurteilen, bewusst werden und abwägen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hindernisse bei der Umsetzung von Freizeitgestaltungswünschen • Freizeit und Konsum • Freizeitverhalten und Umweltbelastung <p>Mögliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyse der Freizeitangebote am Schul- oder Wohnort • Verbesserungsvorschläge für die Freizeitangebote vor Ort 	<ul style="list-style-type: none"> • fehlende Infrastruktur • fehlende Zeit durch Aufgaben in Familie, Schule, Jobs • religiöse Vorschriften / Regeln • gesetzliche Vorschriften • mangelnde Mobilität • Finanzierungsprobleme • Intoleranz und Gruppenzwang • Modetrends • Vermarktung von Freizeit • Landschaftszersiedelung • Landschaftszerstörung • Luftverschmutzung • Wasserverschmutzung • Pflanzen- und Tiergefährdung <ul style="list-style-type: none"> • Kontaktaufnahme mit Kommunalpolitikern • Erstellen einer Wandzeitung • Erstellen einer Informationsbroschüre <p>Fächerübergreifend: Deutsch, Sozialkunde, Erdkunde, Bildende Kunst, Textverarbeitung</p>
---	--	---

<p>9.4.4 Bewusstsein</p> <p>Möglichkeiten aktiver und kreativer Freizeitgestaltung</p>	<p>Bewusst werden, Freude haben und würdigen</p> <p>Aktive Freizeitgestaltung im Vergleich zu passivem Konsumverhalten</p> <p>Möglicher Schwerpunkt: Planung eines Festes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Festanlässe und -hintergründe: Tradition, Religion, Jubiläen; persönliche, öffentliche und offizielle Feiern; Sozialkontakte; Miteinander verschiedener Generationen, Bevölkerungsgruppen und Nationalitäten • Bewusste Auswahl von Freizeitangeboten: Eigeninitiative, Eigentätigkeit, Selbstwertgefühl, soziales Engagement, Ehrenämter • Theoretische Planung eines Festes in Absprache mit anderen beteiligten Fächern: Zeitpunkt und –rahmen; Programmablauf; Finanzplan; Beteiligung außerschulischer Personen/Institutionen; mögliche Begegnung zwischen/mit Generationen; Aufgabenverteilung: Einladung, inhaltliche Beiträge, Dekoration, Auf- und Abbau ... <p>Fächerübergreifend: Religion, Ethik, Geschichte, Deutsch, Biologie, Erdkunde, Bildende Kunst, Musik, Werken</p> <p>Projekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassen- und/oder Stufenfeier • Karnevalsfeier
---	--	--

10 Projektvorschläge

Lernbereich Wohnen	
Lehrplanbezüge	Andere Fächer
<ul style="list-style-type: none">- Wohnbedürfnisse- Bewertungskriterien für Wohnräume- Wohnen und Umwelt- Wohnraumgestaltung unter finanziellen, funktionalen und ästhetischen Aspekten	Deutsch Sozialkunde Erdkunde Mathematik Techn. Zeichnen Bildende Kunst
Ziele <ul style="list-style-type: none">• Bedeutung des Wohnens• Faktoren, die die Wohnqualität beeinflussen• Bedeutung und Möglichkeiten umweltgerechten Wohnens• Planung und Durchführung des Vorhabens• Auswertung und Überprüfung des Vorhabens	
Projektvorschlag <p>Gestaltung eines Klassenraumes, eines Aufenthaltsraumes, der Schulbibliothek, von Sanitärräumen ..</p>	

Lernbereich Haushalten	
Lehrplanbezüge	Andere Fächer
<ul style="list-style-type: none"> - Aufgabenbereiche des privaten Haushalts - Einflussfaktoren auf die private Haushaltsführung - Einflussfaktoren auf den Ressourcenverbrauch im privaten Haushalt - Maßnahmen zur Energieersparnis durch bewusstes und kritisches Konsumverhalten 	Deutsch Mathematik Erdkunde Sozialkunde Biologie Bildende Kunst Werken
<p>Ziele</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der private Haushalt als Energieverschwender • Folgen überhöhten Energieverbrauchs • Entwicklung und Erprobung von Energiesparmaßnahmen • Planung und Durchführung des Vorhabens • Auswertung und Überprüfung des Vorhabens 	
<p>Projektvorschlag</p> <p>Haushaltsführung mit reduziertem Energieaufwand: "Energiesparen - ein unlösbares Problem?!" Überprüfung unserer Haushaltsführung /unserer Lebensweise auf aktive und passive "Umweltsünden" und Entwicklung von Alternativen in Theorie und Praxis.</p>	

Lernbereich Haushalten

Lehrplanbezüge

- Bewusstes und kritisches Verbraucherverhalten
- Umweltbelastung durch Konsumverhalten:
Folgen für Individuum, Gesellschaft und Natur
- Gesetzliche Vorschriften zur Abfallbeseitigung
- Einflussnahme durch die Werbung
- Vermarktungsstrategien

Andere Fächer

Deutsch
Mathematik
Erdkunde
Sozialkunde
Biologie
Bildende Kunst
Religion
Ethik

Ziele

- Folgen von Konsumverhalten für das Ökosystem
- Akzeptanz gesetzlicher Vorschriften
- Praktische Durchführung gesetzlicher Vorschriften
- Engagement für kritisches und bewusstes Verbraucherverhalten
- Entwicklung, Erprobung und Auswertung von Alternativen zu unüberlegtem Einkaufsverhalten
- Planung und Durchführung des Vorhabens
- Auswertung und Überprüfung des Vorhabens

Projektvorschlag

Einkaufen zum Wegwerfen.

