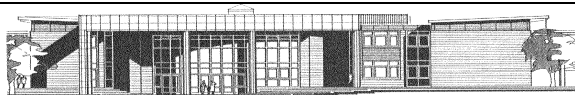


Stoffverteilungsplan Arbeitslehre (WL + TC/HW) Jg. 5 - ab Schuljahr 2021 / 2022

Unterrichtsvorhaben	Zeit (WS)	Inhaltsfelder (IF) / Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen – Die Schülerinnen und Schüler.....	Medien
Thema: <i>Das brauche ich unbedingt !</i>	12	IF 1: Wirtschaften in privaten Haushalten <ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisse des Menschen • Konsumverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1) • entnehmen Einzelmateriale niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2) • entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3) • analysieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Statistiken, Schaubilder, Diagramme und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 6) • beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien (UK 1) • entwickeln unter Anleitung einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 1) 	•
Thema: <i>Augen auf beim Warenkauf</i>	8	IF 1: Wirtschaften in privaten Haushalten <ul style="list-style-type: none"> • Konsumverhalten • Verkaufsstrategien im Supermarkt 	<ul style="list-style-type: none"> • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte (SK 1) • erheben angeleitet Daten durch Beobachtung und Erkundung (MK 4) • erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 11) • beurteilen deutlich voneinander unterscheidbare Motive, Bedürfnisse und Interessen von Personen und Gruppen (UK 3) • erstellen in Inhalt und Struktur vorgegebene Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 2) 	•
Thema: <i>Kann ich mit meinem Geld alles kaufen?</i>	10	IF 1: Wirtschaften in privaten Haushalten <ul style="list-style-type: none"> • Konsumverhalten • Verbraucherpolitik 	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte (SK 1) • stellen in elementarer Form ökonomische Strukturen dar (SK 5) • analysieren einfache Fallbeispiele aus Alltag und Nahraum (MK 9) • entscheiden sich in vorstrukturierten, fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption (UK 6) • entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 1) 	•



<p>Thema: <i>Safety first</i></p>	<p>6</p>	<p>IF 1: Sicherheit am Arbeitsplatz [TC / HW]</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fachräume und ihre Einrichtungen • Arbeitsmittel, Werkzeuge, Werkstücke, Werkstoffe und Werkzeugmaschinen • Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • benennen Einrichtungen, Bereiche und Maschinen in Technik-/ Hauswirtschaftsräumen • erklären sicherheitsrelevante Aspekte • unterscheiden Arbeitsmittel, Werkzeuge, Werkstoffe, Maschinen,... • bewerten das eigene Outfit und Arbeitsverhalten im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen 	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>Thema: <i>Gebrauchsgegenstände aus einfachen Werkstoffen</i></p>	<p>14</p>	<p>IF 2: Fertigungsprozesse (TC)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplanung und –Organisation im Technikraum • Arbeitsmittel, Werkzeuge, Werkstücke, Werkstoff Holz (Grundlagen, Ökologie, Bearbeitung) • Mein Arbeitsplatz in der Schule • Fertigung von Gebrauchsgegenständen (Arbeit / Freizeit) • Mess- und Prüfverfahren • Ökonomischer Materialeinsatz 	<ul style="list-style-type: none"> • beschreiben einfache Prozesse der Materialbearbeitung • erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel • benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität angefertigter Werkstücke • beurteilen Verarbeitungsprozesse im Hinblick auf das Schonen und Einsparen von Material • entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten • bewerten das Arbeitsergebnis hinsichtlich Aussehen und Funktion 	<ul style="list-style-type: none"> •
<p>Thema: <i>Arbeitsplatz Küche</i></p>	<p>14</p>	<p>IF 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (HW)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsmittel und Einrichtung von Schulküchen • Arbeitsplanung und Arbeitsorganisation im Küchenbereich • Nahrungszubereitung • Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> • benennen Einrichtungen, Bereiche und Arbeitsmittel • ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie Arbeitsmittel zu • erläutern Rezepte und beschreiben einfache Zubereitungsverfahren • beurteilen die zubereiteten Gerichte im Hinblick auf Situation- und Alltagsangemessenheit sowie das Schonen von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> •