

Berufsorientierender Zweig Soziales 9

Die Schüler führen wahlweise das Projekt „Wohnen – Wunsch und Wirklichkeit“ (Kooperation zwischen dem Leitfach Arbeit-Wirtschaft-Technik, dem boZ Technik und dem boZ Wirtschaft) oder „Schüler testen Waren und Dienstleistungen“ (Kooperation zwischen dem Leitfach Arbeit-Wirtschaft-Technik, dem boZ Soziales und dem boZ Wirtschaft) durch. Die Kooperationspartner stimmen fachliche Lernziele und Lerninhalte sowie projektmethodische Lernziele und Lerninhalte aufeinander ab, sie planen und gestalten das Projekt gemeinsam. Entscheiden sich die Schüler für das zweitgenannte Projekt, sollte geklärt werden, welche hauswirtschaftlich-sozialen Lernziele und Lerninhalte des Lehrplans im Projekt verwirklicht werden können.

Das nunmehr ausschließlich vom Schüler gewählte vierstündige Fach ermöglicht ein vertieftes Einarbeiten, einen weit höheren Grad an Selbstständigkeit und Eigenverantwortung in der Bearbeitung von Vorhaben. Es wird vor allem Raum gegeben für die Erschließung und Beantwortung lebensbedeutsamer Fragestellungen im hauswirtschaftlich-sozialen Umfeld und in der künftigen Arbeitswelt.

Haushalten/Ernähren

9.1 Planen und Beschaffen

Lernziele

Die Schüler planen umfangreichere Vorhaben im Haushalt und führen diese weitgehend selbstständig durch. Sie sollen die Bedeutung der Lebensmittelüberwachung erkennen und sich ihrer Rechte als Verbraucher bewusst sein. Bei konkreten Aufgabenstellungen nutzen sie die Möglichkeiten der Verbraucheraufklärung.

Lerninhalte

9.1.1 Umfangreichere Vorhaben planen und ausführen

- Organisationspläne für umfangreichere Aufgaben
- Arbeitsvorhaben im Teamarbeit und in Arbeitsteilung
- Kaufentscheidungen unter Abwägung des Kosten-Nutzen-Faktors
- schriftliche Haushaltsabrechnungen in einfacher Form → BF 9.1

9.1.2 Verbraucherschutz

- gesetzliche Regelungen zum Schutz des Verbrauchers im Inland, ggf. europaweit (LMBG, Rechte des Verbrauchers)
- Verbraucherinformationen einholen, auswerten und nutzen (Zeitschriften, Internet, örtliche Verbraucherberatungsstellen)
- Reklamationsmöglichkeiten kennen, z. B. Wandlung, Minderung, Rücktritt vom Verkauf

▣ Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- Arbeitsplanungen für umfangreichere Vorhaben erstellen
- Verbraucherbewusster Lebensmitteleinkauf

9.2 Gesunderhalten und Ernähren

Lernziele

Die Schüler wählen Speisen und Speisenfolgen unter Beachtung gesundheitsbewusster Aspekte im Hinblick auf besondere Lebens- und Ernährungssituationen. Sie verschaffen sich einen Überblick über das vielfältige Angebot der Lebensmittelindustrie und setzen sich mit einem Produkt beispielhaft auseinander.

Lerninhalte

9.2.1 Gesundheitsbewusstes Verhalten in besonderen Lebenssituationen

- Speisenergänzung im Hinblick auf verschiedene Ernährungssituationen (z. B. Berufstätigkeit, Kantinenverpflegung)
- Gesunde Ernährung und deren Berücksichtigung bei verschiedenen Haushaltsformen (Single-Haushalt, Mehrpersonenhaushalt)

9.2.2 Produkte der Lebensmittelindustrie → S 9.1.5

- Gesundheitlicher Wert und Kosten von Novel-Food-Produkten (z. B: „Light“-Produkte, Functional Food: probiotische Produkte, Lebensmittel mit gesundheitsfördernden Zusätzen, „Wellness“-Produkte)

▣ Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- Speisenfolgen unter Aspekten des Ausgleichs und der Ergänzung planen
- kritisches Sichten zusätzlicher Kennzeichnung von im Haushalt gebräuchlichen Lebensmitteln im Hinblick auf ihren gesundheitlichen Wert

9.3 Lebensmittel auswählen und verarbeiten

Lernziele

Die Schüler gelangen bei Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln und bei überlegtem Geräteeinsatz allmählich zu Sicherheit und Geläufigkeit. Sie kennen Möglichkeiten der sinnvollen Bevorratung. Convenience-Produkte setzen sie situationsabhängig ein und ergänzen diese gesundheitsorientiert. Neben heimischen Gerichten bereiten sie einige internationale Speisen und Getränke zu und gewinnen dabei Einblick in andere Lebens- und Essgewohnheiten.

Lerninhalte

9.3.1 Speisenfolgen planen, zubereiten und beurteilen

- Schnellgerichte, Verwendung von vorgefertigten Produkten, Convenience-Produkten unter dem Aspekt des Ausgleichs, der Ergänzung und Abwechslung
- Nutzen von Vorräten
- Vor- und Zubereitungstechniken sowie Garmethoden auswählen und sachgerecht durchführen
- konventionelle und besondere Garverfahren vergleichen und beurteilen
- Geräte sinnvoll einsetzen, sachgerecht bedienen und warten

9.3.2 Heimische Gerichte und internationale Speisen und Getränke

- überlieferte Rezepte analysieren und traditionelle Gerichte zubereiten
- typische Speisen aus anderen Ländern (vor allem im Hinblick auf verwendete Nahrungsmittel, Gewürze und Garverfahren) sichten, auswählen und zubereiten

▣ Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- Fachsprache verstehen und anwenden
- zunehmend an Sicherheit gewinnen in Auswahl und Anwendung von Arbeitstechniken und Garverfahren

Lebensbedeutsame Fragestellungen für junge Menschen im Umfeld des Hauswirtschaftlich-sozialen Bereichs

9.4 Informationen zu Problemen und Fragestellungen in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und Sozialpflege

Lernziele

Die Schüler holen sich zu einer für sie schwierigen, u. U. heiklen Themenstellung fachlichen Rat z. B. durch die Befragung von Experten, durch Internetrecherchen, durch einschlägige Veröffentlichungen. Sie erfahren, dass fundierte fachliche Informationen und Ratschläge in Grenzsituationen wertvoll sein können.

Lerninhalte

9.4.1 Lebensbedeutsame Fragestellungen mit Beratungsbedarf → D 9.1.2, Eth 9.3.1

Einer der folgenden Lerninhalte ist verbindlich.

- ⊙ gesundheitliche Themenbereiche, z. B. richtige Wege zum Wunschgewicht, Essstörungen, Esssüchte, Genussmittel (Ernährungsberater, Ärzte, Ökotrophologen)
- ⊙ ökologisch/ ökonomische Themenstellungen, z. B. artgerechte Tierhaltung, Anbaumethoden (Ernährungsberater, Kompetenzzentren für Ernährung, Gesundheit und Verbraucherschutz)
- ⊙ soziale Themenstellungen, z. B. Akzeptanz, Ausgrenzung von Jugendlichen, Umgang mit sozial Schwächeren (Sozialpädagogen, Gleichstellungsbeauftragte, Ausländerbeauftragte)

9.4.2 Fachinformationen einholen → D 9.1.2

- persönliche Probleme formulieren
- Informationen beschaffen
- Experten befragen
- Informationen auf die eigene Situation beziehen

▣ Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- bei persönlichem Betroffensein, ggf. auch im außerschulischen Rahmen, fachlichen Rat einholen

Aktuelle Entwicklungen/Tendenzen/Trends im Haushalt

9.5 Aktuelle Geschehnisse aufgreifen, bewerten und präsentieren

Lernziele

Aktuelle Themen aus dem Hauswirtschaftlich-sozialen Bereich bieten den Schülern Gelegenheit, sich je nach Interessenlage mit diesen auseinander zu setzen, Sachverhalte zu erkennen und mögliche Handlungswege zu finden. Dabei nutzen sie vielfältige Möglichkeiten der Informationsbeschaffung. Fachliche Informationen und sachliches Argumentieren verfolgen das Ziel, sich eine eigene Meinung zu bilden. Die Thematik kann „lehrplanunabhängig“ sein oder sie kann aus einem Lernbereich ausgewählt werden.

Lerninhalte

9.5.1 Aktuelle Ereignisse im Umfeld des Hauswirtschaftlich-sozialen Bereichs

- aktuelle Vorkommnisse in den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Küchentechnik
- Informationsquellen aufgreifen und Informationen einholen (z. B. VIS, Gesundheitsamt, Verbraucherberatung, Experten, Internet)
- Probleme erörtern
- Ergebnisse/ Erkenntnisse für Andere zugänglich machen (z. B. Schaubilder, Plakate)

▣ Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- Sammeln, Sichten, Ordnen und Darstellen von aktuellen Informationen im Fachbereich

Soziales Handeln im Bezugsrahmen des Haushalts

9.6 Soziale Verhaltensweisen in der Teamarbeit und in Betreuungssituationen

Lernziele

Die Schüler sollen zunehmend bereit und fähig sein, innerhalb eines Teams zu kooperieren und zu kommunizieren. Sie wenden Konfliktlösungsstrategien an und gewinnen dadurch Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein. Bei der Begegnung mit außerschulischen Personengruppen sind sie fähig, Verantwortung zu übernehmen, überschaubare Aktionen zu planen und durchzuführen. Sie entwickeln dabei Verständnis für das Verhalten und für die Bedürfnisse der Betroffenen.

