
	Rahmenvorgaben für das Fach Hauswirtschaft	Jahrgang 10 1 . Unterrichtseinheit
	Thema: Berufsorientierung	
	ggf. fächerverbindende Kooperation mit keine	

entsprechend verbindliche Kompetenzen *	
Inhaltsfeld 10	Inhaltliche Schwerpunkte
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Berufsfelder in Haushalt und Wirtschaft ✓ Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf ✓ Bewertungskriterien von Wohnungen ✓ Wohnungsmarkt 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rechte und Pflichten im Beruf ✓ Wohnungsanzeigen verstehen lernen und selbst verfassen können. ✓ Wohnungen in verschiedenen Lebenssituationen
Fachkompetenz	Erkenntnisgewinnung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ beschreiben unterschiedliche Anforderungen von hauswirtschaftlichen Berufen ✓ analysieren Fallbeispiele ✓ Rechte und Pflichten von Azubis 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ beurteilen die eigene berufliche Lebensplanung ✓ bewerten die Bedeutung des Erwerbseinkommens ✓ bewerten ökonomische Handlungsspielräume für Wohnentscheidungen ✓
Handlungskompetenz	Methoden/ Medien
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ erlernen Abkürzungen aus dem Bereich Immobilien zu verstehen. ✓ können, verschiedenen Bedürfnissen entsprechend, Wohnungen und Wohnlagen einschätzen und beurteilen. ✓ erörtern Vor- und Nachteile verschiedener Arbeitsverhältnisse 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ versch. Bücher ✓ Arbeitsblätter ✓ Zeitungs- und Internetanzeigen
Hauswirtschaftliche Praxis	verbindliche IT-Kompetenzen
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rezeptordner ✓ Kochbücher 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Internetrecherche

Materialhinweis:

	Rahmenvorgaben für das Fach Hauswirtschaft	Jahrgang 10 2 . Unterrichtseinheit
	Thema: Nachhaltigkeitstrategien im Haushalt	Stand 06/2016
	ggf. fächerverbindende Kooperation mit keine	

entsprechend verbindliche Kompetenzen *	
Inhaltsfeld 7	Inhaltliche Schwerpunkte
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Textilien und Lebensmittel im HH ✓ Konservierungsmethoden ✓ Schadstoffe in Nahrung und Textilien 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ verschiedene Konservierungsmethoden kennenlernen ✓ Vorratshaltung ✓ Schadstoffe
Fachkompetenz	Erkenntnisgewinnung
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ beschreiben die Verarbeitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln ✓ nennen unterschiedliche Konservierungsmethoden ✓ beschreiben unterschiedliche Möglichkeiten zur Wiederverwertung und Weiterverarbeitung (LM und Kleidung) ✓ nennen die Auswirkungen von Schadstoffen 	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ vergleichen die Lebensmittelqualität bei unterschiedliche Konservierungsmethoden ✓ führen Konservierungsmethoden durch (z. B. Marmelade aus Früchten der Saison) ✓ kennen Auswirkungen von Schadstoffen auf Mensch und Umwelt
Handlungskompetenz	Methoden/ Medien
<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ kennen die wichtigsten Konservierungsmethoden ✓ erörtern unterschiedliche Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensmittelverwendung ✓ erläutern den umweltgerechten Umgang mit LM und Textilien 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bücher ✓ Arbeitsblätter
Hauswirtschaftliche Praxis	verbindliche IT-Kompetenzen
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rezeptordner ✓ Kochbücher 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ PPP

Materialhinweis: