

# Niveaubestimmende Aufgaben für die Sekundarschule



**SACHSEN-ANHALT**

---

Landesinstitut für Schulqualität  
und Lehrerbildung (LISA)

# Hauswirtschaft

Die niveaubestimmenden Aufgaben sind Bestandteil des Lehrplankonzeptes für die Sekundarschule.

An der Erarbeitung der niveaubestimmenden Aufgaben haben mitgewirkt:

Al-Jorafi, Yvonne	Halle
Junge, Gunnar	Halle (Leitung der Implementationsfachgruppe)
Dr. Lohse, Helga	Halle
Traue, Heidi	Weißenfels

Die niveaubestimmenden Aufgaben sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Die Nutzung zu privaten Zwecken und für nicht kommerzielle schulische Unterrichtszwecke ist zulässig. Jegliche darüber hinaus gehende Nutzung ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Landesinstituts für Schulqualität und Lehrerbildung Sachsen-Anhalt (LISA) zulässig.

Herausgeber im Auftrag des Kultusministeriums des Landes Sachsen-Anhalt:

Landesinstitut für Schulqualität und  
Lehrerbildung Sachsen-Anhalt (LISA)  
Riebeckplatz 9  
06110 Halle (Saale)

[www.bildung-lsa.de](http://www.bildung-lsa.de)

Druck: SALZLAND DRUCK Staßfurt

Halle 2012

## Inhaltsverzeichnis

	Seite
1 Funktionen und Anlage der niveaubestimmenden Aufgaben .....	2
1.1 Gesamtkonzeption .....	2
1.2 Zur Konstruktion von Aufgaben unter dem Aspekt der Kompetenzentwicklung .....	3
2 Aufgaben .....	6
2.1 Schuljahrgänge 5/6 .....	6
Augen auf beim Lebensmittelkauf .....	6
Gemüwestifte mit Joghurt-Dipp .....	10
Ein Artikel für die Schülerzeitschrift .....	13
Gemeinsam schaffen wir das .....	16
Auf das richtige Maß kommt es an .....	19
Erwirb den Kniggeführerschein .....	21
Wir (unter)suchen Strümpfe für den Wintersport .....	23
Kleidung richtig pflegen – länger Freude daran haben .....	25
2.2 Schuljahrgänge 7/8 .....	27
Auch den Tisch decken will gelernt sein .....	27
Am Ende einer Party – der Geschirrspüler .....	29
Wie viel Technik braucht der Haushalt? .....	31
Kochen oder dünsten? .....	34
Milch ist nicht gleich Milch .....	38
2.3 Schuljahrgänge 9/10 .....	41
Die erste eigene Wohnung .....	41
Ein Wäschetrockner für Familie Buchmann .....	45
Smoothies – ein brauchbarer Ersatz für Obst? .....	50
Die lange Reise einer Jeans – Klamottenrede .....	52
Das intelligente Haus – Fluch oder Segen? .....	55
Gentechnik verändert Lebensmittel .....	57
Quellennachweis .....	60

# **1 Funktionen und Anlage der niveaubestimmenden Aufgaben**

## **1.1 Gesamtkonzeption**

Das Gesamtkonzept des Lehrplans sieht vor, dass niveaubestimmende Aufgaben die Lehrplananforderungen und damit die fachspezifischen Erwartungen an die Kompetenzentwicklung exemplarisch beschreiben. Damit sind sie ein wesentliches Element für die Umsetzung des neuen Lehrplans im Unterricht.

Der Einsatz niveaubestimmender Aufgaben kann sich sowohl im Prozess der Kompetenzentwicklung als auch bei der Überprüfung vorhandener Kompetenzen vollziehen. Dabei kommen der Bearbeitung der Aufgaben und der Evaluation der erzielten Ergebnisse folgende Funktionen zu:

- Entwicklung von Kompetenzen durch gezieltes Bearbeiten ansprechender Aufgaben
- Unterstützung der analytischen Tätigkeit von Lehrkräften im Sinne einer externen Evaluation von Unterrichtsergebnissen und -prozessen
- Rückmeldung für Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte sowie Eltern zum Stand der Kompetenzentwicklung
- Nachvollziehen der schulischen Leistungsentwicklungen einzelner Schülerinnen und Schüler bzw. ganzer Lerngruppen

Gleichzeitig sollen die vorliegenden niveaubestimmenden Aufgaben zur Erstellung eigener Aufgaben im Rahmen schulinterner und individueller Unterrichtsplanung anregen. Auf diese Weise ermöglichen sie u. a. eine

- aktive Auseinandersetzung mit den Lehrplananforderungen,
- Konkretisierung der Lehrplananforderungen durch Auswahl geeigneter Kontexte und
- die Entwicklung einer lehrplangerechten Aufgabenkultur.

Gemeinsam mit dem Fachlehrplan stellen die niveaubestimmenden Aufgaben somit ein Instrument der Qualitätsentwicklung des Hauswirtschaftsunterrichts dar.

## 1.2 Zur Konstruktion von Aufgaben unter dem Aspekt der Kompetenzentwicklung

Die vorliegenden Aufgaben erfahren eine Zuordnung zu den Kompetenzschwerpunkten des Fachlehrplans und decken somit inhaltlich die Schwerpunkte ab, die wesentliche Bedeutung für die Lebensbewältigung und Lebensgestaltung haben:

- Haushalt führen und Ressourcen nutzen
- Ernähren und gesund erhalten
- Zusammenleben und Wohnen
- Textilien nutzen und Kleiden

Gleichzeitig soll anhand der Aufgaben gezeigt werden, dass sich Kompetenzentwicklung an konkreten Inhalten vollzieht, diese jedoch exemplarisch und austauschbar sind.

Grundsätzlich sind die Aufgaben so angelegt, dass sie sowohl in Phasen der Kompetenzentwicklung als auch zu deren Überprüfung eingesetzt werden können. Die Konstruktion der Aufgaben zielt schwerpunktmäßig darauf, Ansprüche an einen kompetenzorientierten Hauswirtschaftsunterricht beispielhaft deutlich zu machen.

Insbesondere regen die Aufgaben eine zieladäquate und methodisch abwechslungsreiche Unterrichtsgestaltung an. So sind u. a. Aufgaben aufgenommen, die kooperatives Arbeiten in Lerngruppen erfordern, zur Entwicklung überfachlicher Kompetenzen beitragen sowie fächerübergreifendes Arbeiten ermöglichen.

Die vollständige Berücksichtigung aller Kompetenzbereiche (vgl. Kompetenzmodell der Fächer Hauswirtschaft, Technik und Wirtschaft) macht dies unbedingt erforderlich.

Für die mit den Aufgaben zu entwickelnden bzw. zu überprüfenden Kompetenzen erfolgt im Hinweisteil der Aufgabe eine Zuordnung zu *Anforderungsbereichen*. Diese Zuordnung ist nicht immer eindeutig, wird sie doch zum einen durch die objektive Anforderungsstruktur von Aufgaben und zum anderen durch den Bekanntheits- und Vertrautheitsgrad der Anforderung bestimmt. Die getroffenen Zuordnungen sollen gleichzeitig Anregung sein, bei der Erarbeitung eigener Aufgaben alle drei Anforderungsbereiche in den Blick zu nehmen.

Die Anforderungsbereiche erfahren auch im Fach Hauswirtschaft ihre fachspezifische Ausprägung.

Anforderungsbereich I:      *Reproduktionsleistungen*

Wiedergabe von Sachverhalten aus einem begrenzten Gebiet und im gelernten Zusammenhang sowie die Verwendung gelernter und geübter Arbeitstechniken

Dazu gehören im Fach Hauswirtschaft z. B.:

- Wiedergabe von haushaltsbezogenen Fachbegriffen und Regeln sowie Anwendung bekannter und geübter Arbeitstechniken in gewohnten Zusammenhängen

Anforderungsbereich II:      *Reorganisationsleistungen, Transferleistungen*

Selbstständiges Bearbeiten, Ordnen und Erklären bekannter Sachverhalte sowie das angemessene Anwenden gelernter Inhalte und Methoden auf andere Sachverhalte

Dazu gehören im Fach Hauswirtschaft z. B.:

- haushaltsbezogene Aufgabenstellungen selbstständig bearbeiten, eigenständig Wissen erwerben sowie Sachverhalte und Zusammenhänge erschließen
- häusliche Arbeitstechniken unter Beachtung ökonomischer, ökologischer, gesundheitlicher und sozialer Aspekte in neuen Situationen sachgerecht anwenden

Anforderungsbereich III:      *Eigenständige Problemlösungen*

Reflexiver Umgang mit neuen Problemstellungen sowie das selbstständige Anwenden von Methoden mit dem Ziel, zu Begründungen, Deutungen, Wertungen und Beurteilungen zu gelangen

Dazu gehören im Fach Hauswirtschaft z. B.:

- eigenständige Anwendung häuslicher Kenntnisse, bekannter Verfahren und Arbeitstechniken auf komplexe Problemstellungen
- eigenständiges Entwickeln von Lösungsvorschlägen unter Beachtung konkreter Rahmenbedingungen der jeweiligen Haushaltssituation
- Situationen des haushaltsbezogenen Handelns zu eigenen Erfahrungen in Beziehung setzen und beurteilen sowie eigene Lösungen finden und begründen

Bei den Aufgaben handelt es sich in unterschiedlichem Umfang auch in Teilaufgaben um geschlossene, halboffene oder offene Aufgaben. Insofern macht der *Erwartungshorizont* je nach Aufgabe Vorgaben, die zum einen die erwartete Lösung (geschlossene oder halboffene Aufgabe) und zum anderen Lösungsmöglichkeiten aufzeigen.

Die *didaktisch-methodischen Hinweise* zu den Aufgaben

- geben Anregungen zur Umsetzung der Aufgabe,
- zeigen mögliche Variationen auf,
- geben Empfehlungen zur weiteren Unterrichtsarbeit.

Formeller Hinweis:

Die Aufgaben und die zu diesen gehörigen fachdidaktischen Hinweise sind im folgenden Kapitel in gleicher Weise strukturiert und entsprechend kenntlich gemacht.

## **Aufgabenbezeichnung**

**Sjg. – A ...**

Nach einem kurzen Einstieg folgen die Teilaufgaben mit den zur Bearbeitung erforderlichen Hinweisen bzw. Materialien. Die Aufgaben sind so gestaltet, dass sie in der vorliegenden Form der Schülerin oder dem Schüler auch ausgehändigt werden können.

## **Aufgabenbezeichnung**

**Sjg. – H ...**

Die fachdidaktischen Hinweise unterstützen die Lehrkräfte beim Einsatz der Aufgabe im Unterricht sowie im Prozess der Konstruktion eigener Aufgaben.

## 2 Aufgaben

### 2.1 Schuljahrgänge 5/6

#### Augen auf beim Lebensmittelkauf

5/6 – A 1

Die Klasse 5 a möchte für eine Zwischenmahlzeit Gemüse, Joghurt und Knabbergebäck einkaufen. Doch auch Einkaufen will gelernt sein. Worauf muss man eigentlich achten?

1. Stellt Warenkörbe für die Zwischenmahlzeit der Klasse 5a zusammen.  
Nutzt zur Bearbeitung die Abbildungen mit den zu verwendenden Lebensmitteln. Wählt aus jeder Gruppe ein Lebensmittel aus und notiert es.
  - a) Stellt einen preiswerten Warenkorb zusammen.
  - b) Stellt einen Warenkorb mit wenig Verpackungsmüll zusammen.
  - c) Stellt einen Warenkorb für 4 Personen zusammen.
  - d) Stellt einen Warenkorb mit Lebensmitteln zusammen, die euch gut schmecken.
  - e) Stellt einen BIO-Warenkorb zusammen.
  - f) Stellt einen Warenkorb mit Lebensmitteln zusammen, die nicht weit transportiert wurden.
  - g) Stellt einen Warenkorb mit Gemüsesorten zusammen, die im Herbst Haupterntezeit haben.

#### Paprika



Spitzer Paprika  
500 g  
2,79 €  
Marokko



3 Paprikaschoten  
500 g  
2,99 €  
Niederlande



BIO-Paprika  
400 g  
3,99 €  
Israel



1 gelbe Paprika  
194 g  
0,58 €  
Israel

#### Gurke und Zucchini



unverpackte grüne  
Gurke  
0,39 €  
Deutschland



in Folie eingeschweißte  
grüne Gurke  
0,59 €  
Spanien



BIO-Minigurken  
250 g  
1,99 €  
Deutschland



1 Zucchini  
1,49 €  
Niederlande

## Weiteres Gemüse



BIO-Möhren  
1 kg  
1,49 €  
Deutschland



1 Bund Radieschen  
1,49 €  
Deutschland



1 Staudensellerie  
1,49 €  
Deutschland



1 Kohlrabi  
0,29 €  
Deutschland

## Knabbergeback



Brot-Cracker  
125 g  
0,75 €



Vollkorn-Brot-Chips  
125 g  
1,49 €



Tortilla-Tacos  
500 g  
2,39 €



Tortilla-Rolls  
125 g  
1,49 €

## Joghurt



Joghurt im Pfandglas  
500 g  
1,15 €  
3,8 % Fett



BIO-Joghurt im Kunststoffbecher  
500 g  
1,29 €  
1,5 % Fett



Joghurt im Kunststoffbecher  
150 g  
0,25 €  
3,5 % Fett



Joghurt im Kunststoffbecher  
4 x 150 g  
0,95 €  
3,5 % Fett

## Kräuter



Schnittlauch im  
Kräutertopf  
1,99 €



Tiefkühlkräuter im  
Kunststoffbecher  
0,79 €



1 Bund Dill  
0,49 €



Biokresse im Papp-  
schälchen  
0,49 €

2. Diskutiert eure Ergebnisse im Unterricht und notiert jeweils eine Regel zum Einkaufen.

## Augen auf beim Lebensmittelkauf

5/6 – H 1

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen

Kompetenzschwerpunkt: Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Einflussfaktoren auf das Einkaufsverhalten nennen	x		
Gestalten	- Einkäufe unter Beachtung ausgewählter Einflussfaktoren planen und ausführen		x	
Nutzen				
Bewerten				
Kommunizieren				

### Erwartungshorizont

Zu 1. Mögliche Lösungen:

- Stellt einen preiswerten Warenkorb zusammen.  
1 gelbe Paprika, unverpackte grüne Gurke aus Deutschland, 1 Kohlrabi, 150g Joghurt, Kresse, Brotcracker
- Stellt einen Warenkorb mit wenig Verpackungsmüll zusammen.  
1 gelbe Paprika, unverpackte grüne Gurke aus Deutschland, 1 Kohlrabi, Joghurt im Pfandglas, Bund Dill, Brotcracker
- Stellt einen Warenkorb für 4 Personen zusammen.  
1 gelbe Paprika, unverpackte grüne Gurke aus Deutschland, 1 Kohlrabi, 150 g Joghurt, Kresse, Brotcracker
- Stellt einen Warenkorb mit Lebensmitteln zusammen, die euch gut schmecken.  
1 gelbe Paprika, unverpackte grüne Gurke aus Deutschland, 1 Bund Radieschen, 150 g Joghurt, Schnittlauch, Tortilla-Rolls

- e) Stellt einen BIO-Warenkorb zusammen.  
Bio-Paprika, Bio-Minigurken, Bio-Möhren
- f) Stellt einen Warenkorb mit Lebensmitteln zusammen, die nicht weit transportiert wurden.  
Paprika aus den Niederlanden, Gurke aus Deutschland, Möhren aus Deutschland, Bio-Kresse, Bio-Joghurt, Vollkorn-Brot-Chips
- g) Stellt einen Warenkorb mit Lebensmitteln zusammen, die im Herbst Haupterntezeit haben.  
Paprika aus den Niederlanden, Gurke aus Deutschland, Möhren aus Deutschland, Dill, Bio-Joghurt, Vollkorn-Brot-Chips

Zu 2. Tafelbild:



### **Didaktisch-methodische Hinweise**

Alternativ zu den Fotos können der Lerngruppe Lebensmittel oder präparierte Lebensmittelverpackungen zur Verfügung gestellt werden. Auch ein Unterrichtsgang zu einem nahe gelegenen Supermarkt ist möglich.