Lerninhalte

9.6.1 Kooperation im Team

- persönliche Einsatzbereitschaft und -fähigkeit innerhalb eines Teams
- Rücksichtnahme, Einfühlungsvermögen sowie Zuverlässigkeit, Hilfsbereitschaft, Verantwortung als wichtige soziale Verhaltensweisen erkennen und praktizieren

9.6.2 Vorhaben mit außerschulischen Personengruppen → EvR 9.3.3, Eth 9.2.2

- Lebenssituation und Bedürfnisse der Zielgruppe analysieren
- eine gemeinsame Aktion mit der ausgewählten Zielgruppe planen (z. B. mit Kindern in vorschulischen Einrichtungen, mit Grundschulkindern, mit anderen Schülergruppen, mit Kindern im Hort, mit Jugendlichen mit Förderbedarf, mit Senioren), durchführen und über Erkenntnisse und Erfahrungen reflektieren
- persönliche Fähigkeiten im Umgang mit den betreuten Personen wahrnehmen und im Hinblick auf eine mögliche Berufswahl bedenken

▣ Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- bei der Begegnung mit außerschulischen Personengruppen Sensibilität, Empathie und Bereitschaft zu möglicher Konfliktlösung zeigen
- Ergebnisse darstellen
- Gesprächstechniken anwenden

9.7 Pflege von Esskultur als Lebensstil

Lernziele

Die Schüler sollen eine kultivierte Tischgemeinschaft wertschätzen und diese als Alltagskultur pflegen. Sie präsentieren Speisen ansprechend und praktizieren anspruchsvollere Formen der Tischgestaltung. Dabei werden Anlässe genutzt, die soziale Bedeutung des gemeinsamen Speisens zu erkennen.

Lerninhalte

9.7.1 Tisch- und Raumgestaltung für besondere Anlässe

- anspruchsvollere Formen des Garnierens und Anrichtens anwenden
- Grundregeln zum Servieren von Speisen und Getränken

9.7.2 Pflege von Tischkultur

- kultiviertes Benehmen bei Tisch praktizieren
- Formen des Speisens in anderen Ländern und Gepflogenheiten anderer Kulturkreise kennen und achten → GSE 9.5.2

▣ Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- sicheres Benehmen bei Tisch zeigen
- ansprechende Präsentation von Speisen und Getränken

Nutzen des Computers zur Informationsbeschaffung und -verarbeitung

9.8 Einsatz des Computers zur Informationsbeschaffung und –verarbeitung

Lernziele

Die Schüler sollen den Computer selbstständig zur Informationsentnahme und –verarbeitung nutzen. Sie sollen Grundfertigkeiten beim Umgang mit Datenträgern und bei der Verwaltung und Bearbeitung von Daten erwerben.

Lerninhalte

9.8.1 Arbeiten mit Anwenderprogrammen

- Software-Angebote zu verschiedenen Lernbereichen sichten und nutzen

9.8.2 Arbeiten mit dem Internet

- selbstständige Nutzung des Internets zur aktuellen Informationsentnahme für hauswirtschaftliche Aufgabenstellungen

9.8.3 Arbeiten mit Textverarbeitung

- Funktionen von Textverarbeitungsprogrammen kennen und für Aufgabenstellungen aus dem Hauswirtschaftlich-sozialen Bereich nutzen
- Tabellen erstellen und formatieren

9.8.4 Arbeiten mit Tabellenkalkulation

- mit fertigen Tabellen arbeiten (Öffnen der Datei, Eingeben und Überschreiben von Zelleninhalten, Ändern von Zelleneinträgen)

▣ Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen

- den Computer im Unterrichtsalltag mit zunehmender Selbstständigkeit zu hauswirtschaftlichen Aufgabenstellungen nutzen

Projekte im Hauswirtschaftlich-sozialen Bereich

9.9 Schüler testen Waren und/oder Dienstleistungen → AWT 9.4, boZ Wirtschaft 9.7

Fachliche Lernziele

Die Schüler sollen fähig werden, verbraucherbewusst zu entscheiden und zu handeln. Beim Testen und Vergleichen von Waren oder Dienstleistungen durchschauen sie ansatzweise die zugrundeliegenden Vergleichsmaßstäbe, verschaffen sich einen Einblick in marktwirtschaftliche Prozesse und üben wirtschaftliches Handeln.

