

Schulinterner Lehrplan Arbeitslehre

(Hauswirtschaft, Technik, Wirtschaft)

Stand: 26. Juni 2015

Inhalt

1 Rahmenbedingungen Arbeitslehre	3
2 Kompetenzen und Ziele	4
2.1 Kompetenzbereiche für alle Fächer des Lernbereichs	4
2.2 Besondere Ziele der Hauptschule	6
2.3 Anmerkungen zum Bildungsgang Lernen	8
2.4 Anmerkungen zum Bildungsgang geistige Entwicklung	10
3 Schulinterner Lehrplan Hauswirtschaft.....	11
4 Schulinterner Lehrplan Technik.....	57
5 Schulinterner Lehrplan Wirtschaft	76
6 Leistungsbewertung.....	94
7 Literatur	95

1 Rahmenbedingungen Arbeitslehre

Der Lernbereich Arbeitslehre umfasst die Fächer Hauswirtschaft, Technik und Wirtschaft. Ziel sind hauswirtschaftliche, technische, informationstechnologische und ökonomische Grundbildung. Diese sind insbesondere im Hinblick auf die nachschulisches verantwortliches Entscheiden und Handeln auch in arbeitsrelevanten Lebenssituationen sehr wichtig.

Der Bereich Arbeitslehre hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern die durch Arbeit geprägte Lebenswelt erfahrbar und durchschaubar zu machen. Sie dient zur Vorbereitung auf Ausbildung, Studium, Arbeit und Beruf und erleichtert einen gelungenen Übergang in die Arbeitswelt.

Das Fach Hauswirtschaft vermittelt den Schülerinnen und Schülern Können und Wissen in den Bereichen Haushalt und Beruf (Planen, organisieren, ausführen und reflektieren). Die Schülerinnen und Schüler lernen gesellschaftliche Bedingungen und Problemfelder in den Bereichen Konsum, Gesundheit, Umwelt und Haushaltsführung verstehen, sowie mit Ressourcen verantwortungsvoll umzugehen.

Das Fach Technik vermittelt technische und informationstechnologische Verfahren und Systeme, mit deren Hilfe die Schülerinnen und Schüler ihre Umwelt zielorientiert verändern und gestalten können.

Das Fach Wirtschaft vermittelt ein fundiertes Urteilen und Handeln in Institutionen und Organisationen. Die Schülerinnen und Schüler erlangen über eine umfassende Berufsorientierung wirtschaftsbezogene Kompetenzen, um ihre persönliche, private und berufliche Zukunft bewusst und aktiv gestalten zu können.

Insgesamt vermittelt der Lernbereich Arbeitslehre mit seinen drei Bereichen den Schülerinnen und Schülern wichtige Grundlagen zur nachschulischen privaten, sowie beruflichen Lebensgestaltung und Organisation.

Die dazu benötigten Kompetenzen werden in allen drei Fachbereichen gefördert und vermittelt.

Die Fächer des Bereiches Arbeitslehre verteilen sich wie folgt:

Jgst.	Hauswirtschaft	Technik	Wirtschaft	Summe Wochenstunden
7	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
8	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
9	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
10	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3

Ein Halbjahr hat ca. 17 Wochen → 34 Wochenstunden pro Fachbereich → ca. 22 Stunden pro Halbjahr werden hier im schulinternen Curriculum verplant. Der Rest bleibt zur flexiblen Verwendung.

2 Kompetenzen und Ziele

2.1 Kompetenzbereiche für alle Fächer des Lernbereichs¹

Die Schülerinnen und Schüler erwerben im Lernbereich Arbeitslehre haushalts-, technik-, informationstechnologisch- und wirtschaftsbezogene Kompetenzen für die Lebensbereiche Familien-, Erwerbs- und Bürgerarbeit. Diese übergreifende fachliche Kompetenz umfasst dabei eine Reihe spezieller und untereinander vernetzter Kompetenzen, die den Kompetenzbereichen Sach-, Methoden-/Verfahrens-, Urteils-/Entscheidungs- sowie Handlungskompetenz zugeordnet werden können.

Sachkompetenz

Die Sachkompetenz ist stets gegenstandsbezogen. Sie bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, Sachverhalte fachlich richtig benennen, beschreiben und darstellen zu können. Sie beinhaltet darüber hinaus, dass fachspezifische Sachverhalte und Begriffe unterschieden, geordnet und systematisiert werden können. Je nach Abstraktionsvermögen und Kenntnisstand gilt es, dieses Fachwissen im jeweiligen Kontext anzuwenden, abzugleichen und fortdauernd weiterzuentwickeln. Sachkompetenz im Bereich der Arbeitslehre bedeutet somit die Fähigkeit zur Aneignung von und zum

1

Umgang mit grundlegenden haushaltswissenschaftlichen, ernährungswissenschaftlichen, technischen und sozioökonomischen Kenntnissen.

Methoden- und Verfahrenskompetenz

Zur Methoden- und Verfahrenskompetenz gehören Wege der Erkenntnisgewinnung – wie die Recherche, die Ermittlung arbeitsorientierter Sachverhalte und ihre Strukturierung, Analyse und Interpretation – sowie die Darstellung und Präsentation von Informationen und Arbeitsergebnissen. Die Anwendung dieser Verfahren geschieht unter kommunikativen Aspekten vor allem unter Verwendung der entsprechenden Fachsprache sowie mittels eines reflektierten Einsatzes von Medien. Dies erfolgt entweder mittelbar durch unterschiedliche Materialien, Arbeits- und Darstellungsmittel oder unmittelbar durch originale Begegnung wie Befragung oder Erkundung.

Urteils- und Entscheidungskompetenz

Urteils- und Entscheidungskompetenz basiert auf den erworbenen Sach-, Methoden- und Verfahrenskompetenzen. In diesem Zusammenhang geht es um ein selbständiges, begründetes, auf Kriterien gestütztes, reflektiertes Bewerten, Entscheiden und Beurteilen. Urteils- und Entscheidungskompetenz ermöglicht es, einen eigenen begründeten Standpunkt zu finden und diesen im Rahmen einer verantwortungsvollen Mitgestaltung gegenwärtiger und zukünftiger Lebenssituationen einzubringen.

Handlungskompetenz

Handlungskompetenz ist eine integrative Kompetenz, die motorische Fähigkeiten umfasst sowie die Beeinflussung und Gestaltung der Umwelt ermöglicht. Handlungskompetenz entwickelt sich auf unterschiedlichen Ebenen, zu denen produktives Gestalten und Konstruieren sowie simulatives und reales Handeln in allen Lebensbereichen gehören. Handlungskompetenz erlaubt es in Verbindung mit Kompetenzen aus den anderen Kompetenzbereichen, unterschiedliche Anforderungen sachgerecht und effizient zu bewältigen.

2.2 Besondere Ziele der Hauptschule

2.2.1 Hinweise zur Sprachkompetenzentwicklung im Lernbereich²

Der Unterricht in allen Fächern trägt zur Sprachbildung bei. Insbesondere der Deutschunterricht entwickelt und erweitert Basiskompetenzen in den Bereichen der gesprochenen sowie der geschriebenen Sprache, auf die der Unterricht in anderen Fächern zurückgreifen kann. Jedes auch fachliche Lernen ist Lernen durch Sprache und von Sprache. In diesem Sinne sichert der sprachensible Fachunterricht die Voraussetzungen für die eigenen fachrelevanten kognitiven und kommunikativen Prozesse. [Besonders auf im Förderschwerpunkt Sehen stellt die Sprachförderung einen entscheidenden Förderbereich dar (vgl. Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland 1998)]

Die folgenden Übersichten zeigen – im Sinne einer Hilfestellung – Ansatzpunkte für den sprachsensiblen Fachunterricht auf.

Benennen, Definieren, Beschreiben

- Erfassen und präzises Bezeichnen fachlich relevanter Aspekte und Unterrichtsgegenstände anhand von adäquaten Begriffen

Berichten

- objektive Wiedergabe mithilfe sachlicher Wortwahl (Vermeidung subjektiver Eindrücke) auch unter Verwendung von Fachsprache
- Nutzung des richtigen Tempusgebrauchs bei der Wiedergabe von vergangenen bzw. gegenwärtigen Ereignissen, Erlebnissen und Vorgängen
- Abstimmung des Informationsgehalts sowie der Abfolge von Informationen auf den konkreten Zweck des Berichts

Erklären, Erläutern

- Berücksichtigung sprachlicher Elemente, um Wirkungsrelationen herzustellen und zu verbalisieren (z.B. Beachtung logischer Verknüpfungen, adäquater Nebensatzkonstruktionen, Herstellung zeitlicher Bezüge)
- Generalisierung von Ursache-/Wirkungsrelationen unter Beachtung vergangener und zukünftiger Prozesse und Ereignisse durch Präsensgebrauch und bestimmte Formulierungen, die vom Konkreten abweichen (z.B. *im Allgemeinen, dann gilt, daraus folgt*)

² Zitiert aus: Ministerium für Schule und Weiterbildung für das Land NRW 2013, 14 ff.

- sachliche Äußerung unter Verwendung eines adäquaten Sprachstils (z.B. nicht polemisch, eindeutig, distanziert)

Bewerten, Beurteilen

- überzeugendes Vertreten der eigenen Position durch klare adressatenbezogene Sprache
- Beurteilung und Bewertung z.B. von Sachverhalten, Ereignissen und Verhaltensweisen unter Verwendung begründender Formulierungen

Argumentieren, Stellung beziehen

- Unterscheidung zwischen faktengestützten Aussagen und Annahmen durch Erkennen bzw. eigene Verwendung sprachlicher Signale, die die Validität untermauern, abschwächen oder widerlegen (z.B. *wahrscheinlich, bestimmt, vermutlich, eventuell*)
- Untermauern der eigenen Position z.B. durch Formulierung von Begründungen, Abwägung, Verknüpfung (z.B. *zwar, jedoch, aber, dennoch, durchaus*).

2.2.2 Lebensplanung und Berufsorientierung

„Der Unterricht im Lernbereich Arbeitslehre an der Hauptschule soll über die Entwicklung primär fachbezogener Kompetenzen hinaus wesentliche Beiträge für die Lebensplanung und die Berufsorientierung der Schülerinnen und Schüler leisten. Dies geschieht, indem sie erkennen, wie hauswirtschaftliche, technische, informationstechnologische und ökonomische Kompetenzen ihnen bei der Bewältigung von Anforderungen des täglichen Lebens helfen können, welche Berufsfelder hauswirtschaftliche, technische, informationstechnologische und ökonomische Kompetenzen voraussetzen und auf welchen Kenntnissen und Fertigkeiten eine Ausbildung in entsprechenden Berufen aufbaut“ (Ministerium für Schule und Weiterbildung für das Land NRW 2013, 17).

Kooperation im Förderschwerpunkt Sehen

Da die Schülerinnen und Schüler mit Förderbedarf in Sehen meist besondere berufliche Voraussetzungen mitbringen, kooperiert die LVR-Johanniterschule mit verschiedenen außerschulischen Partnern zur beruflichen Vorbereitung. Diese Partner werden im schulinternen Lehrplan Wirtschaft ab Klasse 8 mit aufgeführt.

2.3 Anmerkungen zum Bildungsgang Lernen

Schülerinnen und Schüler im Bildungsgang Lernen zeigen so individuell verschiedene Leistungsniveaus, dass es als schwierig erachtet wird zu den Lehrplänen Technik und Wirtschaft eigene Lehrpläne pro Jahrgangsstufe zu erstellen.

Deshalb kommt der Lehrkraft die Aufgabe zu, im Falle einer zieldifferenten Lerngruppe, die schulinternen Lehrpläne auf diese Lerngruppe abzustimmen.

Zur Orientierung und Ergänzung der Umsetzung der Inhalte zu Sachkompetenzen findet sich im Anhang ein Lehrplan für Schülerinnen und Schüler mit dem Förderbedarf in Lernen aus Rheinland-Pfalz.

Auszüge aus den Empfehlungen zum Förderschwerpunkt Lernen von 1999

„Sonderpädagogische Förderung im Bereich des Förderschwerpunkts Lernen orientiert sich grundsätzlich an den Bildungs- und Erziehungszielen der allgemeinen Schule und erfüllt Bildungsaufgaben, die sich aus der Lebenswirklichkeit der Schülerinnen und Schüler mit Beeinträchtigungen des Lernens ergeben. Sie fördert durch geeignete und strukturierte Lernsituationen vor allem Denkprozesse, sprachliches Handeln, den Erwerb von altersentsprechendem Wissen, emotionale und soziale Stabilität sowie Handlungskompetenz.“ (Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland 1999, S. 3)

„Sonderpädagogische Förderung hilft den Schülerinnen und Schülern und ihren Eltern durch Beratung, Begleitung und Anleitung bei der alltäglichen Lebensgestaltung, der Berufsorientierung und der Berufsfindung. Sie ist bestrebt, Interesse zu wecken, individuelle Lernwege zu erschließen und Aneignungsweisen von Bildungsinhalten aufzubauen. Über die Vermittlung von Lernerfolgen werden Selbstbewusstsein und Selbstwertgefühl von Kindern und Jugendlichen mit Lernbeeinträchtigungen gestärkt. Sonderpädagogische Förderung im Bereich des Förderschwerpunkts Lernen hat darüber hinaus die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern eine sachliche und realistische Einschätzung ihrer individuellen Stärken und Schwächen, ihrer Wünsche und Vorstellungen zu ermöglichen.“ (ebd.)

„Der Unterricht im Förderschwerpunkt Lernen geht von den Bildungszielen und Lerninhalten der allgemeinen Schule aus. Diese Ziele und Inhalte des Unterrichts werden mit Blick auf die Lernvoraussetzungen und den Sonderpädagogischen Förderbedarf der Schülerinnen und Schüler modifiziert. Einem differenzierten Lern- und Unterrichtsangebot wird in einem Bildungsgang mit entsprechend modifizierten und eigenständigen Richtlinien und Lehrplänen entsprochen.“ (ebd., S. 10)

„Didaktik und Methodik berücksichtigen die individuellen Möglichkeiten und Fähigkeiten, beziehen Leistungsbereitschaft, Erfahrungen, Interessen und Neigungen der einzelnen Schülerin oder des einzelnen Schülers in der Lerngruppe ein und orientieren sich an deren Lebenswelt. Binnendifferenzierung und Individualisierung haben einen angemessenen Stellenwert. In einem Förderplan werden die unterrichtlichen Maßnahmen und gegebenenfalls Hilfen anderer Maßnahmeträger aufeinander abgestimmt. Ausgehend von diesen Lernvoraussetzungen ermöglicht ein handlungsorientierter und fachübergreifender Unterricht den Kindern und Jugendlichen die aktive Auseinandersetzung mit Lerngegenständen und kann Interesse und Neugier für das Lernen wecken.“ (ebd., S. 11)

2.4 Anmerkungen zum Bildungsgang geistige Entwicklung

Gemäß den Empfehlungen für den Förderschwerpunkt geistige Entwicklung orientiert sich der Unterricht an der LVR-Johanniterschule für Schülerinnen und Schüler diesen Förderbereichs am schulinternen Lehrplan sowie individuellen Förderplänen. In den einzelnen Lehrplänen zum Fachbereich Arbeitslehre wird der Bildungsgang geistige Entwicklung auf unterschiedliche Weise berücksichtigt. Im Bereich Hauswirtschaft findet sich ein Beispielplan zur Berücksichtigung des Förderschwerpunktes, im Bereich Technik wurde der Förderschwerpunkt zur Orientierung mit eingeflochten und im Bereich Wirtschaft muss der Förderbereich individuell am Förderplan orientiert von der Lehrkraft berücksichtigt werden.

