

### „Sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung orientieren“

#### Inhaltsverzeichnis

	<b>Bezeichnung</b>	<b>Seite</b>
	Kompetenzraster Lernfeld 1	1
	Advance Organizer Lernfeld 1	2
	Beschreibung – Lernsituation 1.1 – BPK + BPK	3 - 4
	Planungsraster zur <b>Übersicht</b> über das Unterrichtsarrangement	5 - 9
	Ich kann Liste Lernsituation 1.1	10 - 11

Lernfeld <b>LF 1</b>	Titel <b>Lernsituation 1.1</b>	<b>Hauswirtschaft und Ernährung</b>
-------------------------	-----------------------------------	---

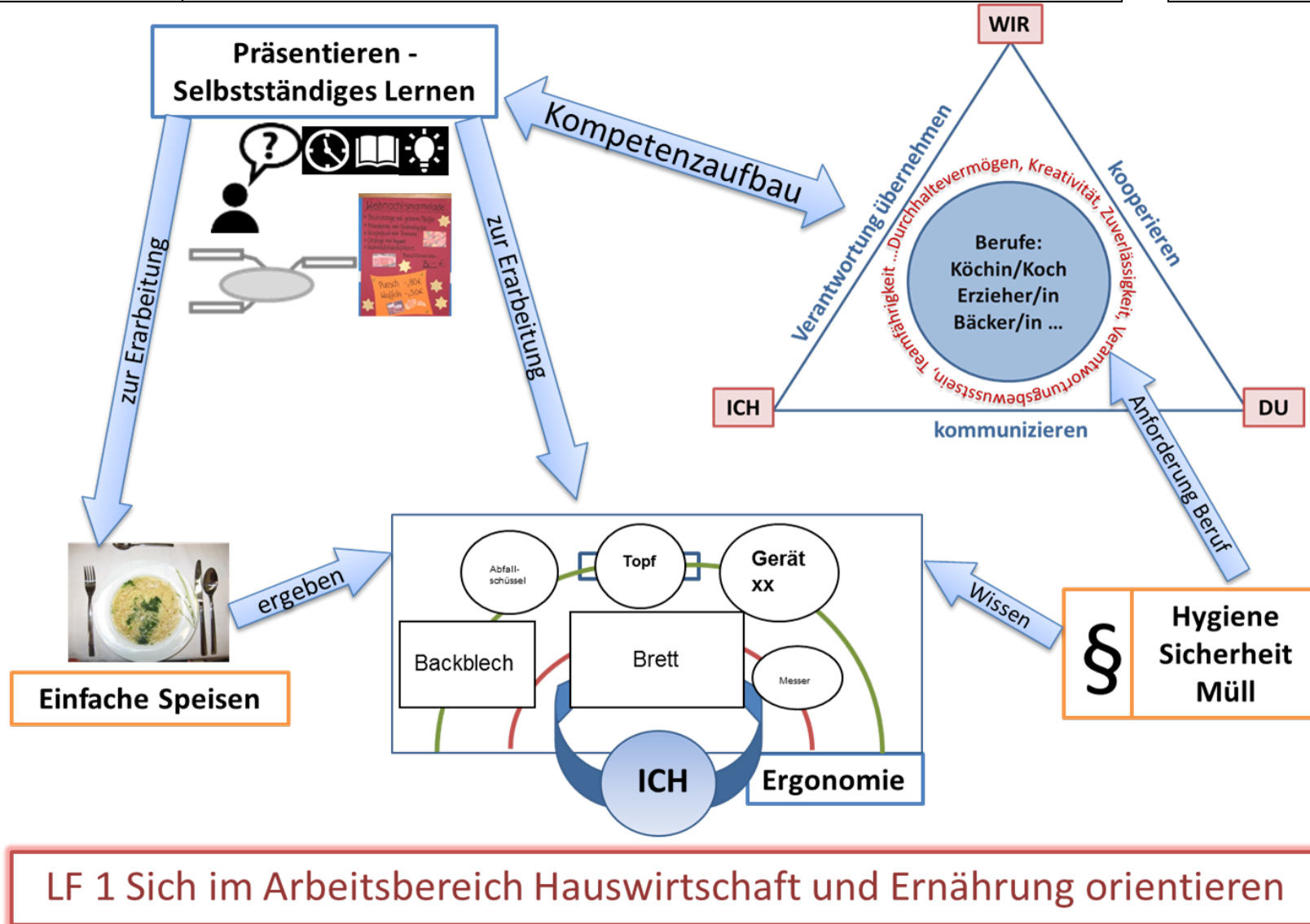
**Kompetenzraster Lernfeld 1**

Kompetenzbereiche	<b>LF1 Sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung orientieren</b>
<b>Rechts- und Sicherheitsvorschriften beachten</b>	Ich kann Vorschriften zur Hygiene, Sicherheit und Entsorgung beachten.
<b>ernährungs- und gesundheitsbewusst denken und handeln</b>	Ich kann die räumliche Anordnung von Geräten im Fachraum auf ergonomische Kriterien zurückführen.
<b>berufsfeldtypische Produkte herstellen</b>	Ich kann den Fachraum sachgerecht nutzen. Ich kann einfache berufsfeldtypische Produkte herstellen.
<b>im Berufsfeld gestalten</b>	
<b>ökonomisch und ökologisch handeln</b>	
<b>sich mit Beziehungen und Entwicklungsprozessen auseinandersetzen</b>	Ich kann die Anforderungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft in Beziehung zu meinen Interessen setzen.
<b>sozial-kommunikative und methodisch-strategische Kompetenzen</b>	Ich kann situationsgerecht kommunizieren und kooperieren. Ich kann Verantwortung übernehmen.  Ich kann Arbeitsergebnisse präsentieren. Ich nutze Techniken und Strategien für selbstständiges, problemorientiertes Lernen.

Hinweis:

Die grau unterlegten Kompetenzen aus dem Kompetenzraster werden in dieser Lernsituation nicht explizit vermittelt.

Lernfeld LF 1	Titel Lernfeld 1	Hauswirtschaft und Ernährung
------------------	---------------------	---------------------------------



Quelle: Advance Organizer erstellt mit PowerPoint von Heike Eisenhauer.

Lernfeld <b>LF 1</b>	Titel <b>Lernsituation 1.1</b>
Kompetenzen: → siehe unten	



## Lernsituation zu Lernfeld 1:

## „Sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung orientieren“

### Lernsituation 1.1:

### 1. Beschreibung der Lernsituation:

Ein großes Thema im Lernfeldunterricht der Schule ist, sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung und in den entsprechenden Fachräumen zu orientieren. Voraussetzung dafür sind Kenntnisse über die Tätigkeitsfelder und Aufgaben der Berufe im Berufsfeld Hauswirtschaft und Ernährung und deren Anforderungsprofil.