Analyse von Verpackungsaufwand sowie von Verkaufs- und Einkaufsgewohnheiten, Erproben von Alternativen

Lernbereich Haushalten	
Lehrplanbezüge	Andere Fächer
<ul style="list-style-type: none"> - Bilanz der Einnahmen und Ausgaben im privaten Haushalt - Zahlungsarten des privaten Haushalts 	Deutsch Mathematik Erdkunde Bildende Kunst Werken Musik Textverarbeitung
Ziele <ul style="list-style-type: none"> • Kosten eines Vorhabens berechnen • Entwicklung von Finanzierungsmöglichkeiten • Planung von Aktionen zur Finanzierung • Planung und Durchführung des Vorhabens • Auswertung und Überprüfung des Vorhabens • Aufstellen einer abschließenden Bilanz 	
Projektvorschlag Finanzielle Planung eines Wandertages/einer Klassenfahrt	

Lernbereich Haushalten	
Lehrplanbezüge	Andere Fächer
<ul style="list-style-type: none"> - Planung von Mahlzeiten - Einkaufsplanung und Einkaufsmöglichkeiten - Zubereiten einfacher Gerichte - Planen einfacher häuslicher Prozesse im Familienalltag - Einfache manuelle Tätigkeiten, um den geregelten Ablauf des häuslichen Alltags zu sichern und zu organisieren - Überprüfen von Dienstleistungsangeboten - Maßnahmen zur Unfallverhütung - Vermeidung von Umweltbelastungen - Bilanz von Einnahmen und Ausgaben 	
<p>Ziele</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erwerb exemplarischer Fähigkeiten zur Bewältigung des Familienhaushalts • Erwerb manueller und planerischer Fähigkeiten in den Bereichen Ernähren und Haushalten • Aufstellung eines Finanzierungs-, Arbeits- und Zeitplanes • Planung und Durchführung des Vorhabens • Auswertung und Überprüfung des Vorhabens • Aufstellen einer abschließenden Bilanz 	
<p>Projektvorschlag Mutter ist verreist - "wir schmeißen den Haushalt". Inhalte: Zubereitung einfacher Mahlzeiten, Tischdecken, einfache Reinigungs- und Pflegearbeiten wie z. B. : Staub saugen, Spülen, Bedienen der Waschmaschine, Bügeln, Schuhe putzen, Knöpfe annähen, Blumen gießen, Aufräumen, ...</p>	

Lernbereich Ernähren	
Lehrplanbezüge	Andere Fächer
<ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben der Ernährung - Grundlagen vollwertiger Ernährung - Verwendung von Milch- und Milchprodukten - Verwendung von Getreide und Getreideprodukten - Verwendung von Obst und Obstprodukten - Verwendung von Gemüse - Verwendung von Süßungsmitteln - Verwendung von Getränken - Lesen von Rezepten und deren Modifizierung - Arbeitsplan und Finanzierungsplan - Kosten und Finanzierungsmöglichkeiten - Einkaufsverhalten - Ökologische Aspekte bei Einkauf und Herstellung - Warenkennzeichnung - Einsatz sachgemäßer Geräte und Küchentechniken - Psychosoziale Faktoren beim Essen - Tischdecken, Anrichten und Dekorieren von Speisen - Hygienemaßnahmen - Maßnahmen zur Unfallverhütung - Müllvermeidung - Bilanz von Einnahmen und Ausgaben 	Deutsch Mathematik Erdkunde Biologie Bildende Kunst Religion Ethik Musik
Ziele <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung eines vollwertigen Frühstücks • Planung und Zusammenstellung eines Frühstücksbuffets unter Berücksichtigung gesundheitlicher, geschmacklicher, optischer, hygienischer, finanzieller, arbeitsökonomischer und ökologischer Aspekte (siehe Lehrplanbezüge) • Aufstellung eines Finanzierungs-, Arbeits- und Zeitplanes • Planung und Durchführung des Vorhabens • Auswertung und Überprüfung des Vorhabens • Aufstellen einer abschließenden Bilanz 	
Projektvorschlag Schulfrühstück	

Lernbereich Ernähren	
Lehrplanbezüge	Andere Fächer
<ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben der Ernährung - Grundlagen vollwertiger Ernährung - Verwendung von Milch- und Milchprodukten - Verwendung von Obst und Obstprodukten - Verwendung von Gemüse - Verwendung von Süßungsmitteln - Verwendung von Getränken - Rezepte sammeln, auswählen, erproben und variieren - Arbeitsplan und Finanzierungsplan - Kosten und Finanzierungsmöglichkeiten - Einkaufsverhalten - Ökologische Aspekte bei Einkauf und Herstellung - Warenkennzeichnung - Einsatz sachgemäßer Geräte und Küchentechniken - Psychosoziale Faktoren beim Essen - Tischdecken, Anrichten und Dekorieren von Speisen - Hygienemaßnahmen - Maßnahmen zur Unfallverhütung - Müllvermeidung - Bilanz von Einnahmen und Ausgaben 	Deutsch Mathematik Erdkunde Biologie Bildende Kunst Religion Ethik Textverarbeitung
Ziele <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenstellung und Erprobung von Getränkerezepten unter Berücksichtigung gesundheitlicher, geschmacklicher, optischer, hygienischer, finanzieller, arbeitsökonomischer und ökologischer Aspekte (siehe Lehrplanbezüge) • Aufstellung eines Finanzierungs-, Arbeits- und Zeitplanes • Planung und Durchführung des Vorhabens • Auswertung und Überprüfung des Vorhabens • Aufstellen einer abschließenden Bilanz 	
Projektvorschlag Herstellung und Verkauf eines Getränkebreviers	

Lernbereich Freizeit	
Lehrplanbezüge	Andere Fächer
<ul style="list-style-type: none"> - Festanlässe und Hintergründe - Aufstellung von Zeit-, Arbeits- und Finanzierungsplan - Raumgestaltung und Dekoration - Planung und Auswahl des Speise- und Getränkeangebotes - Einkaufsplanung und Einkaufsmöglichkeiten - Überprüfen von Dienstleistungsangeboten - Kontaktaufnahme zu außerschulischen Institutionen und Partnern - Maßnahmen zur Unfallverhütung - Vermeidung von Umweltbelastungen - Bilanz von Einnahmen und Ausgaben 	Deutsch Mathematik Bildende Kunst Werken Musik Textverarbeitung Erdkunde Biologie Religion Ethik
Ziele <ul style="list-style-type: none"> • Aktive und kreative Freizeitgestaltung • Planung und Durchführung eines Festes unter Berücksichtigung optischer, finanzieller, arbeitsökonomischer und ökologischer Aspekte (siehe Lehrplanbezüge) • Entwicklung von Strategien zur Verringerung des Abfallaufkommens • Kommunikation mit Anderen • Aufstellung eines Finanzierungs-, Arbeits- und Zeitplanes • Planung und Durchführung des Vorhabens • Auswertung und Überprüfung des Vorhabens • Aufstellen einer abschließenden Bilanz 	
Projektvorschlag Klassen-, Stufen- oder Karnevalsfeier	

11 Anhang: Fachübergreifender und fächerverbindender Unterricht

Es zeigt sich immer deutlicher, dass Probleme der modernen Gesellschaft nicht ausschließlich fachspezifisch gelöst werden können. Deshalb müssen Fachinhalte miteinander in Beziehung gesetzt, Wissen und Denken in verschiedenen Disziplinen vernetzt werden.