Auszug aus den Empfehlungen zum Förderschwerpunkt geistige Entwicklung von 1998

„Der Unterricht für Schülerinnen und Schüler mit einer geistigen Behinderung geht zunächst von den Bildungszielen der allgemeinen Schule aus. Ziele und Inhalte des Unterrichts müssen im Blick auf die Lernvoraussetzungen und den Sonderpädagogischen Förderbedarf der Schülerinnen und Schüler modifiziert werden. Sie sind in eigenen Lehrplänen dargestellt und münden in individuelle Förderpläne ein.

Die Lernbedingungen sind insgesamt so zu gestalten, daß [!] die Förderung im Bereich der geistigen Entwicklung alters- und sachgerecht erfolgen kann. So wird die Schule für jede Schülerin und für jeden Schüler mit geistiger Behinderung ein zentraler Lern- und Lebensraum sein. Die Lehrkräfte berücksichtigen die pädagogisch bedeutsamen Auswirkungen einer geistigen Behinderung, informieren sich hinreichend über Möglichkeiten pädagogischer Einflüsse und Lernhilfen, um Erziehungsmaßnahmen und Unterricht behinderungsgemäß und individuell gestalten zu können.

Die Schülerinnen und Schüler mit einer geistigen Behinderung bedürfen Klassen und Lerngruppen, in denen durch eine angemessene Schülerzahl Entwicklung und Lernen in den Förderbereichen sichergestellt sind. In manchen Fällen kann Einzelförderung notwendig sein. Stets sind eine spezielle didaktische Aufbereitung und eine flexible Organisation des Unterrichts unumgänglich“ (Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland 1998, 10 ff.).

3 Schulinterner Lehrplan Hauswirtschaft

der LVR-Johanniterschule Förderschwerpunkt Sehen, Duisburg

Der Bildungsgang **Lernen** orientiert sich an den Inhalten des Kernlehrplans der Hauptschule.

Es sind also die gleichen Unterrichtsinhalte zu vermitteln. Grundsätzlich wird jedoch im Bildungsgang Lernen besonderer Wert auf eine spätere selbständige Lebensführung gelegt.

Neben den theoretisch zu vermittelnden Inhalten (Methoden und Kompetenzen) spielen folglich die praktischen Einheiten der Nahrungsmittelbeschaffung,- aufbewahrung und -zubereitung, sowie die Küchenorganisation, Hygiene und Arbeitsplatzorganisation eine besondere Rolle, ebenso wie die Haushaltsführung (auch im Zusammenhang mit dem Bereich Wirtschaft).

Im Bildungsgang **Geistige Entwicklung** liegen die inhaltlichen Schwerpunkte des Unterrichtsbereiches Hauswirtschaft vor allem in dem Bereich der Alltagspraktischen Fähigkeiten.

Die Schülerinnen und Schüler werden nach individuellem Förderplan entsprechend ihren Fähigkeiten unterrichtet.

Ziele hierbei sind das Erlernen der Handlungsschritte, die eine größtmögliche selbständige Lebensführung ermöglichen (das kann zum Beispiel das Decken des Frühstückstisches sein, im Supermarkt einzukaufen, das Waschen eines Apfels oder das selbständige Zubereiten einer warmen Mahlzeit). Die Inhalte richten sich nach den individuellen Fähigkeiten und der derzeitigen und später wahrscheinlichen Lebenssituation.

Ein Beispielplan mit möglichen Inhalten des Hauswirtschaftsunterrichtes im Bildungsgang Geistige Entwicklung befindet sich unter dem schulinternen Kernlehrplan der Hauptschule.

Jahrgangsstufe 7

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung.

Zeitraumen: 4 Stunden

Thema: Arbeiten in der Schulküche? - Aber sicher!

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten spezifische Modifikation
- Schulküche und ihre Einrichtung - Arbeitsmittel - Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittel-hygiene	Methodenkompetenz	... entnehmen mehreren Einzelmaterialien fragenrelevante Informationen und setzen diese in Beziehung miteinander ... erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren ... beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe	- Einführung in die Handhabung von Küchengeräten und -maschinen unter besonderer Berücksichtigung von sicherheitsrelevanten Aspekten - Kochmütze und Schürze - ist das wirklich nötig? Geeignete und hygienische Bekleidung besprechen und begründen. Welchen Schmuck kann ich tragen, was muss ich ablegen?	-Handhabung elektrischer Küchengeräte unter blinden- und sehgeschädigten-spezifischen (Sicherheits-) Techniken - Einsatz und Handhabung von z. B.: Sprechende Waagen, spezielle Messbecher, akustischer Kochanzeiger etc.
	Handlungskompetenz	... be- und verarbeiten Lebensmittel ... bedienen und pflegen Geräte und Maschinen		- Orientierung in der Schulküche (Ordnungssysteme, Punktschriftbeschriftung) - blindenspezifische Aspekte zum Einrichten eines Arbeitsplatzes

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
			• Vorbereitung, Zubereitung und Aufbewahrung von Lebensmitteln unter hygienischen Aspekten • Vorbereitung der Arbeitsfläche, aufräumen und abwaschen der Kochutensilien und Arbeitsflächen. Einsatz geeigneter Reinigungsmittel	- Wischtechniken zum Säubern der Arbeitsflächen
Lernmittel: • Küchengeräte und -maschinen • Betriebsanleitungen • Hygieneregeln • Küchenplan/Checkliste/Putzplan (Mappe) Feedback/Leistungsbewertung: • Werden die Hygiene- und Sicherheitsregeln gekannt und angewendet? Link zu Starke Seiten Hauswirtschaft: http://www2.klett.de/sixcms/list.php?page=lehrwerk_extra&titelfamilie=Starke%20Seiten%20Berufsorientierung&extra=Starke%20Seiten-Online&inhalt=klett71prod_1.c.1688934.de&modul=inhaltsammlung&kapitel=1688974				

Jahrgangsstufe 7

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungspsychologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Zeitraumen: 2 Stunden

Thema: Organisation ist alles! Küchenarbeit leicht(er) gemacht.

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
Arbeitsplanung und -organisation in der Schulküche	Methoden- und Verfahrenskompetenz	... recherchieren angeleitet in Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen ... erstellen angeleitet Skizzen, Diagramme, Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten	- Planung einer Mahlzeit eines einfachen Rezeptes, Zusammenstellen der Zutaten und Mengen (Portionsgrößen ermitteln) - Vorbereiten der Arbeitsfläche und der Kochutensilien - Persönliche Hygiene: Schürze, Hände waschen etc. - Zubereiten einer Speise nach einem entsprechenden Verfahren - Aufräumen, Spülen der Arbeitsfläche und Kochutensilien - Entsorgen und Verpacken der Reste, evtl. einfrieren	- vergrößerte Rezepte, Rezepte in Braille - blinde SuS können tastbare Zeichnungen/Diagramme kennenlernen
	Handlungskompetenz	... bedienen und pflegen Geräte und Maschinen ... erstellen aus einer vorgegebenen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum		- sprechende Waagen, Messbecher und Messtechniken
	Handlungskompetenz	... bedienen (Mess-) Geräte und Maschinen. (HK 2)		
Lernmittel:: - Rezepte Links: http://england.lovefoodhatewaste.com				

Jahrgangsstufe 7

1. Halbjahr:
- Inhaltsfeld 1: Ernährungspsychologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung
- Inhaltsfeld 2: Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung
- Inhaltsfeld 3: Ernährung und Esskultur
- Zeitraumen: 2 Stunden

Thema: Mein Frühstück – ein guter Start in den Tag?

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
• Essbiographie • Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung • Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen	Methodenkompetenz	...überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK8) ... entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK11)	• Vorstellungen von ausgewogener Ernährung thematisieren • Frühstücksprotokoll erstellen • Vorstellung und Vergleich von Frühstücksgewohnheiten • Entwicklung von Qualitätsmerkmale für ein gesundes Frühstück	- blindenspezifische Schneidetechniken
	Handlungskompetenz	... entwickeln in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen für einfache fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK3)	• Bewertung der Frühstücksbeispiele mit Blick auf Ausgewogenheit und Alltagsangemessenheit mit Hilfe von Vorwissen der SuS	

Vorhabenbezogene Absprachen

Methodische, didaktische Zugänge:

- Erkundung der eigenen Essgewohnheiten

Lernmittel:

- Protokollbögen

Feedback/Leistungsbewertung:

- Qualitätskriterien für Schülergruppen für ein gesundes Frühstück

Jahrgangsstufe 7

1./2. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungspsychologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung
Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung

Zeitraumen: 6 Stunden

Thema: Fit in den Tag – ein ausgewogenes Frühstück zusammenstellen

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
- Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung - Nahrungszubereitung	Methodenkompetenz	... entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK3) ... identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK5) ... analysieren und interpretieren mit Hilfestellung diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7) ... entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK11)	- Auswahl verschiedener Frühstückszutaten, die bei den Essgewohnheiten der Schülerinnen und Schüler häufig vorkamen - Zuordnung der Zutaten zu Lebensmittelgruppen - Nährstoffe, ihre Bezugsquellen in unserer Nahrung und ihre Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung	- taktile, bzw. farbliche Gestaltung der Lebensmittelpyramide - Schneide- und Streichtechniken vertiefend anwenden und trainieren

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
	Handlungs-kompetenz	... be- und verarbeiten Lebensmittel (HK1) ... entwickeln in kommunikativen zusammenhängende Lösungen für einfache fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK3)	• Zusammenstellung eines ausgewogenen Frühstücks. • Bewertung des Frühstücks z.B. mit dem Ernährungskreis oder den 10 Regeln des DGE	
Vorhabenbezogene Absprachen				
Lernmittel: • Nahrungsmittel • Ernährungskreis, 10 Regeln der DGE • Arbeitsblätter zur Zuordnung von Lebensmitteln zu Lebensmittelgruppen • Arbeitsmaterial zu Nährstoffen • Ausschnitt einer Nährwerttabelle Links: • http://www.bliv.de/Schulfruehstueck-denkbar				

Jahrgangsstufe 7

2. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Inhaltsfeld 2: Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung

Zeitraumen: 4 Stunden

Thema: Snack-Check: Leistungsfähig im Alltag?

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
• Essbiographie • Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung • Nahrungszubereitung	Methodenkompetenz	• Entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK3) • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK6) • analysieren und interpretieren mit Hilfestellung diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme, sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK7) • entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK11)	• Meine Leistungskurve im Schulalltag – wovon hängt sie ab? • Typische Zwischenmahlzeiten der Schülerinnen und Schüler untersuchen: Halten sie fit und konzentrationsfähig? • Ein Rezept für eine einfache Zwischenmahlzeit suchen und sie herstellen, z.B. Smoothie.	- Diagramme sehgeschädigten-spezifisch darstellen - Einsatz von sehgeschädigten-spezifischen Hilfsmitteln (Messgeräten)
	Handlungskompetenz	• be- und verarbeiten Lebensmittel (HK1)		

Vorhabenbezogene Absprachen

Lernmittel:

- Arbeitsblätter zu Leistungsfähigkeit und Ernährung
- Ernährungskreis / 10 Regeln der DGE / Ernährungspyramide
- einfache Rezepte für eine Zwischenmahlzeit

Links:

- <http://www.fruehstueck-fertig-los.de> (Leistungskurve)
- <http://5amtag.de>
- <http://www.dge.de> (10 Regeln)
- <http://www.aid.de> (Ernährungspyramide)
- <http://www.bmelv-durchblicker.de> (Essen &Trinken)

- <https://www.in-form.de>

Jahrgangsstufe 7

2. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung
 Zeitrahmen: 4 Stunden

Thema: Rot für Schokolade? Sollte die Lebensmittelampel auf freiwilliger Basis eingeführt werden?

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
- Lebensmittelkennzeichnung - Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung	Methodenkompetenz	- Recherchieren angeleitet in Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1) - entnehmen mehreren Einzelmaterialeien fragenrelevante Informationen und setzten diese zueinander in Beziehung (MK2) - analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK10)	- Einführung der Lebensmittelampel als Kennzeichnungssystem - Rollenkarten mit Positionen zu einer Einführung der Ampel auf freiwilliger Basis - Durchführung einer Rollensimulation	- Anpassung der Lebensmittelampel
	Handlungskompetenz	Nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (HK6)		
Vorhabenbezogene Absprachen				
Methodische, didaktische Zugänge: - Rollensimulation Lernmittel: - Arbeitsblätter als Informationsmaterial zur Lebensmittelampel - Rollenkarten mit Positionen zur Lebensmittelampel - Beobachtungsbögen für die Rollensimulation Feedback/Leistungsbewertung: - Argumentation in der Rollensimulation				

Jahrgangsstufe 8

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Thema: Richtig einkaufen – (k)eine Kunst?

Zeitraumen: 6 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
- Lebensmittelkennzeichnung - Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung	Methodenkompetenz	... erheben Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK4) ...identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK5)	- Auswahl eines Rezeptes und Zusammenstellung einer Einkaufsliste - Auswahl und Einkauf von Produkten im Supermarkt unter Berücksichtigung von Preis und Lebensmittelkennzeichnung - Erkundung von Verkaufs- und Werbestrategien im Supermarkt	- Einkaufstechniken erarbeiten (z. B. Orientierung im Supermarkt, Fragestellungen)
	Handlungskompetenz	... entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für einfache Probleme und setzen diese ggf. um (HK3)	- Auswertung der Einkäufe auf der Grundlage von Kennzeichnung und Preis - Diskussion der beobachteten Verkaufs- und Werbestrategien und der Produktauswahl durch die Schülerinnen und Schüler - Zubereiten des ausgewählten Rezeptes - Sammeln der Verpackungen für die folgende Unterrichtssequenz	- Einsatz von Lupen/Lesegeräten zum Lesen von Preisschildern, Inhaltsstoffen auf Verpackungen - Lesen der Verpackungen durch technische Vorlesehilfen

Vorhabenbezogene Absprachen
Methodische, didaktische Zugänge: • Erkundung Lernmittel: • Einkaufsliste • Beobachtungsbogen für die Anordnung und Verkaufsstrategien z.B. http://www.bpb.de (Grundwissen Wirtschaft, in Themenblätter für die Grundschule: Grundriss Supermarkt) Lernorte: Supermarkt

Jahrgangsstufe 8

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Inhaltsfeld 2: Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung

Thema: Kaufen für die Müllhalde? Wie wirtschaftete ich zu Hause?