Sie als Schülerinnen und Schüler stellen einfache berufstypische Produkte her und erproben anhand des Herstellungsvorgangs die Aufgabe von Arbeitsgeräten, ggf. Maschinen und sonstigen Einrichtungsgegenständen.

## 2. Konkrete Inhalte aus dem Lehrplan

Die Schülerinnen und Schüler stellen die Tätigkeitsfelder und die Aufgaben der Berufe des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft dar und leiten daraus das Anforderungsprofil ab. Sie setzen dies in Beziehung zu eigenen Interessen, die sie wahrnehmen, abwägen und angemessen artikulieren.

Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich in den Fachräumen ihres Arbeitsgebietes. Sie stellen einfache berufstypische Produkte her und erproben anhand des Herstellungsvorgangs die Aufgabe von Arbeitsgeräten, ggf. Maschinen und sonstigen Einrichtungsgegenständen.

### 3. Kompetenzen

## Fachkompetenzen

- Ich kann die Anforderungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft in Beziehung zu meinen Interessen setzen.
- Ich kann Vorschriften zur Hygiene, Sicherheit und Entsorgung beachten.
- Ich kann die räumliche Anordnung von Geräten im Fachraum auf ergonomische Kriterien zurückführen.
- Ich kann den Fachraum sachgerecht nutzen.
- Ich kann einfache berufsfeldtypische Produkte herstellen.

## Sozial- und Personalkompetenzen

- Ich kann situationsgerecht kommunizieren und kooperieren.
- Ich kann Verantwortung übernehmen.

### Methoden-/Lernkompetenzen

- Ich kann in Lerngruppen arbeiten.
- Ich kann Schritt für Schritt eine Lernsituation analysieren.
- Ich kann unter Anleitung den Handlungskreislauf durchlaufen und die eigene Vorgehensweise reflektieren.
- Ich kann eine einfache Mind-Map nach den erarbeiteten Regeln erstellen und kontrollieren und ggf. verbessern.
- Ich kann das Lerntagebuch anlegen und damit arbeiten.

### 4. Kompetenzen, die vorausgesetzt werden:

- Ich kann strukturierte Texte markieren und Schlüsselbegriffe benennen.
- Ich kann kurze Zusammenfassungen (Exzerpte) stichwortartig notieren.
- Ich kann im Internet unter einer vorgegebenen Adresse einen Text finden und ausdrucken.

### 5. Prüfung der Kompetenzen

- Ich kann meine erstellte Mind-Map anhand der Kriterien kontrollieren.
- Ich kann einen Selbstbewertungsbogen ausfüllen.
- Ich kann zu diesem Thema eine Klassenarbeit schreiben.