Bietet die Grundschule noch eine weit gehende Integration der Lernbereiche, z.B. Lesen, Schreiben, Rechnen und Sachkunde, oder ganzheitliche Ansätze etwa der Gestaltpädagogik oder Bewegungserziehung, so werden ab der Sekundarstufe I die Bereiche nach Wahrnehmung der Schülerinnen und Schüler offenbar scharf in einzelne Fächer getrennt. Oft scheint es für sie, dass jedes Fach sein eigenes Spezialwissen isoliert von anderen erarbeitet. Zudem erfolgt dies meist bei jeweils unterschiedlichen Lehrerpersönlichkeiten.

Der Begründungszusammenhang für die Differenzierung in Fächer ist für Schülerinnen und Schüler nicht ohne weiteres nachvollziehbar, zumal die Lebensrelevanz der einzelnen Fächer und Fachinhalte sich häufig erst nach Abschluss eines Bildungsganges zeigt. Gleichzeitig entwickelt sich dadurch das Gefühl, die Inhalte der einzelnen Fächer seien voneinander isoliert zu betrachten. Je weniger sinnhaft aber Lernen erscheint, desto schwerer ist Motivation zu erzeugen oder eine langfristige Sicherung des Gelernten zu erzielen und dessen Übertragbarkeit sicherzustellen. Fächerübergreifendes und fächerverbindendes Arbeiten kann sowohl neue Motivationen schaffen wie auch die Lebensrelevanz einzelner Fachinhalte erkennbarer machen.

Ziel dieser Zusammenarbeit ist vor allem der Erwerb von zusätzlicher Methoden- und Sozialkompetenz durch Sichtbarmachen von übergreifenden Sachbezügen ebenso wie von notwendigen fachspezifischen und fachübergreifenden und fächerverbindenden Arbeits- und Kooperationsformen.

Diese Ansätze erfordern ein hohes Maß an Kooperation und Kreativität.

1. Fachübergreifendes Arbeiten im einzelnen Fach

Es ist notwendig, neben fachspezifischen Gesichtspunkten fächerübergreifende Fragestellungen stets mitzudenken, und ggf. auch außerfachliche Aspekte in begrenztem Umfang in das eigene Fach einzubeziehen. Nicht alles, was über das spezielle Fach hinausgeht, sollte einfach an andere Fächer delegiert werden. Damit wird den Schülerinnen und Schülern verdeutlicht, dass es sich auch bei fachimmanentem Arbeiten um ein Ineinandergreifen der verschiedenen Fächer handelt.

2. Gegenseitiges "Zuarbeiten" einzelner Fächer

In vielen Fällen sind zum Erreichen der Zielsetzungen in einzelnen Fächern bestimmte Teilkenntnisse erforderlich, die die Schülerinnen und Schüler in anderen Disziplinen in detaillierterer Form erwerben. Hierbei ist es wichtig, dass Inhalte verschiedener Fächer in einer sachlogischen und gleichzeitig pragmatischen Abfolge vermittelt werden. Dazu bedarf es der intensiven Kooperation und Koordination der Lehrkräfte der entsprechenden Jahrgangsstufe.

3. Parallelisierung themenähnlicher / themengleicher Inhalte mehrerer Fächer

Oft arbeiten die verschiedenen Disziplinen phasenweise an unterschiedlichen Aspekten des gleichen Themas. Dies trifft im Besonderen bei "verwandten" Fächern zu. Hier gilt es, solche Arbeitsphasen zeitlich zu parallelisieren. Ein übergeordnetes, gemeinsames Thema wird somit in seinem jeweils modifizierten fachspezifischen Bezug zeitgleich bearbeitet.

Daraus ergibt sich für die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, Erfahrungen aus (zumindest zwei) verschiedenen Fächern direkt miteinander verbinden zu können. Um solche Parallelisierungen zu erreichen, ist es oftmals notwendig, die Reihenfolge der Themen im Vergleich zu ihrer Anordnung im Lehrplan gezielt umzustellen. Entsprechende Absprachen über die Grenzen der Fachkonferenzen hinaus sind dazu unbedingt notwendig.

4. Gemeinsame Bearbeitung übergeordneter, nicht an einzelne Fächer gebundener Themenbereiche

Von einem Thema ausgehend, können verschiedene Fächer dieses aus ihrer internen Perspektive heraus gemeinsam bearbeiten, wie dies beispielsweise in den Bereichen Verkehrserziehung und Umwelterziehung bereits erfolgt. Gerade hier werden projektorientierte Methoden und Verfahrensweisen schon vielfach erfolgreich angewandt. Dabei ist es möglich, Klassenverbände und Lerngruppen stunden- oder tageweise aufzulösen. Diese sind so zu organisieren, dass bei der Arbeit an einer übergeordneten Thematik zwar noch fächerspezifische Verfahrensweisen erkennbar bleiben, diese Thematik jedoch nur im Zusammenwirken der einzelnen Disziplinen erfolgreich bearbeitet werden kann. Externe Kooperationspartner und außerschulische Lernorte sind in solchen Projekten nicht nur wünschenswert, sondern oft sogar unverzichtbar. Projektbezogene Unterrichtsformen erfordern offene Fragestellungen und Zielsetzungen (statt vorgegebener Fachlernziele), wobei im Transfer bereits vorhandene Fachkenntnisse angewandt werden. Das Erreichen der inhaltlichen Zielsetzungen erfolgt zumeist durch eine Bearbeitung in Kleingruppen und geht über den Erwerb von Kenntnissen in spezifischen Fachbezügen hinaus. Projektbezogene Arbeitsformen orientieren sich an übergeordneten Strategien der Problemlösung und schließen eine Ergebnispräsentation mit ein.

