

100% Bayern. 100% für Sie.
Klett für den LehrplanPLUS



 Auer bei Klett



Lehrplanvergleich Ernährung und Soziales Lehrplan 2004 vs. LehrplanPLUS für die Mittelschule in Bayern Klasse 7

100% Bayern. 100% für Sie.
Klett für den LehrplanPLUS



LehrplanPLUS | Mittelschule | Bayern Ernährung und Soziales Klasse 7

Die wichtigsten Änderungen auf einen Blick

„Im Mittelpunkt des Konzeptes „LehrplanPLUS“ steht der Erwerb von überdauernden Kompetenzen durch die Schülerinnen und Schüler. Diese Kompetenzen gehen über den Erwerb von Wissen hinaus und haben stets auch eine Anwendungssituation im Blick. Über den Unterricht erarbeiten sich die Schülerinnen und Schüler also ‚Werkzeuge‘, die sie zur Lösung lebensweltlicher Problemstellungen, zur aktiven Teilhabe an gesellschaftlichen Prozessen und an kulturellen Angeboten sowie nicht zuletzt zum lebenslangen Lernen befähigen. Wissen allein ist noch keine Kompetenz. Ohne Wissen ist aber auch kein Kompetenzerwerb möglich. Deshalb verbindet der LehrplanPLUS den aktiven Erwerb von Wissen und Kompetenzen im Unterricht. Diese organische Verbindung wird u. a. dadurch deutlich, dass die bayerischen Lehrpläne auch in Zukunft explizit Inhalte ausweisen, an denen verschiedene Kompetenzen erworben werden können.“

Durch die Orientierung am Erwerb von Kompetenzen werden im neuen bayerischen Lehrplan die Bildungsstandards der Kultusministerkonferenz explizit berücksichtigt.“

(Quelle: <https://www.isb.bayern.de/schulartuebergreifendes/paedagogik-didaktik-methodik/kompetenzorientierung/>; Stand: 10.7.2018)



1. Grundstruktur des Faches

Lehrplan von 2004

Aufgaben des Faches

Im Fach sind die Schüler mit vielfältigen Aufgaben befasst, die sich im Rahmen einer Versorgung und Betreuung von Menschen in den Bereichen Haushalten/Ernähren und soziales Handeln indessen Umfeld stellen. Die Schüler setzen sich handlungsorientiert mit grundlegenden Aufgabenstellungen auseinander, wie Planen und Beschaffen, Gesunderhalten und Ernähren, Auswählen und Verarbeiten von Lebensmitteln, Nutzen technischer Hilfen, Wahrnehmen aktueller Trends im Haushalt, soziale Verhaltensweisen in Teamarbeit und in Betreuungssituationen sowie Pflege von Esskultur als Lebensstil. Dabei nutzen sie auch den Computer als zeitgemäßes Medium zur Informationsbeschaffung und -verarbeitung für einschlägige Themenstellungen im Fach. [...]

(Auszug aus dem Lehrplan von 2004)

Ziele und Inhalte

Im Mittelpunkt steht Lernen in konkreten Situationen. Im Rahmen eines handlungsorientierten Unterrichts erwerben die Schüler, aufbauend auf den Kenntnissen der Grundschule und der Hauptschule des 5. und 6. Jahrgangs, einschlägige Sach- und Fachkompetenz, zudem erweitern sie auch ihre Methoden- und Sozialkompetenz. [...]

(Auszug aus dem Lehrplan von 2004)

LehrplanPLUS

Selbstverständnis des Faches Ernährung und Soziales und sein Beitrag zur Bildung

Das berufsorientierende Wahlpflichtfach Ernährung und Soziales umfasst handlungsorientierte, praktische Aufgaben zur Bewältigung konkreter Alltagssituationen. Im Mittelpunkt steht dabei der Erwerb von Kompetenzen hauswirtschaftlicher Tätigkeiten sowie des sozialen Miteinanders.

Wesentliche Aspekte der Ernährung, der Gesundheitsförderung, der Verbraucherbildung und des Umweltbewusstseins im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung finden Berücksichtigung. Möglichkeiten zur fachbezogenen beruflichen Orientierung begleiten den Lernprozess. Mit seiner lebenspraktischen Ausrichtung, auch im Bereich der medialen Grundbildung, leistet das Fach einen Beitrag für den Erwerb von Medienkompetenz für den privaten und beruflichen Bereich.[...]