➔ Nach der Übung und Reflexion kann jede weitere Mind-Map als **besondere Lernleistung** gewertet werden.

Lernfeld <b>LF 1</b>	Titel <b>Lernsituation 1.1</b>	<b>Hauswirtschaft und Ernährung</b>
-------------------------	-----------------------------------	---

Planungsraster zur **Übersicht** über das Unterrichtsarrangement der Lernsituation (11 Unterrichtsstunden/1 Woche) für die Lehrkräfte:

Handlungsphasen	BFK	Methoden	BPK	Methoden
Zeitrichtwert	5 Stunden		6 Stunden	
<b>informieren/ analysieren</b>	<p><b>Handlungskreislauf 1</b> Lernsituation analysieren, Aufgaben formulieren</p> <p>sich über die Tätigkeitsfelder und die Aufgaben eines Berufes Ihrer Wahl aus dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft informieren</p> <p>Methode Mind-Map kennen lernen oder wiederholen, Regeln erstellen</p> <p>Mind-Map: Tätigkeitsfelder und Aufgaben des Berufes aus dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft als Struktur anlegen</p> <p>Mind-Map selbstständig anfertigen</p>	<p>→ Plenum</p> <p>→ Einzelarbeit (Hausaufgabe)</p> <p>Beispiel analysieren, Regeln ableiten und in Methodenordner notieren → Plenum → Plenum</p> <p>→ Einzelarbeit</p>	<p>Lernsituation analysieren, Aufgaben formulieren</p> <p>Inhalte erarbeiten zu den Themen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygieneregeln</li> <li>- Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>- Bedienung des Backofens</li> <li>- Mülltrennung</li> </ul> <p>Inhalte präsentieren</p> <p>Toast und Quarkspeise: Rezepte lesen und die erarbeiteten Inhalte in Bezug auf die Rezepte notieren, Ergebnisse besprechen</p>	<p>→ Plenum</p> <p>→ <b>Gruppenarbeit 1</b> Zusammensetzung der Gruppe: Aus jeder Kojen eine Person → Einzelarbeit → Gruppenarbeit</p> <p>→ Plenum</p> <p>→ <b>Gruppenarbeit 2</b> Zusammensetzung der Gruppe wie die Kojen, d. h. vier Personen (pro Thema eine Person) aus den vorherigen Gruppen → Einzelarbeit → Gruppenarbeit</p>
<b>planen entscheiden</b>	planen und entscheiden der Gruppe, welcher Beruf aus dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft visualisiert, dargestellt und vorgestellt wird	→ Gruppenarbeit	erarbeitete Inhalte in Bezug auf die Rezepte planen Einteilung: Wer macht in der Gruppe was und beachtet welche Regeln/Inhalte?	→ <b>Gruppenarbeit 2</b>

Handlungsphasen	BFK	Methoden	BPK	Methoden
Zeitrichtwert	<b>5 Stunden</b>		<b>6 Stunden</b>	
<b>durchführen</b>	Gruppe erarbeitet und stellt den ausgewählten Beruf vor. Die Art der Visualisierung wird frei gewählt.	→ Gruppenarbeit → Kurzpräsentation → Plenum	Toast und Quarkspeise herstellen	→ Gruppen/Koje
<b>kontrollieren</b>	kontrollieren und bewerten der eigenen Darstellung im Vergleich zu den Vorstellungen der anderen Gruppen Verbesserungsvorschläge in neue Visualisierung einarbeiten	→ Gruppenarbeit  → Gruppenarbeit	die Sensorik des Essens (mündlich) bewerten und einen ausgewählten Feedbackbogen ausfüllen	→ Gruppe → Einzelarbeit Feedbackbögen zu je einem Inhalt/Thema, die Schülerinnen und Schüler nehmen das Thema, welches sie speziell bei der Durchführung beachtet haben.
<b>reflektieren bewerten</b>	neu gewonnene Erkenntnisse beurteilen: Was beachten wir, wenn wir die Inhalte eines Textes visualisieren wollen?	→ Gruppenarbeit → Lerntagebuch	im Lerntagebuch schriftlich reflektieren: Mein Thema des heutigen Tages Was war besonders wichtig? Auf was möchte ich in Zukunft stärker achten?	→ Einzelarbeit → Lerntagebuch
	neu gewonnene Erkenntnisse im Lerntagebuch aufschreiben: Was beachte ich, wenn ich die Inhalte eines Textes visualisieren will?	→ Einzelarbeit → Lerntagebuch	gemeinsam den Handlungskreislauf auf den heutigen Tag reflektieren und damit kennen lernen	→ Plenum