5. Teamteaching

Vielfach weisen komplexe Themenbereiche einzelne Schwerpunkte auf, bei denen die Kompetenz von Lehrkräften eines anderen Faches einen Gewinn darstellt, der mit eigener Anstrengung allenfalls auf sehr Zeit raubende Weise erreicht werden könnte. Hier ist es möglich, im Unterricht durch Teamteaching einerseits den eigenen Fachunterricht zielstrebig voranzubringen, andererseits die unabdingbare Verzahnung der verschiedenen Disziplinen am konkreten Beispiel zu verdeutlichen.

6. Zeitweiliges Zusammenlegen einzelner/mehrerer Unterrichtsfächer

Besonders in verwandten Fächern bietet es sich an, den Unterricht phasenweise zu bündeln. Diese zeitweilige, auch stundenplanmäßige Bündelung einzelner Fächer, z. B. Biologie, Physik, Chemie in Naturwissenschaften oder Geschichte, Erdkunde, Sozialkunde oder Deutsch und Sozialkunde ermöglicht es, unter Beibehaltung der jeweiligen fachspezifischen Zielsetzungen einen ganzheitlichen Zugang zur Thematik zu erreichen.

7. Besondere methodische Anregungen im Rahmen von fachübergreifendem und fächerverbindendem Lernen - dargestellt am Beispiel des Darstellenden Spiels

Für die Verwirklichung übergeordneter erzieherischer und fächerübergreifender Zielsetzungen sind Arbeitsformen wie z.B. die des Darstellenden Spiels besonders geeignet. Ihr Sinn reicht über die bloße Addition fachspezifischer Ziele unterschiedlicher Fächer hinaus und ermöglicht den Jugendlichen aktive, kreative und innovative Beiträge zur kulturellen Praxis.

Diese Arbeitsformen müssen folgenden Forderungen entsprechen:

- Handlungsorientierung (Theaterprojekte entstehen im spielerischen Handeln)
- **Schülerorientierung** (Durch die Beteiligung der Jugendlichen an Themenwahl,
- Planung und Durchführung eines Theaterprojektes wird das Prinzip eines partizipatorischen Unterrichts realisiert.)
- **Ganzheitlichkeit** (In der Theaterarbeit sind Jugendliche sowohl in ihren kognitiven, emotionalen, pragmatischen Dimensionen als auch ihrer körperlichen Ausdrucksfähigkeit gefordert.)
- **Ich-Nähe** (Theaterarbeit macht primäre Erfahrungen möglich und wirkt so entfremdetem Lernen entgegen.)
- **Förderung kreativer Potenziale** (Theaterarbeit als kreativer Prozess ist "entdeckend-lernendes Lernen".)

Darstellendes Spiel ist strukturimmanent fächerübergreifend:

- Stoffe, Inhalte, Themen von Theaterprojekten kommen aus allen möglichen Fächern (Geschichte, Sozialkunde, Biologie, Ethik, Deutsch ...).
- Theaterprojekte setzen in unterschiedlichen Fächern erworbenes Wissen und Können voraus (Zur szenischen Gestaltung eines Umweltthemas sind ökologische Sachkenntnisse, zur Gestaltung eines Umweltsongs musikalisches Können erforderlich.).
- Die Arbeitsformen des Darstellenden Spiels integrieren die Arbeitsformen unterschiedlicher Fächer (Kunst, Musik, Sport, Deutsch ...).

Darstellendes Spiel kann sinnvoll nur in Projektform verwirklicht werden:

- Themen, Stoffe, Inhalte und Spielformen werden zusammen mit der Lerngruppe gesucht und gefunden.
- Die Schüler sind verantwortlich an der Durchführung des Spielprojektes beteiligt.
- Das Projekt ist prozess- und ergebnisorientiert, d.h. die Veröffentlichung geschieht in der Regel, aber nicht notwendigerweise in Form einer Theateraufführung.

8. Vorbemerkungen zu den folgenden Erfahrungsfeldern

Bei der Entwicklung neuer Lehrpläne für die Sekundarstufe I haben die Mitglieder der Fachdidaktischen Kommissionen auch vielfältige Anregungen für fachübergreifenden und fächerverbindenden Unterricht erarbeitet, die (in Auszügen) den jeweiligen Fachlehrplänen als Anhang beigelegt sind. Darin werden verstärkt Möglichkeiten aufgezeigt, Inhalte mehrerer Fächer aufeinander zu beziehen und unter übergeordneten Zielsetzungen zu verknüpfen.

In Lernsequenzen dieser Form erwerben die Schülerinnen und Schüler über das Fachliche hinaus in besonderem Maße methodische und soziale Kompetenzen, die für das außerschulische und berufliche Leben und Arbeiten unverzichtbar sind. Die Möglichkeiten des fachübergreifenden und fächerverbindenden Unterrichts sind so vielfältig, dass die hier vorliegenden Anregungen nur ein kleiner Ausschnitt daraus sind, der speziell die Anbindungen an die Lehrplanverbindlichkeiten in den Vordergrund rückt. Darüber hinaus bietet der pädagogische Freiraum zeitlich wie thematisch weitere Gestaltungsmöglichkeiten.

Die dargestellten Beispiele sollen vielfältige Hinweise und Anregungen zu fächerverbindendem und fachübergreifendem Unterricht geben, der die Einbeziehung des unmittelbaren Erfahrungsraumes verstärkt. Durch weiterführende Beiträge und Erfahrungen aus der Praxis muss dieser Katalog ständig ergänzt und konkretisiert werden.