Die Klasse 5a möchte eine gesunde Zwischenmahlzeit zubereiten und hat sich für Gemüsestifte mit Joghurt-Dipp entschieden. Wie soll die Arbeit organisiert werden?

Rezept und Arbeitsschritte:

Menge	Zutaten	Arbeitsschritte
2 – 3	Möhren	waschen, schälen, halbieren, in Stifte schneiden
½	Paprika	halbieren, Stiel und Kerne entfernen, waschen, in Streifen schneiden
½	Gurke	waschen, schälen, halbieren, in Stifte schneiden
½	Kohlrabi	waschen, schälen, in Stifte schneiden
¼ Bund	Kräuter	waschen, zerkleinern
150 g	Joghurt	mit Kräutern verrühren
	Salz, Zucker, Pfeffer	Joghurt abschmecken
		anrichten



1. Ordne die Texte nach Vorarbeiten, Hauptarbeiten und Nacharbeiten.



Hände waschen, ggf. Haare zusammenbinden, Ringe entfernen, Schürze umbinden	Gemüse und Kräuter waschen	Zutaten zerkleinern
Alle Zutaten abmessen/abwiegen und bereitstellen	Tisch decken	
Rezept genau durchlesen	Unerwünschte Bestandteile entfernen	Arbeitsgeräte herauslegen
Mahlzeit einnehmen	Abfälle in geeigneter Weise entsorgen	Arbeitsplatz einrichten

Zutaten mit dem Joghurt-Dipp mischen

Gemüwestreifen anrichten, Dipp mit Kräutern garnieren

Geschirr, Besteck und Arbeitsgeräte reinigen und wegräumen

Tisch abwischen

Arbeitsplatz aufräumen und reinigen

Speisereste und Zutaten wegräumen

(Kopiervorlage)

**Vorarbeiten:**

**Hauptarbeiten:**

**Nacharbeiten:**

2. Bereitet die Gemüwestifte mit Joghurt-Dipp zu.

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen				
Gestalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsplätze im Haushalt unter Anleitung einrichten</li> <li>- Arbeitsabläufe unter Anleitung planen und ausführen</li> </ul>	x	x	
Nutzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Handlungsanleitungen zur Nahrungszubereitung einhalten</li> <li>- einfache häusliche Tätigkeiten unter Anleitung sach- und sicherheitsgerecht erproben</li> </ul>		x	
Bewerten				
Kommunizieren				

### Erwartungshorizont

#### Vorbereiten:

Hände waschen, ggf. Haare zusammenbinden, Ringe entfernen, Schürze umbinden

Rezept genau durchlesen

Arbeitsgeräte herauslegen

Alle Zutaten abmessen/ abwägen und bereitstellen

Arbeitsplatz einrichten

#### Hauptarbeiten:

Gemüse und Kräuter waschen

Unerwünschte Bestandteile entfernen

Zutaten zerkleinern

Zutaten mit dem Joghurt-Dipp mischen

Gemüsestreifen anrichten, Dipp mit Kräutern garnieren

Tisch decken

#### Nacharbeiten:

Mahlzeit einnehmen

Abfälle in geeigneter Weise entsorgen

Geschirr, Besteck und Arbeitsgeräte reinigen und wegräumen

Speisereste und Zutaten wegräumen

Arbeitsplatz aufräumen und reinigen

Tisch abwischen

### Didaktisch-methodische Hinweise

Die Textbausteine können ausgeschnitten und aufgeklebt werden. Dazu wird den Schülerinnen und Schülern ein Arbeitsblatt (vgl. Kopiervorlage) zur Verfügung gestellt. Ebenso können sie die Überschriften Vorarbeiten, Hauptarbeiten und Nacharbeiten selbst im Hefter notieren und die Texte zuordnen.

Auch die Anfertigung von Applikationen und Arbeit an der Tafel sind möglich.

Zusätzlich können die Textbausteine sowohl vor der eigentlichen Fertigungsaufgabe als auch danach in ein Arbeitsablaufdiagramm eingeordnet werden.

Die Klasse 5 a hat Gemügestifte mit Joghurt-Dipp als gesunde Zwischenmahlzeit zubereitet. Nun soll in der Schülerzeitschrift darüber berichtet werden.



Schreibe einen Artikel für die Schülerzeitschrift mithilfe des Computers.

- a) Schreibe eine passende Überschrift und einen Einleitungssatz. Speichere die Datei unter dem Namen „Gemügestifte“ in deinen Ordner.
- b) Formuliere Tipps zum Einkaufen. Die nachfolgenden Wortblöcke helfen dir. Du musst nicht alles verwenden. Speichere die Datei zwischendurch ab.

Ich
Du
Wir
Man

erwerben
vermeiden
schauen
bevorzugen
achten
kaufen
vergleichen
entscheiden

Geschmack
gesunde Lebensmittel
Verpackungen
BIO-Produkte
benötigte Menge
Preise
unsere Umgebung
Haupterntezeit

- c) Beschreibe die Zubereitung der Gemügestifte mit Joghurt-Dipp. Die nachfolgenden Wortblöcke helfen dir. Du musst nicht alles verwenden. Speichere zwischendurch ab.

Zuerst
Als nächstes
Dann
Danach
Außerdem
Anschließend

waschen
anrichten
entfernen
durchschneiden
zerkleinern
putzen
schneiden
schälen
halbieren
verrühren
würzen
anrichten

Paprikaschote
Gurke
Kohlrabi
Möhre
Schale
Kerne
Stifte
Zucker, Pfeffer und Salz
Gemüse
Kräuter
Joghurt
Pfeffer

- d) Ergänze einen Schluss-Satz und speichere dein Dokument.

**Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:**

Kompetenzschwerpunkt: <b>Den Computer als Werkzeug nutzen</b>				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen				
Gestalten				
Nutzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- unter Anleitung die Soft- und Hardware sach- und sicherheitsgerecht benutzen</li> <li>- Dateien und Ordner verwalten</li> </ul>		x	
Bewerten				
Kommunizieren				

**Erwartungshorizont**

Zu a) Gemüse kann so lecker sein!  
Für unsere Zwischenmahlzeit war der Einkauf frischer Lebensmittel besonders wichtig.

Zu b) Tipps zum Einkaufen  
Wir vergleichen Preise.  
Ich vermeide überflüssige Verpackungen.  
Wir kaufen nur die Mengen, die wir brauchen.  
Du entscheidest dich für Lebensmittel mit gutem Geschmack.  
Ich achte auf gesunde Lebensmittel.  
Du schaust nach BIO-Produkten.  
Wir bevorzugen Produkte aus der Umgebung.  
Wir erwerben Lebensmittel in der Haupterntezeit.

Zu c) Zubereitung  
Zuerst waschen wir Paprikaschote, Gurke, Kohlrabi und Möhre. Als nächstes schälen wir Gurke, Kohlrabi und Möhre und entfernen die Kerne der Paprikaschote. Dann schneiden wir das Gemüse in Stifte. Danach waschen und zerkleinern wir die Kräuter und verrühren sie mit dem Joghurt. Außerdem würzen wir noch mit Zucker, Pfeffer und Salz. Anschließend richten wir alles an.

Zu d) Wir wünschen allen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit.

**Didaktisch-methodische Hinweise**

Die folgende Aufgabe zeigt auf, wie in Schuljahrgang 5 die beiden Kompetenzschwerpunkte

- Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen
- Den Computer als Werkzeug nutzen

sinnvoll miteinander verbunden werden können.

Differenzierungsmöglichkeiten ergeben sich, wenn schwächere Schülerinnen und Schüler zwischen den Teilaufgaben b) und c) wählen können. Ebenso ist es möglich, die Teilaufgaben b) und c) in Partnerarbeit zu bearbeiten.

Die Aufgabe kann in folgender Weise variiert werden:

Es wird ein Text vorgegeben, der von den Schülerinnen und Schülern am Computer bearbeitet wird.

- a) In deinem Ordner befindet sich die Datei „Gemügestifte“. Öffne sie.
- b) Lies den Text zunächst genau durch.
- c) Ergänze eine passende Überschrift und eine Einleitung.
- d) Es haben sich fachliche Fehler eingeschlichen. Korrigiere sie.
- e) Füge Absätze ein und gib jedem Absatz eine Zwischenüberschrift.
- f) Ergänze einen Schluss-Satz.
- g) Ändere Schriftart und Größe der Überschriften.
- h) Speichere deinen Text unter einem neuen Namen in deinen Ordner.

#### Beispieltext

Beim Gemüseeinkauf haben wir darauf geachtet, dass das Gemüse möglichst lange Transportwege hinter sich hat. Außerdem sind wir mit einem Korb zum Einkaufen gegangen, damit nicht so viele Kunststoffverpackungen notwendig sind. Nach einem Preisvergleich haben wir uns für das teuerste Gemüse entschieden. Der Geschmack war uns natürlich nicht wichtig. Ausgewählt haben wir: Paprikaschoten, Möhren, Kohlrabi und grüne Gurke. Genauso gut eignen sich natürlich Tomaten, Zucchini, Stangensellerie oder Rettich. Bei den Kräutern könnt ihr zwischen Schnittlauch, Kresse, Dill und Peterminze wählen. Zuerst müsst ihr das Gemüse waschen und unerwünschte Bestandteile entfernen. Danach schneidet ihr das Gemüse in Würfel und richtet es auf einem Teller an. Für den Joghurt-Dipp verwendet ihr am besten einen Fruchtjoghurt. Zuletzt wird der Joghurt mit fein gehackten Kräutern, etwas Salz, Zucker und Pfeffer verrührt.

#### Beispiellösung

##### Eine gesunde Zwischenmahlzeit

Die 5a hat im Hauswirtschaftsunterricht Gemügestifte mit Joghurt-Dipp zubereitet. Darüber möchten wir euch berichten.

##### **Augen auf beim Gemüsekauf**

Beim Gemüseeinkauf haben wir darauf geachtet, dass das Gemüse möglichst **kurze** Transportwege hinter sich hat. Außerdem sind wir mit einem Korb zum Einkaufen gegangen, damit nicht so viele Kunststoffverpackungen notwendig sind. Nach einem Preisvergleich haben wir uns für das **preiswerteste** Gemüse entschieden. Der Geschmack war uns natürlich **besonders** wichtig.

##### **Geeignetes Gemüse**

Ausgewählt haben wir: Paprikaschoten, Möhren, Kohlrabi und grüne Gurke. Genauso gut eignen sich natürlich **Tomaten**, Zucchini, Stangensellerie oder Rettich. Bei den Kräutern könnt ihr zwischen Schnittlauch, Kresse, Dill und **Petersilie** wählen.

##### **Die Zubereitung**

Zuerst müsst ihr das Gemüse waschen und unerwünschte Bestandteile entfernen. Danach schneidet ihr das Gemüse in **Stifte** und richtet es auf einem Teller an. Für den Joghurt-Dipp verwendet ihr am besten einen **Naturjoghurt**. Zuletzt wird der Joghurt mit fein gehackten Kräutern, etwas Salz, Zucker und Pfeffer verrührt.

Die 5a wünscht euch viel Spaß beim Ausprobieren.

Waschen, bügeln, kochen – im Haushalt gibt es oft eine Menge zu tun, damit alle gesund bleiben und sich wohlfühlen. Die Tätigkeiten auf den Bildern kennst du sicher von zu Hause. Wenn sich alle Familienmitglieder an der Erledigung der Aufgaben in den verschiedenen Bereichen beteiligen, sollte es gut zu schaffen sein.



### Aufgabenbereiche im privaten Haus- halt



1. a) Erstellt eine Mindmap zu den Aufgabenbereichen im Haushalt. Verwendet die Abbildungen als Anregung bzw. Ausgangspunkte für eure Mindmap.

Beachtet dabei folgende Mindmap-Regeln:

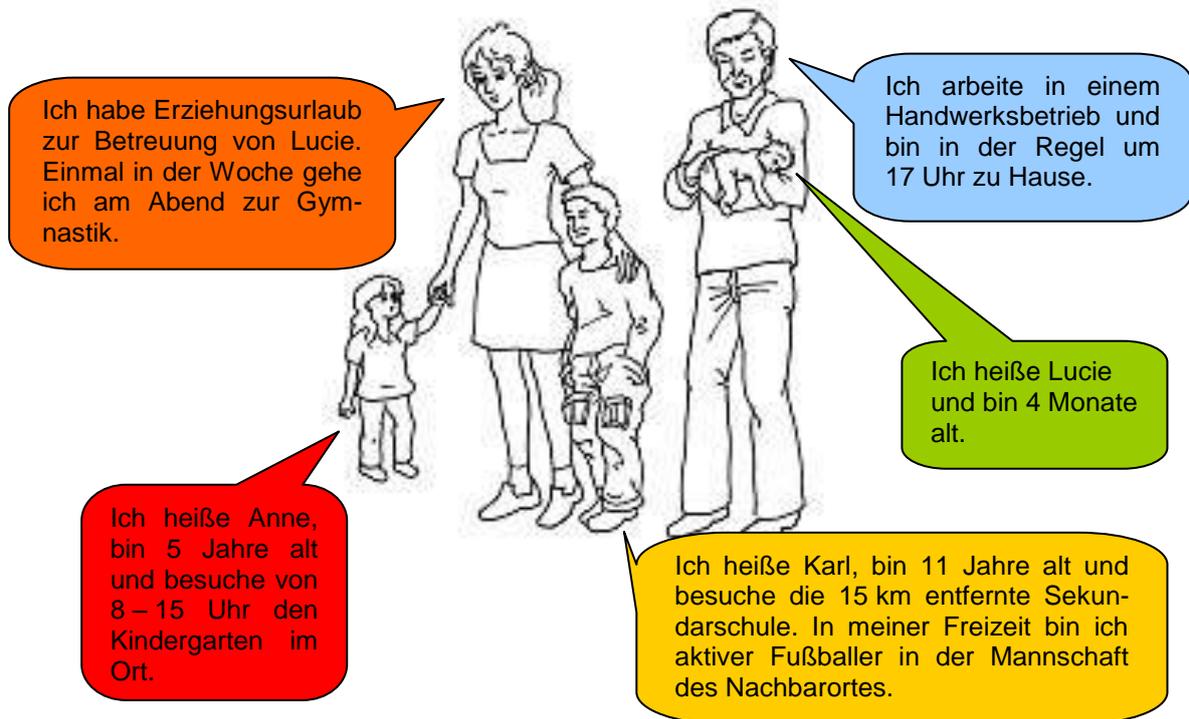
- Verwende ein unliniertes Blatt.
- Schreibe das Thema in Blockschrift in die Mitte.
- Suche Ober- und Unterbegriffe.
- Gestalte daraus Haupt- und Nebenäste. Verwende Farben und Symbole.
- Lies die Mindmap im Uhrzeigersinn.



