

Unterrichtsvorhaben I: (Hauswirtschaft)

**Thema:** Gesunder Ernährung auf der Spur - Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit erkennen und nutzen

**Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung**

• **Sachkompetenz:**

Die Schülerinnen und Schüler

- wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3)

• **Urteilskompetenz:**

- entscheiden sich in vorstrukturierten, fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption
- analysieren Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6),

• **Methodenkompetenz:**

- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- identifizieren Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials) und Projektdokumentationen (MK 10),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien (MK 11),

• **Handlungskompetenz:**

- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

**Inhaltsfelder:** IF 3: Haushalt und Globalisierung; IF4: Gesundheit und Ernährung

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Gesundheit durch Ernährung und Bewegung
- Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe
- 10 Regel der DGE
- Energiebedarf und Ernährung
- Gesundheit per App (Yazio, My Fitness Pal, Energiebedarf bestimmen und dokumentieren)
- Gütesiegel (Qualität durch Siegel)
- Bedarfsgerechte Ernährung in verschiedenen Altersstufen und Lebenssituationen

**Hinweise: Leistungsüberprüfung:** 1. Klassenarbeit

**Zeitbedarf:** ca. 18 Stunden

Unterrichtsvorhaben II: (Wirtschaft)

**Thema:** Alles wird teurer – was passiert am Markt? Konjunktur und Marktmechanismen am Beispiel des Einzelhandels und der Lebensmittelmärkte

**Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung**

- **Sachkompetenz:**
  - ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein
  - beschreiben fachbezogen ökonomische und gesellschaftliche Sachverhalte mithilfe eines Ordnungs- und Deutungswissens (SK 1),
  - erläutern ökonomische und gesellschaftliche Strukturen sowie ihre Elemente, Funktionen und Wirkungen (SK 2),
- **Urteilskompetenz:**
  - beurteilen kriterienorientiert verschiedene wirtschaftliche und gesellschaftliche Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe und ihrer Verallgemeinerbarkeit (UK 2)
- **Methodenkompetenz:**
  - recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen
  - recherchieren und analysieren Informationen und Daten zu fachbezogenen Sachverhalten unter Verwendung von Suchstrategien und digitalen wie analogen Medienangeboten (MK 1),
  - führen grundlegende Operationen der fachbezogenen Modellbildung durch (MK 5)
- **Handlungskompetenz:**
  - erstellen Zukunftsentwürfe vor dem Hintergrund einer nachhaltigen Entwicklung (HK 5)

**Inhaltsfelder:** IF 1: Grundprinzipien, Funktionen und Versagen von Märkten

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Preise: Ein Mix aus Angebot und Nachfrage
- Machtspiele am Markt
- Marktformen: Monopol, Oligopol, Polypol
- Formen von Marktversagen
- Konjunktur und Wachstum
- Der Staat als Akteur in der Sozialen Marktwirtschaft
- Alternative Marktmodelle
- BIP und der Bundeshaushalt

**Hinweise:** **Leistungsüberprüfung:** 2. Klassenarbeit

**Zeitbedarf:** ca. 15 Stunden

Unterrichtsvorhaben III: (Technik)

**Thema:** Fertigungsprozesse und Konstruktion - Konstruieren, technisches Zeichnen und CAD

**Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung**

• **Sachkompetenz:**

Die Schülerinnen und Schüler

- wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 5)
- stellen technische Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1)
- beschreiben Elemente und Funktionen technischer Systeme (SK 2)
- analysieren technische Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge (SK 3)
- ordnen technische Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4)

• **Methodenkompetenz:**

- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 1)
- entwickeln Kriterien für die Qualität von Werkstücken sowie von technischen Systemen und Verfahren (MK 7)
- präsentieren Arbeitsergebnisse nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 9)

• **Handlungskompetenz:**

- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- verarbeiten Werkstoffe nach vorgegebenen Verfahren (HK 1)
- bedienen Werkzeuge, Messgeräte und Maschinen sachgerecht (HK 2)
- erstellen Werkstücke, technische Systeme oder Teilsysteme (HK 4)
- bedienen und konfigurieren Hard- und Software (HK 5)

**Inhaltsfelder:** IF1: Zukunftsgestaltung durch Technik; IF4: Produktionsprozessgestaltung

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Fertigungsverfahren (Umformen, Trennen, Fügen, Beschichten, Ändern von Stoffeigenschaften) (IF1)
- Produktentwicklung mit analogen und digitalen Werkzeugen (Technisches Zeichnen Analog und digital) (IF4)
- Einzel- und Mehrfachfertigung (Neue Ideen, Unternehmen und Berufe) (IF4)

**Hinweise:** **Leistungsüberprüfung:** 3. Klassenarbeit

**Zeitbedarf:** ca. 16 Stunden

Unterrichtsvorhaben IV: (Technik)

**Thema:** Produktentwicklung, Projekt- und Werkstattarbeit – Gegenstände konstruieren, planen und herstellen.

**Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung**

• **Sachkompetenz:**

Die Schülerinnen und Schüler

- wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 5)
- stellen technische Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1)
- analysieren technische Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge (SK 3)
- ordnen technische Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4)

• **Methodenkompetenz:**

- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 1)
- entwickeln Kriterien für die Qualität von Werkstücken sowie von technischen Systemen und Verfahren (MK 7)
- präsentieren Arbeitsergebnisse nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 9)

• **Handlungskompetenz:**

- verarbeiten Werkstoffe nach vorgegebenen Verfahren (HK 1)
- bedienen Werkzeuge, Messgeräte und Maschinen sachgerecht (HK 2)
- erstellen Werkstücke, technische Systeme oder Teilsysteme (HK 4)
- bedienen und konfigurieren Hard- und Software (HK 5)

**Inhaltsfelder:** IF1: Zukunftsgestaltung durch Technik; IF4: Produktionsprozessgestaltung

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

- Klassische und moderne Fertigungsverfahren (IF4)
- Umsetzung der Produktentwicklung mit analogen und digitalen Werkzeugen (IF4)
- Einzel- und Mehrfachfertigung (IF4)
- Neue Arbeitswelt – Industrie der Zukunft (IF1)
- Smart Factory (IF1)

**Hinweise: Leistungsüberprüfung:** 4. Herstellung eines Werkstücks

**Zeitbedarf:** ca. 18 Stunden