Die einzelnen Vorschläge für das gemeinsame Arbeiten mehrerer Fächer sind Erfahrungsfeldern zugeordnet, die ausgewählte Lehrplanvorgaben einzelner Fächer in neuen Zusammenhängen abbilden. Diese sind jedoch nicht scharf voneinander abgegrenzt, sondern weisen durchaus Überschneidungsbereiche und damit Verknüpfungsmöglichkeiten auf. Als solche Felder liegen vor:

1. Umgang mit der belebten Natur
2. Energie/Energieträger
3. Wasser
4. Boden
5. Luft
6. Lebensraum und Verkehr
7. Selbstfindung
8. Gesundheit und Lebensführung
9. zurzeit unbesetzt
10. Sucht und Abhängigkeit
11. Lebenszeiten: Von der Kindheit zum Alter
12. Medien
13. Leben in der Gemeinschaft
14. Konfliktbewältigung und Friedenssicherung
15. Demokratie und Menschenrechte
16. Verhältnis der Geschlechter
17. Multikulturelle Gesellschaft
18. Zukunftsvisionen und -perspektiven
19. Europa
20. Migration
21. Arbeiten um zu leben - leben um zu arbeiten
22. Leben in der einen Welt
23. Zeit
24. Konsum und Verzicht
25. Wirklichkeiten und Wahrnehmung
26. Werkstoffe

Die nachfolgend ausgeführten Beispiele stellen eine erste Übersicht dar, welche dieser Erfahrungsfelder wie im vorliegenden Fachlehrplan angebunden sind. Durch den synoptischen Vergleich mit Lehrplanzielsetzungen anderer Fächer ergibt sich daraus ein leichter Zugriff auf mögliche inhaltliche Gestaltungen einzelner Themen in Kooperation mit anderen Unterrichtsfächern. Sofern Erfahrungsfelder nicht in parallelen Jahrgangsstufen angesiedelt sind, kann in Kooperation die Abfolge der Lehrplaninhalte innerhalb der Unterrichtsplanung eines Faches umgestellt werden, um für fächerverbindende und fachübergreifende Projekte Räume zu öffnen. In der hier gewählten Darstellungsform solcher Möglichkeiten wurden daher bewusst die Klassenstufen 5/6, 7/8 und 9/10 zusammengefasst; bei Überschneidungen in einzelnen Bildungsgängen sind einzelne Felder für die Klassen 7 - 10 zusammengefasst. Dem hier vorliegenden Fachlehrplan sind nur die Erfahrungsfelder als Anhang beigefügt, in denen unmittelbar eine Lehrplananbindung gegeben ist. Die Ausführungen zu jedem einzelnen Erfahrungsfeld sind unterteilt in:

Ziele

Hier werden übergeordnete Zielsetzungen beschrieben, die im Unterricht der Fächer neben den fachspezifischen Zielen als allgemeine Erziehungsziele bereits implizit oder explizit in den Lehrplänen verankert sind und wie sie sich teilweise auch aus dem grundlegenden Bildungsauftrag der Schule ergeben. Bei der Arbeit in Projekten zu den jeweiligen Erfahrungsfeldern ist es daher notwendig, dass neben fachspezifischen Lernzielen übergeordnete Zielsetzungen erreicht werden.

Lehrplanbezüge

Hier werden, nach Fächern aufgespalten, die Lehrplananbindungen (z. T. verkürzt) wiedergegeben, bei denen fachimmanente Zielsetzungen durch die Arbeit im Erfahrungsfeld erreicht werden können (im Anhang an den Fachlehrplänen ist dabei das eigene Fach immer in der ersten Spalte zu finden; weisen sehr viele Fächer Möglichkeiten des Einbeziehens auf, so sind besonders ergiebige Beispiele ausgeführt, andere Fächer lediglich als weitere Kooperationspartner genannt). Es ergibt sich somit auch für fachfremde Lehrkräfte die Gelegenheit, rasch Einblicke in die Lehrpläne anderer Fächer zu nehmen, soweit sie sich auf dieses Erfahrungsfeld beziehen. Gezielte Absprachen mit den entsprechenden Fachkolleginnen und -kollegen sind daher leichter zu treffen als bisher.

Beispiele für Projektunterricht / Projekte

Diese Rubrik enthält eine Sammlung von Beispielen an, wie Einzelne der o. g. Fächer in einem thematisch umrissenen Projekt gemeinsam sowohl jeweils relevante Fachinhalte als auch übergeordnete Zielsetzungen des Erfahrungsfeldes erreichen können.

Hinweise / Außerschulische Partner

Die hier gegebenen Anregungen zu geeigneten außerschulischen Kooperationspartnern, und weitere allgemeine Zusatzinformationen haben Anregungs- und Beispielcharakter und bedürfen ständiger Erweiterung und Ergänzung beispielsweise durch Adressen regionaler Ansprechpartner.

Im fachübergreifenden und fächerverbindenden Unterricht sollen die Schülerinnen und Schüler, zumindest exemplarisch,

- erfahren, dass für eine Lösung realitätsnaher Problemstellungen meist Aspekte aus verschiedenen Fächern, die einander ergänzen oder aber sich widersprechen und gegeneinander abgewogen werden müssen, zu berücksichtigen sind,
- Wissen und methodische Fähigkeiten, die im Fachunterricht erworben wurden, als Beiträge zur Lösung eines komplexen Problems einbringen und dadurch die Bedeutung des Gelernten für die Bewältigung lebensweltlicher Situationen erfahren,
- lernen, eine Problemstellung von verschiedenen Seiten zu beleuchten und Lösungsansätze nicht vorschnell und unkritisch auf die Verfahren eines bestimmten Faches einzuschränken,
- erfahren, dass die Zusammenführung verschiedener fachlicher Sichtweisen zu einem tieferen Verständnis eines Sachverhalts führen kann,
- die Bereitschaft und Fähigkeit entwickeln, zur Bearbeitung einer größeren, komplexen Problemstellung mit anderen zu kommunizieren und zu kooperieren,
- lernen, Problemlöseprozesse möglichst selbstständig zu strukturieren und zu organisieren, auch in Partner- oder Gruppenarbeit.

1. Erfahrungsfeld: Umgang mit der belebten Natur

Klassenstufe: 7 - 8

Ziele:

- Natur als Bereicherung im Sinne von Mitwelt empfinden.
- Erkennen, wie Menschen die Natur nutzen, gefährden und schützen.
- Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte beim Umgang mit der Natur kennenlernen.
- Erkennen, dass alles Leben miteinander vernetzt ist.
- Bereitschaft fördern, sich für die Erhaltung der Umwelt aktiv einzusetzen.
- Verantwortung für Menschen und Umwelt übernehmen.
- Achtung vor dem Lebendigen und Sinn für das Schöne in der Natur entwickeln.