- b) Stellt eure Mindmap vor.

- c) Begründet vorhandene Unterschiede in einzelnen Mindmaps.

2. In der Abbildung siehst du Familie Mustermann. Sie bewohnt ein Einfamilienhaus auf dem Land. Es gibt einen kleinen Garten, und auch am Haus ist noch einiges zu tun.



- a) Kreise in deiner Mindmap orange ein, welche Aufgaben die Mutter übernehmen könnte. Kennzeichne blau, welche Aufgaben der Vater übernehmen könnte.
- b) Überlege, welche der Aufgaben Karl schon selbst übernehmen kann. Markiere das in der Mindmap mit gelb.

## Gemeinsam schaffen wir das

5/6 – H 4

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Aufgabenbereiche des Haushalts nennen - Regeln des sozialen Miteinanders beschreiben	x	x	
Gestalten	- Regeln des sozialen Miteinanders bei der Bewältigung von Arbeitsaufgaben und der gemeinsamen Einnahme von Mahlzeiten abstimmen und einhalten		x	
Nutzen				
Bewerten	- Regeln des sozialen Miteinanders bei der Bewältigung von Arbeitsaufgaben und der gemeinsamen Einnahme von Mahlzeiten beurteilen - Arbeitsteilung zu sozialen Erfahrungen in Beziehung setzen und beurteilen		x	
Kommunizieren			x	

## Erwartungshorizont

Zu 1. In den Lösungen dieser offenen Aufgabe sollten folgende Aufgabenbereiche zur Sprache kommen:

- **Einkauf**
- **Küche – Ernährung**
- **Reinigung (Saubermachen)**
- **Wäschepflege**
- **Kindererziehung**
- **Haushalt führen – Familienleben verwalten**
- **Instandhalten (Renovieren/Reparieren)**
- **Freizeitgestaltung**

Die Beachtung der Mindmap-Regeln sollte in die Bewertung einfließen.

Es ist zu beachten: Es gibt nicht **den** Haushalt mit **den** Aufgabenbereichen und **der idealen** Aufgabenverteilung. Individuelle Lösungen sollten diskutiert und zugelassen, aber auch hinreichend begründet werden.

Zu 2. Die Lösung ergibt sich aus den Schülerlösungen in Aufgabe 1. Die Aufgabenverteilung wird farbig hervorgehoben.

## Didaktisch-methodische Hinweise

Zu Aufgabe 1:

- Die Bearbeitung dieser Aufgabe ist im Wesentlichen davon abhängig, inwieweit die Arbeit mit Mindmaps den Schülerinnen und Schülern vertraut ist. Es ist davon auszugehen, dass in der Grundschule damit gearbeitet wurde.
- Es ist denkbar, die Erstellung einer Mindmap auch in den Computerkurs einzubinden. Voraussetzung dafür ist der Zugang zu einem Mindmap-Programm (als Freeware erhältlich).

Zu Aufgabe 2:

- Die vorgegebene Familiensituation kann nach Bedarf beliebig variiert werden. Es bietet sich auch an, Lösungen zu vergleichen, die sich aus verschiedenen Familiensituationen ergeben.
- Als Variation kann tabellarisch ein Tagesablauf vorgegeben werden. Durch Applikationen nehmen die Schülerinnen und Schüler eine Zuordnung von Aufgaben und Familienmitgliedern vor.

Tageszeit	Was ist zu tun?	Wer macht was?
7:00 Uhr	Frühstücksbrote schmieren	
7:30 Uhr	Kinder zur Schule/Kindereinrichtung bringen	

Für das Gelingen eines Gerichtes ist das Einhalten der Rezepte besonders wichtig. Viele Lebensmittel müssen deshalb gewogen oder abgemessen werden.

Rezept und Arbeitsschritte

Obstteller mit Joghurt für 4 Personen		
Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Apfel	- waschen, vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen - in Würfel schneiden - Würfel in eine Schüssel geben
2	Bananen	- schälen und in Scheiben schneiden - zu den Apfelstückchen in die Schüssel geben
1/8 l 3 TL	Orangensaft Honig	- in einem Messbecher miteinander verrühren - über das Obst gießen und alles miteinander vermischen
125 g 1 Msp. 1/2 P. 1 Pr.	Joghurt Zimt Vanillezucker Zucker	- in einer Schüssel verrühren
4 EL	Cornflakes	- bereitstellen
<b>Anrichten:</b> - Obst auf 4 Teller verteilen - Joghurt darüber geben - mit je einem EL Cornflakes bestreuen		

1. Wir teilen einen Apfel. Ordne richtig zu:  $\frac{1}{4}$   $\frac{1}{2}$  1  
 Kreuze an, wie viel von einem Apfel jeder Schüler in einer Vierergruppe bekommt, wenn ihr gerecht teilt.



2. Das Rezept enthält Abkürzungen für Mengenangaben. Ordne die Abkürzungen in die Tabelle ein. Ergänze das zur Mengenbestimmung verwendete Hilfsmittel und ein weiteres Lebensmittel, bei dem die benötigte Menge auf die gleiche Weise bestimmt werden kann.

Mengenangabe	Abkürzung	Hilfsmittel	Lebensmittel-Beispiel
Esstlöffel			
Teelöffel			
Gramm			
Liter			
Päckchen			
Prise			
Messerspitze			

3. Warum werden Mengenangaben in Rezepten oft abgekürzt?
- 

4. Bereitet den Obstteller zu. Achtet besonders auf das richtige Abmessen und Wiegen.

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Mengenangaben lesen und erklären		x	x
Gestalten				
Nutzen	- Mengen für die Nahrungszubereitung schätzen, abmessen, abwiegen		x	
Bewerten				
Kommunizieren				

**Erwartungshorizont**

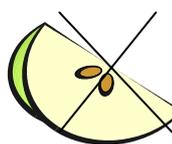
Zu 1.



$\frac{1}{2}$



1



$\frac{1}{4}$

Zu 2.

Mengenangabe	Abkürzung	Hilfsmittel	Lebensmittel-Beispiel
Esstlöffel	EL	Esstlöffel	Mehl
Teelöffel	TL	Teelöffel	Zucker
Gramm	g	Waage	Butter
Liter	l	Messbecher	Milch
Päckchen	P.	-----	Backpulver
Prise	Pr.	Fingerspitzen	Salz
Messerspitze	Msp.	Küchenmesser	Pfeffer

Zu 3. Um Platz zu sparen, werden Mengenangaben in Rezepten oft abgekürzt.

**Didaktisch-methodische Hinweise**

In der vorgeschlagenen Unterrichtseinheit kann das Abmessen und Wiegen mithilfe unterschiedlicher Methoden immer wieder aufgegriffen werden. Wichtig ist es, dass neben der Arbeit mit dem vorliegenden Arbeitsblatt ausführliche Leherdemonstrationen zum Abmessen und Wiegen der Lebensmittel durchgeführt werden. Insbesondere muss der Umgang mit der Küchenwaage besprochen und demonstriert werden. Übungen zum Abmessen und Wiegen von Lebensmitteln können der eigentlichen Zubereitung des Obstellers vorangehen. Auch das Schätzen von Mengen kann einbezogen werden.

Die Auswahl der verwendeten Früchte kann erweitert oder verändert werden. Vorstellbar ist die zusätzliche oder alternative Verwendung von Mandarinen, Apfelsinen oder Kiwis. Hier kann die Teilung in halbe, viertel oder achte Früchte besprochen, demonstriert und erprobt werden. Die Gewichte der Früchte können geschätzt und anschließend überprüft werden.

In der folgenden Unterrichtseinheit ist eine Kurzkontrolle mit Aufgaben zum Thema Abmessen und Wiegen möglich. Die Aufgaben können sich an den hier vorgeschlagenen Lernaufgaben orientieren.

Anja hat Geburtstag und möchte ihre Gäste mit Musik und lustigen Spielen unterhalten. Dafür hat sie sich das Spiel „Beherrscht du das 1 x 1 der Knigge-Umgangsformen?“ ausgedacht. Sie spielt es mit ihren Gästen und vergibt dann den Kniggeführerschein.

1. Löse das 1 x 1 der Knigge-Umgangsformen. Kreuze die richtigen Antworten an.

- a) Du sitzt an einem Tisch, an dem für dich eine Stoffserviette liegt. Was machst du mit der Serviette?
- Ich lege sie locker auf die Oberschenkel.
  - Ich binde sie mir um den Hals.
  - Ich lege sie auf den Tisch, links neben den Teller.
- b) Auf dem festlich gedeckten Tisch liegen rechts vom Teller mehrere Gabeln und links vom Teller mehrere Messer. Mit welchem Besteck beginnst du zu essen?
- Ich nehme das Besteck, welches mir am besten gefällt.
  - Ich warte erst einmal ab und schaue, was die anderen Gäste machen.
  - Ich nehme zuerst das äußerste Besteck.
  - Ich nehme zuerst das Besteck, welches am nächsten beim Teller liegt.
- c) Nach dem Essen legst du die Stoffserviette zur Seite. Was ist zu beachten?
- Du faltest sie ordentlich zusammen und legst sie neben den Teller.
  - Du legst sie auf den Teller.
  - Du faltest sie locker zusammen und legst sie neben den Teller.
- d) Was machst du nach dem Essen mit einer Papierserviette, die für dich bereitlag?
- Ich falte sie locker zusammen und nehme sie mit nach Hause.
  - Ich falte sie locker zusammen und lege sie links neben den Teller.
  - Ich knülle sie zusammen und lege sie auf den Teller.
- e) Was wünscht man sich und den anderen am Essen teilnehmenden Personen, wenn man gemeinsam an einem Tisch sitzt?
- Guten Appetit!
  - Mahlzeit!
  - Man sagt nichts.
  - Wohl bekomms!



2. Streiche durch, was falsch ist. Formuliere auf der Rückseite die von dir durchgestrichenen Aussagen so, dass sie richtiges Verhalten ausdrücken.

- Vor dem Essen Händewaschen nicht vergessen!
- Warte mit dem Essen, bis sich alle genommen haben.
- Nimm nur so viel auf den Teller, wie du essen kannst.
- Lecke deine Finger ab, wenn du sie bekleckert hast.
- Führe den Löffel zum Mund und nicht umgekehrt.
- Sprich mit vollem Mund.
- Puste kräftig, wenn die Suppe zu heiß ist.
- Öffne den Mund beim Essen heißer Speisen, denn so kühlen sie besser aus.
- Zum Einschenken von Kaffee nimmst du die Tasse mit der Untertasse vom Tisch.
- Lade den Teller randvoll, die Hausfrau wertet das als Lob für ihre gute Küche.
- Nach dem Umrühren des Zuckers lässt man den Löffel in der Tasse stehen.
- Schneide zuerst das ganze Fleisch in mundgerechte Stücke, dann kannst du es mit der Gabel essen.
- Stehe erst vom Tisch auf, wenn alle mit dem Essen fertig sind.

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: <b>Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen</b>				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Regeln des sozialen Miteinanders beschreiben	x		
Gestalten				
Nutzen				
Bewerten	- Regeln des sozialen Miteinanders bei der Bewältigung von Arbeitsaufgaben und der gemeinsamen Einnahme von Mahlzeiten beurteilen		x	
Kommunizieren				

### Erwartungshorizont

Zu 1.

- Ich lege sie locker auf die Oberschenkel.
- Ich warte erst einmal ab und schaue, was die anderen Gäste machen.  
Ich nehme zuerst das äußerste Besteck.
- Du faltest sie locker zusammen und legst sie neben den Teller.
- Ich falte sie locker zusammen und lege sie links neben den Teller.
- Guten Appetit!

Zu 2.

- Vor dem Essen Händewaschen nicht vergessen!
- Warte mit dem Essen, bis sich alle genommen haben.
- Nimm nur so viel auf den Teller, wie du essen kannst.
- ~~Lecke deine Finger ab, wenn du sie bekleckert hast.~~
- Führe den Löffel zum Mund und nicht umgekehrt.
- ~~Sprich mit vollem Mund.~~
- ~~Puste kräftig, wenn die Suppe zu heiß ist.~~
- ~~Öffne den Mund beim Essen heißer Speisen, denn so kühlen sie besser aus.~~
- Zum Einschenken von Kaffee nimmst du die Tasse mit der Untertasse vom Tisch.
- ~~Lade den Teller randvoll, die Hausfrau wertet das als Lob für ihre gute Küche.~~
- ~~Nach dem Umrühren des Zuckers lässt man den Löffel in der Tasse stehen.~~
- ~~Schneide zuerst das ganze Fleisch in mundgerechte Stücke, dann kannst du es mit der Gabel essen.~~
- Stehe erst vom Tisch auf, wenn alle mit dem Essen fertig sind.

Beispiele für richtiges Verhalten:

- Wasche dir die Hände, wenn du sie bekleckert hast.
- Sprich nicht mit vollem Mund.
- Löffle vom Rand, wenn die Suppe zu heiß ist.
- Warte mit dem Essen, wenn die Speisen zu heiß sind.
- Lade den Teller nicht zu voll.
- Leg den Löffel nach dem Umrühren des Zuckers auf die Untertasse.
- Schneide immer nur ein Stück Fleisch ab und verzehre es.

### Didaktisch-methodische Hinweise

Es ist möglich, dass durch eine Recherche im Internet oder in diverser Literatur ein solches Spiel durch die Schülerinnen und Schüler selbst entwickelt wird.

**Für den Wintersport sind warme Strümpfe angesagt. In deinem Schrank findest du Strümpfe aus unterschiedlichen Materialien.**

Untersuche das Warmhaltevermögen von Strümpfen aus unterschiedlichen Materialien. Nutze dabei die folgende Versuchsanleitung.

- 1. Thema: Warmhaltevermögen von Strümpfen
- 2. Fragestellung: Welche Strümpfe halten die Wärme am längsten?
- 3. Vermutung: Ein Strumpf aus Wolle hält die Wärme am längsten.
- 4. Versuchsplanung:

Geräte und Hilfsmittel:

- gleiche Marmeladengläser
- 4 Thermometer
- Strümpfe aus verschiedenen Materialien (z. B. Baumwolle, Wolle, Polyamid, Mischgewebe, ...)
- Bindfäden

Versuchsaufbau:



5. Versuchsdurchführung:

- in die Deckel der Gläser vor Versuchsbeginn mithilfe eines Lochs Eisens Öffnungen für die Thermometer schlagen
- Strümpfe über die Gläser ziehen
- Gläser mit heißem Wasser füllen (beispielsweise 60°C)
- Deckel zuschrauben
- Thermometer durch die Öffnungen im Deckel stecken
- Strümpfe oben zubinden
- Zeit und Temperatur in eine Tabelle eintragen

Messwerte:

Zeit	Strumpf 1 aus .....	Strumpf 2 aus .....	Strumpf 3 aus .....	Strumpf 4 aus .....