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich gemeinsam mit kompetenzorientierten Aufgabenstellungen problem- und handlungsorientiert auseinander. Die dabei gewonnenen Erfahrungen werden bei einer zielgerichteten Auswertung in Erkenntnisse überführt. Daraus leiten die Schülerinnen und Schüler Handlungshilfen und Strategien ab, entwickeln Lösungen und treffen eigenständig Entscheidungen.

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

Methoden, Verfahren

Durch exemplarische Auswahl von Lerninhalten und durch sinnvolle Vernetzung der Lernbereiche wird Lernen in Zusammenhängen möglich. Die Intention des Faches legt es nahe, an persönlichen Interessen der Schüler und an Erfahrungen der vorausgegangenen Schuljahre anzuknüpfen, einschlägige Themen aufzugreifen und diese zur Grundlage des Unterrichts zu machen. [...]

(Auszug aus dem Lehrplan von 2004)

Für den Unterricht im Berufsorientierenden Zweig Soziales in Klasse 7 sind folgende zehn Lernbereiche definiert:

Gegenstandsfeld Haushalten/Ernähren

7.1 Planen und Beschaffen

7.2 Gesunderhalten und Ernähren

7.3 Lebensmittel auswählen und verarbeiten

7.4 Technische Hilfen im Haushalt nutzen

Gegenstandsfeld Aktuelle Entwicklungen/Tendenzen/Trends im Haushalt

7.5 Sich mit aktuellen Informationen auseinandersetzen

LehrplanPLUS

Die damit erworbenen Kompetenzen werden durch konsequentes Wiederholen, Üben und Übertragen auf neue Lebens- und Alltagssituationen weiterentwickelt.

Prozessorientiertes und kooperatives Lernen erfordert neben kompetenz- und methodenorientierter Unterrichtsgestaltung auch offene Unterrichtsformen, wie Vorhaben und Projekte. Die Schülerinnen und Schüler vollziehen dabei eine vollständige Handlung mit den Phasen der Planung, Vorbereitung, Durchführung, Präsentation und Reflexion. [...]

(Auszüge aus dem LehrplanPLUS)

Für den Unterricht im Wahlpflichtfach „Ernährung und Soziales“ in Klasse 7 sind folgende sechs Lernbereiche definiert:

Lernbereich 1: **Zusammen leben und zusammen arbeiten**

Lernbereich 2: **Ernährung und Gesundheit**

Lernbereich 3: **Umwelt- und Verbraucherschutz**

Lernbereich 4: **Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken**

Lernbereich 5: **Berufsorientierung**

Lernbereich 6: **Mediale Grundbildung**

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

Gegenstandsfeld Soziales Handeln im Bezugsrahmen des Haushalts
7.6 Soziale Verhaltensweisen in der Teamarbeit und in Betreuungssituationen

7.7 Pflege von Esskultur als Lebensstil

Gegenstandsfeld Nutzen des Computers zur Informationsbeschaffung und -verarbeitung

7.8 Einsatz des Computers zur Informationsbeschaffung

Gegenstandsfeld Projekte hauswirtschaftlich -sozialen Bezugsfeld

7.9 Schüler arbeiten und wirtschaften für einen Markt

7.10 Erster Zugang zu betrieblicher Erwerbsarbeit und Beruf

„Die Anforderungen im Mittlere-Reife-Zug heben sich von denen der Regelklasse durch umfangreichere Aufgabenstellungen, ein höheres Arbeitstempo, vertiefte Behandlung im Unterricht, Hinzunahme von Lerninhalten und mehr Selbsttätigkeit ab.“

(Auszug aus dem Lehrplan von 2004)

LehrplanPLUS

„Die Anforderungen in den Mittlere-Reife-Klassen unterscheiden sich von denen der Regelklassen durch umfangreichere und komplexere Aufgabenstellungen, ein höheres Arbeitstempo und mehr Selbständigkeit.“
(Auszug aus dem LehrplanPLUS)



2. Kompetenzorientierung

Lehrplan von 2004

Der Lehrplan von 2004 geht nicht explizit auf Kompetenzen ein.