Lehrplanbezüge

Bildende Kunst	Biologie	Sport	Deutsch	Mathematik-Naturwissenschaften (RS)	Ethik
<p>Darstellungsmodi und Wirklichkeit: Ein Baum wird zum Kunstobjekt (Barockgarten, C.F. Friedrich, v. Gogh...)</p> <p>Idealisierung von Landschaft</p> <p>Landschaft in Fotografie und Werbung</p>	<p>HS 7/8.1 RS 7.1 Gy 7.1 Wechselbeziehungen von Pflanzen und Tieren und unbelebter Natur in einem Ökosystem.</p>	<p>2.7 Umweltaspekt im Sportunterricht: Verantwortungsvoller Umgang des Sportlers mit der Natur (z.B. Einhaltung zugewiesener Räume/Bereiche)</p>	<p>Fortführung der Aufgabenstellungen aus Klasse 5 - 6</p> <p>Sprechen: "Meditation" zu Naturbildern</p> <p>Schreiben: Statistiken/Schaubilder (verschiedene Darstellungen), Verbale Umsetzungen von Schaubildern (u.a. Waldschadensberichte), Verfassen kurzer appellierender / informierender / argumentierender Statements</p> <p>Umgang mit Texten: Naturlyrik, Lieder, Bildaussagen</p>	<p>6.1 Boden 6.2.2 Binnengewässer.</p>	<p>Bach- und Waldpatenschaften (Heimat - Erde/Lernen - Arbeiten)</p>

Familienhauswesen (Wahlpfl. RS)	Erdkunde	Chemie	Geschichte		
Freizeit: Freizeitverhalten und Umweltbelastungen Haushalten: Bewusstes und kritisches Verbraucherverhalten	Gestaltung und Veränderung von Räumen durch den Menschen HS 8.1 RS 8.3 Gy 1 Erschließung und Umwertung von Räumen HS 7.3 RS 9.1 Gy 8.2 Eingriffe in den Naturhaushalt	HS 7.1 RS 8.1 Gy 8.1 Stoffe und ihre Eigenschaften	HS, RS/Gy: 1.1, 2: Lebensbedingungen in der Alt- und Jungsteinzeit HS, RS/Gy: 2.1 Eingriffe in den Naturhaushalt in den alten Hochkulturen HS 3.4 RS/Gy: 4.4 Umweltgefährdung und Zerstörung im römischen Reich HS 5.1, 2 RS/Gy 7.1, 2 Leben auf dem Land, in der Stadt HS 13.2 Ökologische Folgen von Massenproduktion und -konsum		
Beispiele für Projektunterricht/Projekte: <ul style="list-style-type: none"> • Wir begrünen den Schulhof/die Schulfassade. • Wir legen einen Schulgarten/eine Schmetterlingswiese. • Wir übernehmen eine Bachpatenschaft/eine Baumpatenschaft. • Anlage eines Biotops. • Umweltbewusstes Kanufahren. • Verantwortungsbewusstes Fahrradfahren im Gelände. • Schullandheimaufenthalt. • Wohin mit dem Hausmüll? • Die Schulumgebung früher und heute. • Einkaufen zum Wegwerfen. 					
Außerschulische Partner: u.a. Gärtnereien, Forstämter, Naturschutzverbände, Sportvereine, Sportfachverbände, Autoren und Autorinnen, Fachleute bestimmter Berufsgruppen					

2. Erfahrungsfeld: Energie/Energieträger

Klassenstufe: 7 - 8

Ziele:

- Kenntnis der Entstehung fossiler Energieträger.
- Regenerative Energiequellen kennenlernen.
- Technische Möglichkeiten zur Energiegewinnung und -umsetzung kennen und beurteilen lernen.
- Entwicklung und Erprobung von Energiesparmaßnahmen.
- Einblick in Auswirkungen der Verwendung von Energieträgern auf Ökosysteme.
- Wissen um die Problematik des ungleichen Verbrauchs fossiler Energie auf der Erde.
- Zum verantwortungsbewussten Umgang mit Energieressourcen anregen.
-

Lehrplanbezüge

Chemie	Physik	Mathematik-Naturwissenschaften (RS)	Erdkunde	Familienhaushalten (RS)	Ethik
RS 8.2 Wasserstoff-technologie	HS 7.2; 10.4 RS 7.2 Gy 8.2 Mechanische Energie und ihre Formen HS 8.2 Energieumwandlungen Wärmeenergiemaschinen	6.4 Energie	HS 7.3 RS 8.3 Gy 8.1 Zusammenhang von Energiegewinnung und Industrialisierung in einer Region	Haushalten Bedürfnisbefriedigung im privaten Haushalt Konsumverhalten und Umweltbelastung Umweltbewusster Umgang mit Haushaltsgeräten Einflussfaktoren auf Haushaltsführung	Bedürfnisbefriedigung/Fasten (Heimat - Tradition/ Konsumieren)
Biologie	Geschichte				
HS 7/8.1 RS 7.1 Gy 7.1 Photosynthese	HS 3.4 RS/Gy 4.4 Energiegewinnung als Umweltzerstörung im Römischen Reich HS 13.2 Industrialisierung auf Kosten nicht reproduzierbarer Energie				

Beispiele für Projektunterricht/Projekte:

- Historische Energieumwandler.
- Teilnahme an Projekten wie "Renewable Energy in Europe", "Using energy at home" und "Global warming" des internationalen Schulprojektes "Science across Europe" der ASE.
- Alternative Energieversorgungskonzepte für die Schule (Wasser, Strom ...).
- Energiebilanz eines Haushaltes/einer Schule/der Lehrkraft/der Schülerinnen und Schüler.
- Bau einfacher und phantasievoller Energieumwandler.
- Zukunftswerkstatt zur Energieversorgung.
- Alternativer Schullandheimaufenthalt ("Beine statt Bus").
- Energiesparen - ein unlösbares Problem?

Hinweise/Außerschulische Partner:

Photovoltaikanlage, Wasserkraftwerk, Windkraftwerk, Tankstelle, Computersimulation (z.B. Verband der chem. Industrie) zum Abgaskatalysator, Technikmuseum, Kooperation mit Fremdsprachenlehrern bei innereuropäischem Erfahrungs- und Meinungsaustausch, Nutzung themenbezogener Informationsstränge (auch über Internet), Örtliche Energieversorgungsunternehmen.