6. Versuchsauswertung:

Der Strumpf aus ..... hat die Wärme am längsten gehalten.

Der Strumpf aus ..... hat das schlechteste Warmhaltevermögen.

Der Strumpf aus ..... ist für den Wintersport geeignet.

Das Warmhaltevermögen von Strümpfen ist abhängig von .....

**Bei allen Versuchen müssen die Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden!**

**Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:**

Kompetenzschwerpunkt: <b>Textilien nutzen und gestalten</b>				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Eigenschaften von Textilien aus unterschiedlichen Rohstoffen beschreiben		x	
Gestalten				
Nutzen				
Bewerten	- einfache Versuche zu Trage- und Pflegeeigenschaften unter Anleitung durchführen		x	
Kommunizieren	- Ergebnisse von Versuchen dokumentieren		x	

**Erwartungshorizont**

Die Lösungen sind abhängig von den gewählten Strumpfmaterialien.

Beispiel:

Der Strumpf aus **Wolle** hat die Wärme am längsten gehalten.

Der Strumpf aus **Polyamid (Chemiefaser)** hat das schlechteste Warmhaltevermögen.

Der Strumpf aus **Wolle** ist für den Wintersport geeignet.

Das Warmhaltevermögen von Strümpfen ist abhängig von Material, Oberflächenbeschaffenheit, ...

**Didaktisch-methodische Hinweise**

Der hier dargestellte Versuch dauert etwa 20 – 25 Minuten. Für die Wartezeit zwischen den einzelnen Messvorgängen sollte der Klasse weiteres Arbeitsmaterial, beispielsweise Such- oder Kreuzworträtsel, zum Thema zur Verfügung gestellt werden.

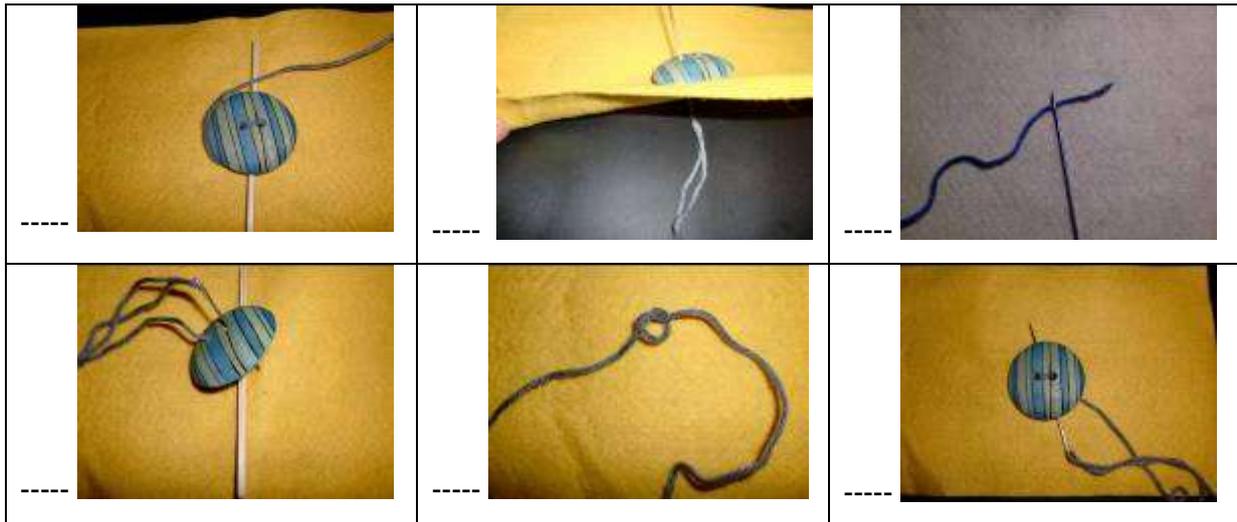
Es können auch mehrere Versuche durchgeführt werden (Stationenarbeit), um auch die Luftdurchlässigkeit, die Wasseraufnahmefähigkeit und die Reißfestigkeit textiler Materialien oder den Aufbau textiler Flächen und Fäden zu untersuchen. Werden die Versuche als Lehrerdemonstration umgesetzt, ermöglicht das eine effektive Ausnutzung der Unterrichtszeit, da während der Wartezeit zwischen den Messvorgängen weitere Versuche gezeigt werden können.

Im Unterrichtsgespräch können weitere Fragen thematisiert werden:

- Welcher Strumpf für welchen Zweck (Sportunterricht, Feierlichkeit, ...)?
- Warum gibt es Strümpfe aus Mischgewebe?
- Was ist in, was ist out?

Laura hat Stress. Sie möchte zum Schulfest gehen. Doch an ihrer Lieblingsjacke fehlt ein Knopf und die Jacke ist schmutzig.

1. Die folgenden Abbildungen zeigen die Arbeitsschritte zum Annähen eines Knopfes. Sie sind allerdings durcheinander gekommen. Nummeriere die Abbildungen mit den Ziffern 1 – 6 in der richtigen Reihenfolge und erprobe anschließend das Annähen eines Knopfes.



2. Das Etikett der Jacke enthält folgende Pflegekennzeichen. Ermittle mithilfe des Lehrbuches ihre Bedeutung.


3. Kann Laura ihre Jacke im Handwaschbecken waschen und anschließend im Wäschetrockner trocknen? Was rätst du Laura?
4. Zeichne die Pflegekennzeichen vom Etikett deines Lieblingskleidungsstückes ab und formuliere 5 Tipps zur Wäschepflege.

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: Textilien nutzen und gestalten				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen				
Gestalten	- einfache Reparaturarbeiten an Textilien sachgerecht ausführen		x	
Nutzen	- die Textilkennzeichnung als Orientierungshilfe nutzen		x	
Bewerten				
Kommunizieren	- Regeln für die Textilpflege formulieren		x	

**Erwartungshorizont**

Zu 1. Richtige Reihenfolge der Abbildungen:

5	3	1
4	2	6

Zu 2.

	nicht waschen
	Chlorbleiche nicht möglich
	mäßig heiß bügeln
	Chemische Reinigung in der Trommel unter Vorbehalt möglich, Buchstabe gibt das Lösemittel an
	Trocknen im Wäschetrockner nicht möglich

Zu 3. Lauras Jacke darf nicht gewaschen und auch nicht im Wäschetrockner getrocknet werden. Sie muss sie zur chemischen Reinigung bringen.

Zu 4. Es sind verschiedene Lösungen möglich.

**Didaktisch-methodische Hinweise**

Die Erprobung des Annähens eines Knopfes sollte an real verwendeten Objekten erfolgen, z. B. bei der Pflege der Arbeitsbekleidung für Chemie und Hauswirtschaft. Es können auch Bilder oder andere kreative Arbeiten entstehen.



Zum Thema Wäschepflege ist es sinnvoll, einen „Klamottenkoffer“ mit verschiedenen Textilien zusammen zu stellen. Die Pflegesymbole sollten gut lesbar sein. Die Arbeit mit realen Objekten erhöht die Anschaulichkeit im Unterricht.

## 2.2 Schuljahrgänge 7/8

### Auch den Tisch decken will gelernt sein

7/8 – A 1

**Anja hat Geburtstag. Für ihre Gäste möchte sie den Geburtstagstisch besonders schön eindecken. Bevor sie an die Arbeit geht, überlegt sie, was man alles beachten sollte.**

1. Ergänze die Sätze. Nutze dazu folgende Wortgruppen: der Teller, die Messer, die Gabeln, die Tischdecke, die Servietten, der Nachtischlöffel, die Gläser, der Suppenlöffel.

\_\_\_\_\_ sollte sauber, glatt, mit der Bügelfalte nach oben aufliegen.  
\_\_\_\_\_ steht ca. 1 cm von der Tischkante entfernt.  
\_\_\_\_\_ liegen mit der Schneide nach innen und rechts.  
\_\_\_\_\_ mit der Wölbung nach unten und rechts.  
\_\_\_\_\_ liegen links vom Teller.  
\_\_\_\_\_ stehen rechts oben über dem Teller.  
\_\_\_\_\_ sollten sorgfältig gefaltet sein.  
\_\_\_\_\_ liegt oberhalb waagrecht zum Teller.

2. Nenne mindestens fünf Fehler, die du auf dem Bild erkennen kannst.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



3. Gestalte mithilfe der nötigen Geschirr- und Besteckteile ein Gedeck für Anjas Geburtstagstisch. Beachte dabei, dass es zum Abendessen Kartoffelsalat und Würstchen geben wird.
4. Sammle Beispiele zum Falten von Servietten. Erprobe eine Variante.

**Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:**

Kompetenzschwerpunkt: <b>Arbeiten im Haushalt ausführen und Ressourcen nutzen</b>				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen				
Gestalten	- Feste unter Beachtung ökonomischer und sozialer Gesichtspunkte planen und gestalten	x		
Nutzen	- häusliche Tätigkeiten arbeitsteilig, sach- und sicherheitsgerecht erproben		x	
Bewerten				
Kommunizieren				

**Erwartungshorizont**

- Die Tischdecke sollte sauber, glatt und mit der Bügelfalte nach oben aufliegen.  
 Der Teller steht ca. 1 cm von der Tischkante entfernt.  
 Die Messer liegen mit der Schneide nach innen und rechts.  
 Der Suppenlöffel mit der Wölbung nach unten und rechts.  
 Die Gabeln liegen links vom Teller.  
 Die Gläser stehen rechts oben über dem Teller.  
 Die Servietten sollten sorgfältig gefaltet sein.  
 Der Nachtschlöffel liegt oberhalb waagrecht zum Teller.

- Besteck liegt falsch; Teller ragt über den Tischrand; Tasse ist nicht nötig; Glas steht falsch; zwei Gabeln sind nicht nötig; Serviette fehlt ...
- 



- Recherche kann im Internet erfolgen; Ausleihe von Büchern mit Faltanleitungen in der Bibliothek ist möglich; diverse Literatur mit Faltanleitungen und von gefalteten Beispielen kann bereit liegen

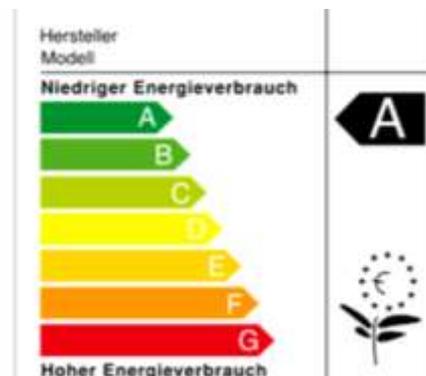
**Didaktisch-methodische Hinweise**

- Die Aufgabe kann in folgender Weise variiert oder ergänzt werden:
- Nutzung des Lehrbuches für die Lösung der Aufgaben
  - Gruppenarbeit zur Variation der Mahlzeiten (Mittagessen, Kaffeetrinken, Abendessen)
  - Auswahl verschiedener Gerichte für die Mahlzeiten bis zur Menüfolge
  - Auswahl des geeigneten Gedecks für die Mahlzeit mit Hilfe von Abbildungen oder Fotos
  - Vorgabe der Arbeitsanleitung für die Serviettengestaltung

**Auch die schönste Party geht einmal zu Ende. Die Geburtstagsgäste sind nach Hause gegangen. Jetzt geht es an den Abwasch. Anja nutzt die Gelegenheit und bittet ihre Mutter, endlich einen Geschirrspüler zu kaufen.**

### Aufgaben

1. Diskutiert das Thema „Lohnt sich die Anschaffung eines Geschirrspülers für den privaten Haushalt?“. Stellt dazu in einer Tabelle die Argumente für und gegen eine Anschaffung zusammen.
2. Anjas Mutter hat sich für die Anschaffung eines Geschirrspülers entschieden. Erstelle einen Hefteintrag zum Thema „Überlegungen zum Kauf eines Geschirrspülers“.
3. Geschirrspüler unterscheiden sich deutlich in ihrer Energieeffizienz. Am einfachsten können Verbraucher die Unterschiede am Energielabel erkennen, mit dem jeder neue Geschirrspüler ausgezeichnet ist. Optimal ist die Einstufung „AAA“. Recherchiere im Internet, welche Bedeutung diese Einstufung besitzt.



**Diese Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:**

Kompetenzschwerpunkt: <b>Arbeiten im Haushalt ausführen und Ressourcen nutzen</b>				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Ressourcen im Haushalt nennen, Möglichkeiten der Ressourcennutzung beschreiben		x	
Gestalten				
Nutzen				
Bewerten	- Ressourcensituationen (z. B. finanzielle Situation) von Haushalten analysieren und Handlungsspielräume bestimmen			x
Kommunizieren	- Ressourcensituation von Haushalten dokumentieren		x	

**Erwartungshorizont**

Zu 1. Die Schülerinnen und Schüler sammeln Argumente.

<b>Anschaffung eines Geschirrspülers für den privaten Haushalt</b>	
<b>Argumente dafür</b>	<b>Argumente dagegen</b>
Zeit-, Wasser- und Energieersparnis; aufgeräumte Küche; Sauberkeit; ...	hohe Anschaffungskosten; für kleinen Haushalt weniger geeignet; für Spülmaschinen geeignetes Geschirr und Besteck muss vorhanden sein, Einsatzkosten für Reiniger, Klarspüler und Enthärter, ...

Zu 2. Hefteintrag:

Vor der Anschaffung eines Geschirrspülers sind folgende Überlegungen wichtig: Familiensituation, Gerätegröße, Warmwasseranschluss, Energieverbrauch, Wasserverbrauch, Beladung, Reinigung, Programme, Reiniger, Fassungsvermögen, Benutzerfreundlichkeit, Preis, ...

Zu 3. Das erste A steht für Energieeffizienz, das zweite A für die Reinigungsleistung und das letzte A für die Trocknungsleistung. Beim Neukauf sollten Verbraucher daher auf Geräte mit den drei „A“ im Energielabel achten.

**Didaktisch-methodische Hinweise**

Die Auswahl von Kriterien für den Einkauf eines Geschirrspülers kann mit Hilfe des Lehrbuches, von Werbematerialien, durch Internetrecherche, die Zeitschrift Stiftung Warentest u. a. erfolgen. Preis-Leistungs-Vergleiche durch Auswertung der verschiedenen Angebote an Geschirrspülern schließen sich an.

Die folgenden Abbildungen zeigen, dass wir bei Tätigkeiten im Haushalt oft entscheiden können, mit welchen technischen Geräten wir sie durchführen. Diese Entscheidung hängt unter anderem von zur Verfügung stehenden technischen Geräten, verfügbarer Arbeitskraft und vielen weiteren individuellen Bedingungen im jeweiligen Haushalt ab.

So oder so?



Führt zum Thema „Technikbedarf“ einen Schülerdemonstrationsversuch nach folgender Anleitung durch.

1. Thema: Technik – ein unentbehrlicher Helfer im Haushalt?
2. Fragestellung: Erleichtert uns der Einsatz von Technik die Hausarbeit?
3. Vermutung: Durch die Nutzung von Haushaltstechnik wird Zeit gespart.
4. Versuchsplanung:

Geräte und Hilfsmittel:

- je Arbeitsgruppe eine grüne Gurke, eine Stoppuhr, Brettchen, Salatschüssel, Abfallschüssel
- außerdem:
  - Gruppe 1 – ein Küchenmesser
  - Gruppe 2 – eine Küchenreibe
  - Gruppe 3 – eine elektrische Küchenmaschine

Versuchsaufbau:

siehe Abbildungen oben

### 5. Versuchsdurchführung:

- alle Arbeitsgruppen: Gurke waschen, eventuell schälen
- jeweils eine Arbeitsgruppe zerkleinert die Gurke, alle anderen Schüler beobachten
- benötigte Zeit zum Bereitlegen der Arbeitsmittel (1), zum Zerkleinern (2) und zum Reinigen der Arbeitsmittel (3) stoppen und protokollieren

Gruppe 1 – Zerkleinern mit dem Küchenmesser

Gruppe 2 – Zerkleinern mit der Küchenreibe

Gruppe 3 – Zerkleinern mit der elektrischen Küchenmaschine

Messwerte:

	Messer	Küchenreibe	Küchenmaschine
Zeit zum Bereitlegen der Arbeitsmittel (1)			
Zeit zum Zerkleinern (2)			
Zeit zum Reinigen der Arbeitsmittel (3)			
Gesamtzeit (4)			
Bewertung Aussehen (5)			

### 6. Versuchsauswertung:

- Berechne die Gesamtzeit (4).
- Bewerte das Aussehen (5) der zerkleinerten Gurken (Dicke der Scheiben, Gleichmäßigkeit, ...).
- Welche Zerkleinerungstechnik empfehlst du Max für folgende Fälle?
  - Max möchte am Wochenende für sich und seine Eltern Gurkensalat zubereiten.
  - Max möchte auf dem Zeltplatz Gurkensalat zubereiten.
  - Max möchte für eine Familienfeier Gurkensalat zubereiten.
- Begründe deine Entscheidung. Verwende dazu die Kriterien Aussehen (5), Zeiten (1) – (4), Unfallgefahren, Energienutzung und Wasserverbrauch.
- Diskutiert die Frage, ob der Einsatz von Technik die Hausarbeit in jedem Fall erleichtert.

**Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:**

Kompetenzschwerpunkt: <b>Arbeiten im Haushalt ausführen und Ressourcen nutzen</b>				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Möglichkeiten und Grenzen der Rationalisierung von Hausarbeit beschreiben			x
Gestalten				
Nutzen	- Tätigkeiten im Umgang mit ausgewählten Haushaltsgeräten sach-, sicherheits- und umweltgerecht ausführen		x	
Bewerten				
Kommunizieren				

**Erwartungshorizont**

Zur Versuchsauswertung Teilaufgaben c) und d)

Gurkensalat für die Familie

c) Küchenreibe

d) geht bei Verwendung einer Gurke schnell; Gurkenscheiben sind gleichmäßig und dünn; Zerkleinerung ist unkompliziert; Reibe ist mit wenig Wasser zu reinigen; keine Elektroenergie nötig; man muss etwas aufpassen, dass man sich nicht verletzt

Gurkensalat auf dem Zeltplatz

c) Messer

d) geht schnell; Scheiben werden etwas zu dick; Unfallgefahren sind gering, wenn man den Krallengriff anwendet; Messer ist schnell und ohne großen Wasserverbrauch zu reinigen; Elektroenergie steht unter Umständen nicht zur Verfügung; Küchenreibe nimmt man meist nicht mit zum Zeltplatz

Gurkensalat für eine Familienfeier

c) Elektrische Küchenmaschine

d) bei der Zubereitung einer größeren Menge lohnt sich der Einsatz einer Küchenmaschine; spart dann Kraft und Zeit; Scheiben werden dünn und gleichmäßig; der Unfallschutz muss beachtet werden; Reinigungsaufwand und damit verbundener Wasserverbrauch ist relativ groß; es ist Elektroenergie nötig

**Didaktisch-methodische Hinweise**

Für die Bearbeitung der Aufgaben eignen sich weitere Repräsentanten:

- Möhrenrohkost – Vergleich von Küchenreibe und elektrischer Küchenmaschine
- Kartoffelsuppe oder Kartoffelbrei – Vergleich von Stampfer, Flotte Lotte, Kartoffelpresse und Pürierstab
- Eischnee – Vergleich von Schneebesen und Handrührgerät

In Vorbereitung auf diese Unterrichtseinheit kann folgende Hausaufgabe erteilt werden:

Notiere elektrische Haushaltsgeräte, die in eurem Haushalt genutzt werden.

Am Ende der Unterrichtseinheit können die von den Schülerinnen und Schülern notierten elektrischen Haushaltsgeräte an der Tafel zusammengetragen werden. Die Unterrichtseinheit kann mit folgenden Aufgaben abgeschlossen werden:

- Schreibe die drei Haushaltsgeräte auf, die du für deinen ersten eigenen Haushalt als erstes kaufen würdest. Begründe deine Antwort.
- Schreibe die drei Haushaltsgeräte auf, auf die du in einem ersten eigenen Haushalt am ehesten verzichten könntest. Begründe deine Antwort.

Anja und Sandra sind in Streit geraten. Für eine Gemüsebeilage zu einem Reisgericht sollen Zucchini und Paprika verwendet werden. Anja will das Gemüse kochen und anschließend in Butter schwenken. Sandra würde das Gemüse lieber dünsten. Gebt den beiden eine Empfehlung, welches Garverfahren eurer Meinung nach ausgeführt werden sollte.

1. Es sprechen viele Gründe dafür, dass man etwas über Garverfahren wissen sollte. Fülle den Lückentext mithilfe der vorgegebenen Wörter aus.

a) *wichtige/unwichtige – aufbauen/zerstören*

Lebensmittel enthalten für unsere Ernährung ..... Inhaltsstoffe. Wir sollten sie beim Garen nicht .....

b) *weich/bissfest – steigert/verringert*

Gemüse sollte nach dem Garen noch ..... sein. Das ..... den Genusswert des Essens, sorgt für mehr Geschmack und regt die Verdauung an.

c) *sehr/nicht – isst/sieht*

Zerkochtes Essen sieht ..... appetitlich aus. „Das Auge ..... mit“.

d) *lange/kurze – Energielieferanten/Geldbeutel*

Unnötig ..... Garzeiten verbrauchen viel Energie. Dies ist weder für den ..... noch für unsere Umwelt vorteilhaft.

2. Vergleicht die Garverfahren Dünsten und Kochen.

a) Gart Gemüse durch Kochen und Dünsten, arbeitet dabei in Gruppen. Notiert die Ergebnisse unter Beachtung folgender Kriterien:

- Flüssigkeitsmenge (Messbecher)
- Flüssigkeit: Farbe und Geschmack
- Gemüse: Beschaffenheit und Geschmack
- Garzeit

Gruppe 1: ½ Zucchini und ½ Paprika mit viel Wasser kochen	Gruppe 2: ½ Zucchini und ½ Paprika mit wenig Wasser dünsten
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemüse gründlich waschen und unerwünschte Bestandteile entfernen</li> <li>- Gemüse klein schneiden und in einem kleinen Topf mit viel Wasser zum Kochen bringen</li> <li>- zu Beginn hohe Wärmezufuhr, dann die Energie zurücknehmen</li> <li>- Weiterkochen bis das Gemüse bissfest gar ist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gemüse gründlich waschen und unerwünschte Bestandteile entfernen</li> <li>- Gemüse klein schneiden und in einem kleinen Topf mit wenig Wasser zum Kochen bringen</li> <li>- zu Beginn hohe Wärmezufuhr, dann die Energie zurücknehmen</li> <li>- Weiterdünsten bis das Gemüse bissfest gar ist</li> </ul>

b) Stellt die Ergebnisse in einer Tabelle gegenüber. Arbeitet dabei Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Garverfahren heraus.

Kriterien	Kochen	Dünsten

3. Kreuze die zutreffenden Aussagen an. Formuliere anschließend die Definitionen für das Garverfahren Dünsten und das Garverfahren Kochen im Satz.

<b>Garverfahren Dünsten</b>	<b>Garverfahren Kochen</b>
<b>Garen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> in wenig Flüssigkeit</li> <li><input type="radio"/> in reichlich Wasser oder wasserhaltiger Flüssigkeit</li> <li><input type="radio"/> in heißem Fett</li> </ul>	<b>Garen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> in wenig Flüssigkeit</li> <li><input type="radio"/> in reichlich Wasser oder wasserhaltiger Flüssigkeit</li> <li><input type="radio"/> in heißem Fett</li> </ul>
<b>Temperatur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> 100°C</li> <li><input type="radio"/> 95 – 100°C</li> <li><input type="radio"/> 170°C</li> </ul>	<b>Temperatur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> 100°C</li> <li><input type="radio"/> 95 – 100°C</li> <li><input type="radio"/> 170°C</li> </ul>
<b>Geeignet für</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Lebensmittel, die quellen sollen</li> <li><input type="radio"/> Lebensmittel, die für eine Suppe genutzt werden sollen</li> <li><input type="radio"/> Kurzbratfleisch, Bratkartoffeln, Getreidebratlinge</li> <li><input type="radio"/> wasserhaltige Lebensmittel wie Gemüse, Obst oder Fisch</li> </ul>	<b>Geeignet für</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Lebensmittel, die quellen sollen</li> <li><input type="radio"/> Lebensmittel, die für eine Suppe genutzt werden sollen</li> <li><input type="radio"/> Kurzbratfleisch, Bratkartoffeln, Getreidebratlinge</li> <li><input type="radio"/> wasserhaltige Lebensmittel wie Gemüse, Obst oder Fisch</li> </ul>
<b>Nährstoffe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Nähr- und Geschmacksstoffe gehen verloren und in die Garflüssigkeit über</li> <li><input type="radio"/> geringer Nährstoffverlust, schont die Nährstoffe</li> <li><input type="radio"/> mittlerer Nährstoffverlust</li> </ul>	<b>Nährstoffe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Nähr- und Geschmacksstoffe gehen verloren und in die Garflüssigkeit über</li> <li><input type="radio"/> geringer Nährstoffverlust, schont die Nährstoffe</li> <li><input type="radio"/> mittlerer Nährstoffverlust</li> </ul>

Dünsten

---



---



---

Kochen

---



---



---

4. Gib Anja und Sandra eine Empfehlung, welches Garverfahren sie verwenden sollen. Begründe deine Empfehlung.

---



---



---

**Diese Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:**

Kompetenzschwerpunkte: (1) Arbeiten im Haushalt ausführen und Ressourcen nutzen (2) Lebensmittel auswählen und den Gesundheitswert beurteilen				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- (2) mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelbe- und Verarbeitung beschreiben	x		
Gestalten	- (1) Arbeitsabläufe planen und ausführen - (2) Lebensmittel unter Beachtung ihrer Inhaltsstoffe für eine Speise auswählen sowie fachgerecht und Nährstoffe schonend be- und verarbeiten		x x	
Nutzen	- (1) Haushälterische Tätigkeiten arbeitsteilig, sach- und sicherheitsgerecht erproben		x	
Bewerten	- (2) Vor- und Nachteile mechanischer sowie thermischer Verfahren der Lebensmittelbe- und -verarbeitung beurteilen		x	
Kommunizieren				

**Erwartungshorizont**

Zu 1.

- a) Lebensmittel enthalten für unsere Ernährung wichtige Inhaltsstoffe. Wir sollten sie beim Garen nicht zerstören.
- b) Gemüse sollte nach dem Garen noch bissfest sein. Das steigert den Genusswert des Essens, sorgt für mehr Geschmack und regt die Verdauung an.
- c) Zerkochtes Essen sieht nicht appetitlich aus. „Das Auge isst mit“.
- d) Unnötig lange Garzeiten verbrauchen viel Energie. Dies ist weder für den Geldbeutel noch für unsere Umwelt vorteilhaft.

Zu 2.

Kriterien	Kochen	Dünsten
Flüssigkeitsmenge	viel (ca. 200 ml)	wenig (ca. 50 ml)
Flüssigkeit (nach dem Garen): - Farbe - Geschmack	blass, wenig Farbe fad, schal	farbintensiv kräftig
Gemüse (nach dem Garen) - Beschaffenheit (z. B. fest, weich, knackig, ...) - Geschmack (z. B. aromatisch, intensiv, lasch, ...)	weich lasch	knackig sowie bissfest zum großen Teil bleiben die Geschmacksstoffe erhalten
Garzeit	(Zeit)	(Zeit)

Zu 3.

<b>Garverfahren Dünsten</b>	<b>Garverfahren Kochen</b>
<b>Garen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ in wenig Flüssigkeit</li></ul>	<b>Garen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ in reichlich Wasser oder wasserhaltiger Flüssigkeit</li></ul>
<b>Temperatur</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ 95 – 100°C</li></ul>	<b>Temperatur</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ 100°C</li></ul>
<b>Geeignet für</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ wasserhaltige und zarte Lebensmittel wie Gemüse, Obst oder Fisch</li></ul>	<b>Geeignet für</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Lebensmittel, die quellen sollen</li><li>○ Lebensmittel, die für eine Suppe genutzt werden sollen</li></ul>
<b>Nährstoffe</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ schont die Nährstoffe</li></ul>	<b>Nährstoffe</b> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Nähr- und Geschmackstoffe gehen in die Garflüssigkeit über</li></ul>

Definition: Dünsten ist Garen in wenig Flüssigkeit bei einer Gartemperatur von 95 – 100°C. Geeignet ist es für alle wasserhaltigen Lebensmittel wie Gemüse, Obst oder Fisch. Dünsten schont die Nährstoffe, der Nährstoffverlust ist gering.

Definition: Kochen ist Garen in viel Flüssigkeit bei 100°C. Viele Nähr- und Geschmackstoffe gehen in die Flüssigkeit über, deshalb ist Kochen besonders für die Herstellung von Suppen geeignet.

Zu 4. Für die Zubereitung einer Gemüsebeilage ist Dünsten das geeignete Garverfahren. Geschmackstoffe und Farbe bleiben erhalten. Die Nährstoffe werden geschont.

### **Didaktisch-methodische Hinweise**

Das Garen des Gemüses sollte in einer Fertigungsaufgabe zur Nahrungszubereitung eingebettet sein, die auch die Verwendung der Garflüssigkeit zum Ziel hat. Ein experimenteller Nachweis von ausgewählten Inhaltsstoffen der gegarten Lebensmittel in der Garflüssigkeit (z. B. Vitamin C) sollte durchgeführt werden.

Fachlicher Hinweis: In der Fachliteratur werden beim Dünsten noch weitere Verfahren unterschieden, die auch eine Fettzugabe zulassen. Die Fettzugabe unterstützt die Aufnahme fettlöslicher Vitamine und verbessert den Geschmack. Zur besseren Vergleichbarkeit der Garverfahren und aus ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten wird hier auf die Fettzugabe verzichtet.

Eine Schülerfirma möchte im Schülercafé eurer Schule Milchmixgetränke anbieten. Eine Umfrage hat ergeben, dass Bananenmilch zu den Favoriten der Schülerinnen und Schüler gehört. Doch mit welcher Milch soll die Bananenmilch zubereitet werden?

1. a) Im Handel werden verschiedene Milchsorten angeboten. Betrachtet die Verpackungen und tragt die fehlenden Angaben in die Tabelle ein.
- b) Verkostet die verschiedenen Milchsorten und bewertet den Geschmack mit Zensuren von 1 bis 6.

	Bezeichnung	Frische Vollmilch		H-Vollmilch	Fettarme H-Milch	Entrahmte H-Milch
						
a)	<b>Fettgehalt</b>		1,5%	3,5%		0,1%
	<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert	pasteurisiert		ultrahoch erhitzt	
	<b>haltbar bis ...</b>	20.02.	24.02.	12.04.	12.05.	12.04.
	<b>Preis je Liter</b>	0,88 €	0,50 €	0,69 €	0,50 €	0,49 €
b)	<b>Geschmack</b>					



2. Bereitet Bananenmilch zu.

Verwendet pro Schüler:

- ½ Banane
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 150 – 200 ml Milch

3. Beendet die Sätze. Begründet eure Entscheidungen anschließend in einem Unterrichtsgespräch.
  - Leon trinkt gern Milch und kauft täglich welche. Der Geschmack ist ihm besonders wichtig. Leon kauft ...
  - Auch Robert trinkt gern und viel Milch, doch er muss auf sein Gewicht achten. Robert kauft ...
  - Lisas Oma möchte immer Milch für Pudding oder Kartoffelbrei im Haus haben. Die Enkel treiben Sport und brauchen Energie. Oma kauft...
  - Pascal braucht ständig einen Milchvorrat für Fruchtmilch. Weil er Zucker verwendet, soll die Milch wenig Fett haben. Pascal kauft ...

- Marie ist gerade von einer Kur nach Hause gekommen. Sie hat gelernt, dass es ganz wichtig ist, auf den Fettgehalt ihrer Lebensmittel zu achten, wenn sie abnehmen möchte. Marie kauft ...
4. Unterbreitet der Schülerfirma einen Vorschlag, welche Milch sie für die Herstellung der Bananenmilch einkaufen sollte. Begründet euren Vorschlag.

## Milch ist nicht gleich Milch

7/8 – H 5

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: Lebensmittel auswählen und den Gesundheitswert beurteilen				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittel hinsichtlich ihrer Zusammensetzung analysieren</li> <li>- Elemente der Lebensmittelkennzeichnung benennen</li> </ul>	x	x	
Gestalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsabläufe im Team planen und diese arbeitsteilig ausführen</li> </ul>		x	
Nutzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittel mit vielen Sinnen wahrnehmen und unterscheiden</li> <li>- Lebensmittel nach Qualitätsmerkmalen und nach Elementen der Lebensmittelkennzeichnung auswählen</li> </ul>		x	x
Bewerten				
Kommunizieren				

### Erwartungshorizont

Zu 1.

	Bezeichnung	Frische Vollmilch	Frische fettarme Milch	H-Vollmilch	Fettarme H-Milch	Entrahmte H-Milch
						
a)	<b>Fettgehalt</b>	3,5%	1,5%	3,5%	1,5%	0,1%
	<b>Wärmebehandlung</b>	pasteurisiert	pasteurisiert	ultrahoch erhitzt	ultrahoch erhitzt	ultrahoch erhitzt
	<b>haltbar bis ...</b>	20.02.	24.02.	12.04.	12.05.	12.04.
	<b>Preis je Liter</b>	0,88 €	0,50 €	0,69 €	0,50 €	0,49 €
b)	<b>Geschmack</b>					

- Zu 3. Leon kauft frische Vollmilch.  
 Robert kauft frische fettarme Milch.  
 Oma kauft H-Vollmilch.  
 Pascal kauft fettarme H-Milch.  
 Marie kauft Magermilch.

- Zu 4. Die Schülerfirma sollte fettarme H-Milch kaufen. Sie ist preiswert und hält sich lange. Auf den Eigengeschmack kommt es nicht so an, wenn daraus Bananenmilch zubereitet wird. Die restlichen Zutaten, wie Zucker, Zitronensaft und Banane bestimmen den Geschmack der Milch.

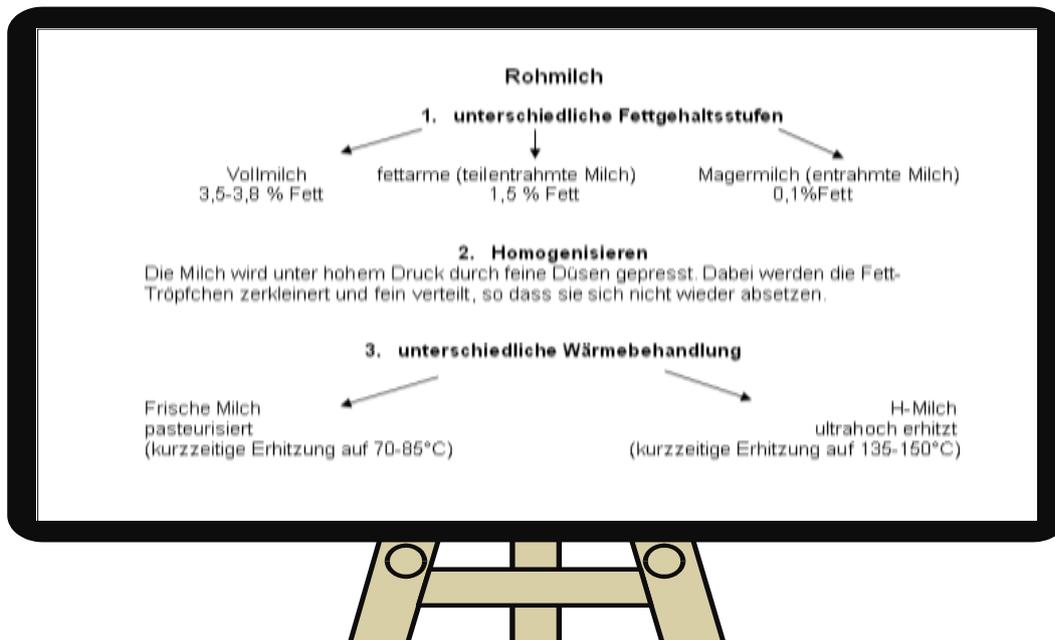
### Didaktisch-methodische Hinweise

Die Aufgaben können nur erfolgreich gelöst werden, wenn originale oder präparierte Milchverpackungen zur Verfügung stehen. Pro Lerngruppe (bis 16 Schülerinnen und Schüler) müssen je 1 Liter frische Vollmilch, frische fettarme Milch, H-Vollmilch, fettarme H-Milch und Magermilch eingekauft werden. Die Preise können in der Tabelle vorgegeben oder an die Verpackungen geklebt werden.

Nach der Analyse der Verpackungen kann die Verkostung kleiner Mengen erfolgen. Da der Geschmack der Milch für den vorgegebenen Kontext das entscheidende Kriterium ist, kann auf weitere sensorische Tests verzichtet werden. Die Bewertung erfolgt mit Zensuren in der vorgegebenen Tabelle.

Die Aufgaben 3. und 4. werden schriftlich gelöst. Ein Vergleich im Unterrichtsgespräch ist sinnvoll.

Mithilfe eines Tafelbildes kann der Unterrichtsinhalt abschließend systematisiert werden.



Die nicht zur Verkostung benötigte Milch wird zur Herstellung der Bananenmilch genutzt. Die Magermilch kann dabei mit den anderen MilchsorTEN vermischt werden. Die Schülerinnen und Schüler bereiten die Bananenmilch zu. Eine nochmalige Verkostung der Bananenmilch scheint aus organisatorischen Gründen nicht sinnvoll, wäre aber durch eine Jury möglich, um herauszufinden, ob die verwendete Milchsorte Einfluss auf den Geschmack der Bananenmilch hat.

Die auf den Milchpackungen ebenfalls zu findenden Begriffe „homogenisiert“ und „länger haltbar“ können zusätzlich in einem Lehrervortrag thematisiert werden.

## 2.3 Schuljahrgänge 9/10

### Die erste eigene Wohnung

9/10 – A 1

**Du hast 300 km von deinem Wohnort entfernt einen Ausbildungsplatz erhalten. Nun musst du dich darum kümmern, wo du am Ausbildungsort wohnen kannst.**

1. Setze dich mit verschiedenen Formen des Wohnens auseinander. Nutze dazu die unten stehende Tabelle.
  - a) Nenne Vor- und Nachteile für jede der Wohnformen. Diskutiere diese mit dem Nachbarn oder in der Gruppe und ergänze deine Eintragungen. Kennzeichne die Vorteile mit einem Plus-Zeichen und die Nachteile mit einem Minus-Zeichen.
  - b) Begründe, welche Wohnform dein Favorit ist.

Einraumwohnung	Möbliertes Zimmer	Wohnheim	Zimmer in einer Wohngemeinschaft

2. Die folgenden Fallbeispiele liefern Tipps für eine erfolgreiche Wohnraumbeschaffung. Lies die Texte zielgerichtet. Formuliere 10 Tipps.

**Anika** beginnt im August ihre Ausbildung zur Kosmetikerin in Leipzig. Sie möchte sich dort auch ihre erste eigene Wohnung mieten, da sie noch drei Geschwister hat und es in der Wohnung der Eltern zu eng wird. In der Einkaufsstraße hat sie letztens das Türschild eines Wohnungsmaklers gelesen. An ihn will sie sich wenden, er kann ihr bestimmt weiter helfen. Viel kosten darf die Wohnung ja nicht, schließlich macht Anika eine schulische Ausbildung und bekommt kein Lehrlingsentgelt, im Gegenteil, sie muss Schulgeld bezahlen. Vielleicht leiht ihr ja die Oma etwas Geld.

Im Internet hat Anika auch schon nach einer geeigneten Wohnung recherchiert. Auf den Seiten einer Wohnungsbaugenossenschaft ist sie fündig geworden. Dort wird sie in den nächsten Tagen einmal anrufen und bestimmt auch gleich einen Besichtigungstermin ausmachen. Gegenüber einer Freundin äußert Anika:

„Auf jeden Fall will ich mir die neue Bleibe erst einmal alleine ansehen, damit mir niemand reinquatscht. Meine Eltern wissen ja eh immer alles besser, das habe ich mir lange genug angehört. Erst letztens erzählte mein Vater wieder etwas von Umlage, Betriebskosten, Kautions und lauter so Fremdwörtern. Das will doch keiner wissen, wichtig ist, dass ich nicht mehr als zwei Monatsmieten in Verzug gerate. Dafür wird der Vermieter bei einer armen Auszubildenden schon Verständnis haben.“

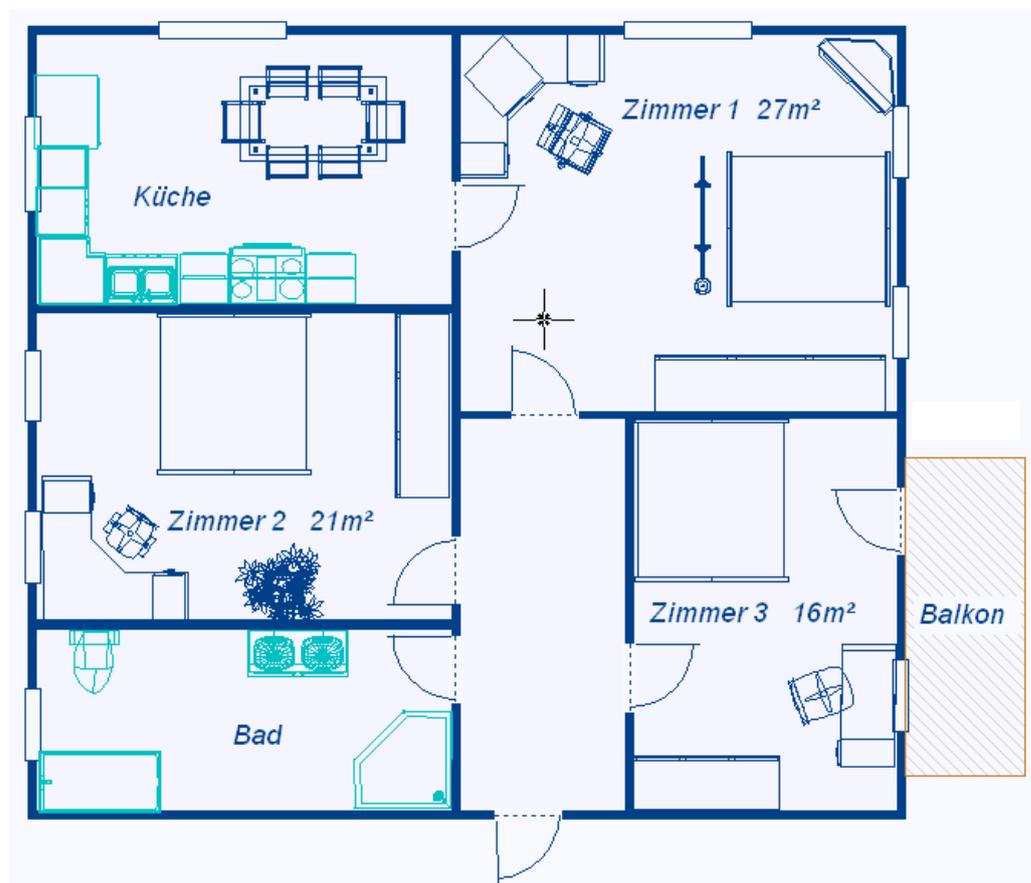
Ich freue mich schon riesig auf meine erste eigene Bude. Wenn ich den Mietvertrag erst einmal unterschrieben habe, kann dann auch mein Freund mit einziehen und meinen Hund werde ich bestimmt auch mitnehmen. Davon muss ja niemand etwas wissen. Sicher lerne ich auch schnell ein paar neue Leute kennen. In der eigenen Wohnung wird der Partylärm ja keinen stören und auch über verqualmte Räume regt sich niemand auf. Was macht es schon, wenn die Wände etwas gelb werden, nach meiner Ausbildung ziehe ich sowieso wieder aus und der neue Mieter kann ja dann streichen.“

**Sarah** beginnt im August eine Ausbildung zur KFZ-Mechatronikerin in Wolfsburg. Dort braucht sie nun eine Wohnung. Als erstes recherchiert sie im Internet. Außerdem bittet Sarah einen Freund, der schon im zweiten Lehrjahr ist, ihm die aktuellen Tageszeitungen aus der Region mitzubringen und sich auch mal nach einer geeigneten Wohnung umzuschauen. Zwei Adressen hat er schon. Dort wird er in den nächsten Tagen einmal anrufen. Vorher muss sich Sarah aber noch genau überlegen, was sie sagen will, schließlich muss sie auch am Telefon einen guten Eindruck hinterlassen, wenn sie die Wohnung haben möchte. Wenn sie weiß, wie teuer die Wohnung mit allen Nebenkosten ist, wird sie sich auch erkundigen, ob sie Berufsbildungsbeihilfe beantragen kann.

In der ersten eigenen Wohnung unabhängig zu sein, das ist bestimmt ein schönes Gefühl. Sie ist schon total gespannt auf den ersten Besichtigungstermin. Mit ihrem Onkel hat Sarah schon geredet, er ist Malermeister, hat etwas Ahnung von Wohnungen und wird sie begleiten. Schließlich hat Sarah keine Lust, sich von einem Vermieter über den Tisch ziehen zu lassen. Vielleicht hat die Wohnung ja Mängel, die Miete ist viel zu hoch oder Sarah achtet vor lauter Vorfreude auf ihre eigene Bude nicht auf das Wohnumfeld.

Jedenfalls wird Sarah nicht überstürzt den erstbesten Mietvertrag unterschreiben. Sie wird ihn in aller Ruhe erst einmal durchlesen und wenn sie etwas nicht versteht, wird sie noch einmal mit ihrem Onkel darüber reden. Außerdem sind die Eltern Mitglied in einem Mieterverein. Dort gibt es Sachverständige, die einem weiterhelfen, denn wer hat als Azubi schon Ahnung von Betriebskosten, Vergleichsmieten, Kautions usw.?

3. Notiere in Vorbereitung auf ein Expertengespräch mit einem Vertreter eines Mieterbundes mindestens fünf Fragen zum Mietrecht, die sich aus den Fallbeispielen ergeben.
4. Du hast dich für den Einzug in ein Zimmer in einer Wohngemeinschaft entschieden. Der Grundriss der Wohnung ist unten abgebildet. Begründe, welches der drei Zimmer dein Favorit ist.



Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: <b>Zusammenleben und Wohnen gestalten</b>				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Lebens- und Wohnformen beschreiben - Wohnbedürfnisse benennen		x x	
Gestalten				
Nutzen	- allgemeine grafische Darstellungen und Sinnbilder für Skizzen und Beschreibungen nutzen			x
Bewerten	- Problemlösungen für ausgewählte Lebenssituationen unter Beachtung technisch-funktionaler, ökonomischer, ökologischer, gesundheitlicher oder sozialer Gesichtspunkte bewerten			x
Kommunizieren				

## Erwartungshorizont

Zu 1. – Beispiele

Einraumwohnung	Möbliertes Zimmer	Wohnheim	Zimmer in einer Wohngemeinschaft
+ man wohnt allein + man kann die Wohnung nach seinen Vorstellungen einrichten  - hohe Mietkosten - man muss alle Möbel kaufen und bei einem Umzug auch wieder mitnehmen	+ man muss keine Möbel kaufen + nicht so hohe Mietkosten  - man muss sich unterordnen, Rücksicht nehmen - die Möbel könnten nicht gefallen	+ geringe Mietkosten + man kann sich immer mit anderen austauschen + man muss keine Möbel kaufen  - wenig Rückzugsmöglichkeiten - wenig Platz	+ man hat immer Gesellschaft + die Mietkosten können geteilt werden  - man muss auf andere Rücksicht nehmen - beim Auszug eines Mieters könnten sich rechtliche Probleme ergeben

Zu 2. Beispiele für mögliche Lösungen:

- Recherchiere im Internet und in Tageszeitungen, um eine passende Wohnung zu suchen.
- Bedenke, dass Immobilienmakler Geld kosten.
- Verhalte dich höflich gegenüber deinem zukünftigen Vermieter.
- Prüfe, ob du dir die gewünschte Wohnung leisten kannst.
- Informiere dich über mögliche Nebenkosten.
- Lies den Mietvertrag genau durch.
- Frage nach, wenn du etwas nicht verstehst.
- Nimm dir bei einem Besichtigungstermin jemanden zur Unterstützung mit.
- Achte auch auf das Wohnumfeld.
- Achte auf den Zustand der Wohnung.
- Informiere dich über Rechte und Pflichten als Mieter.

Zu 3. Beispiele für mögliche Lösungen:

- Was gehört zu den Betriebskosten?
- Bekomme ich die Kautions beim Auszug auf jeden Fall zurück?
- Muss ein Mietvertrag immer schriftlich geschlossen werden?
- Muss man beim Auszug renovieren?
- Was ist ein Mietspiegel?

Zu 4. Beispiel für eine mögliche Lösung:

Ich würde gern in Zimmer Nummer 3 wohnen. Es ist zwar das kleinste Zimmer, hat aber einen Zugang zum Balkon. Das ist mir wichtig. Außerdem ist es kein Durchgangszimmer.

### **Didaktisch-methodische Hinweise**

An die Lösung der **Aufgabe 1** kann sich eine Diskussion zu *unterschiedlichen Formen des Zusammenlebens und deren Auswirkungen auf den Alltag* anschließen. Damit wird eine Kompetenz aus dem Kompetenzbereich Kommunizieren weiterentwickelt.

Die Fallbeispiele in **Aufgabe 2** können arbeitsteilig bearbeitet werden.

Die Lösung zu **Aufgabe 3** dient der Vorbereitung eines Expertengesprächs. Dieses Angebot von Mietervereinen sollte angenommen werden, da das Mietrecht sehr kompliziert und umfangreich ist.

Es ergeben sich fachübergreifende Aspekte zum Fach Wirtschaft:

- Den privaten Haushalt unter wirtschaftlichen Aspekten analysieren und mit gestalten (Schuljahrgänge 7/8)
- In der sozialen Marktwirtschaft wirtschaftlich handeln (Schuljahrgänge 9/10)



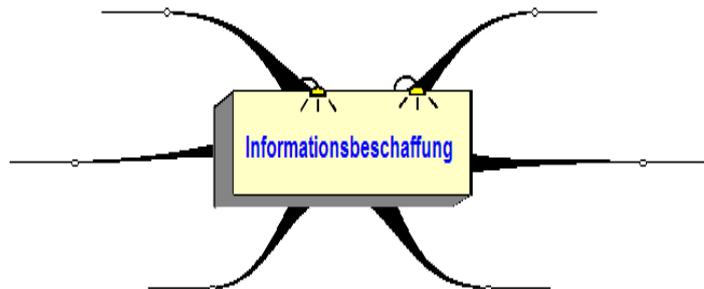
Der Haushalt der Familie Buchmann besteht aus den schulpflichtigen Kindern Ben und Lisa-Marie, der Mutter, Mona Buchmann, und Monas Lebensgefährten, Patrick Engel. Die Familie wohnt in einer Vier-Zimmer-Wohnung in der dritten Etage mitten im Stadtzentrum. Küche und Bad haben Fenster. Mona Buchmann erwartet ihr drittes Kind.



Um nach der Geburt des dritten Kindes die Haushaltsführung zu erleichtern, hat sich die Familie entschieden, einen Wäschetrockner zu kaufen. Sie gehen davon aus, dass für die Anschaffung 500,00 Euro reichen werden. Der Wäschetrockner soll möglichst im Bad aufgestellt werden. Eine Steckdose, die genutzt werden könnte, ist dort vorhanden. Im Sommer wollen sie alle gemeinsam den Urlaub auf einem Hausboot verbringen. Dafür haben sie 600,00 Euro gespart.

Patrick Engel arbeitet als Facharbeiter in der Solarbranche und erhält ein monatliches Nettoentgelt von 1420,00 €. Mona Buchmann ist 30 Stunden als kaufmännische Angestellte bei einem Busunternehmen mit einem Nettoeinkommen von 870,00 € beschäftigt. Die Kaltmiete für die Wohnung beträgt monatlich 542,00 €. Für Heizung und Energie müssen 189,00 € aufgewendet werden. Ca. 1200,00 € verwendet die Familie für ihren Lebensunterhalt und 100,00 € werden jeden Monat für den Urlaub gespart.

1. Trage in die Grafik mindestens drei Möglichkeiten der Informationsbeschaffung für die Erstellung einer Marktübersicht an Wäschetrocknern ein!



Entscheide dich für eine Möglichkeit der Informationsbeschaffung. Wähle vier Angebote an Wäschetrocknern aus und trage technische und wirtschaftliche Angaben für die Angebote in die Tabelle ein.

Angebot/ Hersteller/Typen- bezeichnung	Technische Angaben	Wirtschaftliche Angaben

2. Vergleiche die vier Angebote in der Tabelle. Trage alle technischen und wirtschaftlichen Auswahlkriterien zusammen, die beim Kauf eines Wäschetrockners berücksichtigt werden sollten.

<b>Technische Auswahlkriterien</b>	<b>Wirtschaftliche Auswahlkriterien</b>
-----	-----
-----	-----
-----	-----
-----	-----

3. Triff auf der Grundlage der gefundenen Auswahlkriterien und der Finanz- und Wohnsituation von Familie Buchmann eine Entscheidung für den Kauf eines Wäschetrockners.

\_\_\_\_\_

4. Erstelle eine Rangfolge der Auswahlkriterien, die zur Entscheidung geführt haben.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Frau Buchmann und Herr Engel überlegen, wie sie den Wäschetrockner bezahlen.

Folgende Möglichkeiten sind denkbar:

- A Sie nehmen das Geld von den Ersparnissen für den Urlaub und bezahlen bar.
- B Sie sparen jeden Monat für den Wäschetrockner und verschieben den Kauf, bis das Geld für die Anschaffung vorhanden ist.
- C Sie finanzieren das Gerät über das Angebot des Händlers für einen Ratenkauf.



Ermittelt unter Zuhilfenahme der Angaben zum Einkommen und zu den Ausgaben von Familie Buchmann, wie viel Geld der Familie monatlich zum Sparen zur Verfügung steht.

**Geldbetrag zur freien Verfügung: ..... €**

Berechne die monatlich zu zahlende Rate für den von dir vorgeschlagenen Wäschetrockner bei einer Laufzeit von 12 Monaten. <b>Kaufpreis:</b> _____ € <b>Platz für Berechnungen:</b>  _____ €  <b>Monatliche Rate:</b> _____ €	Beispielangebot für einen Ratenkauf Gewünschter Kaufpreis: max.: <b>500,00 €</b>		
	<b>Monatliche Rate</b>	<b>Anzahl der Raten</b>	<b>Effektiver Jahreszins</b>
	<b>42,47 EUR</b>	12	3,59 %
	<b>28,86 EUR</b>	18	4,99 %
	<b>14,96 EUR</b>	36	4,99 %

Welchen Vorschlag würdest du Frau Buchmann und Herrn Engel bezüglich der Bezahlung des Wäschetrockners unterbreiten? Begründe deinen Vorschlag.

## Ein Wäschetrockner für Familie Buchmann

9/10 – H 2

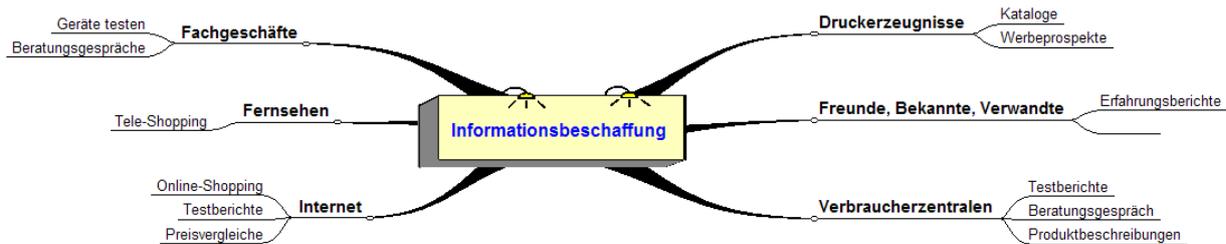
Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: <b>Zusammenleben und Wohnen gestalten</b>				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Situationen gemeinschaftlichen Zusammenlebens unter ökonomischen, ökologischen, gesundheitlichen und sozialen Gesichtspunkten analysieren und vergleichen		x	
Gestalten				
Nutzen				
Bewerten	- Problemlösungen für ausgewählte Lebenssituationen unter Beachtung technischer, funktionaler, ökonomischer, ökologischer, gesundheitlicher oder sozialer Gesichtspunkte bewerten			x
Kommunizieren				

### Erwartungshorizont und didaktisch-methodische Hinweise

Zu 1. Vervollständigung der Grafik

Mit Hilfe des vorliegenden Textes analysieren die Schülerinnen und Schüler die Lebens- und Ressourcensituation der Beispielfamilie. Eine der Lebens- und Ressourcensituation angemessene Kaufentscheidung für einen Wäschetrockner erfordert eine Marktanalyse. Im ersten Teil der Aufgabe nennen die Schülerinnen und Schüler Möglichkeiten der Informationsbeschaffung.



Die Schülerinnen und Schüler entscheiden sich für eine Möglichkeit der Informationsgewinnung. Druckerzeugnisse und Internetzugang sind vorbereitet.

[http://www.ciao.de/Waschetrockner\\_599889\\_3](http://www.ciao.de/Waschetrockner_599889_3)

[http://www.testberichte.de/testsieger/level3\\_grosse\\_haushaltsgeraete\\_trockner\\_508.html](http://www.testberichte.de/testsieger/level3_grosse_haushaltsgeraete_trockner_508.html)

Die Auswahl von Gesprächen mit Experten, Freunden und Bekannten als Möglichkeit zur Informationsbeschaffung erfordert die Auseinandersetzung mit dem Angebot. Daher wird ein solches Gespräch durch die Schülerinnen und Schüler mit Hilfe von Werbung/Katalog oder Internet ebenfalls vorbereitet. Das Gespräch könnte als Hausaufgabe oder ggf. im Rahmen einer Erkundung durchgeführt werden.

Zu 2. Beispiel für Angebote bei Nutzung des Internets

Angebot/ Hersteller/Typen- bezeichnung	Technische Angaben	Wirtschaftliche Angaben
Bauknecht <b>TK Care</b>	Fassungsvermögen: 6 kg Energieeffizienzklasse: B Energieverbrauch 2,91 kWh Kondensationstrockner Programmzahl: 7 Schonprogramm. Super sanft Maße: 85x60x59,5	Preis: 299,00 € Anlieferung/Versandkosten: 42,79 € Sofort lieferbar Garantiefrist: 2 Jahre Finanzierungsangebot: 3 x 101,65 € + 5,95 € Einmalgebühr
Blomberg <b>TKF 7340</b>	Fassungsvermögen: 7 kg Energieeffizienzklasse: A Energieverbrauch: 2 kWh Kondensationstrockner	Preis: 522,00 € Anlieferung/Versandkosten 45,00 €
Bosch <b>WTE 86304</b>	Fassungsvermögen: 7 kg Energieeffizienzklasse: B Energieverbrauch 3,9 kWh Kondensationstrockner Maße: 85x60x62,5 Restzeitanzeige	Preis: 410,00 € Anlieferung/Versandkosten: 49,99 € Sofort lieferbar Garantiefrist: 2 Jahre
Siemens <b>WT 34 V 100</b>	Fassungsvermögen: 7 kg Energieeffizienzklasse: C Energieverbrauch: 3,92 kWh Ablufttrockner Maße: 85x60x62,5	Preis: 335,00 € Anlieferung/Versandkosten: 29,00€ Sofort lieferbar Garantiefrist: 2 Jahre

Zur Verallgemeinerung werden die wichtigsten technischen und wirtschaftlichen Auswahlkriterien für Wäschetrockner zusammengetragen.