Zeitraumen: 6 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
- Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt - Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts	Methodenkompetenz	... entnehmen mehreren Einzelmaterialeinlagen fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK2)	- Zusammentragen von gesammelten Müll und Haushaltsabfällen. (Vgl. Richtig einkaufen – (k)eine Kunst) - Die Schülerinnen und Schüler sortieren die Materialien für die verschiedenen Entsorgungswege anhand von Symbolen auf den Verpackungen. - Sie diskutieren Möglichkeiten der Müllvermeidung bei Einkäufen, - und beurteilen den Nutzen verschiedener Umweltsiegel. - Augen auf beim Getränkekauf! – Einweg- und Mehrwegflaschen	- deutliche Kennzeichnung der Symbole auf den Verpackungen, die sich in der Schulküche wiederfindet
	Handlungskompetenz	... entwickeln auch in kommunikativen zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für einfache fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK3) ... vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK5)		- taktile Unterscheidung der Verpackungsarten und auch Einweg- und Mehrwegflaschen erarbeiten
Vorhabenbezogene Absprachen				
Links: http://www.globaleducation.ch (Unterrichtsmaterialien und Filme zur Müllvermeidung und nachhaltigem Konsum)				

Jahrgangsstufe 8

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Inhaltsfeld 2: Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung

Thema: Restlos gut? Kochen mit Lebensmittelresten

Zeitraumen: 8 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts	Methodenkompetenz	- Entnehmen mehreren Einzelmaterialien fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK2) - präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14)	- Regeln für die Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln, Einfrieren von Speisen - Informationen über die Vernichtung von genießbaren Lebensmitteln in Deutschland (z.B. Dokumentation „Taste the Waste“) - Internetrecherche zu Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung (z. B. Foodsharing oder Rezeptbörsen) - Recherchieren von Rezepten, Lebensmittelreste - Restegericht kochen und präsentieren.	- Möglichkeiten der Lebensmittelkennzeichnung erarbeiten (Beschriftung, verschiedene Verpackungsarten verwenden...)
	Handlungskompetenz	Entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für einfache fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK3)		

Vorhabenbezogene Absprachen

Lernmittel:

- Dokumentation "Taste the waste" von Valentin Thurn

Links:

- <https://www.zugutfuerdietonne.de>
- <http://foodsharing.de>
- <http://www.lebensmittel-sind-kostbar.at>
- <http://england.lovefoodhatewaste.com>

Jahrgangsstufe 8

2. Halbjahr: Inhaltsfeld 3: Ernährung und Esskultur

Thema: Andere Sitten, anderes Essen?

Zeitraumen: 4 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
- Einflussfaktoren auf das Essverhalten - Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen	Methodenkompetenz	... entnehmen mehreren Einzelmaterialien fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK2) ... präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14)	- Eigene Erfahrungen mit Ernährung in anderen Kulturräumen reflektieren - Fotoporträts von Essgewohnheiten in verschiedenen Ländern auswählen. - Geografische Einflüsse auf die Zusammensetzung von Speisen recherchieren. - Bedeutung von Speisen und Fasten bei kulturellen und religiösen Anlässen in verschiedenen Ländern - Beschäftigung mit gesundheitsförderlichen Wirkungen verschiedener Lebensmittel (evtl. Bedeutung von Genussgiften in unterschiedlichen Kulturen) - Erstellung von Plakaten auf der Grundlage der Fotoporträts mit Hintergrundinformationen zu den regionalen, historischen und religiösen Einflüssen auf die Esskultur	- Fotos durch konkrete Beispiele oder Lebensmittel ersetzen
	Handlungskompetenz	... entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für einfache fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK3)		- sehgeschädigten-spezifische Plakate oder auch Texte

Vorhabenbezogene Absprachen

Lernmittel:

- Karten oder Bilder zu geografisch bedingten Schwerpunkten bei Grundnahrungsmitteln
- Texte mit Hintergrundinformationen zu Essvorschriften

Links: <http://www.globaleducation.ch> (So essen sie! Fotoporträts von Familien aus 15 Ländern)

Fachübergreifende Kooperationen:

- Geografie
- Religion

Jahrgangsstufe 8

2. Halbjahr: Inhaltsfeld 3: Ernährung und Esskultur

Thema: Getrennt einkaufen – gemeinsam essen! Ein internationales Buffet zusammenstellen

Zeitraumen: 8 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen	Methodenkompetenz	... erheben selbständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK4) ... analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK7) ... präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14)	- Einkaufslisten für ein internationales Buffet erstellen. - Erkundung und Einkauf in verschiedenen Supermärkten - Auswertung der Beobachtungen mit Blick auf unterschiedliche Essgewohnheiten verschiedener Kulturen innerhalb von Deutschland. - Internationales Buffet zusammenstellen und präsentieren.	- Einkaufstechniken (Orientierung im Supermarkt/ Fragetechniken) üben und vertiefend anwenden
	Handlungskompetenz	... planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK7)		
Vorhabenbezogene Absprachen				
Lernmittel: - Rezepte für einfache Speisen, die für ein Buffet geeignet sind. Lernorte: - Erkundung verschiedener Supermärkte Feedback/Leistungsbewertung: - Internationales Buffet				

Jahrgangsstufe 9

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Zeitraumen: 6 Stunden

Thema: Unsere Schulmensa: ein kleiner Betrieb

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
- Lebensmittelhygiene im privaten Haushalt und im Betrieb - Sicherheit im privaten Haushalt und im Betrieb - Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt und im Betrieb	Methodenkompetenz	... recherchieren selbständig in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen. (MK 1) ... identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein. (MK 2) ... erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren. (MK 4) ... formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen. (MK 8) ... stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich. (MK 12)	- Recherche von Richtlinien für betriebliche Lebensmittelhygiene und Sicherheitsanforderungen - Erstellung von Beobachtungsbögen - Erkundung der Schulmensa mit Beobachtungsbögen zu den Aspekten Lebensmittelhygiene, Berufskleidung, Sicherheit - Expertenbefragung mit dem Leiter / der Leiterin der Schulmensa zur Arbeitsorganisation der Mensa, der Festlegung des Angebots und der Mengen - Wertschöpfungskette der Mensa erstellen: Zulieferer, Verarbeitung, Verkauf, Entsorgung - Berateripps entwickeln: Wie könnte unsere Schulmensa ihr Angebot und ihre Organisation verbessern?	- Lebensmittelbetriebe erkunden (Mensa, Großküche, Restaurantküchen etc.) evtl. auch Besuch BWB Soest (sehgeschädigten-spezifische Ausbildungsmöglichkeit Hauswirtschafter/in, Koch/in)

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
		... erstellen selbstständig Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen. (MK 13)		
	Handlungskompetenz	... entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um. (HK 3) ... erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum. (HK 4)		
Vorhabenbezogene Absprachen Methodische, didaktische Zugänge: • Erkundung, Expertenbefragung Links: • www.aid.de (Materialien im Shop: Wegweiser Schulverpflegung / Essen und Trinken in Schulen / Küchenhygiene für Profis) • http://www.bmelv.de (Ernährung / Gesunde Ernährung / Kita & Schule: Hier finden sich Downloads zur Qualitätsstandards) • www.vernetzungsstellen-schulverpflegung.de • http://www.in-form.de Feedback/Leistungsbewertung: • Schaubild der Mensaorganisation und Beratertipps				

Jahrgangsstufe 9

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Zeitraumen: 4 Stunden

Thema: Alles im Griff! Mehr Spaß beim Kochen durch Organisation

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
- Lebensmittelhygiene im privaten Haushalt und im Betrieb - Sicherheit im privaten Haushalt und im Betrieb - Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt und im Betrieb	Methodenkompetenz	...erstellen angeleitet Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten. (MK 13)	- Hygieneregeln für die Küche aufstellen. Wie wird die Küche der sauberste Raum in der Wohnung? - Vorratshaltung die Zeit und Geld spart: Was ist eine sinnvolle Grundausstattung von Lebensmitteln für die Küche? Wie kennzeichne ich Vorräte, verbrauche sie zu einem geeigneten Zeitpunkt und erneuere sie? - Erstellen und präsentieren eines ausgewogenen Wochenplans für Mahlzeiten.	-sehgeschädigten-spezifische Sicherheitsvorkehrungen in der Küche -sehgeschädigten-spezifischen Arbeitsplatzorganisation - Kennzeichnung von Lebensmitteln
	Handlungskompetenz	...erstellen aus einer vorgegebenen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum. (HK 4)	- Muss Kochen teuer sein? Abschätzen der Kosten für die Umsetzung des Wochenplans. - Was kann man einfrieren und wie mache ich das?	

Vorhabenbezogene Absprachen

Lernmittel:

- Wochenplaner für Mahlzeiten im Internet recherchierbar

Feedback/Leistungsbewertung:

- Präsentation eines Wochenplans für die Mahlzeiten und Kalkulation der Kosten

Jahrgangsstufe 9

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Zeitraumen: 2

Thema: Achtung – heiß und fettig! In der eigenen Küche sicher arbeiten

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigtenspezifische Modifikation
Sicherheit im privaten Haushalt und Betrieb	Methodenkompetenz	- entwickeln selbstständig Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte. (MK 11) ... stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich. (MK 12)	- Inspektion der Küche im eigenen Zuhause: Wo sind Gefahrenquellen? - Verfassen eines Leitfadens: Achtung! Heiß und fettig! Tipps für die Sicherheit in der eigenen Küche	Gefahrenquellen bezüglich der Sehschädigung herausfinden und beseitigen
	Handlungskompetenz	erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum. (HK 4)		
Vorhabenbezogene Absprachen				
Methodische, didaktische Zugänge: - Erkundung Lernorte: - private Küche Feedback/Leistungsbewertung: - Leitfaden zur Sicherheit in der eigenen Küche				

Jahrgangsstufe 9

2. Halbjahr: Inhaltsfeld 4: Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion

Zeitraumen: 6

Thema: Tomaten im Winter? Kein Problem!

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten spezifische Modifikation
Erzeugung und Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln	Methodenkompetenz	... identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein. (MK 2) ... identifizieren selbständig Lebensmitteleigenschaften. (MK 5) ... analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme. (MK 7) ... identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander. (MK 9) ... analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor. (MK 10)	- Analyse eines Fallbeispiels: Woher kommen Tomaten im Winter? Anbaumethoden und Probleme von Monokulturen in Spanien. (Wasserversorgung, Müllentsorgung, Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, Verarmung der Biodiversität) - Was haben wir mit Spanien zu tun? Auswirkungen von Konsumverhalten - Gemüse aus der Region – wo kann man das kaufen und ist das immer teuer? Besuch auf dem Wochenmarkt - Kochen mit Jahreszeiten: Ein Saisongericht kochen.	
	Handlungskompetenz	... be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1)		- Schwerpunkt auf geschmackliche/ taktile Unterscheidung legen

Vorhabenbezogene Absprachen

Methodische, didaktische Zugänge:

- Fallbeispielanalyse

Lernmittel:

- Film: We feed the world

Links:

- www.youtube.com (Globus TV: Spanische Tomaten)
- www.wdr.de/tv/quarks (Pestizide in Tomaten)
- www.aid.de (Saisonkalender / Filmclip: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?)
- www.globaleducation.ch (Nachhaltig genießen: Rezeptbuch)

Lernorte:

- Wochenmarkt

Fachübergreifende Kooperationen:

- Geografie
-

Jahrgangsstufe 9

2. Halbjahr: Inhaltsfeld 4: Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion

Zeitraumen: 6 Stunden

Thema: Fair gehandelt?

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln	Methodenkompetenz	...entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK3) ...analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK6) ...erstellen selbständig Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 13)	- Beschreibung von herkömmlichen und fairen Handelsketten anhand eines Lebensmittels (z.B. Orangensaft oder Kakao) - Entwicklung von fairem Handel in Deutschland	
	Handlungskompetenz	...entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf um (HK 3) ...nehmen andere Positionen an und vertreten diese. (Perspektivwechsel) (HK 6) ...planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dies aus (KH 7)	<i>Informationsstand zum fairen Handel (z.B. beim Schulfest) oder Bewerbung als „Fairtrade-Town“ bzw. „Fairtrade-School“ / Wettbewerb „Fairste Klasse“</i>	- Schwerpunkt auf geschmackliche/taktile Unterscheidung legen

Vorhabenbezogene Absprachen

Methodische, didaktische Zugänge:

- Projektarbeit

Links:

- www.globaleducation.ch (Fairer Handel – Sensibilisierung für Nachhaltigkeit im Konsum / Nachhaltige Verkaufsförderungsaktion Fairtrade)
- <http://www.fairtrade-deutschland.de>
- <http://www.fairtrade-towns.de/fairtrade-towns>
- <http://www.fairtrade-schools.de>

Außerschulische Partner:

- Fairtrade

Feedback/Leistungsbewertung:

- Organisation, Durchführung und Auswertung eines Projektes

Jahrgangsstufe 10

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 4: Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion

Thema: Ist Bio immer besser? Vergleich von konventioneller und zertifizierter biologischer Landwirtschaft

Zeitraumen: 6 Stunden+ Unterrichtsgang

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
• Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln	Methodenkompetenz	• ... recherchieren selbständig in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen. (MK 1) • ... erheben selbständig Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren. (MK 4) • ... formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen. (MK 8) • ... entwickeln selbständig Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte. (MK 11) • ... stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe auch adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich. (MK 12)	• Haltungsbedingungen auf dem konventionellen und dem Bio-Hof erkunden. • Ist Bio besser? Positionen zur konventionellen Landwirtschaft und Bio-Höfen recherchieren und diskutieren. • Bio-Siegel: Zeichen von Qualität?	Unterrichtsgang in Lebensmittelbereiche (z. B. BBW Soest, falls noch nicht erfolgt)

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
	Handlungskompetenz	... erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum. (HK 4) ... vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf. (HK 5)		
Vorhabenbezogene Absprachen				
Methodische, didaktische Zugänge: ▪ Erkundung Links: ▪ http://www.oekolandbau.de (Portal für Unterrichtsmaterial) ▪ http://www.wdr.de/tv/markt (Bio oder konventionell: Filmbeitrag) ▪ http://www.zdf.de/ZDFmediathek (hallo deutschland: Bio contra konventionell) Suchmaschine: „Bio-Siegel und Öko-Zeichen“ Lernorte: ▪ Bio-Hof oder konventioneller Hof Feedback/Leistungsbewertung: Plakate: Bio oder konventionell?				