8. Erfahrungsfeld: Gesundheit und Lebensführung

Klassenstufe: 7 - 8

Ziele:

- Positive und negative Auswirkungen von Stress kennen lernen und mit Stresssituationen umgehen können.
- Erkennen, dass der Mensch über psychische und physische Abwehrkräfte verfügt.
- Entspannungstechniken kennen lernen.
- Für eine zuträgliche Ernährung sensibilisiert werden.
- Hygienemaßnahmen kennen und anwenden können.
- Notwendigkeit von Sicherheitsbestimmungen.
- Bereitschaft zu einem verantwortungsvollen Umgang mit dem eigenen Körper entwickeln.

Lehrplanbezüge:

Ethik	Biologie	Chemie	Sport	Deutsch	Familienhauswesen (RS)
<p>Bedürfnisbefriedigung / Fasten (Heimat - Tradition - Konsumieren)</p> <p>Idole. Ideale (Heimat für mich/ Wertschätzen)</p> <p>Leistung (Heimat - Tradition/ Lernen/Arbeiten)</p>	<p>HS 7/8.2 Gy 8.2 Vom Bau, den Leistungen und der Gesunderhaltung unserer Organe.</p> <p>Nerven- und Hormonsystem regelt und steuert unseren Organismus auf unterschiedliche Weise.</p> <p>Stoffwechselfvorgänge werden durch verschiedene Organsysteme ermöglicht.</p>	<p>HS 8 Zusammensetzung einiger wichtiger Salze (Konservierung)</p> <p>Gy 8.1 Eigenschaften von Stoffen und Stoffgruppen (Metalle)</p>	<p>2.6 Gesundheitsaspekte im Sportunterricht</p> <p>3.2.2 Sportarten Bereich A</p> <p>3.2.3 Sportarten Bereich B</p> <p>4. Schulsport im außerunterrichtlichen Kontext</p>	<p>Schreiben: bewusstmachendes Schreiben (Werbeslogans verfremden, Produkte für die Zielgruppe Jugendlicher)</p> <p>Umgang mit Texten: Jugendliteratur (z.B. "Bitterschokolade")</p>	<p>Lernbereich: Ernähren:</p> <p>Zusammenhang von Ernährung, Ernährungsgewohnheiten und Gesundheit</p> <p>Merkmale vollwertiger Ernährung</p> <p>Soziokulturelle Bedeutung der Ernährung</p>

Beispiele für Projektunterricht/Projekte:

- Erstellen eines Ernährungsprogramms für einen Schullandheimaufenthalt.
- Fitness-Tagebuch.
- Konservierung von Lebensmitteln früher und heute.
- Salzverwendung früher und heute.
- Der Mensch im Kampf mit den Infektionskrankheiten.
- Stress - Spannung und Entspannung.
- Life-Time-Sport (Aquarobic - Tai Chi -Wirbelsäulengymnastik)
-

Hinweise/Außerschulische Partner:

Ernährungsberatungsstellen, Krankenhaus

17. Erfahrungsfeld: Multikulturelle Gesellschaft

Klassenstufe: 7 - 8

Ziele:

- Gemeinsamkeiten und Unterschieden fremder und eigener Lebensweisen kennen lernen.
- Eigene und fremde kulturellen Lebenswirklichkeiten, Normen und Werte erfahren, ver- und bestehen, relativieren und wertschätzen.
- Einblick in das Spannungsfeld von Toleranz/Engagement und Indifferenz/Fanatismus gewinnen.
- Erfahren und Einsehen, dass Fremdsprachenkenntnisse über die Verständigung das Verstehen erleichtern.
- Die vielfältigen Wurzeln europäischer Kultur erkennen.
- Kulturelle Identität als integrationsfördernd und -hemmend erkennen.

Lehrplanbezüge

Deutsch	Erdkunde	Musik	Sport	Französisch	Ethik
<p>Schreiben: lyrische Texte mit fremdsprachlichen Passagen, Gestaltung von Zukunftsvisionen (aus der Sicht der Schülerinnen und Schüler verschiedener Kulturkreise)</p> <p>Umgang mit Texten: Jugendbücher (z.B. "Oya" von K. König/H. Straubel/ K. Taylan)</p>	<p>HS 8.1 RS 8.3 Gy 8.1 Lebensformen in verschiedenen Kulturkreisen</p>	<p>HS 4.1.7 RS 5.1.7 Gy:6.1.7 Musik verschiedener Kulturen: Meditation oder Ekstase? Ton-systeme und Instrumente</p>	<p>3.2.2.2 Gymnastik und Tanz: Erfassen typischer Stilrichtungen in der Folklore, im Jazz und Pop</p> <p>3.2.2.4 Schwimmen Toleranz im Hinblick auf die besonderen Bedingungen der Schülerinnen und Schüler anderer Kulturkreise</p>	<p>GY 9.1.2 RS 9.1.2 Soziokulturelle Kenntnisse und Einsichten:</p> <p>Freunde, Familie und Zusammenleben</p> <p>Interessen und Freizeitgestaltung</p> <p>Ferien und Verreisen</p>	<p>Vielfalt und Einheit Europas (Heimat für uns/ Wertschätzen)</p> <p>Konflikte und Konfliktregulierung (Heimat - Tradition/ Wohnen)</p> <p>Tourismus (Heimat - Erde/ Konsumieren)</p>