LehrplanPLUS

Das Fach Ernährung und Soziales folgt einem klaren Kompetenzstrukturmodell, welches sich in drei Bereiche gliedert. Diese Bereiche werden im Unterricht stets miteinander verknüpft:

- **Prozessbezogene Kompetenzen** („Handeln“, „Analysieren“, „Kommunizieren“, „Beurteilen“)
- **Gegenstandsbereiche** („Zusammen leben und zusammen arbeiten“, „Ernährung und Gesundheit“, „Umwelt- und Verbraucherschutz“, „Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken“, „Berufsorientierung“ sowie „Mediale Grundbildung“)
- **Perspektiven** (Unternehmensperspektive, Arbeitnehmerperspektive, Konsumentenperspektive, Staatsbürgerperspektive)

Am Ende der Jahrgangsstufe 7 sollen die Schülerinnen und Schüler **grundlegende Kompetenzen** durch das Fach Ernährung und Soziales gewonnen haben:

(Die folgende Liste folgt dem LehrplanPLUS R7. Änderungen gegenüber dem LehrplanPLUS M7 sind **fett** hervorgehoben.)

Die Schülerinnen und Schüler ...

- ... arbeiten bei Aufgaben der Nahrungszubereitung sowie weiteren



Lehrplan von 2004

LehrplanPLUS

hauswirtschaftlichen Tätigkeiten arbeitsteilig **[M7: und selbstständig]** im Team und zeigen dabei Verhaltensweisen, die für eine erfolgreiche Zusammenarbeit bedeutend sind (z. B. Verantwortungsgefühl und Einsatzbereitschaft).

- ... führen geeignete Verfahren zur Selbst- und Fremdeinschätzung durch, um ihre eigenen Stärken, Schwächen und Vorlieben bei der Arbeit allein und im Team zu erkennen, um somit die eigene Leistung und die Zusammenarbeit zu verbessern.
- ... zeigen beim gemeinsamen Essen Tischmanieren, begründen die Grundsätze des Benehmens bei Tisch für Familie und Gesellschaft und stellen kulturelle Unterschiede (z. B. Essgewohnheiten und Tischsitten) fest.
- ... wählen aus der Bandbreite von Lebensmitteln verantwortungsbewusst Zutaten für die Zubereitung von Speisen und Getränken aus, um eine genussvolle, gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung zu erreichen.
- ... berücksichtigen bei der Auswahl von Speisen und Getränken sowie bei deren Vor- und Zubereitung ökologische Aspekte und wesentliche Faktoren, die den gesundheitlichen Wert und die Qualität von Lebensmitteln bestimmen.



Lehrplan von 2004

LehrplanPLUS

- ... wenden ihre Kenntnisse über Zusammenhänge von Ernährung, Gesundheit, Bewegung und Leistungsfähigkeit bei der zielgerichteten Auswahl von Lebensmitteln für verschiedene Alltagssituationen (z. B. Schule, Sport) begründet an.
- ... informieren sich gezielt (z. B. Internet, Literatur) über verschiedene Aspekte zur Beurteilung von Lebensmitteln (z. B. rechtliche Kennzeichnung, ökologischer Wert), bewerten deren Bedeutung für die Verbraucherinnen und Verbraucher und dokumentieren diese Ergebnisse in geeigneter Weise.
- ... achten bei der Auswahl und Zubereitung von Speisen auf umwelt- und verbraucherbewusstes Verhalten (z. B. Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Verwendung saisonaler und regionaler Produkte).
- ... planen einen Einkauf mithilfe einer Einkaufsliste, führen diesen eigenständig durch und dokumentieren Einnahmen und Ausgaben, um effektiv zu wirtschaften.
- ... setzen arbeitserleichternde Haushaltsgeräte unter Verwendung der Gebrauchsanweisung funktionsgerecht, energiesparend sowie unfallsicher und begründet ein und gehen bei allen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten mit den vorhandenen Ressourcen (z. B. Strom, Wasser) sparsam um.



Lehrplan von 2004

LehrplanPLUS

- ... führen verschiedene Möglichkeiten der Abfallvermeidung und -trennung situationsgerecht durch.
- ... gliedern Rezepte und Anleitungen in sinnvolle Arbeitsschritte und teilen die anfallenden Aufgaben eigenständig im Team auf.
- ... praktizieren **[M7: und begründen]** grundlegende Hygienemaßnahmen im persönlichen Bereich, am Arbeitsplatz und im Umgang mit Lebensmitteln, um Beeinträchtigungen der Gesundheit zu vermeiden.
- ... gestalten ihren Arbeitsplatz unter Berücksichtigung rationeller, ergonomischer und unfallverhütender Aspekte.
- ... bereiten einfache Speisen und Getränke **[M7: selbständig]** nach Rezepten und Anleitungen zu und führen dabei Arbeitstechniken der Vor- und Zubereitung fachgerecht durch.
- ... führen grundlegende Tätigkeiten des Haushalts (z. B. Reinigungsaufgaben, Wäschepflege) fachgerecht durch.
- ... präsentieren Speisen und Getränke durch sachgemäßes Anrichten und Garnieren.
- ... decken Tische je nach Speisen und Getränken fachgerecht und ansprechend ein.
- ... beschreiben, dokumentieren und stellen fachspezifische Tätigkeiten, Arbeitsvorgänge und Arbeitsmittel verschiedener hauswirtschaftlicher bzw. sozialer Berufe vor, die sie u. a. bei der Zugangserkundung



Lehrplan von 2004

LehrplanPLUS

kennengelernt haben.

- ... führen in Kooperation mit dem Fach Wirtschaft und Beruf projektorientiert verschiedene praktische Tätigkeiten aus hauswirtschaftlichen bzw. sozialen Berufen durch.
- ... erstellen und gestalten [**R7: einfache**] Schriftstücke in digitaler Form (z. B. Info- und Speisekarten, Rezepte).
- ... **M7: entwickeln geeignete Ordnerstrukturen** und speichern erstellte Schriftstücke darin ab.
- ... **R7: speichern die Dateien von erstellten Schriftstücken in vorgegebenen Ordnerstrukturen** ab.



3. Inhalte

Lehrplan von 2004

Für jeden Lernbereich werden Lernziele und Lerninhalte genannt.

7.1 Planen und Beschaffen

7.1.1 Wirtschaftliches und umweltbewusstes Haushalten

- folgerichtiges, weitgehend selbstständiges Gliedern und Planen von Arbeit: Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung, Tätigkeits-, Rüst- und Wartezeiten
- Gestalten des Arbeitsplatzes nach rationellen und ergonomischen Gesichtspunkten
- umweltbewusster Umgang mit Wasser, Energie, Reinigungsmitteln und Müll
- Verbrauch von Energie und Wasser kontrollieren, ggf. messen und darstellen
- Dokumentbearbeitung und Dokumentgestaltung nach Arbeitsaufträgen

7.1.2 Einschlägige Hilfen beim Lebensmitteleinkauf

- Lebensmittelkennzeichnung, Preisangaben, Angaben zur Umweltverträglichkeit
- Qualitätskennzeichen von Lebensmitteln, z. B. Frische, ggf. Regionalität, Saisonalität, Verpackungsaufwand

LehrplanPLUS

Die o.g. sechs Lernbereiche führen jeweils im Anschluss an die Kompetenzerwartungen die Inhalte zu den Kompetenzen auf.

Lernbereich 1: Zusammen leben und zusammen arbeiten

- Bedeutung der Teamarbeit in Schule, Freizeit und Beruf
- Regeln zur Zusammenarbeit (z. B. Teamvertrag, Arbeitsverteilung)
- Verfahren der Selbst- und Fremdeinschätzung
- zentrale Elemente von Tischkultur und Tischmanieren

Lernbereich 2: Ernährung und Gesundheit

- Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln (z. B. Verarbeitungsgrad, Genusswert)
- grundlegende, aktuelle Ernährungsempfehlungen (z. B. Ernährungspyramide, Ernährungskreis, 10 Regeln der DGE) sowie deren ernährungsphysiologischer Hintergrund
- Merkmale gesunder Ernährung und Lebensweise
- Aspekte der Nachhaltigkeit bei der Beschaffung und beim Umgang mit Lebensmitteln (z. B. regional, saisonal)
- Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln (z. B. Verarbeitungsgrad, Genusswert) nährstoffschonende Zubereitung von Lebensmitteln (z. B. beim Waschen, Zerkleinern, Erhitzen)

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

- Preisvergleiche anstellen, Abrechnungen erstellen, Einsparungsmöglichkeiten bedenken
- Beurteilen von Einkaufsstätten im näheren Umfeld
- Werbestrategien und deren Wirkung auf den Käufer beim Einkauf reflektieren Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen
- überlegte Gestaltung von Arbeitsplätzen, angemessene Arbeitsteilung in der Schulküche und zu Hause
- selbstständiges Einkaufen unter Beachtung von Preiswürdigkeit und Qualität
- umweltbewusstes Verhalten bei Einkauf, Verarbeitung, Entsorgung

7.2 Gesunderhalten und Ernähren

7.2.1 Empfehlungen im Hinblick auf eine gesunde Lebensweise

- bestimmende Faktoren für eine gesunde Lebensweise, z. B. Bewegung, Beschäftigung/ Arbeit, Ernährung, Hygiene
- sich eigener Ernährungsbedürfnisse bewusst werden
- Ernährungsbedürfnisse bestimmter Personengruppen kennen
- Zusammenhang zwischen Ernährung und Wohlbefinden, ggf. auch unter volkswirtschaftlichen Gesichtspunkten

LehrplanPLUS

- unterschiedliche Ernährungssituationen von Jugendlichen

Lernbereich 3: Umwelt- und Verbraucherschutz

- Kennzeichnung von Lebensmitteln (z. B. Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenliste, Güte- und Herkunftssiegel)
- Kriterien für Qualität
- Merkmale regionaler und saisonaler Produkte
- Möglichkeiten und Regeln zur Vermeidung von Abfällen, Abfalltrennung
- Einkaufsliste, Regeln zum Einkauf
- Einnahmen und Ausgaben – Haushaltsbuch
- Umgang mit Geräten und Gebrauchsanweisungen
- Unfallschutzmaßnahmen beim Einsatz von Geräten
- Maßnahmen zur Verringerung von Energie- und Wasserverbrauch sowie des Verbrauchs von Reinigungsmitteln

Lernbereich 4: Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken

- Rezeptaufbau, Rezeptanalyse (z. B. Vor-, Haupt- oder Nachspeise, Bestimmung von Arbeitstechniken) und Einteilung in Arbeitsschritte
- Maßnahmen zur persönlichen Hygiene, zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

- Ernährungsempfehlungen im Hinblick auf gesundheitlichen Wert von Lebensmitteln und Speisen, z.B. Ernährungskreis, Ernährungspyramide, Grundsätze der mediterranen Ernährung und diese strukturiert

7.2.2 Hygienemaßnahmen praktizieren

- Bedeutung der Hygiene für den Einzelnen und für Andere auch unter dem Aspekt der Rücksichtnahme
- Hygienemaßnahmen beachten: persönliche Hygiene, Hygiene am Arbeitsplatz, Hygiene bei der Lebensmittelverarbeitung
- Situationen im Haushalt kennen, in denen Hygiene besonders notwendig ist (Krankheit, Versorgung von Säuglingen und Kleinkindern)

Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- eigenes Ernährungsverhalten im Hinblick auf den gesundheitlichen Wert überprüfen
- Lebensmittel und Speisen nach ihrem gesundheitlichen Wert beurteilen; ggf. Alternativen suchen
- Hygienemaßnahmen im Unterricht und auch zu Hause praktizieren

7.3 Lebensmittel auswählen und verarbeiten

7.3.1 Lebensmittel vergleichen

- typische Merkmale von Lebensmitteln feststellen, einschlägige

LehrplanPLUS

- Reinigungs- und Pflegemaßnahmen im Haushalt
- Aspekte einer rationellen und ergonomischen Arbeitsplatzgestaltung sowie der Unfallvermeidung
- Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten für die Nahrungszubereitung einfacher Speisen und Getränke
- grundlegende Arbeitstechniken (z. B. Zerkleinern, einfache Garverfahren)
- Regeln zum Anrichten und Garnieren von Speisen
- Grundsätze des Tischeindeckens: einfaches Grundgedeck, Kaffeegedeck, Serviettenfaltungen
- einfache Tischgestaltung

Lernbereich 5: Berufsorientierung

- fachspezifische berufliche Tätigkeiten und Arbeitsprozesse
- Anforderungen hauswirtschaftlicher bzw. sozialer Berufe
- projektspezifische Arbeitsweisen: Zielsetzung, Planung, Recherche, Durchführung, Dokumentation, Ergebnispräsentation, Reflexion

Lernbereich 6: Mediale Grundbildung

- grundlegende Funktionen eines Textverarbeitungsprogramms (z. B. Tabellenfunktion, Grafik einfügen)

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

- sensorische Prüftechniken wie Sehen, Riechen, Schmecken, Tasten anwen- den, diese an Beispielen strukturiert darstellen
- Lebensmittel und Speisen qualitätsbewusst, möglichst nach jahreszeitlichen und regionalen Gesichtspunkten auswählen und ihre Wahl begründen
- 7.3.2 Lebensmittel verarbeiten**
- mit Rezepten arbeiten, Anleitungen in Tätigkeiten umsetzen
 - zunehmend selbstständig grundlegende Techniken der Vor- und Zubereitung sachgerecht und nährstoffschonend ausführen: Zerkleinern, Vermengen, Vermischen, Garen
 - Abfälle sachgerecht entsorgen
 - ansprechende Formen des Portionierens, des Anrichtens und des Garnierens
 - Speisen und Getränke im Hinblick auf ihre Verarbeitungsqualität beurteilen
- Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen**
- Gebrauch einschlägiger Fachbegriffe der Lebensmittelverarbeitung
 - Üben von Arbeitstechniken durch Anwendung bei unterschiedlichen Speisen/ Arbeitsfolgen
- 7.4 Technische Hilfen im Haushalt nutzen**
- 7.4.1 Sachgerechter Einsatz von Geräten**

LehrplanPLUS

- Speicherfunktion (z. B. auf unterschiedlichen Datenträgern und in unterschiedlichen Dateiformaten)

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

- funktionsgerechter Einsatz mechanischer und einfacher elektrischer Geräte, z. B. zum Zerkleinern, zum Messen, zum Wiegen, zum Garen, zur Reinigung
- vergleichende Auswahl der Geräte unter wirtschaftlichen und umweltbewussten Gesichtspunkten: Zeitersparnis, Arbeitsergebnis, ggf. Erstellen eines einfachen Kosten-Nutzen-Vergleichs

7.4.2 Unfallverhütung beim Einsatz technischer Geräte im Haushalt

- selbstständiger Umgang mit Gebrauchsanweisungen, Informationen und Anweisungen in Tätigkeiten umsetzen
- Unfallhinweise beachten, Unfallgefahren erkennen und vermeiden

Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- Geräte aufgabengerecht auswählen und sicher bedienen
- Sicherheitsbestimmungen einhalten
- werterhaltende Pflege von Geräten

7.5 Sich mit aktuellen Informationen auseinandersetzen

7.5.1 Aktuelle Ereignisse im Umfeld des Hauswirtschaftlich-sozialen Bereichs

- aktuelle Vorkommnisse in den Bereichen Ernährung, Umwelt und Technik

LehrplanPLUS

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

- Informationen einholen, z. B. Tagespresse, Funk und Fernsehen und strukturiert darstellen

Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- Sammeln, Sichten, Ordnen und Präsentieren aktueller Informationen im Fachbereich
- langfristig: Interessengruppen zu aktuellen Themen bilden, Informationen dazu sammeln und darstellen

7.6 Soziale Verhaltensweisen in der Teamarbeit und in Betreuungssituationen

7.6.1 In der Gemeinschaft arbeiten und lernen

- Regeln im Umgang miteinander vereinbaren (ggf. Gruppenvertrag selbstständig entwerfen)
- eigene Stärken und Schwächen erkennen
- im Bedarfsfall einfache Konfliktlösungsstrategien anwenden

7.6.2 Gemeinsame Vorhaben mit ausgewählten Zielgruppen planen und gestalten

- Kontakte zu einer ausgewählten Zielgruppe, z. B. Kinder in vorschulischen Einrichtungen, Grundschulkinder, andere Schülergruppen, Kinder im Hort, Jugendliche mit Förderbedarf, Senioren, Planen einer

LehrplanPLUS

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

- gemeinsamen Aktion (räumlich, zeitlich, personell, finanziell)
- in der Arbeitsgruppe selbstständig konkrete Aufgaben übernehmen, durchführen sowie über Resultate und Erfahrungen berichten und reflektieren

Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- Teamarbeit im Unterrichtsalltag
- Gesprächstechniken bewusst praktizieren
- Gruppenergebnisse darstellen
- über Sinn und Erfolg der Kontaktnahme reflektieren

7.7 Pflege von Esskultur als Lebensstil

7.7.1 Ansprechendes Präsentieren von Speisen und Getränken

- sich des Zusammenhangs von Präsentation und Genuss beim Essen bewusst werden
- ansprechende Formen des Anrichtens und Garnierens

7.7.2 Pflege von Tischkultur

- Tischdecken für alltägliche Mahlzeiten
- kultivierte Formen des Speisens als Bereicherung erfahren
- Tischgespräche führen und Tischmanieren reflektieren
- die heimische Tischkultur mit der anderer Kulturen vergleichen

LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

- interkulturelle Gemeinsamkeiten und Unterschiede diskutieren
- Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen**
- Tischmanieren bewusst üben
 - ansprechende Tischgestaltung für wechselnde Anlässe

7.8 Einsatz des Computers zur Informationsbeschaffung

7.8.1 Informationen entnehmen

- Arbeiten mit dem Internet: Informationen zu hauswirtschaftlichen Themenstellungen
- an einschlägigen Beispielen den Informationswert herkömmlicher Quellen mit denen des Internet vergleichen
- ggf. Software
- Angebote zu verschiedenen Lernbereichen

Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- zu weiteren Themenstellungen die informativen Möglichkeiten des Computers selbstständig nutzen

7.9 Schüler arbeiten und wirtschaften für einen Markt

7.9.1 Angebot und Nachfrage

- Waren-oder Dienstleistungsangebot im hauswirtschaftlich-sozialen Umfeld selbstständig ermitteln, z. B. Angebote im Schülercafe, bei

LehrplanPLUS

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

- Schulfesten, Elternabenden, Tag der offenen Tür, Tag der gesunden Küche, Pausenverpflegung
- 7.9.2 Planung
- Aufstellen eines Zeitplans für die Herstellung/Beschaffung (Netzplan)
 - inderbetreuung bei Schuleinschreibungen, Einladung zu gemeinsamen Aktionen, Spielnachmittag
 - Kostenermittlung
 - Ermittlung der Rahmenbedingungen, z. B. Hygienevorschriften, Kauf oder Verkauf
- 7.9.3 Beschaffung/Auswahl
- Einkaufslisten erstellen, Kosten ermitteln
 - ggf. Teilprodukte erstellen
 - Dienstleistungen festlegen
 - Einkauf
- 7.9.4 Produktion von Waren oder Festlegung von Dienstleistung
- Arbeitsorganisation, ggf. Arbeitsteilung oder vorbereitende Arbeitsschritte für die Erstellung eines Produktes, z. B. Speisen, Getränke, Spiele, Informationsmaterial oder vorbereitende Arbeitsschritte für

LehrplanPLUS

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

eine Dienstleistung

7.9.5 Durchführen des Verkaufs oder Handelns im Rahmen der Dienstleistung

- z. B. Anbieten, Verkaufen oder
- Spielen, Betreuen

7.9.6 Bewerten der Ergebnisse

- Umsatz, Gewinn, Verlust
- Erfolg der Dienstleistung

Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- Gliedern eines Vorhabens in angemessene Teilschritte