Jahrgangsstufe 10

1./2. Halbjahr: Inhaltsfeld 5: Berufe im haus- und ernährungswirtschaftlichen Umfeld

Thema: Reine Mädchensache? Berufe im Bereich von Ernährungs- und Hauswirtschaft

Zeitraumen: 4 + Berufserkundung

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
- Berufsfelder - Tätigkeitsfelder - Anforderungsprofile	Methodenkompetenz	... recherchieren selbständig in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen. (MK 1) ... identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein. (MK 2)	- Brainstorming zu Berufen aus dem Bereich der Ernährungs- und Hauswirtschaft - Internetrecherche zur Erweiterung des Berufsspektrums und Recherche zu Tätigkeitsfeldern - Vergleich von Anforderungsprofilen und persönlichen Stärken und Schwächen sowie Interessen.	Unterrichtsgang in Lebensmittelbereiche (z. B. BBW Soest, falls noch nicht erfolgt)
	Handlungskompetenz	... erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum. (HK 4)	Erkundung einzelner Berufe	

Vorhabenbezogene Absprachen

Methodische, didaktische Zugänge:

- Internetrecherche, Erkundung

Außerschulische Partner:

- BIZ

Links:

<http://berufenet.arbeitsagentur.de>
www.planet-beruf.de/
<http://www.ausbildung.net/>

Jahrgangsstufe 10

2.Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Thema: Wie schmeckt der Abschluss? Ein Themenmenü zur Schulentlassung

Zeitraumen: 8 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigtenspezifische Modifikation
Planung und Umsetzung eines Themenmenüs	Methodenkompetenz	... analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme. (MK 7) ... präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten. (MK 14)		Einsatz und Anwendung der sehgeschädigten-spezifischen Hilfsmittel, Arbeitstechniken und Sicherheitsvorkehrungen
	Handlungskompetenz	... be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel. (HK 1) ... bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen. (HK 2)		

Beispielplan für die Lerninhalte im Bildungsgang Geistige Entwicklung

(Quelle: Kerncurriculum für den Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung, Niedersächsisches Kultusministerium)

Rechteckiges Ausschneiden

Angestrebte Kompetenzen	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler orientieren sich in haushaltsbezogenen Arbeitsbereichen.	• Gerüche und Geräusche wahrnehmen • Funktionsbereiche kennen • Gegenstände und Geräte kennen • sich an Beschriftungen, Piktogrammen und Bildern orientieren	- o Vorratsbereich, Spülbereich etc. - o Suchspiele, Kimspiele - o Sortierspiele
bereiten einen Arbeitsplatz vor.	• Hygienemaßnahmen einhalten • Arbeitsplatz organisieren	- o Hände und Fingernägel säubern, Haare zusammenbinden, Schürze umbinden - o frische Spültücher, Geschirrtücher und Handtücher bereitlegen - o Arbeitsmaterialien nacheinander holen und auf dem Arbeitstisch anordnen - o Abfallbehälter bereitstellen
arbeiten an einem Arbeitsplatz.	• wiederkehrende Ordnungsmaßnahmen kennen und erledigen • individuelle Ordnung am eigenen Arbeitsplatz entwickeln	- o tägliche Verrichtungen (Tische decken und abräumen, Tische abwischen, Geschirr spülen, fegen etc.) im Rahmen eines Ämterplans durchführen - o verschmutzte und saubere Arbeitsmaterialien getrennt voneinander ablegen
bewahren Nahrungsmittel sachgerecht auf.	• geeignete Behältnisse kennen • geeignete Aufbewahrungsorte kennen • notwendige Hygienemaßnahmen beachten • die Bedeutung eines Verfallsdatums kennen	- o Ein- und Umfüllübungen - o Vorratsschrank, Kühlschrank, Gefrierfach - o Nahrungsmittel in saubere Behältnisse füllen und sachgerecht verschließen - o Nahrungsmittel nach Verfallsdatum sortieren
entwickeln Sicherheitsbewusstsein beim Arbeiten im Haushalt.	• mögliche Gefahrenquellen erkennen • sich gegenüber Gefahrenquellen sachgerecht verhalten • auf die Sicherheit anderer achten	- o heißer Dampf, scharfe Schneidewerkzeuge, elektrischer Strom, giftige Putzmittel - o Werkzeuge sachgerecht tragen (zum Beispiel Messerklinge beim Tragen nach unten halten)

Fachgerechtes Arbeiten im Haushalt

Ernährung

Mahlzeiten und Esskultur

Die Einnahme gemeinsamer Mahlzeiten nimmt im Schulalltag einen besonderen Raum ein. Die Schülerinnen und Schüler erfahren Mahlzeiten nicht nur als Befriedigung grundlegender Bedürfnisse, sondern als ein wesentliches gesellschaftliches Ereignis unserer Kultur. Dies erstreckt sich von der Einnahme von Mahlzeiten im Schulalltag bis hin zur Einnahme von Mahlzeiten im öffentlichen Raum. Durch die Ausgestaltung der Mahlzeiten, das gemeinsame Vorbereiten, die Möglichkeit zum Gespräch und zur Entspannung und das Erleben von Gemeinschaft erhalten Mahlzeiten einen besonderen sozial-emotionalen Stellenwert.

Angestrebte Kompetenzen	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler bereiten Mahlzeiten im Schulalltag vor.	• Esszubehör kennen • Funktionen von verschiedenem Besteck und Geschirr kennen • den Tisch decken • Grundregeln des Tischdeckens einhalten • Tischdekoration und Tischschmuck auswählen	- o Besteck und Geschirr, Servietten, Tisch-Sets, ggf. besonderes Besteck und Geschirr für Linkshänder bzw. aus dem Reha-Bedarf - o Auflegebestecke, flache Teller / tiefe Teller, Dessertschalen etc. - o Eins-zu-Eins-Zuordnungen üben, Zusammenhang zwischen Teilnehmenden und notwendigem Gedeck herstellen - o Tischsets als Hilfestellung
nehmen Mahlzeiten im Schulalltag ein.	• regelmäßig Mahlzeiten einnehmen • sich Essen geben lassen	- o Frühstückszeiten, Teepausen, Mittagessenzeiten etc. - o Bereitschaft wecken, sich das Essen in den Mund geben zu lassen - o Essen auf den Teller portionieren lassen

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Angestrebte Kompetenzen	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
	• Tischregeln erstellen • Tischregeln einhalten	o gemeinsame Erarbeitung von Essensregeln
bereiten Mahlzeiten im Schulalltag nach.	• Tisch abräumen • Tisch und Tischsets abwischen • Geschirr spülen und abtrocknen	- o Abräumhilfen wie Wagen, Geschirr- oder Besteckkisten etc. anbieten - o Ämterplan einführen
unterscheiden Mahlzeiten zu besonderen Anlässen von regelmäßigen Mahlzeiten im Schulalltag.	• besondere Anlässe erkennen • entsprechende Vorhaben planen und umsetzen	o Geburtstagsfeiern, Besuche der Partnerklasse, Besuche bei Mitschülern oder Lehrern, Picknick, Sportfeste etc.
bereiten den Besuch in einem gastronomischen Betrieb vor (Essen gehen).	• gastronomischen Betrieb auswählen • Tischreservierung vornehmen • angemessene Bekleidung auswählen • notwendigen Geldbetrag überschlagen und Portemonnaie vorbereiten	- o Café, Restaurant, Eisdielen, Größe des Lokals, auf Barrierefreiheit achten etc. - o telefonische Anfragen stellen, vor Ort Tisch reservieren lassen etc. - o siehe KC Textiles Gestalten - o siehe KC Mathematik
nehmen Mahlzeiten in gastronomischen Betrieben ein.	• Speisekarte lesen und selbständig Auswahl treffen • Gericht selbständig bestellen • Tischregeln einhalten • sich im öffentlichen Raum angemessen verhalten • die Rechnung bezahlen	- o siehe KC Kommunikation/Deutsch - o ggf. Hilfestellungen geben - o Kommunikationsregeln beachten - o Trinkgeld thematisieren - o Rechnung und Rückgeld kontrollieren
	• andere Essgewohnheiten von den eigenen unterscheiden • andere Essgewohnheiten und –rituale nachempfinden • typische Gerichte anderer Kulturen kennen	- o Bilder oder Filme anderer Kulturen anbieten und entsprechend auswerten - o Schülerinnen und Schüler/Eltern aus anderen Kulturkreisen als Experten einbeziehen - o mit Händen oder Stäbchen essen - o typische Gerichte kochen

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

schmecken Nahrungsmittel.	- süß, sauer, bitter, scharf, salzig erkennen und benennen - Vorlieben und Abneigungen ausbilden	- Nahrungsmittel im natürlichen und gewürzten Zustand schmecken, Nahrungsmittel nach Geschmacksrichtungen sortieren - künstliche Aromen z.B. in Kaugummis mit dem natürlichen Geschmack vergleichen - Geschmacksrichtungen zu Bildkarten von Nahrungsmitteln zuordnen
---------------------------	---	---

Gesunde Ernährung

Die Übernahme von Verantwortung für eine ausgewogene Ernährung hat einen entscheidenden Einfluss auf die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit des Einzelnen. Dabei spielen sowohl die Kenntnisse von Nährstoffen in bestimmten Lebensmitteln als auch die empfohlene Menge für den Verzehr bestimmter Nahrungsmittel pro Tag eine wesentliche Rolle. Bei der Planung von Unterricht sind die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Thema „Gesunde Ernährung“ zu beachten. (vgl. FB Sachunterricht)

Angestrebte Kompetenzen	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler erkennen gesunde und ungesunde Nahrungsmittel.	- Obst, Gemüse, Milch- und Vollkornprodukte als gesunde Nahrungsmittel erkennen - fett- und zuckerhaltige Nahrungsmittel als ungesunde Nahrungsmittel erkennen	- Lebensmittel bewerten - Lebensmittel nach „gesund“, „nicht zu viel davon essen“ und „meiden“ bewerten
kennen Nährstoffe und ordnen sie entsprechenden Nahrungsmitteln zu.	- Eiweiße als Baumaterial für den Körper und in Nahrungsmitteln erkennen - Kohlehydrate als Brennstofflieferanten in Nahrungsmitteln erkennen - Fette als Brennstofflieferanten in Nahrungsmitteln erkennen - Vitamine als Schützer des Körpers erkennen und vitaminhaltige Nahrungsmittel benennen können - mineralstoffhaltige Nahrungsmittel als Schützer des Körpers erkennen und mineralstoffhaltige Nahrungsmittel benennen können - wissen, dass der Körper Wasser benötigt	- Fleisch, Milch, Eier als eiweißhaltige Produkte vorstellen - Brot, Teigwaren, Reis, Kartoffeln als kohlehydrathaltige Produkte vorstellen - Fette, Öle, Butter, Margarine als fetthaltige Produkte vorstellen - Ost und Gemüse als vitaminhaltige Produkte vorstellen - Vollkornprodukte, Milchprodukte als mineralstoffhaltige Produkte vorstellen - Zuordnungsspiele

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

setzen sich mit Essverhalten auseinander.	• Hunger- und Sättigungsgefühl erleben und entsprechend handeln • sich mit eigenem Essverhalten auseinandersetzen • sich mit gestörtem Essverhalten auseinandersetzen • verschiedene Diäten vergleichen und beurteilen • Verantwortung für die eigene Ernährung übernehmen	- o angemessene Mengen essen - o Adipositas, Anorexie, Bulimie
---	--	---

Zubereitung von Speisen

Grundfertigkeiten zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln.

Die Vermittlung der Grundfertigkeiten erfolgt entsprechend den Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler. Es ist darauf zu achten, dass die genannten Grundfertigkeiten nicht isoliert, sondern innerhalb eines Themas geübt werden. Im Umgang mit Geräten müssen individuelle Hilfen, wie z.B. feststehende Schüsseln oder Reiben, gefunden werden. Kleingeräte wie Eiertrenner, Zwiebelhalter, Rettich- oder Ananasschneider erleichtern die Verarbeitung von Nahrungsmitteln. Beim Üben von Messvorgängen kann je nach den individuellen mathematischen Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler sowohl mit nicht normierten als auch mit normierten Maßen gearbeitet werden.

Angestrebte Kompetenzen	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler entnehmen Nahrungsmittel.	• Nahrungsmittel festhalten, greifen, loslassen • verschiedene Verpackungen öffnen • Nahrungsmittel sachgerecht entnehmen • Verpackungen sachgerecht entsorgen • Nahrungsmittel transportieren	- o Deckel von Gläsern aufschrauben, Dosenöffner benutzen, Plastik- und Papierverpackungen öffnen - o Ausgießen, Umfüllen, mit Besteck entnehmen etc. - o Sortierspiele - o mit dem Servierwagen, auf dem Rollstuhltisch, auf dem Tablett
reinigen Nahrungsmittel sachgerecht.	• die Notwendigkeit der Reinigung von Nahrungsmitteln kennen	o Obst im Ganzen waschen; Lauch, Blattsalat erst zerkleinern, dann waschen; stark verschmutzte Nahrungsmittel abbürsten
bearbeiten Nahrungsmittel mit der Hand.	• Nahrungsmittel schälen • Nahrungsmittel zupfen • Nahrungsmittel brechen • Nahrungsmittel streuen	- o Mandarine, Banane - o Kräuter, Johannisbeeren, Salat - o Bohnen, Brot - o Gewürze, Käse

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

	• Nahrungsmittel kneten • Nahrungsmittel formen	- o Teige - o Bouletten, Knödel, Plätzchen
kennen die Handhabung von Messern.	• die scharfe Seite des Messers kennen • das Messer sachgerecht halten • verschiedene Messer verwenden und sie bedarfsbezogen kennen	
bestreichen Nahrungsmittel mit dem Messer.	• das Tafelmesser kennen und verwenden • Halte- und Aktionshand koordinieren • Menge des Aufstrichs portionieren	- o verschiedene Brotsorten bestreichen: Vollkornbrot, Knäckebrötchen, Brötchen - o das Brot festhalten und den Aufstrich mit ausreichendem Druck verteilen
zerkleinern Nahrungsmittel mit dem Messer.	• Nahrungsmittel beim Schneiden mit dem Tunnelgriff festhalten • Sägebewegungen ausführen • in verschieden große Stücke schneiden • in verschiedene Formen schneiden • mit dem Wiegemesser umgehen	- o Scheiben, Würfel - o Zwiebeln, Kräuter
schneiden Nahrungsmittel aus.	• verdorbene Stellen an Obst und Gemüse entfernen • Kerngehäuse ausschneiden • Obst entsteinen • mit verschiedenen Ausstechern umgehen	- o Äpfel, Birnen - o mit Messer, mit Entsteiner - o Kernhausausstecher
schaben und schälen Nahrungsmittel.	• Gemüse schaben • Arbeitsrichtung beachten • Gemüse mit verschiedenen Schälmessern schälen	- o Möhre, Rettich - o vom Körper weg arbeiten - o Kartoffeln, Äpfel, Möhren
zerdrücken Nahrungsmittel.	• mit der Gabel zerdrücken • mit dem Mörser zerdrücken	- o Bananen, Kartoffeln - o Kräuter, Gewürze
pressen Nahrungsmittel.	• Handhabung einer Zitruspresse kennen (Drehbewegung und Krafteinsatz) • mit einer elektrischen Presse umgehen • Kartoffeln durch eine Presse drücken	- o Saft herstellen, mit Zitronensaft würzen - o Saftbar - o Knödel, Kartoffelbrei
reiben und hobeln Nahrungsmittel.	• mit unterschiedlichen Reiben reiben • unterschiedliche Reibeflächen verwenden • verschiedene Nahrungsmittel reiben • Nahrungsmittel hobeln	- o feststehende, bewegliche, elektrische Reiben - o rohe Kartoffeln, getrocknete Brötchen, Käse, etc. - o Gurken, Rettich, Zwiebeln

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

verwenden das Nudelholz und Ausstechformen.	• das Ausrollen vorbereiten • verschiedene Teigsorten ausrollen • Druck beim Ausrollen dosieren • auf unterschiedlichem Untergrund ausrollen • Formen aus dem ausgerollten Teig ausstechen	- o Nudelholz und Untergrund mit Mehl bestreuen - o Mürbeteig, Quark-Öl-Teig, Hefeteig - o auf dem Brett, auf dem Tisch, auf dem Blech - o Plätzchen, Dekorationen aus Marzipan, Obst als Dekoration ausstechen
messen Nahrungsmittel ab.	• mit nicht normierten Maßen messen • den Messbecher verwenden • verschiedene Skalen auf dem Messbecher finden und lesen • wiederholte Kontrolle beim Einfüllen der Flüssigkeiten durchführen • mit der Waage wiegen • die Mengenangaben im Rezept mit den Mengenangaben auf dem Messgerät vergleichen • erkennen, ob die abgemessene Menge zu groß, zu klein oder passend ist • Konsequenzen aus einer falsch gemessenen Menge ziehen	- o Löffel, Tasse, gehäufte und normale Löffelmenge - o (vgl. FB Mathematik Kap. 4.3) - o als Hilfe Markierungen anbringen - o auf Null stellen, Nahrungsmittel einfüllen - o dazugeben oder abnehmen

Zubereitung von Speisen

Der Zubereitung von Speisen liegt jeweils ein Rezept zu Grunde. Es enthält Angaben zu den benötigten Nahrungsmitteln und ihren Mengen, zu den einzelnen Arbeitsmitteln und Küchengeräten. Die Darstellung der Inhalte orientiert sich an den Lesefähigkeiten der Schülerinnen und Schüler z.B. als Bildrezept, kombiniertes Bild-Wort-Rezept, kombiniertes Bild-Satz-Rezept oder Textrezept. Die Komplexität des Rezepts muss sich an den kognitiven Möglichkeiten der Schülerinnen und Schüler orientieren.