Familienhauswesen (RS)	Bildende Kunst	Musik	Sozialkunde		
<p>Freizeit: Kennenlernen anderer Menschen, Länder, Kulturen</p> <p>Soziales Handeln</p>	<p>Bildhafte Aufbereitung individueller Erfahrungen mit Ausländern in Bezug auf Wohnen, Kleidung, Gebräuche. Vorurteile und Klischeebildung in Bildwerken der Kunst/Medien, z.B. auf Ansichtskarten, Souvenirs, Reisekataloge, der "Mohr" Einflüsse anderer Kulturen auf die deutsche/europäische Kunst Künstlererfahrungen mit anderen Kulturen (Gauguin, Delacroix, Klee, Picasso...) Rassismus z.B. in Karikaturen, Kunst des Nationalsozialismus, Werbung</p>	<p>4.7 (HS, RS, Gy) Musik verschiedener Kulturen: Meditation oder Ekstase?</p> <p>Tonsysteme und Instrumente</p>	<p>HS KI 7, Thema 2.3 RS KI 8, Thema 2.3 Gy KI 9, Thema 2.3</p> <p>Lebensweise von Angehörigen anderer Kulturen</p> <p>Probleme des Zusammenlebens</p>		
<p>Beispiele für Projektunterricht/Projekte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tänze, Spiele und Gebräuche aus anderen Regionen, Ländern und Kulturen. • Informationsaustausch zwischen Schulen aus anderen Ländern. • Multikulturelles Musik- oder Theaterfest in der Schule. • Schüler/in sein, z. B. in USA, Indien und Peru. • Jugendbegegnungen (Austausch, internationale Treffen, ggfs. am "dritten Ort"). • Darstellung von Tagesabläufen und/oder Freizeitaktivitäten in Text, Bild, Audio/Video. • Freiheiten, Gebote und Verbote für Jugendliche in verschiedenen Ländern/Kulturen. 					
<p>Hinweise/Außerschulische Partner: Europäische Bildungsprogramme (z.B. Comenius I), Vereinigungen anderer Nationalitäten, z.B. Spanischer Elternverein, Deutsch-italienische Gesellschaft, Deutsch-polnischer Freundeskreis, Zusammenarbeit mit ausländischen Partnerschulen und Internationalen Institutionen wie Institut Francais, Deutsch-französisches Jugendwerk, Groupement Européen des Ardennes et de L'Eifel, British Council, Amerikahäuser; Besuch von Moscheen und Synagogen.</p>					

23. Erfahrungsfeld: Zeit

Klassenstufe: 7 - 10

Ziele:

- Erkennen, dass alles Leben sich in der Zeit vollzieht und verändert.
- Erfahren der Relativität von Zeit (objekt. und subjekt. Zeit in Beziehung setzen).
- Die Notwendigkeit des bewussten Umgangs mit Zeit erfahren (Zeiteinteilung, Zeitplanung, Zeit nehmen).
- Verantwortungsvoll mit der eigenen Zeit und der Zeit anderer umgehen.
- Zeugnisse gestalteter Vergegenwärtigung von Zeit erfahren.
- Einsicht, dass durch den Drang nach "Zeiteinsparung" sowohl seelische Belastungen als auch Belastungen der Umwelt Folge sein können.
- Unterschiedliche Vorstellungen von Zeit und Zeitverlauf kennen lernen.

Lehrplanbezüge

Biologie	Bildende Kunst	Musik	Sport	Geschichte	
HS 9.3 RS 10.2 Alternative 2 Gy 10.5 Zeitphasen in der Individualentwicklung Evolution	Montage und Filmschnitt (Fotografie 7-9) kinetische Plastik und Zeiterfahrung (Plastik 7 - 9)	Da Musik eine Zeitkunst ist, sind inhaltliche Bezüge zu allen Themenbereichen möglich, besonders bieten sich an: HS 4.1.2 RS 5.1.2 Gy 6.1.2 Musik aus verschiedenen Zeiten: Neue Klangwelten. HS 4.1.7 RS 5.1.7 Gy 6.1.7 Musik verschiedener Kulturen: Meditation der Ekstase? Gy 6.2.4 Musik und Bewegung Bewegung und Ausdruck	3.2.2 Sportarten im Bereich A (Individualsportarten) Tempogefühl, Rhythmus, Timing	HS, RS/Gy 1 Geschichte als Prozess von langer Dauer HS 3, RS/Gy 4 Raum und Zeit als Bedingungsrahmen historischer Prozesse RS/Gy 15 Die beschleunigte Wechselwirkung zwischen Technik, Wirtschaft und Gesellschaft.	

Familienhauswesen (RS)	Deutsch	Erdkunde			
Haushalten: Einsatz technischer Geräte im privaten Haushalt	Umgang mit Texten: Erzählte Zeit und Erzählzeit (z. B. Auszüge aus M. Ende "Momo")	HS 7.1 RS 8.1 Gy 7.1 Planeteneigenschaften der Erde			

Beispiele für Projektunterricht/Projekte:

- Eine Reise durch die Zeit.
- Schulgarten - von der Saat bis zur Ernte, von der Blüte bis zur Frucht.
- Rhythmus in der belebten Welt.
- Umgang mit der Zeit in verschiedenen Kulturen. (Belastung und Erholung).
- Zeiterfahrung und Zeitmessung.
- Zeit gewinnen - Umwelt belasten.
- Streben nach höchsten Geschwindigkeiten (Verkehr, Sport, Information ...)
- Die innere Uhr.
- "Zeit ist Geld" (Fastfood, Einwegartikel, Mode ...)
- Anpassungszeiten (Evolution und Revolution).

Hinweise/ Außerschulische Partner:

Schulgarten, Landwirte, Förster, Zoologische Gärten, Museen, Friedhöfe.

26. Erfahrungsfeld: Werkstoffe

Klassenstufe: 7 - 8

Ziele:

- Einsicht in die Bedeutung von Werkstoffen für die kulturelle Entwicklung.
- Erwerb von Fertigkeiten zur Herstellung und Bearbeitung von Werkstoffen und Gebrauchsgegenständen.
-

Lehrplanbezüge

Chemie	Physik	Erdkunde	Familienhauswesen (RS)		
HS 7.1 Stoffeigenschaften der Metalle HS 7.2 Chemische Reaktionen RS 8.2 Gewinnung von Metallen Gy 8.1 Eigenschaften von Metallen Gy 8.3 Chemische Reaktionen	HS 8.3 Galvanisieren (Modeschmuck)	HS 7.2, 7.3 RS 8.2 Gy 8.1, 8.2 Vulkanismus, Salzgewinnung	Wohnen: Wirkung von Farben, Formen und Materialien		

Beispiele für Projektunterricht/Projekte:

- Gewinnung von Metallen aus Erzen (historische Verfahren).
- Metallbearbeitung im Wandel der Zeit.
- Herstellung von Gebrauchsgegenständen.
- Gestaltung eines Klassenraumes, Aufenthaltsraumes ... mit unterschiedlichen Materialien.

Hinweise/Außerschulische Partner:

Museum, Fabriken und Handwerksbetriebe, Bergwerk, Metallverarbeitungsbetrieb