7.10 Erster Zugang zu betrieblicher Erwerbsarbeit und Beruf

7.10.1 Erwerbsarbeit am betrieblichen Arbeitsplatz

- Erkunden von z. B. hauswirtschaftlichen Arbeitsplätzen sowie Arbeitsplätzen im sozialen Bereich und Berufen im persönlichem Umfeld: Festlegen von Erkundungsorten, Beschaffen von Informationen, Beobachten von verschiedenen Arbeiten und Arbeitsformen
- Einfacher Überblick über fachbezogene Berufe und Vorstellen verschiedener hauswirtschaftlicher und sozialer Berufe mit deren jeweiligen spezifischen Anforderungen; Beschreiben und Begründen des

LehrplanPLUS

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Lehrplan von 2004

Wunschberufs

7.10.2 Persönliche Sichtweisen

- persönliches Wahrnehmen von Arbeit und Beruf unter Einbezug externer Partner im Unterricht sowie außerschulischer Lernorte, z. B. in einem Orientierungspraktikum
- Beginn der Dokumentation des eigenen Berufswahlprozesses, z. B. in Form eines Berufswahlpasses; Vorbereitung der Wahl des berufsorientierenden Zweigs

LehrplanPLUS

100% Bayern. 100% für Sie.
Klett für den LehrplanPLUS



Notizen

--	--

100% Bayern. 100% für Sie.
Klett für den LehrplanPLUS



Notizen

--	--

100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



Materialien für Schüler

Schülerbücher

Auer Ernährung und Soziales – Klasse 7

Schülerbuch
978-3-12-007179-2 € 22,95 ●
Erscheint im 1. Quartal 2019

E eBook, Einzellizenz

ECM00177EBA12

E eBook, PrintPlus Lizenz Schule

ECM00177EBD12

Preise, Bestellung und weitere
Informationen unter www.klett.de

Die Titel für die weiterführenden Klassen befinden sich in Vorbereitung.

Materialien für Lehrer

Lehrerbände

Auer Ernährung und Soziales – Klasse 7

Lehrerband mit CD-ROM
© 978-3-12-007182-2 € 27,95 ●
Erscheint im 2. Quartal 2019

Die Titel für die weiterführenden Klassen befinden sich in Vorbereitung.

Digitaler Unterrichtsassistent

Auer Ernährung und Soziales – Klasse 7

© Digitaler Unterrichtsassistent
Einzellizenz
978-3-12-007185-3 € 29,95 ●●▲
Kollegiumslizenz
X910354 € 89,95 ●●▲
Erscheint im 3. Quartal 2019

Die Titel für die weiterführenden Klassen befinden sich in Vorbereitung.

Auf der Webseite www.klett.de/bayern finden Sie tagesaktuell den Stand der Genehmigungen.

Außerdem:

- mehr zu Konzeption von „Auer Ernährung und Soziales“,
- das Livebook zum Blättern,
- Termine für Fortbildungen und
- den Kontakt zum Schulberater für Ihre Region.

E eBook – das digitale Schülerbuch. Nur online bestellbar unter www.klett.de | © CD/DVD | **D** Digitales Produkt | **B** Bei diesen Titeln erhalten Sie als Lehrerin oder Lehrer ein Prüfstück zum Prüfpreis mit 20% Ermäßigung. Das Angebot gilt nur für Titel, die grundsätzlich zur Einführung geeignet sind. | **●** Titel nur zum angegebenen Preis erhältlich | **▲** Nur mit Schulstempel erhältlich | **▲** Diese Titel erhalten Sie auch über den Buchhandel, sofern die Bestellung den Schulstempel trägt. | **⊗** Unverbindliche Preisempfehlung | Die Euro-Preise gelten in der Bundesrepublik Deutschland | Preise freibleibend, Stand 1.1.2018 | Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen – abrufbar unter www.klett.de/agb | Wenn Sie unter www.klett.de bestellen, bezahlen Sie pauschal € 2,50 für Porto und Verpackung, bei allen übrigen Bestellwegen € 4,45.

W240933 (08/2018) – Bildquelle Bayern Skyline: © JiSign (Fotolia)

Ernst Klett Verlag

Postfach 10 26 45, 70022 Stuttgart

Telefon 0711 · 66 72 13 33, Telefax 0711 · 98 80 90 00 99

www.klett.de