Angestrebte Kompetenzen	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler nehmen die Zubereitung von Speisen wahr.	• das Zubereiten verschiedener Speisen erleben	o Zutaten schmecken, Umrührgeräusche hören, Vibrationen des Handrührgeräts spüren
kennen Grundfertigkeiten für die Zubereitung von Speisen.	• Speisen belegen • Speisen bestreichen	- o Brote, Brötchen belegen, Kuchen mit Obst belegen etc. - o Brote bestreichen, Pausenimbiss etc.

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

	• Speisen garnieren • Speisen mischen • Speisen rühren • Speisen unterheben • führen die verschiedenen Arbeitsschritte fachgerecht aus	- o Kalte Platten, Buffet etc. - o Salat, Obstsalat etc. - o Quarkspeisen, Kuchenteig etc. - o Eischnee unterheben etc.
bereiten eine kalte Speise nach Rezept zu.	• verschiedene kalte Speisen kennen • ein Rezept lesen • erforderliche Arbeitsschritte planen • Arbeitsschritte fachgerecht umsetzen • eine Speise abschmecken	- o Müsli, Desserts, Salate, Mixgetränke - o Bildrezepte, Textrezepte - o mit Hilfe von Fotos, Bildern und Bildreihen, Texten, auf denen Zutaten und Tätigkeiten abgebildet sind - o Bilder in die Reihenfolge der Arbeitsschritte ordnen, Tätigkeit – Gegenstand – Bild – Text zuordnen, Bilder mit Wörtern und Texten versehen - o probieren, Geschmack beschreiben, bei Bedarf nachwürzen
bereiten eine warme Speise nach Rezept zu.	• verschiedene warme Speisen kennen. • Rezept lesen, Arbeitsschritte planen (siehe kalte Speisen)	o Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Pizza, Fertiggerichte etc.
erwärmen und garen im Backofen.	• die Bestandteile des Backofens kennen • Speisen kennen, die im Backofen zubereitet werden • geeignete Gefäße auswählen • den Backofen einstellen • Backzeit kennen und einhalten • Gefahrenquellen beim Umgang mit heißen Nahrungsmitteln kennen und vermeiden	- o Schalter-Zuordnung, Kontrolllampen - o Fertigpizza, Toasts, Gebäck, Backpfel, Aufläufe - o hitzefeste Pfannen, Auflaufformen, Garfolien - o Auswahl des Rosts oder Backblechs, Gradzahl, Ober- und Unterhitze, Umluft - o Kurzzeitwecker - o Topflappen verwenden, Untersetzer zum Abstellen benutzen, Umgang mit überhitztem Fett
erwärmen und garen auf dem Herd.	• die Bestandteile eines Herds kennen • verschiedene Speisen kennen, die gekocht werden • verschiedene Speisen kennen, die gebraten werden • geeignete Gefäße auswählen • den Siedepunkt von Flüssigkeiten erkennen • den Kochvorgang kontrollieren • Anbrennen und Überkochen verschiedener Nahrungsmittel vermeiden	- o Schalter und Herdplatten einander zuordnen, Kontrolllampen - o Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse, Suppen - o Kartoffelpuffer, Fischstäbchen, Bratwurst, Schnitzel - o Topf, Pfanne - o Dampfentwicklung, Blasenbildung - o Topf von der Herdplatte nehmen, Temperatur rechtzeitig reduzieren

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

	• Speisen sachgerecht zubereiten • den Umgang mit verschiedenen Herdarten kennen	- o kochen, braten, dämpfen - o Elektroherd, Gasherd, Ceranfeld, Induktionsherd
erwärmen und garen in der Mikrowelle.	• die Bestandteile einer Mikrowelle kennen • geeignetes Geschirr auswählen • verschiedene Speisen kennen, die in der Mikrowelle zubereitet werden • Einstellungen für verschiedene Funktionen und Nahrungsmittel sachgerecht vornehmen	- o Schalter zur Zeiteinstellung, Schalter zur Temperatureinstellung - o Getränke erwärmen, Fertiggerichte erhitzen
erwärmen Fertig- und Halbfertiggerichte.	• Fertig- und Halbfertiggerichte kennen • Anleitungen auf der Verpackung erlesen • die Zubereitungsanleitung ausführen • Gerichte mit Frischkost aufwerten • Kostenvergleich zwischen Fertigprodukten und Frischwaren vornehmen	- o Desserts, Suppen, Kartoffelbrei, tiefgefrorene Produkte wie Fischstäbchen, Pommes frites - o mit Hilfe der Bilder, des Textes - o Gemüse zu Fertiggartoffelbrei, Fertigpizza mit Gemüse belegen, Salat zu Fischstäbchen
servieren Speisen.	• Speisen angemessen anrichten • Speisen servieren	o Brote auf Platten, Desserts in Schalen, Dekorationen anlegen

Selbständigkeit in der Haushaltsführung

Einkauf

Einkaufen ist ein zentraler Bestandteil selbständiger Haushalts- und Lebensführung. Das Einkaufen wird nach anfänglich spielerischen Einstiegen (z.B. mit dem Einkaufsladen) im Rahmen von Unterrichtsgängen erlernt. Mit zunehmender Sicherheit bewältigen die Schülerinnen und Schüler den Einkaufsgang selbständig.

Eine enge Verknüpfung besteht zu den Lernbereichen Deutsch (Einkaufszettel schreiben und lesen), Mathematik (Umgang mit Geld) und dem Curriculum Mobilität.

Angestrebte Kompetenzen	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler bereiten den Einkauf vor.	• Einkaufszettel erstellen • Einkaufsplan (für evtl. unterschiedliche Einkaufsorte) festlegen • Portemonnaie für den Einkauf vorbereiten • Einkaufsbeutel/-korb vorbereiten	- o Einkaufszettel in Verbindung mit einem Rezept erarbeiten - o mit Fotos/Piktogrammen/schriftlichen Einkaufslisten „Inventarlisten“ abgleichen, Vorräte kontrollieren - o Einkaufszettel lesen, überlegen, wo was gekauft werden soll und kann, Warenzuordnungsspiele z.B. mit Bildkarten (Bäckerei, Metzgerei, Gemüseladen, Supermarkt etc) - o zu bezahlenden Betrag rechnerisch überschlagen, genügend Geld einpacken - o evtl. Plastikmünze für den Einkaufswagen einpacken - o evtl. Pfandflaschen einpacken, abschätzen, wie viele Beutel für die Waren benötigt werden
gehen einkaufen.	• verschiedene Einkaufsorte kennen und aufsuchen (Bäckerei, Metzgerei, Supermarkt, Wochenmarkt, Drogerie) • sich in der Öffentlichkeit angemessen verhalten • sich in bekannten und unbekannten Geschäften orientieren • Einkaufskorb oder -wagen holen	- o über Spiele und Unterrichtsgänge verschiedene Warenanbieter und Einkaufsläden kennen lernen - o Kommunikationsübungen im Supermarkt: nachfragen, wo Waren zu finden sind, was Waren kosten etc. - o Unterrichtsgänge in unterschiedliche Geschäfte, nicht immer denselben Supermarkt aufsuchen - o Bedienung des Wagens mit einer Münze oder einem Einkaufschip üben - o Sinn und Zweck von Flaschenfächern, Taschenhaken, Kindersitzen an Einkaufswagen erklären

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

	• Waren finden • sich an der Kasse anstellen • bezahlen • Waren für den Transport einpacken	- o Orientierungsübungen zu verschiedenen Warengruppen im Supermarkt vor Ort - o Rituale bei Einkaufsgängen üben - o Übungen im Klassenraum, Simulation von Bezahlungssituationen, Spiele mit dem Einkaufsladen - o angemessen mit zerbrechlicher/empfindlicher Ware umgehen, z.B. Eier, Gläser, Obst/Gemüse - o ökonomisches Packen üben, Taschen nicht zu schwer bepacken
bereiten den Einkauf nach.	• Warencettel kontrollieren • Einkäufe auspacken und einräumen • Geld abrechnen	- o Abgleich zwischen Warencettel und eingekauften Waren - o Waren in den Haushalt bzw. in den Klassenraum einsortieren (z.B. Mehl, Eier, Spülmittel), Zuordnungsübungen „Kühlschrank“, „Vorratsschrank“, „Putzmittel“ - o Differenzbetrag nachzählen bzw. auf Richtigkeit überprüfen, bei Einkäufen für Rezepte zur Zubereitung von Speisen den „Pro-Kopf-Betrag“ errechnen

Umgang mit Haushaltsgeräten

Die selbständige Bedienung und Handhabung von Haushaltsgeräten sowohl manueller als auch elektrischer Art ermöglicht den Schülerinnen und Schülern eine zunehmend eigenständige Bearbeitung von Rezepten zur Zubereitung von Speisen sowie die eigenständige Reinigung und Pflege des Haushalts. In wachsendem Maße werden die Schülerinnen und Schüler somit auf die weitgehend selbständige Bewirtschaftung eines Haushalts und damit auf das selbständige Wohnen vorbereitet. Durch den ständig wiederkehrenden Einsatz von Geräten z.B. im Rahmen von Speisenzubereitungen oder im Rahmen des Ämterplans wird der sichere Umgang mit Geräten erreicht. Aufgrund ihres geringeren Gefahrenpotenzials sind handbetriebene den elektrischen Haushaltsgeräten zunächst vorzuziehen. Auf Gefahren in der Handhabung elektrischer Geräte wird bei jedem Einsatz hingewiesen. (vgl. FB Sachunterricht, 5.5.1)

Angestrebte Kompetenzen	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler gehen mit handbetriebenen Haushaltsgeräten um.	• verschiedene Geräte ausprobieren, kennen lernen und situationsgerecht einsetzen	o Vorstellung von und Übungen mit Geräten wie Ananasschneider, Eiertrenner, Zwiebelhacker, Wassersprudler, Getreidemühle, Pfeffermühle, handbetriebenes Rührgerät etc.

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

gehen mit elektrischen Haushaltsgeräten um.	• Ein-/Ausschalter kennen und bedienen • verschiedene Geräte ausprobieren und kennen lernen • Geräte situationsgerecht einsetzen	- o verschiedene Schalter mit Handführung bedienen und auf Ursache-Wirkung aufmerksam machen - o Geräte vorstellen und mit Handführung bedienen lassen: Wasserkocher, Staubsauger, Handrührgerät, Kaffeemaschine, Toaster, Mikrowelle, Waschmaschine, Geschirrspüler etc. - o Situationen: Frühstück, Wäsche, Raumpflege
kennen Gefahren von Haushaltsgeräten.	• elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht in Wasser getaucht werden • vor dem Reinigen Stecker ziehen • Gefahren von Kabeln kennen	o Bedienungsanleitungen gemeinsam lesen und besprechen
reinigen und pflegen Haushaltsgeräte.	• Geräte reinigen • Geräte zum Reinigen zerlegen und wieder zusammensetzen	

Grundfertigkeiten bei Reinigung und Pflege

Reinigungs- und Pflegetätigkeiten im Haushalt werden im Rahmen von eigenständigen Unterrichtseinheiten erarbeitet und fließen in alle Lernvorhaben an geeigneter Stelle entsprechend ein. Im Rahmen von Projekten können Schülerinnen und Schüler Reinigungs- und Pflegearbeiten für die Allgemeinheit übernehmen und sich in entsprechenden Arbeitstechniken üben. (vgl. *FB Gestalten, Bereich Textiles Gestalten*)

Angestrebte Kompetenzen	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler sorgen für Ordnung und Sauberkeit.	• Empfinden für Sauberkeit und Schmutz entwickeln • Empfinden für Ordnung und Unordnung entwickeln • anfallende Aufräumarbeiten selbständig erkennen und durchführen	- o Unterscheidungsübungen: schmutziger Raum/-sauberer Raum, gebrauchtes/ungebrauchtes Geschirr - o Unterscheidungsübungen: Tisch vor und nach dem Essen, Durcheinanderbringen des Arbeitsplatzes, Dinge „unordentlich“ verstecken - o Ämterplan einführen, anfänglich zu einer bestimmten Zeit und von einer bestimmten Person Ämter erledigen, später zeit- und personunabhängiger

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

	• individuelle Ordnung entwickeln	o Arbeitsplätze unter Anleitung einrichten, Ideen für individuelle Ordnung einstreuen, z.B. Stifthalter, Linkshänderplatz etc.
gehen mit Abfall um. (vg. FB Sachunterricht, 5.4.2)	• unterschiedliche Abfallsorten erkennen und trennen • Abfall beseitigen • Abfall vermeiden	- o Zuordnungsübungen von Abfallsorten, verschiedenfarbige Behälter zur Trennung nutzen, Behälter mit Piktogrammen/Ganzwörtern beschildern - o örtliche Abfallbeseitigungsverordnung lesen, Abfall entsprechend sortieren - o Unterrichtsgänge zum Recyclinghof, zur Mülldeponie, zu Containern unternehmen - o bei Einkaufsgängen etc. Beutel mitnehmen - o im Supermarkt auf geringe Verpackungsmengen achten
führen Reinigungsarbeiten aus.	• Reinigungsmittel kennen, dosieren und verwenden • Trockenreinigung wie trocken wischen oder bürsten, Staub saugen, ausreiben, kehren und polieren kennen und ausführen • Nassreinigung wie spülen und abtrocknen, reiben und nass wischen oder bürsten kennen und ausführen	- o Gefahren von Reinigungsmitteln bearbeiten (nicht essen, trinken, einatmen) - o Aufbewahrung von Reinigungsmitteln thematisieren - o Dosierungsanweisungen von Reinigungsmitteln lesen und anwenden - o Tische, Tafel, Boden, Möbel trocken abwischen - o Kleidung trocken ausbürsten, Schuhe trocken ausbürsten - o Staub saugen - o Sand ausreiben - o Boden, Schulhof, Tische mit verschiedenen Besen und Kehrgarnitur kehren - o Besteck oder Holz (Möbel) polieren, Politur verwenden - o mit Lappen, Bürsten, Schwämmen abwaschen - o Töpfe reinigen - o Fußböden, Arbeitsplatten reinigen - o Kleidung feucht ausbürsten

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

führen Pflegearbeiten aus.	• Pflegemittel kennen, dosieren und verwenden • Räume pflegen • Kleidung und Wäsche pflegen • Schuhe pflegen	- o siehe Reinigungsmittel - o Sanitäreinrichtungen reinigen und pflegen - o Böden z.B. Holz, Laminat etc. pflegen - o Betten im Schlafzimmer aufschütteln und machen, z.B. im Schullandheim, Klassenfahrt, Schulübernachtung - o Möbel im Klassenraum durch Reinigung pflegen - o Fenster putzen - o waschen, trocknen, bügeln, zusammenlegen, aufbewahren, reinigen, lüften etc. (vgl. <i>FB Gestalten</i>, 4 .3) - o Sport-/Stoffschuhe ausbürsten - o Lederschuhe eincremen und polieren - o je nach Anlass Schuhe putzen, z.B. Nikolaus, Fußballspiel, Wandertag - o Einrichten eines Schuhputz-Dienstes
----------------------------	---	---

Verbraucherverhalten

Angestrebte Kompetenzen	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler kennen ihre Rechte als Verbraucher.	• wissen, dass mangelhafte Ware reklamiert werden kann • wissen, welche Waren bei Nichtgefallen umgetauscht werden können • den Ablauf der Reklamation, des Umtauschs kennen und durchführen • über die eigene Geschäftsfähigkeit Bescheid wissen • zeitliche Rahmenbedingungen von Garantieansprüchen kennen • Kulanzverhalten im Alltag erleben	- o Besuch in der Verbraucherzentrale - o Rollenspiel einer Warenbeanstandung - o Beschwerde über einen Mangel im Geschäft vorbringen - o Garantietexte lesen
kennen die Ziele und die Wirkung von Werbung.	• sprachliche und gestalterische Merkmale der Werbung kennen • zwischen Informationen und Werbung unterscheiden • sich eine Meinung über ein beworbenes Produkt bilden • eigene Bedürfnisse entwickeln und benennen	- o Werbebeispiele im alltäglichen Leben sammeln - o Werbefilme ansehen - o Werbungen lesen - o Werbeagentur besuchen - o eigenes Produkt bewerben

4 Schulinterner Lehrplan Technik

der LVR-Johanniterschule Förderschwerpunkt Sehen, Duisburg

Der vorliegende Lehrplan wurde mit Hilfe des Kernlehrplans für die Hauptschule in Nordrhein-Westfalen Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Wirtschaft, Technik) erstellt. Weiterhin wurde sich an dem aktuellen Schulbuch starke Seiten Technik des Klett Verlages von 2013 orientiert und hierzu Seitenangaben gemacht.