Projektmethodische Lernziele

Die Schüler führen in Abstimmung mit dem Leitfach Arbeit-Wirtschaft-Technik und in Kooperation mit dem boZ Wirtschaft ein Projekt durch. Sie vertiefen das projektmethodische Lernen, indem sie sich auf ein Thema einigen, Ziele vereinbaren, einen Zeitplan aufstellen, gemeinsame Arbeitsschritte planen, Arbeitsaufgaben verteilen, Arbeitshilfen und technische Geräte nutzen. Sie testen ein ausgewähltes Produkt oder eine Dienstleistung. Sie prüfen und beurteilen den Projektverlauf und das Projektergebnis

Fachliche Lerninhalte	Projektmethodische Lerninhalte
9.9.1 Testobjekt auswählen <ul style="list-style-type: none"> - Marktangebot sichten: Waren, z. B. Lebensmittel, Kleingeräte, Pflagemittel oder Dienstleistungen, z.B. Pizzadienst, Partyservice, Reinigung 	Projektinitiative <ul style="list-style-type: none"> - Einbringen und Diskutieren von Themenvorschlägen zu möglichen Produkten oder Dienstleistungen - Auswählen eines Themas
9.9.2 Planung <ul style="list-style-type: none"> - Ermitteln der Rahmenbedingungen, z. B. „Wie testen Profis?“ „Wie führen Profis Dienstleistungen aus?“ - Testbedingungen/ Bewertungskriterien festlegen: Waren, z. B. Kosten, Geschmack, Umweltverträglichkeit, Handhabung, Sicherheit, Design, Wartung Dienstleistungen, z. B. Angebotspalette, Kundenfreundlichkeit, Leistungen, Kosten, Sonderservice, Beratung, Form der Präsentation - Bewertungsverfahren festlegen 	Planung <ul style="list-style-type: none"> - Ziele vereinbaren - Arbeitsschritte gliedern, Verteilen der Aufgaben - Zeitplan aufstellen - Kooperationsmöglichkeiten (mit AWT und boZ Wirtschaft) abwägen - Aufträge erteilen, z. B. Darstellen der Testergebnisse (boZ Wirtschaft)
9.9.3 Beschaffung <ul style="list-style-type: none"> - Beschaffen von Waren, ggf. Herstellen eines vergleichbaren Testprodukts - Beschaffen von Informationen, z. B. durch Direktkontakte, Inserate, Internetrecherche, Postwurfsendungen, Werbesendungen - Ordnen der Informationen nach dem Grad der Objektivität 	Gezielte Planung im Hinblick auf Beschaffung von Waren und Informationen <ul style="list-style-type: none"> - Informationen einholen - Informationen sichten und strukturieren - Informationen weitergeben (boZ Wirtschaft)
9.9.4 Test durchführen <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsorganisation - ggf. Arbeitsteilung 	Durchführung <ul style="list-style-type: none"> - handelnd tätig werden - evtl. Dokumentieren des Testverlaufs
9.9.5 Bewerten der Testergebnisse <ul style="list-style-type: none"> - Ergebnisse nach aufgestellten Kriterien bewerten 	Präsentation <ul style="list-style-type: none"> - Darstellen der Ergebnisse mit boZ Wirtschaft
9.9.6 Testergebnisse veröffentlichen <ul style="list-style-type: none"> - Erstellen von Empfehlungen für den Verbraucher 	Überprüfen/Reflexion <ul style="list-style-type: none"> - Projektverlauf überdenken
<input type="checkbox"/> Wiederholen, Üben, Anwenden, Vertiefen	
<ul style="list-style-type: none"> - Testberichte sammeln und vergleichen 	<ul style="list-style-type: none"> - Vergleichen des schulischen Testverlaufs mit anderen Beispielen

9.10 Arbeit und Beruf → AWT 9.1

Lernziele

Die Schüler reflektieren ihren bisherigen Berufswahlprozess vor allem hinsichtlich der eigenen Startsituation in einen hauswirtschaftlichen oder sozialen Beruf. Sie beenden den Berufswahlprozess mit der Bewerbung um einen Ausbildungsplatz. Bei Bedarf führen sie ein freiwilliges Betriebspraktikum zur weiteren beruflichen Orientierung durch.

Lerninhalte

9.10.1 Auf dem Weg in den Beruf

- Reflexion der persönlichen Startsituation in den hauswirtschaftlichen oder sozialen Beruf; Informationen zum Quali

9.10.2 Praktikum und Bewerbung

- praktisches Tätigwerden im Betriebspraktikum

9.11 Der Betrieb als Ort des Arbeitens und Wirtschaftens → AWT 9.2

(Betriebserkundung)

Lernziele

Bei allen Erkundungen, die im Fach AWT durchgeführt werden, sollen Schüler vor allem Arbeitsplätze in hauswirtschaftlichen oder sozialen Einrichtungen erkunden und sich einen Einblick verschaffen über die Voraussetzungen, Bedingungen und Auswirkungen menschlicher Arbeit im Betrieb.

Lerninhalte

9.11.1 Mensch und Ökologie im Betrieb

- Arbeitsplatzbedingungen: Arbeitsbelastung und berufliche Anforderungen, Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, Zukunftsaussichten