Handlungsphasen	BFK	Methoden		
<b>informieren/ analysieren</b>	<b>Handlungskreislauf 2</b>  über den Begriff „Kompetenz“ informieren, gemeinsame Begriffsklärung aufschreiben	→ Einzelarbeit  → Plenum		
<b>planen entscheiden</b>	aus der Bedeutung des Begriffs „Kompetenz“ und den Informationen über die Berufe aus dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft ein Anforderungsprofil ableiten	→ Plenum		
<b>durchführen</b>	aus der Bedeutung des Begriffs „Kompetenz“ und den Informationen über die Berufe aus dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft ein Anforderungsprofil ableiten	→ Plenum		
<b>kontrollieren</b>	Kontrollieren Sie das Anforderungsprofil im Austausch. Ergänzungen kontrollieren Kompetenztabelle lesen Über welche Kompetenzen verfügen Sie im Allgemeinen schon? Dem Anforderungsprofil der Berufe aus dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft eigene Kompetenzen zuordnen	→ Gruppenarbeit  → Einzelarbeit  → Einzelarbeit		






<b>reflektieren bewerten</b>	<p>eigene Erkenntnisse in das Lerntagebuch unter der Fragestellung reflektieren: Welche Kompetenzen habe ich? Welche Kompetenzen möchte ich gerne entwickeln? Was brauche ich dazu?</p> <p>In einer Dreiergruppe über eigene Eintragungen im Lerntagebuch berichten, austauschen Rückmeldungen der Dreiergruppe im Lerntagebuch</p>	<p>→ Einzelarbeit</p> <p>→ Dreiergruppe</p> <p>→ Einzelarbeit</p> <p>→ Einzelarbeit → Lerntagebuch</p>		
----------------------------------	---	--	--	--

## Lernsituation 1.1

Lernfeld <b>LF 1</b>		Titel <b>Lernsituation 1.1 Ich-kann-Liste</b>		<b>Hauswirtschaft und Ernährung</b>
<b>BFK BPK</b>	Klasse	Name		Datum
<b>Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ich kann meine neu erworbenen Kompetenzen erkennen, einordnen und meinen Lernstand einschätzen.</li> </ul>				
<b>Arbeitsauftrag:</b> Überprüfen Sie Ihre Kompetenzen und formulieren Sie ggf., wie Sie die jeweiligen Kompetenzen verbessern wollen.				

				Ich möchte meine Kompetenzen verbessern.
<b>Fachkompetenz</b>				Das nehme ich mir vor:
Ich kann die Anforderungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft darstellen und in Beziehung zu meinen Interessen setzen.				
Ich kann das Anforderungsprofil aus dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft ableiten.				
Ich kann Vorschriften zur Hygiene, Sicherheit und Entsorgung erarbeiten und beachten.				
Ich kann die räumliche Anordnung von Geräten im Fachraum auf ergonomische Kriterien zurückführen und die Arbeitsplatzgestaltung erarbeiten und beachten.				
Ich kann den Fachraum sachgerecht nutzen.				
Ich kann die Bedienung des Backofens erarbeiten und sachgerecht nutzen.				
Ich kann einfache berufsfeldtypische Produkte herstellen. (Toast und Quarkspeise)				
Ich kann die Sensorik des Essens mündlich bewerten				

## Lernsituation 1.1

				Ich möchte meine Kompetenzen verbessern.
<b>Personal- und Sozialkompetenz</b>				Das nehme ich mir vor:
Ich kann eigene Kompetenzen erkennen.				
Ich kann zum Thema „eigene Kompetenzen“ entscheiden, was ich veröffentlichen will.				
Ich kann eigene Kompetenzen artikulieren und mit anderen austauschen.				
Ich kann entscheiden, welche eigenen Kompetenzen in der nächsten Zeit mehr beachtet und dadurch weiter entwickelt werden sollen.				
Ich kann situationsgerecht kommunizieren und kooperieren.				
Ich kann Verantwortung übernehmen.				
<b>Methoden- und Lernkompetenz</b>				
Ich kann Informationen zu den Tätigkeitsfeldern und den Aufgaben der Berufe des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft einholen und visualisieren.				
Ich kann im Austausch mit Mitschülern wesentliche Inhalte notieren.				
Ich kann eigene Kompetenzen reflektieren.				
Ich kann in Gruppen arbeiten.				
Ich kann Schritt für Schritt eine Lernsituation analysieren.				
Ich kann unter Anleitung den Handlungskreislauf durchlaufen und die eigene Vorgehensweise reflektieren.				
Ich kann eine einfache Mind-Map nach den erarbeiteten Regeln erstellen und kontrollieren und ggf. verbessern.				
Ich kann das Lerntagebuch anlegen und damit arbeiten.				