Stundenverteilung

Jgst.	Hauswirtschaft	Technik	Wirtschaft	Summe Wochenstunden
7	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
8	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
9	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
10	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
	34 Stunden	34 Stunden (22 Stunden verplant, 12 Stunden frei wählbar)	34 Stunden	34 Stunden

Ein Halbjahr hat ca. 17 Wochen → 34 Wochenstunden pro Fachbereich → ca. 22 Stunden pro Halbjahr werden hier im schulinternen Curriculum verplant. Der Rest bleibt zur flexiblen Verwendung.

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Themenübersicht

Jgst. 7	Sicherheit am Arbeitsplatz	- Werkzeuge und Vorschriften
	Fertigungsprozesse	- Mein Gebrauchsgegenstand nach einer Vorlage – ist er auch gut zu gebrauchen? - Komplexe Pläne: Zeichnungen verstehen und anfertigen
Jgst. 8	Energieversorgung und -einsparung	- Energie – ein Luxusgut? - Verteilung und Verbrauch von Energie in privaten Haushalten - Strom kommt aus der Steckdose – ist er stets verfügbar? - Der Wirkungsgrad von Maschinen
Jgst. 9	Informations- und Kommunikationstechnik	- Stromkreise
Jgst. 10	Hardware und Software	- Rund um den PC - Nutzung von Programmen auf dem PC - Surfen im Internet

Berücksichtigung der Förderschwerpunkte Lernen und geistige Entwicklung

Die Berücksichtigung der beiden zusätzlich möglichen Förderschwerpunkte Lernen (LB) und geistige Entwicklung (GG) sind in dem hier vorliegenden Lehrplan fett gedruckt im Fließtext eingefügt.

Jahrgangsstufe 7

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 1: Sicherheit am Arbeitsplatz - Alles Neu: neuer Raum, neue Werkzeuge, neue Vorschriften

Zeitraumen: 4 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
- Technikräume und ihre Einrichtungen - Werkzeuge, Werkstücke, Werkstoffe und Werkzeugmaschinen	Sachkompetenz	- benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Maschinen in Technikräumen, - erklären sicherheitsrelevante Aspekte in Technikräumen, - unterscheiden unterschiedliche Werkzeuge, Werkstücke, Werkstoffe, und Werkzeugmaschinen.	- Verhaltensregeln/ Unfallverhütung im Technikraum - Maschinen und ihr Gefahrenpotential (Kabel, Strom, rotierende Bauteile) - einzelne Werkzeuge (und ihre Handhabung) - Werkstoffe und ihre Eigenschaften (Holz, Metall, Kunststoff) - ggf. Bohrmaschinenführerschein	- Verhaltensregeln in Großdruck und Braille aushängen - Raumbegehung besonders mit SuS mit hochgradiger Sehbehinderung (Wo befinden sich welche Dinge? Gefahren?) - besonders Gefahren ansprechen, die durch nahes Herangehen entstehen können (u.a. Dinge können ins Auge geraten (Stäube), scharfe Materialien, Sägeblätter können herausspringen) - unterschiedliche Werkstoffe ertasten, Unterschiede spüren
	Urteils- und Entscheidungskompetenz	- bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen, - entscheiden sich begründet für den Einsatz von Werkzeugen, Werkstoffen und Werkzeugmaschinen unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten.		
	Methoden- und Verfahrenskompetenz	... entnehmen mehreren Einzelmateriale fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung. (MK 1)		

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
	Handlungskompetenz	• be- und verarbeiten Werkstoffe (HK 1) • bedienen (Mess-) Geräte und Maschinen (HK 2)		
Lernmittel: • Werkstoffe, Werkzeuge und Werkzeugmaschinen im Technikraum • Memory: Werkzeuge und Werkzeugmaschinen Feedback/Leistungsbewertung: • Selbstbeurteilungs- und Fremdbeurteilungsbogen: Welches Werkzeug für welchen Werkstoff? Gefahren der Werkzeugmaschinen.				

Jahrgangsstufe 7

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 2: Fertigungsprozesse - Mein Gebrauchsgegenstand nach einer Vorlage – ist er auch gut zu gebrauchen?

Zeitraumen: 10 Stunden – 16 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
-Arbeitsplanung und -organisation im Technikraum - Bau eines Alltagsgegenstandes - Mess- und Prüfverfahren	Sachkompetenz	... erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Werkzeuge, Geräte und Werkstoffe. ... ordnen Materialien verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Werkzeuge und Geräte zu. ... beschreiben einfache Prozesse der Materialbearbeitung. ... benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität angefertigter Werkstücke.	•Wiederholung Handhabung und Funktion von Werkzeugen •Zuordnung von Werkzeugen zu unterschiedlichen Werkstoffen: Mit welchem Werkzeug kann ich <u>welchen</u> Werkstoff <u>wie</u> bearbeiten? •Planung und Produktion eines Gebrauchsgegenstandes (unter Berücksichtigung materialsparender Herstellung) (SuS mit LB oder GG erhalten vermehrt Unterstützung) •Bewertung des individuellen Produktes hinsichtlich Maße, Aussehen und Funktionalität (Bei SuS mit LB oder GG sind die Bewertungskriterien heruntergesetzt)	- je nach Grad der Behinderung muss die Bedienbarkeit von Werkzeugen abgewägt werden (Bspw. Ist das selbstständige Spannen von Sägeblättern in Laubsägen sinnvoll (ggf. mit Schutzbrille)?) - die Bewertung des Produktes erfolgt unter Berücksichtigung der Sehschädigung
	Urteils- und Entscheidungskompetenz	• ... beurteilen Verarbeitungsprozesse im Hinblick auf das Schonen und Einsparen von Material. • ... bewerten eingesetzte Verfahren hinsichtlich ihrer Grenzen und Effizienz sowie der Veränderung des Materials. • ... entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung. • ... bewerten das Arbeitsergebnis hinsichtlich seines Aussehens und seiner Funktionalität. • ... erörtern Möglichkeiten der Optimierung der Arbeitsschritte.		

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
	Methoden- und Verfahrenskompetenz	• ... erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren. (MK 3) • ... identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen. (MK 4) • ... entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von technischen Systemen. (MK 8)		
	Handlungskompetenz	• ... be- und verarbeiten Werkstoffe. (HK 1) • ... bedienen (Mess-) Geräte und Maschinen. (HK 2) • ... entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für einfache fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um. (HK 3)		
Feedback/Leistungsbewertung: - Selbsterstellte Gebrauchsgegenstände mit Angaben der erforderlichen Arbeitsschritte zu deren Herstellung und eventuelle Optimierungsvorschläge der Ergebnisse				

Jahrgangsstufe 7

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 2: Fertigungsprozesse - Komplexere Pläne: Zeichnungen verstehen und anfertigen

Zeitraumen: 6 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
- Arbeitsplanung und -organisation im Technikraum - Technische Zeichnungen und Darstellungen	Sach-kompetenz	... erläutern einfache technische Zeichnungen - stellen einfache technische Zeichnungen her	- Einfache technische Zeichnungen mit unterschiedlichen Ansichten und mit Maßangaben werden angefertigt → hierzu können bspw. Bauten aus Bauklötzen abgezeichnet werden - Reflexion: Wobei helfen Zeichnungen für die Arbeitsplanung und Kommunikation? - Schrägbilddarstellungen können betrachtet werden – Ikea Montagepläne können untersucht und nachvollzogen werden	- blinde SuS können tastbare Zeichnungen kennenlernen - blinde SuS können Zeichnungen an Zeichenbrett herstellen - SuS ertasten/betrachten Gegenstände von unterschiedlichen Perspektiven (Vorderansicht, Seitenansicht, Draufsicht)
	Urteils- und Entscheidungskompetenz	... bewerten das Arbeitsergebnis hinsichtlich seines Aussehens und seiner Funktionalität.	(SuS mit LB oder GG müssen keine eigenen Zeichnungen herstellen, sie brauchen nicht nach Zeichnung bauen sondern bauen ggf. nach Zeichnungen / Modellen)	- Erhöhte Toleranz bei der Genauigkeit der Zeichnungen - Zeichnungen können auch mit radierbaren anderen Stiften außer Bleistiften vorgenommen werden, da mehr Kontrast entsteht

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
	Methoden- und Verfahrenskompetenz	• ... entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen. (MK 2) • ... erstellen angeleitet Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten. (MK 10)		
	Handlungskompetenz	• ... bedienen (Mess-) Geräte und Maschinen. (HK 2)		- Zeichenbrett - Geodreieck, Messgeräte - Zirkel
Feedback/Leistungsbewertung: ● Selbsterstellte technische Zeichnungen				

Jahrgangsstufe 8

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 3: Energieversorgung und -einsparung - Energie - ein Luxusgut? – Verteilung und Verbrauch von Energie in privaten Haushalten
- Zeitraumen: 6 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung (Buch: Starke Seiten Technik 2013)	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
• Energieformen, Energieumwandlung und Energieverbrauch im Haushalt	Sachkompetenz	... benennen verschiedene Systeme zur Energieumwandlung sowie die zu- und abgeführten Energieformen. - vergleichen den Energie- und Rohstoffverbrauch von Geräten im Haushalt,	Internetrecherche zu Energieformen, -umwandlung, -verbrauch (Buch S. 116-117; S. 162 ff.) (SuS mit LB und GG erhalten ggf. vermehrt Unterstützung)	- Verwendung von Sprachausgabesoftware - Verwendung von Vergrößerungssoftware
	Urteils- und Entscheidungskompetenz	bewerten technische (Haushalts-) Geräte hinsichtlich ihrer Qualität sowie ihres Verbrauchs und erörtern unterschiedliche Maßnahmen zu deren Optimierung,	- Wie nutzen wir Energie im Haushalt? (Buch S. 106-109) - Stromversorgung im Haus (Buch S. 110-113) - Geräte im Haus (Buch S. 112-113) - Stromsparmöglichkeiten (Heizung, Steckdosenleisten, Licht, ...) (Buch S. 114-115)	
	Methoden- und Verfahrenskompetenz	... analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte. (MK 5) ... analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme. (MK 6) ... erstellen angeleitet Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten. (MK 10)		

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompe- tenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung (Buch: Starke Seiten Technik 2013)	Sehgeschädigten- spezifische Modifikation
	Handlungs- kompetenz	... entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für einfache fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um. (HK 3)		
Lernort: Einsatz des Computerraumes Leistungsbewertung: Test zu unterschiedlichen Energieformen und ihren Vorkommen (Buch S. 163) Bsp: Bewegen von Maschinen → mechanische Energie				

Jahrgangsstufe 8

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 3: Energieversorgung und -einsparung - Strom kommt aus der Steckdose - ist er stets verfügbar?

Zeitraumen: 10 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung (Buch: Starke Seiten Technik 2013)	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
• Energie-wirtschaft • Fossile, nukleare und regenerative Energieträger • Kraftwerkstypen • Energie-verbrauch weltweit	Sachkompetenz	• benennen unterschiedliche Energiebezugsquellen und erläutern die Zusammensetzung von Energiekosten, • erläutern den Unterschied zwischen Energiereserven und -ressourcen vor dem Hintergrund der Reichweite fossiler Energieträger, • beschreiben den Unterschied zwischen fossilen, nuklearen und regenerativen Energieträgern sowie deren Potenziale bei der Stromerzeugung, • erläutern die Funktionsweise, die Verwendung sowie die Chancen und Risiken verschiedener Kraftwerkstypen zur Stromerzeugung, • beschreiben anhand eines Beispiels die Auswirkungen eines nachhaltigen Konsums auf den Energieverbrauch.	• Energie aus unterschiedlichen Kraftwerkstypen und deren Kosten und Folgekosten (Buch S. 164-189) • Ressourcen ohne Ende? • Unterschiedliche Energieträger (Buch S. 166) • Gruppenarbeiten anhand einer Internetrecherche zu unterschiedlichen Energieerzeugungsarten • SuS mit LB und GG: s. Lehrplan Rheinland-Pfalz S. 30 ff.	- Verwendung von Sprachausgabesoftware - Verwendung von Vergrößerungssoftware - Veranschaulichung anhand von Modellen falls vorhanden

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Zeitraumen: 10 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung (Buch: Starke Seiten Technik 2013)	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
	Urteils- und Entscheidungskompetenz	• ... beurteilen kriteriengeleitet den Einsatz fossiler, nuklearer und regenerativer Energieträger aus der Perspektive unterschiedlicher Akteure. • erörtern die Chancen und Entwicklungspotenziale ökologisch orientierter Stromerzeugung im Hinblick auf Klimaschutz und Ressourcenschonung. • ... erörtern Deckungsmöglichkeiten für den weltweit steigenden Primärenergieverbrauch.		
	Methoden- und Verfahrenskompetenz	• ... beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe. (MK 9)		
	Handlungskompetenz	• ... entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für einfache fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um. (HK 3)		
Lernorte: • Computerraum • ggf. Besuch eines Kraftwerks Links: • In einer Suchmaschine, Suchbegriff „Kraftwerkstypen“ oder „Kraftwerksarten“ Feedback/Leistungsbewertung: • Gruppenarbeitsergebnisse und Präsentation				

