



## Stoffverteilungsplan WP Arbeitslehre ( TC/WL/HW ) Jahrgangsstufe 7

- ab Schuljahr 2019 / 2020

Themenkreis	TK-Nr.	Themenschwerpunkte [alternative Vorschläge] - Inhalte	Methoden	empf. Stdz.
Gefahren am Arbeitsplatz	C1	- Aspekte der Unfallverhütung ( TC ) - (Werk-) Raumordnung - Sicherheits- und Hygieneregeln in der Schulküche (HW)	- Arbeitsprozesse unter Sicherheitsaspekten reflektieren - Raumbegehung - Arbeiten in der Schulküche planen und durchführen - Arbeitsgeräte sachgemäß und sicher einsetzen	
Berufe im Wandel	A 2	- Kopf- und Handarbeit - Mensch/Maschine	- Exemplarische Fertigkeiten und Kenntnisse im Umgang mit ausgesuchten Werkstoffen erwerben. - Produkte auf Machbarkeit untersuchen, planen und herstellen.	
		- Organisationstypen der Fertigung (Historische Entwicklung der Arbeitsteilung/-zerlegung)		
		- Veränderung von Berufsbildern (Mode-/Zukunftsberufe,..) - Technisches Zeichnen		
So viel Müll – muss das sein? - Produktionen im ökologischen Kreislauf	B 1/ B 2	- Müllverwertung in Schule und Haushalt ( TC ) ( Einfache Spiele aus der Restekiste ) - Produzieren in einer Kreislaufwirtschaft - Nachwachsende Rohstoffe, Recyclingsysteme - Einsatzmöglichkeiten regenerativer Energien - Werkstoff Kunststoff ( incl. exempl. Fertigung )	- - Arbeitsplanung (einschl. [einfacher] Grundlagen des technischen Zeichnens). - Technische Geräte analysieren und beurteilen. - Fertigungsverfahren reflektiert anwenden. - Verfahrensabläufe hinsichtlich Energie / Stoff / Information unterscheiden und beurteilen.	
Maschinen am Arbeitsplatz – Belastung oder Entlastung	C 2	- Maschineneinsatz in Haushalt und Betrieben - Veränderung von Arbeitsplätzen durch Maschinen - Arbeitsplanung - Produktivitätssteigerungen und Arbeitsbedingungen - Rationalisierungsmöglichkeiten im Haushalt erkunden - Bohrmaschinenführerschein	- Einen Artikel in Mehrfachfertigung entwickeln und produzieren. - System „Maschine“ analysieren. - Basiskennnisse der Prozesssteuerung erwerben und einsetzen. - Lehrgang mit Zertifikat	
Arbeiten im eigenen Umfeld - Haushalte früher und heute	A 1 / A 3	- Entwicklung der Technik im Hinblick auf Freiräume, Arbeitserleichterung und Emanzipation (HW) - Essenssituationen und Essensgewohnheiten - Postmoderne Ernährung - Präventive Maßnahmen zu Fehlernährung und Essstörung	- Arbeitsprozesse analysieren und reflektieren - Ernährungsprotokolle erstellen, auswerten und mit DGE-Empfehlungen vergleichen - Bewertungskriterien für Ernährung entwickeln	
Wege zum mündigen Verbraucher	B1	- Einkaufsquellen in der Umgebung (HW) - Haltbarkeit und Qualität	- Erkundungen von Supermarkt, Bioladen, Biohof - Methoden der Haltbarmachung anwenden	
Ökologische Betriebe	B 2	- Ökologische Aspekte der Lebensmittelzubereitung (HW) - Biologischer Anbau versus konventioneller Anbau - Verpackungen als Teil des ökologischen Systems	- Herstellung saisonabhängiger ökologischer Mahlzeiten - Betriebserkundungen ökologischer Betriebe	