Jahrgangsstufe 8

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 3: Energieversorgung und -einsparung – Der Wirkungsgrad von Maschinen

Zeitraumen: 6 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigtenspezifische Modifikation
Wirkungsgrade und technische Optimierungsmöglichkeiten	Sachkompetenz (KLP S. 44.)	- benennen verschiedene Systeme zur Energieumwandlung sowie die zu- und abgeführten Energieformen, - vergleichen den Energie- und Rohstoffverbrauch von Geräten im Haushalt, - benennen den Wirkungsgrad bestimmende Faktoren von Energieverbrauchern und Maßnahmen der Ressourceneinsparung und -schonung,	- Welche Energieformen gibt es? (Buch S. 163) - Maschinen sind Energiewandler: z.B. anhand des Autos, am Fahrrad oder anderen Maschinen erkunden - Effizienzklassen elektronischer Haushaltsgeräte und Energieausweise von Gebäuden/ Haushaltsgeräten und deren Anschaffungs- und Folgekosten - Prospekte/Internet durchsehen und schauen welche Geräte welche Effizienzklassen haben – für welche ist so etwas angegeben? <i>Buchempfehlung: starke Seiten Technik S. 136 ff.</i>	- SuS mit Blindheit können die Effizienzklasse auf Geräten in der Regel nicht selbst ablesen, da kein Braille darauf vorhanden ist, deshalb Strategie des Erfragens bei Verkäufern oder des Recherchierens im Internet thematisieren
	Urteils- und Entscheidungskompetenz (KLP S. 44.)	- bewerten verschiedene Systeme zur Energieumwandlung im Hinblick auf ihren Wirkungsgrad sowie ihren Verbrauch, - bewerten technische (Haushalts-) Geräte hinsichtlich ihrer Qualität sowie ihres Verbrauchs und erörtern unterschiedliche Maßnahmen zu deren Optimierung,		

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
	Methoden- und Verfahrenskompetenz (KLP S. 41.)	... erstellen angeleitet Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten. (MK 10) ... überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen. (MK 7)		
	Handlungskompetenz (KLP S. 41.)	... erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum. (HK 4)		
Leistungsbewertung: - Erklären können, was eine Effizienzklasse ist, woran man sie bei einem Gerät erkennt, welche Auswirkung eine bessere Effizienzklasse hat				

Jahrgangsstufe 9

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 4: Informations- und Kommunikationstechnik – Stromkreise

Zeitraumen: 10 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
Elektrische Schaltungen	Sach-kompetenz (KLP S. 47.)	- formulieren Anforderungen an eine elektrische Schaltung, - analysieren die Funktionsweise elektrischer Schaltungen auch mithilfe von Schaltplänen, - systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1),	- Wiederholung von Schaltzeichen und Schaltplänen (da bereits in Physik behandelt) (Buch S. 192-205) - Begriffe: Spannungsquelle, Stromkreis, Spannung, Strom, Widerstand	- ggf. Vergleich zum Wasserkreislauf zur Darstellung von Strom
	Urteils- und Entscheidungskompetenz (KLP S. 48.)	- beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1) - beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 3), - entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 4). - entscheiden über den Einsatz von Bauteilen zur Realisierung einer elektrischen Schaltung, - beurteilen die Einsatzmöglichkeiten elektrischer Schaltungen im Alltag,	- bauen einfache Schaltkreise (Reihen- und Parallelschaltung) - messen Strom und Spannung mit Messgeräten - Verwenden die Formel $U=R \cdot I$ - zeichnen ggf. ihre erstellten Stromkreise oder stellen sie am PC dar - lernen unterschiedliche Schalterarten kennen <i>SuS mit LB oder GG erhalten vermehrt Unterstützung oder können auch nach einem vorgebauten Modell Stromkreise nachbauen</i> Zusatz: Kombinationen der Schaltungen (Buch S. 206 f.), Dioden, Sensoren, Transistoren	- blind: Nutzen der Zeichenbretter zum Zeichnen der Stromkreise

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
	Methoden- und Verfahrenskompetenz (KLP S. 41.)	- identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen. (MK 4) - beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe. (MK 9) - identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien (MK2) - analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Schaltpläne (MK6) - erstellen Schaltpläne, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen. (MK10) - formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer Messung und qualitativer Verfahren sowie Experimenten und Simulationen (MK 7),		
	Handlungskompetenz (KLP S. 41.)	- verschalten elektrische Bauteile (HK1) - bedienen auch komplexere Mess- und Steuergeräte. (HK 2)		
Leistungsbewertung: - Test zu Schaltzeichen, Reihen- und Parallelschaltung				

Jahrgangsstufe 10

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 5: Hardware und Software – Rund um den PC

Zeitraumen: 4 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigtenspezifische Modifikation
• Peripherie des Computers	Sachkompetenz (KLP S. 47.)	• erläutern den Grundaufbau von Rechnern	• Bauteile des Computers sowie deren Funktion • unterschiedliche Steckplätze und ihre Funktion • evtl. einen PC auseinandernehmen	- Verwendung von Sprachausgabesoftware - Verwendung von Vergrößerungssoftware
	Urteils- und Entscheidungskompetenz (KLP S. 48.)	- Bauteile bewerten können		
	Methoden- und Verfahrenskompetenz (KLP S. 41.)	- Recherche nach Bauteilen und ihrer Qualität		
	Handlungskompetenz	- benennen die einzelnen Bauteile und erklären ihre Funktion - Anschluss von Hardware		
Lernorte: - Computerraum - Werkraum Leistungsbewertung: - Mitarbeit im Unterricht				

Jahrgangsstufe 10

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 5: Hardware und Software – Nutzung von Programmen auf dem PC

Zeitraumen: 10 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
Textverarbeitung, Tabellenkalkulation sowie Präsentations- und Simulationssoftware	Sachkompetenz (KLP S. 47.)	• beschreiben einfache Funktionen einer Textverarbeitung und einer Tabellenkalkulation in Anwendungssituationen, Zusatz: beschreiben Funktionen von Software zur Simulation von elektrischen Schaltungen.	Verwendung von • Textformatierungen • Tabellenkalkulationen • Präsentationssoftware (Powerpoint, Prezi, ...) - Tastaturtraining	- Verwendung von Sprachausgabesoftware - Verwendung von Vergrößerungssoftware
	Urteils- und Entscheidungskompetenz (KLP S. 48.)	• entscheiden sich bei der Präsentation von Ergebnissen kriterienorientiert für eine digitale Präsentationsform,	ggf: Erstellung von Einladungskarten zur Abschlussfeier, Video- oder Fotopräsentation zur Abschlussfeier Zusatz: - Simulationssoftware: zu Schaltkreisen - Software Geogebra	
	Methoden- und Verfahrenskompetenz (KLP S. 41.)	• stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK6)		
	Handlungskompetenz	- Verwendung von unterschiedlichen Programmen		
Leistungsbewertung: - erstelltes Produkt wird bewertet und ggf. Präsentation				

Jahrgangsstufe 10

1. Halbjahr: Inhaltsfeld 5: Hardware und Software – Surfen im Internet

Zeitraumen: 8 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler...	Konkretisierung	Sehgeschädigten-spezifische Modifikation
• Internet	Sachkompetenz	1. orientieren sich im Internet zielgerichtet	- Erstellung eines E-Mail Kontos - unterschiedliche Software zum Schutz des Computers kennenlernen - Datenschutz im Internet - Trash-Mails Idee: ggf. Online-Banking	- Verwendung von Sprachausgabesoftware - Verwendung von Vergrößerungssoftware
	Urteils- und Entscheidungskompetenz (KLP S. 49.)	2. bewerten verschiedene Möglichkeiten zum Schutz bei der Nutzung des Internets und bei der Verwendung von E-Mails,		
	Methoden- und Verfahrenskompetenz	- Nach Software recherchieren und bewerten		
	Handlungskompetenz	- Erstellung von Mails		
Leistungsbewertung: - Mitarbeit im Unterricht				

5 Schulinterner Lehrplan Wirtschaft

der LVR-Johanniterschule Förderschwerpunkt Sehen, Duisburg

Der vorliegende Lehrplan wurde mit Hilfe des Kernlehrplans für die Hauptschule in Nordrhein-Westfalen Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Wirtschaft, Technik) erstellt. Weiterhin wurde sich an dem aktuellen Schulbuch starke Seiten Technik des Klett Verlages von 2013 orientiert und hierzu Seitenangaben gemacht.

Stundenverteilung

Jgst.	Hauswirtschaft	Technik	Wirtschaft	Summe Wochenstunden
7	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
8	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
9	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
10	Halbjährlich: 2 Std.	Halbjährlich: 2 Std.	Ganzjährig: 1 Std.	3
	34 Stunden	34 Stunden	34 Stunden	34 Stunden

Ein Halbjahr hat ca. 17 Wochen → 34 Wochenstunden pro Fachbereich → ca. 22 Stunden pro Halbjahr werden hier im schulinternen Curriculum verplant. Der Rest bleibt zur flexiblen Verwendung.

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Themenübersicht

Jgst. 7	Inhaltsfeld 1: Wirtschaften in privaten Haushalten	Buch Kapitel 1-2 1. und 2. Halbjahr
Jgst. 8	Inhaltsfeld 2: Wirtschaften in Unternehmen	Buch Kapitel 3-4 1. und 2. Halbjahr
Jgst. 9	Inhaltsfeld 3: Zukunft von Arbeit und Beruf	Buch Kapitel 5-6 1. und 2. Halbjahr
Jgst. 10	Inhaltsfeld 3: Zukunft von Arbeit und Beruf	Buch Kapitel 7 1. Halbjahr ggf. 2. Halbjahr und Wünsche der SuS

Jahrgangsstufe 7

1. Halbjahr – Inhaltsfeld 1: Wirtschaften in privaten Haushalten

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Grundbedürfnisse des Menschen
- Konsumverhalten und Verkaufsstrategien

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Sachkompetenz	Buch starkeSeiten Wirtschaft 2012, Kapitel 1 - unterscheiden zwischen Bedürfnis, Bedarf und Konsum, - beschreiben exemplarisch Verkaufsstrategien von Unternehmen sowie deren Auswirkungen auf die Konsumentin bzw. den Konsumenten, - kennen die Rechte und Pflichten von Käufern und Verkäufern, - erkennen und untersuchen Verkaufsstrategien - beschreiben an Beispielen Formen der Werbung in den Medien sowie ihre gesellschaftlichen Auswirkungen, (- führen eine Erkundung durch) - können Regelungen zum Schutz von Verbraucherinnen und Verbrauchern erklären, - erläutern exemplarisch für Kinder und Jugendliche relevante Maßnahmen zum Verbraucherschutz und nennen Quellen für Verbraucherinformationen.	- Apps zur Erkennung von Preisen thematisieren z.B. Pocket Shopper
Urteils- und Entscheidungskompetenz	- bewerten die eigenen Konsumwünsche und -entscheidungen im Hinblick auf Nutzen, Qualität sowie ökologische und soziale Folgen, - beurteilen Verkaufsstrategien im Hinblick auf ihre beabsichtigten Wirkungen und ihren Einfluss auf das Konsumverhalten, - können beurteilen, welche Rechte sie als Käufer bei Mängeln haben, - können Waren oder Dienstleistungen hinsichtlich Preis, Qualität und Nutzen bewerten.	

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Methoden- und Verfahrenskompetenz	- können Bedürfnisse nach ihrer Wichtigkeit in die drei Bedürfnisgruppen einordnen	
Handlungskompetenz	- können eine bewusste Kaufentscheidung treffen, - können ihre Rechte bei Mängeln einfordern, - können einen Kaufvertrag abschließen.	
Lernmittel: Starke Seiten Online (Codes im Buch enthalten): - Selbsteinschätzungsbogen zum Kenntnisstand - Arbeitsblätter - Infomaterialien - Starke Seiten Wirtschaft Lehrerband: Arbeitsblätter, Zusatzmaterial Feedback/Leistungsbewertung: - bei Durchführung einer Erkundung, den Durchführungsprozess bewerten - Mitarbeit		

Jahrgangsstufe 7

2. Halbjahr – Inhaltsfeld 1: Wirtschaften in privaten Haushalten

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Folgen von Konsum

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Sachkompetenz	Buch starkeSeiten Wirtschaft 2012, Kapitel 2 - können einen Haushaltsplan führen, - können Auswirkungen des Konsums auf die Wirtschaft, die Umwelt, die Gesellschaft beschreiben, - hinterfragen ihr eigenes Konsumverhalten kritisch - beurteilen, was sie zum Umweltschutz beitragen können, - erkennen Wege in die Verschuldung und erarbeiten Wege aus der Schuldenfalle, - können Regeln zum Umgang mit persönlichen Daten im Internet beschreiben.	- Excel und Word: Erstellung von Haushaltsplänen am PC
Urteils- und Entscheidungs- kompetenz	- können anhand ihres Haushaltsplans beurteilen, was sie sich noch leisten können und was nicht - beurteilen Verkaufsstrategien im Hinblick auf ihre beabsichtigten Wirkungen und ihren Einfluss auf das Konsumverhalten, - beurteilen Chancen und Gefahren digitaler sozialer Netzwerke sowie ihre Auswirkungen auf den Einzelnen und die Gesellschaft, - bewerten exemplarisch Strategien zur Prävention von und zum Umgang mit Überschuldung, - können beurteilen, welche Maßnahmen zur Abfallvermeidung oder Ressourcenschonung sinnvoll sind	

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Methoden- und Verfahrens- kompetenz	- können anhand des Haushaltsplan Kaufentscheidungen treffen, - können die Folgen verschiedener Konsumententscheidungen auf die Umwelt, die Arbeitsbedingungen in anderen Ländern und die finanziellen Folgen beurteilen.	
Handlungs- kompetenz	- können bewusste Kaufentscheidungen treffen.	
Lernmittel: Starke Seiten Online (Codes im Buch enthalten): - 3 Versionen Haushaltspläne, - Infomaterialien: Schuldnerberatung, Orientierungswerte für Taschengeld, Textilproduktion, Abfallentsorgung, Fußabdruckrechner - Selbsteinschätzungsbogen zum Kenntnisstand - StarkeSeiten Wirtschaft Lehrerband: Arbeitsblätter, Zusatzmaterial Feedback/Leistungsbewertung: - Mitarbeit		

Jahrgangsstufe 8

1. Halbjahr – Inhaltsfeld 2: Wirtschaften in Unternehmen

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Leben und arbeiten

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Sachkompetenz	- BERUFSWAHLPASS ANLEGEN: Selbsteinschätzung/ Fremdeinschätzung Stärken und Interessen - PRAKTIKUMSVORBEREITUNG - JANUAR: 3-wöchiges Schülerbetriebspraktikum Buch starkeSeiten Wirtschaft 2012, Kapitel 5 - können Schlüsselqualifikationen benennen - beschreiben und untersuchen Berufe und Berufsfelder - untersuchen unterschiedliche Berufswege - lernen ihre eigenen Stärken und Schwächen kennen - finden heraus, welcher Beruf zu ihren Interessen und Fähigkeiten passt - lernen Beratungsmöglichkeiten kennen - bereiten ein Praktikum vor, führen es durch und werten es aus Buch starkeSeiten Wirtschaft 2012, Kapitel 3 - kennen unterschiedliche Formen von Arbeitsverhältnissen (Vollzeitarbeit, Teilzeitarbeit, Zeitarbeit, Telearbeit, befristete Beschäftigung, geringfügige Beschäftigung), - können Unternehmensformen (Einzelunternehmen, OHG, GmbH, AG) unterscheiden, - setzen sich mit Jugend-, Arbeits- und Kündigungsschutzgesetzen auseinander, - Zusatz: - wissen, wie ein Unternehmen aufgebaut ist, - wissen, wie Mitbestimmung in einem Unternehmen funktioniert.	- Berufswegekonferenz, Elternabend - Elternsprechtag mit Herrn Bongaertz - Berufswahlpass: online für SuS mit Sehschädigung verfügbar: http://www.bwp-nrw.de/fibs-formulare-sehbehinderte-schueler/ - Organisationsablauf und viele Materialien der Berufsvorbereitung auf Logineo verfügbar

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Urteils- und Entscheidungs-kompetenz	- können die Auswirkungen auf die Lebensplanung in Bezug auf die unterschiedlichen Arbeitsverhältnisse einschätzen.	
Methoden- und Verfahrens-kompetenz	- können ggf. die Abläufe in einem Flussdiagramm nachvollziehen, - können Vorschriften im Jugendarbeitsschutzgesetz suchen und diese Texte erklären.	- Flussdiagramm tastbar darstellen
Handlungs-kompetenz	- können sich Informationen zu Jugend-, Arbeits- und Kündigungsschutzgesetz besorgen.	
Lernmittel: - Materialien auf Logineo: Pfad: Hauptschule - Archiv - Berufsvorbereitung! Starke Seiten Online (Codes im Buch enthalten): - StarkeSeiten Wirtschaft Lehrerband: Arbeitsblätter, Zusatzmaterial - Kapitel 5: Selbsteinschätzungsbogen & Fremdeinschätzungsbogen zu Stärken und Schwächen - Information: Jugendarbeitsschutzgesetz, Bildschirmarbeitsverordnung, Schülerfirma... Feedback/Leistungsbewertung: - Mitarbeit, Arbeitsprodukte		

Jahrgangsstufe 8

2. Halbjahr – Inhaltsfeld 2: Wirtschaften in Unternehmen

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Arbeiten hier und weltweit

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten-spezifische Hinweise
Sachkompetenz	- Bearbeitung des Berufswahlpasses: s. http://www.bwp-nrw.de/fibs-formulare-sehbehinderte-schueler/ : Recherche zu Berufen - Durchführung und Auswertung der Potenzialanalyse - Bewerbertraining (in Kooperation mit Ifd (Integrationsfachdienst), Herr Bongaertz) - Teilnahme Girls and Boys Day IM APRIL Zusatz: Buch starkeSeiten Wirtschaft 2012, Kapitel 4 - können Wirtschaftsräume unterscheiden (siehe Onlinekarten) - können Standortfaktoren und Infrastruktur in ihrem Wirtschaftsraum untersuchen - untersuchen, was ein Unternehmen braucht, um sich in einer Region anzusiedeln - können Chancen und Grenzen des betrieblichen Umweltschutzes und der ökologisch orientierten Produktion erörtern - bewerten wirtschaftliches Handeln im Hinblick auf ökonomische, ökologische und ethische Ziele - können Globalisierung beschreiben - Expertenbefragung: Ausbildungsmarkt S. 112 f.	- Potenzialanalyse: Termine in Kooperation mit dem IfD, Ansprechpartner Herr Bongaertz, 2 Tage am BFW Düren - Auswertungsgespräche mit Eltern und Herr Bongaertz Zusatz: Da großes Einzugsgebiet der Schülerschaft, könnte man sich gemeinsam auf eine Stadt einigen oder Duisburg nehmen und dort gemeinsam Begehungen machen. - Zusatzkarten online können gut über ein Whiteboard betrachtet werden - besonders Ausbildungen für SuS mit Sehschädigung betrachten

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Urteils- und Entscheidungs-kompetenz	- können die Auswirkungen der Globalisierung auf den Arbeitsmarkt in Deutschland beurteilen - können wirtschaftliches Handeln von Unternehmen im Hinblick auf ökonomische, ökologische und ethische Ziele bewerten	
Methoden- und Verfahrens-kompetenz	- können die regionale Infrastruktur gezielt erkunden und die Ergebnisse anschaulich darstellen - können Argumente in einer Pro- und Kontra-Diskussion erarbeiten	
Handlungs-kompetenz	- können Kontakt (über Internet, telefonisch und persönlich) zu Institutionen aufnehmen, die Informationen zur Berufswahl bieten	
Lernmittel: - Materialien auf Logineo: Pfad: Hauptschule - Archiv - Berufsvorbereitung! Starke Seiten Online: - StarkeSeiten Wirtschaft Lehrerband: Arbeitsblätter, Zusatzmaterial - Selbsteinschätzungsbogen zum Kenntnisstand - viel Kartenmaterial Feedback/Leistungsbewertung: • Mitarbeit (ggf. Berufswahlpass) • Praktikumsbericht		

Jahrgangsstufe 9

1. Halbjahr – Inhaltsfeld 3: Zukunft von Arbeit und Beruf

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Welcher Beruf passt zu mir?

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Sachkompetenz	- Weiterarbeit an Berufswahlpass: Berufe recherchieren, Bewerbungen schreiben üben - vor den Herbstferien: Besuch des BIZ - Psychologischer Test der AfA (individuell) - nach den Herbstferien: Berufsfelderkundung in Soest (2-3 Tage) - nach den Herbstferien: Elternfahrt Kennenlernen des BBW und BK Soest - Praktikumsvorbereitung in AL & Deutsch - Januar, 3-wöchiges Schülerbetriebspraktikum	• Berufswegekonferenz, Elternabend • Elternsprechtag (Herr Lipinski AfA, Frau Singerhoff Ifd) - Reflexion der eigenen Behinderung, welche Bedingungen benötige ich an meinem Arbeitsplatz? - Thematisierung der unterschiedlichen Berufe im Hinblick auf Sehschädigungen
Urteils- und Entscheidungskompetenz	- können beurteilen, welche Chancen ihr Schulabschluss für eine bestimmte Berufsausbildung bietet - können Stärken und Schwächen in Bezug zu Anforderungen eines Berufes setzen	
Methoden- und Verfahrenskompetenz	- können sich eine Übersicht über Berufsfelder und Berufe verschaffen - können Untersuchen, welche Anforderungen ein Beruf stellt	- www.rehadat-bildung.de
Handlungskompetenz	- können ein Betriebspraktikum vorbereiten, durchführen und auswerten	

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
	Lernmittel: - Materialien auf Logineo: Pfad: Hauptschule - Archiv - Berufsvorbereitung! Starke Seiten Online (Codes im Buch enthalten): - StarkeSeiten Wirtschaft Lehrerband: Arbeitsblätter, Zusatzmaterial - Selbsteinschätzungsbogen - Information: Kriterienkatalog zur Ausbildungsreife (danach online suchen); Erwartungen an Schulabgänger; Kompetenzchecks; Bewerbungsanschreiben; Internetseiten über Berufe; Sicherheitszeichen; Jugendarbeitsschutzgesetz; Praktikumsbericht-Bogen; ... Feedback/Leistungsbewertung: - Mitarbeit (ggf. Berufswahlpass) - Praktikumsbericht	

Jahrgangsstufe 9

2. Halbjahr – Inhaltsfeld 3: Zukunft von Arbeit und Beruf

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Mein Weg in die Arbeitswelt

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Sachkompetenz	- Weiterarbeit an Berufswahlpass: Berufe recherchieren, Bewerbungen verfassen - Training arbeitsplatzrelevanter Sozialkompetenzen (in Kooperation mit dem Ifd, Herr Bongaertz) - Boy's Day/Girl's Day im April Zusatz: Buch starke Seiten Wirtschaft 2012, Kapitel 6 - entwickeln eine Vorstellung ihrer persönlichen Zukunft (abhängige Beschäftigung, Selbstständigkeit, Familien- und Bürgerarbeit,...) - beschreiben unterschiedliche Norm- und Wertvorstellungen und leiten daraus Kriterien für eigene Lebens- und Berufsentscheidungen ab - entscheiden sich zwischen verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten - erwägen Alternativen - finden Stellenanzeigen und bereiten sich auf den Bewerbungsprozess vor	- Elternsprechtag (Herr Lipinski AfA, Frau Singerhoff Ifd) - Hilfsmittelberatung (kann vom Ifd angeboten werden) - ein Schwerpunkt sollte auf dem Vorstellungsgespräch liegen: Kleidung, Körpersprache - Chancen und Grenzen durch die Sehschädigung thematisieren
Urteils- und Entscheidungs-kompetenz	- können realistische Berufsziele für sich entwickeln - können ihre Sehschädigung in Bezug auf die Anforderungen des jeweiligen Berufs gut einschätzen	- Thematisierung der unterschiedlichen Berufe im Hinblick auf Sehschädigungen
Methoden- und Verfahrens-kompetenz	- können nach Berufen recherchieren - können sich an Beratungsinstanzen wenden und informieren	

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Handlungs- kompetenz	- können erste Berufsentscheidungen treffen - können einen Lebenslauf verfassen - können ein Bewerbungsanschreiben verfassen - wissen, wie man sich in einem Bewerbungsgespräch verhalten sollte - können nach Jobangeboten recherchieren	
Lernmittel: - Materialien auf Logineo: Pfad: Hauptschule - Archiv - Berufsvorbereitung! Starke Seiten Online (Codes im Buch enthalten): - StarkeSeiten Wirtschaft Lehrerband: Arbeitsblätter, Zusatzmaterial - Selbsteinschätzungsbogen - Information: viele Internetseiten zu Berufen, freiwilliges soziales Jahr, Freiwilligendienste, Bewerbungsanschreiben 3 Versionen, Lebenslauf 5 Versionen - AB „Alternativendiamant“ Feedback/Leistungsbewertung: - Mitarbeit		

Jahrgangsstufe 10

1. Halbjahr/ ggf. auch 2. Halbjahr – Inhaltsfeld 3: Zukunft von Arbeit und Beruf

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Das Leben nach der Schule

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
Sachkompetenz	- Weiterarbeit an Berufswahlpass: Bewerbungstraining Zusatz: Buch starkeSeiten Wirtschaft 2012, Kapitel 7 - können das Sozialversicherungssystem beschreiben - verstehen die Lohnabrechnung - wissen was sie im Falle von Arbeitslosigkeit tun müssen - untersuchen Maßnahmen gegen Arbeitslosigkeit - wissen, was soziale Hilfen sind und wie sie beantragt werden können - kennen unterschiedliche Versicherungen - wissen, welche Behördengänge gemacht werden müssen - können sich ein Konto erstellen und nutzen	- Bewerbungstraining s. auch starkeSeiten Wirtschaft Kapitel 6
Urteils- und Entscheidungs-kompetenz	- können beurteilen, welche Formen der privaten Vorsorge zur Unterstützung der persönlichen Lebensplanung sinnvoll sind - können Maßnahmen gegen Arbeitslosigkeit beurteilen	
Handlungs-kompetenz	- können einen Ausbildungs- oder Arbeitsvertragsangebot überprüfen und abschließen - können sich Hilfe suchen, wenn sie finanzielle Unterstützung für eine Ausbildung oder Studium benötigen - können eine Lohnabrechnung erklären - können sich für Versicherungen entscheiden - können ein Konto eröffnen und nutzen	

LVR-Johanniterschule Duisburg Förderschwerpunkt Sehen (Primarstufe und Sekundarstufe I)
Schulinternes Curriculum für das Fach Arbeitslehre

Kompetenzen:	Konkretisierung Die Schülerinnen und Schüler...	Sehgeschädigten- spezifische Hinweise
	Lernmittel: - Materialien auf Logineo: Pfad: Hauptschule - Archiv - Berufsvorbereitung! Starke Seiten Online (Codes im Buch enthalten): - StarkeSeiten Wirtschaft Lehrerband: Arbeitsblätter, Zusatzmaterial - Selbsteinschätzungsbogen - unterschiedliche weiterführende Informationen; Sozialgesetzbuch; Mietvertrag; Meldebescheinigung; ... Feedback/Leistungsbewertung: - Mitarbeit	

6 Leistungsbewertung

Auszug aus dem Lehrplan Arbeitslehre 2013, S. 63 f.

„Da im Pflichtunterricht der Fächer des Lernbereichs Arbeitslehre in der Sekundarstufe I **keine Klassenarbeiten und Lernstandserhebungen** vorgesehen sind, erfolgt die Leistungsbewertung **ausschließlich** im Beurteilungsbereich **"Sonstige Leistungen im Unterricht"**. Dabei bezieht sich die Leistungsbewertung insgesamt auf die im Zusammenhang mit dem Unterricht erworbenen Kompetenzen und nutzt unterschiedliche Formen der Lernerfolgsüberprüfung. [...]

In den Fächern des Lernbereichs Arbeitslehre kommen im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ sowohl schriftliche, mündliche als auch praktische Formen der Leistungsüberprüfung – ggf. auch auf der Grundlage der außerschulischen Vor- und Nachbereitung von Unterricht – zum Tragen. Zu den Bestandteilen der "Sonstigen Leistungen im Unterricht" zählen u. a.

- mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Beiträge zu Diskussionen und Streitgesprächen, Moderation von Gesprächen, Kurzreferate),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen, Portfolios, Lerntagebücher),
- praktische Beiträge zum Unterricht (z.B. Werkstücke, Speisen und Gerichte),
- kurze schriftliche Übungen sowie
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven sowie ggf. praktischen Handelns (z.B. Rollenspiel, Befragung, Erkundung, Plakate, Flugblätter, Präsentationen).“

7 Literatur

Allani, K.; Boldt, U.; Hoffmann, T.; Rossi, D.; Wöhler, Ch. (Hrsg.) (2014): starkeSeiten. Wirtschaft. Stuttgart: Klett.

Berufswahlpass.NRW. Online abrufbar unter: <http://www.bwp-nrw.de/fibs-formulare-sehbehinderte-schueler/>

Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (Hrsg.) (2013): Kernlehrplan für die Hauptschule in Nordrhein-Westfalen. Arbeitslehre. Hauswirtschaft, Technik, Wirtschaft.

Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Weiterbildung (Hrsg.) (1997): Rheinland-Pfalz. Schule für Lernbehinderte (Sonderschule). Lehrplan Arbeitslehre. Online abrufbar unter: http://lehrplaene.bildung-rp.de/no-cache/schulart.html?tx_abdownloads_pi1%5Baction%5D=getviewcatalog&tx_abdownloads_pi1%5Bcategory_uid%5D=122, Stand: 23.06.2015.

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.) (1998): Empfehlungen zum Förderschwerpunkt Sehen. Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 20.03.1998. Online abrufbar unter: <http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/PresseUndAktuelles/2000/sehen.pdf>, Stand: 13.06.2015.

Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.) (1998): Empfehlungen zum Förderschwerpunkt geistige Entwicklung. Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 26.06.1998. Online abrufbar unter: <http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/PresseUndAktuelles/2000/geist.pdf>, Stand: 25.06.2015.

Starke Seiten - Online. Online abrufbar unter:

http://www2.klett.de/sixcms/list.php?page=lehrwerk_extra&titelfamilie=Starke%20Seiten%20Berufsorientierung&extra=Starke%20Seiten-Online