### Technische Auswahlkriterien

Art der Trocknung  
 Top- oder Frontlader  
 Anzahl der Trocknungsprogramme  
 Fassungsvermögen  
 Energieeffizienzklasse

### Wirtschaftliche Auswahlkriterien

Gerätepreis  
 Garantieleistungen  
 Serviceleistungen  
 Aufpreis bei Anlieferung

Zu 3. Die Entscheidung

#### Blomberg TKF 7340

Zu 4. Rangfolge der Auswahlkriterien für den Kaufvorschlag

Energieeffizienzklasse (Wärmepumpentechnologie, sparsam auf lange Sicht)

Fassungsvermögen: 7 kg (großes Fassungsvermögen – 5 Personen)

Kondensationstrockner (Anschluss an Steckdose genügt, Kondenswasser kann für Dampfbügeleisen verwendet werden, eingesetzte Energie heizt den Raum, höherer Preis wird durch sonstige Vorteile ausgeglichen)

Preis: 522,00 € (Preis über dem Limit, jedoch im Vergleich mit anderen Geräten in dieser Energieeffizienzklasse der preiswerteste).

Zu 5. Vorschlag für die Finanzierung des Wäschetrockners

Geldbetrag zur freien Verfügung: <b><u>259,00</u></b> ggf. + <b>100,00</b> Sparrate für Urlaub.			Berechne die monatlich zu zahlende Rate für den von dir vorgeschlagenen Wäschetrockner bei einer Laufzeit von 12 Monaten.	
870,00 €	1200,00 €	2290,00 €	<b>Kaufpreis:</b>	<b>Platz für Berechnungen:</b>
<u>1420,00 €</u>	542,00 €	- 2031,00 €	<b>522,00 €</b>	<b>522,00 € : 100 = x : 3,59</b>
	189,00 €	<b><u>259,00 €</u></b>		x = 18,74 €
<b><u>2290,00 €</u></b>	<u>100,00 €</u>			522,00 + 18,74 = 540,74
	<b><u>2031,00 €</u></b>		<b>Monatliche Rate:</b>	540,74 : 12 = 45,06
			<b><u>45,06 €</u></b>	

Vorschlag: Barzahlung aus Ersparnissen für den Urlaub. Wäschetrockner steht sofort zur Verfügung. Sparrate für Urlaub wird mit monatlichem Freibetrag aufgestockt. Damit ist die Sparsumme bis zum Urlaub (in ca. zwei Monaten) wieder erreicht.

Diese Aufgabe ist auch für den Einsatz in Schuljahrgang 10 geeignet. Abstimmungen mit den Fächern Wirtschaft und Technik sind wünschenswert.

Stiftung Warentest veröffentlichte einen Testbericht mit dem folgenden Aufmacher:  
Smoothies sind Obst zweiter Klasse



"Smoothies", also Flüssigobst aus der Flasche, sind im Trend. Die kleinen Fruchtdrinks werben mit "100 Prozent Frucht" oder "Ihre tägliche Portion Obst". Doch die Zutaten sind eher zweiter Klasse, zeigt eine Untersuchung der Stiftung Warentest. So steckten in den kleinen Fläschchen selten nur die pürierten Früchte, sondern auch Orangenzellen, Kokospulver oder billiges Apfelpektin – Zutaten, die für eine angenehme Konsistenz sorgen, aber das Produkt verfälschen. Nur sieben von 27 Produkten erhielten gute Noten.

Führe einen Warentest mit Smoothies durch. Dir stehen dazu 3 verschiedene Smoothies mit den Informationen auf den Verpackungen und Preisangaben zur Verfügung. Verwende zur Dokumentation des Tests die folgende Tabelle.

Kriterien	Wichtung	Produkt 1		Produkt 2		Produkt 3	
		ohne Wicht.	mit Wicht.	ohne Wicht.	mit Wicht.	ohne Wicht.	mit Wicht.
<b>Summe</b>	<b>20</b>						

**Das Produkt ... erzielt aus unserer Sicht das beste Ergebnis.**

- Wähle für dich wesentliche Kriterien aus. Wichte die Kriterien, indem du 20 Punkte entsprechend aufteilst.
- Untersuche, wie gut jedes Kriterium von dem einzelnen Smoothie erfüllt wird. Führe dazu auch geeignete Tests durch.  
Vergib die entsprechenden Punkte, inwieweit das Kriterium nach deinen Erwartungen erfüllt wird, zunächst ohne Berücksichtigung der Wichtung.  
(nicht erfüllt = 0 Punkte, unzureichend erfüllt = 1 Punkt, gut erfüllt = 2 Punkte, sehr gut erfüllt = 3 Punkte)
- Nimm unter Berücksichtigung der Wichtung eine Auswertung vor und triff eine Entscheidung, für welchen Smoothie du dich beim Kauf entscheiden würdest.

**Aufgabe dient zur Entwicklung und Überprüfung folgender Kompetenzen:**

Kompetenzschwerpunkt: Haushaltsführung und Ressourcennutzung im Zeitalter moderner Technologien und der Globalisierung bewerten				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen				
Gestalten	- einfache Dienstleistungs- und Warentests vorbereiten, durchführen und auswerten			x
Nutzen	- Produkte, Technik oder Technologien im Haushalt zweckgerichtet auswählen und einsetzen - Warentests bei Kaufentscheidungen berücksichtigen		x	x
Bewerten	- Produkte, Technik oder Technologien unter Nachhaltigkeitsaspekten bewerten			x
Kommunizieren	- Ergebnisse von Dienstleistungs- oder Warentests dokumentieren		x	

### Erwartungshorizont

Eine mögliche Lösung ist:

Kriterien	Wichtung	Produkt 1		Produkt 2		Produkt 3	
		ohne Wicht.	mit Wicht.	ohne Wicht.	mit Wicht.	ohne Wicht.	mit Wicht.
Sensorische Beurteilung (evtl. genauer)	8	3	24	2	16	1	8
Fruchtgehalt	3	3	9	2	6	3	9
Energiegehalt	1	2	2	3	3	3	3
Design der Verpackung	2	2	4	3	6	2	4
Preis / Volumen	5	1	5	2	10	1	5
<b>Summe</b>	<b>20</b>		<b>44</b>		<b>41</b>		<b>29</b>

**Das Produkt 1 erzielt aus unserer Sicht das beste Ergebnis.**

### Didaktisch-methodische Hinweise

- Die Aufgabe ist geeignet, die Schülerinnen und Schüler handlungsorientiert in die Problematik des Warentests einzuführen.
- Zur Durchführung des Tests müssen die Smoothies und die erforderlichen Informationen in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.
- Die Aufgabe ist so gestaltet, dass sie durch die Lehrkräfte ohne großen Aufwand für andere Produkte aus anderen Bereichen abgeändert werden kann.
- Die Aufgabe sollte in Gruppen bearbeitet werden, die dann ihre Testergebnisse vorstellen und begründen. Dadurch kann deutlich werden, dass trotz vermeintlich objektiver Kriterien jeder Test subjektive Elemente (z. B. Wichtung der Kriterien) enthält und die Ergebnisse davon beeinflusst werden.
- Gestaltungsvariante: Die Schülerinnen und Schüler treffen vor dem Test eine „Bauchentscheidung“, die dann mit dem Testergebnis verglichen wird.

**Von der Baumwollkapsel zur fertigen Jeans ist es ein langer Weg. Kaum eine andere Faser macht so eine Weltreise mit so vielen Zwischenstopps.**



1. Setze dich mit dem Gedicht „Klamottenrede“ auseinander. Leite aus dem Gedicht ökonomische, ökologische, gesundheitliche und soziale Probleme ab, die mit der Herstellung und Vermarktung von Kleidungsstücken verbunden sein können.
2. Zeige Möglichkeiten auf, wie du durch dein eigenes Konsumverhalten diese problemhaften Aspekte günstig beeinflussen könntest.

### Klamottenrede

**Zu Weihnachten bekam** ich etwas Geld,  
soll was kaufen, was mir gefällt.  
Ein neues Sweatshirt soll es sein,  
nicht zu groß und nicht zu klein.  
Und weil ich Schwarz als Farbe mag  
und ganz gern Baumwolle` trag  
werd ich in `nen Laden geh`n,  
um mir Sweatshirts anzuseh`n.

**Doch vorher steht** noch OBST\* noch an,  
wo ich viel Neues hören kann.  
Zum Beispiel, wo`s um Kleidung geht,  
wo gefärbt und wo genäht  
zu Niedrigstlöhnen in Peru  
armen Frauen schneiden zu,  
schwitzen an den Nähmaschinen,  
trotzdem zu wenig zu verdienen.  
Diskriminierung ausgesetzt  
durch Akkordarbeit gehetzt  
miese Arbeit wird zur Qual  
doch sie haben keine Wahl.  
Management aus reichen Ländern  
will daran lieber nichts verändern  
schwören auf den freien Markt  
erzeugt den sozialen Herzinfarkt.  
Zonen ohne Menschenrecht  
sind für den Profit nicht schlecht.

**In Indien auf** dem Baumwollfeld  
geht es auch ums große Geld.  
Damit man große Pflanzen zieht,  
wird das Feld sehr oft besprüht,  
mit Pestiziden, DDT,  
Herbiziden, PCB.  
Für einen gut reißfesten Faden  
wird viel Chemie dann aufgetragen,  
geschrumpft, gefärbt, gestreckt, gebleicht,  
das Gift so ins Gewebe schleicht.

Azofarben, Formaldehyd,  
die Arbeiter kriegen alles mit.  
Ungeklärt wird abgeleitet  
und die Natur so ausgebeutet.  
Hautkrankheiten, Allergien,  
Krebs und keine Medizin.

**Das böse Spiel** zieht weite Kreise  
begibt sich auf die weite Reise  
kommt in Europa bei uns an  
Ekzeme sind die Diagnose dann.

**Das Gift durch** deine Poren dringt,  
auf Dauer dich mit Krebs bezwingt.  
Und kommt es zum bösen Schluss,  
der gnadenlose Exitus!!!!!!!!!!!!!!!

(Der Tod tritt auf!)

**Nun steh`ich** hier, ich armer Tor,  
bin aber schlauer als zuvor.  
**Was mach ich** mit dem Weihnachtsgeld –  
wo mir doch soviel gut gefällt!  
Wenn ich in einen Jeans-shop geh`  
und all die schönen Sachen seh`?  
Muß es stets was Neues sein?  
Fall ich auf die Werbung rein?

**Statt am Konsum** mich zu berauschen  
könnten wir doch mal Klamotten tauschen.  
Eine eigene Mode zu begründen  
aus Altem Neues zu erfinden.

**Das ist unser** neuer Trend,  
wer den nicht kennt, der hat verpennt.

**Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:**

Kompetenzschwerpunkt: <b>Haushaltsführung und Ressourcennutzung im Zeitalter moderner Technologien und der Globalisierung bewerten</b>				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Einflussfaktoren auf das Kaufverhalten analysieren		x	
Gestalten				
Nutzen				
Bewerten	- Produkte, Technik oder Technologien unter Nachhaltigkeitsaspekten bewerten - Konsumententscheidungen vergleichen und beurteilen	x	x	
Kommunizieren	- Ansprüche an Lebensstil und Konsumgewohnheiten sowie deren Auswirkungen im globalen Zusammenhang diskutieren		x	

**Erwartungshorizont und didaktisch-methodische Hinweise**

Gedichtbeispiel „Klamottenrede“

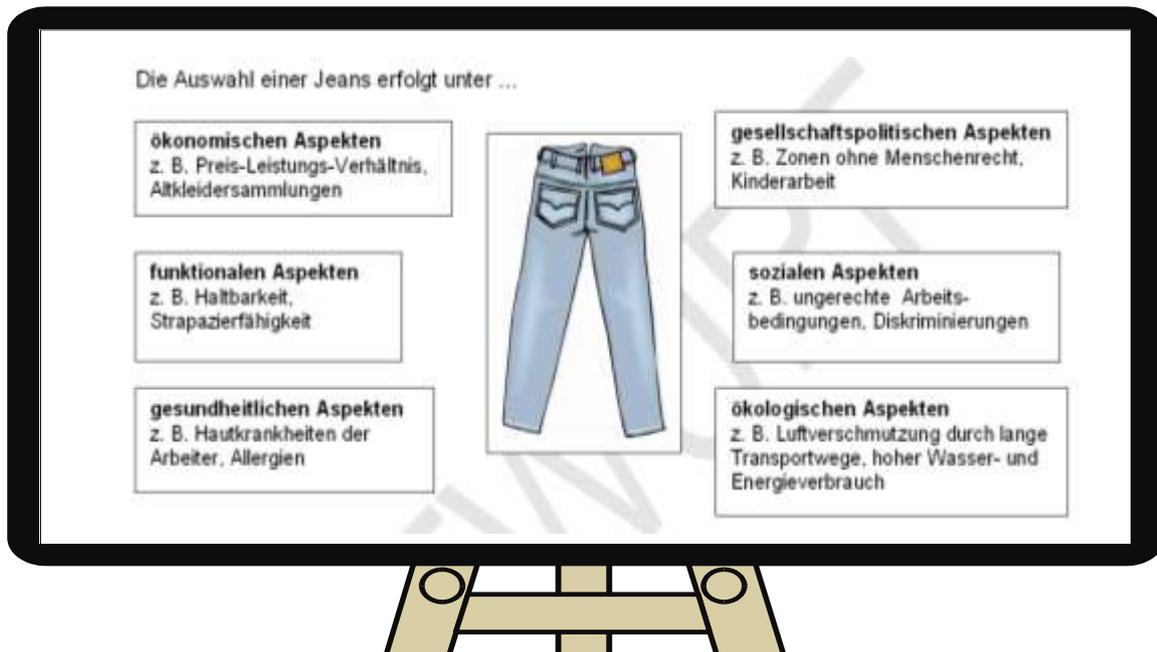
Die Schülerinnen und Schüler sollen über das eigene Konsumverhalten nachdenken und Schlussfolgerungen für sich selbst ziehen. Wichtig ist bei dieser Auseinandersetzung, dass die Lehrkraft nicht mit dem erhobenen Zeigefinger vorgeht. Es soll darum gehen, dass die Schülerinnen und Schüler mit diesem Thema in Berührung kommen, sich informieren und ein erstes Bewusstsein dafür entwickeln.

Zu 1.

Der Baumwollanbau, die einzelnen Herstellungsschritte und die spätere Entsorgung von Kleidung verlaufen oft unter ökologisch und sozial nicht vertretbaren Bedingungen:

- *Wasserverbrauch und Umweltbelastung:* Der Baumwollanbau, die Herstellung und Verwendung von Mischgewebe sowie spezielle Färbe- und Waschverfahren zur Veredelung benötigen viel Wasser und Energie und belasten die Umwelt mit giftigen Substanzen.
- *Luftverschmutzung:* Die einzelnen Fertigungsschritte erfolgen in verschiedenen Ländern, sodass die einzelnen Bestandteile über Tausende von Kilometern transportiert werden müssen.
- *Ungerechte Arbeitsbedingungen:* Sowohl beim Anbau und der Ernte von Baumwolle als auch bei einzelnen Fertigungsschritten einer Jeans arbeiten viele Menschen, darunter auch Kinder, zu geringen Löhnen und unter unmenschlichen Bedingungen.
- *Billigimporte durch Entwicklungsländer:* Etwa 50 % unserer ausgesonderten Kleidungsstücke sind noch brauchbar, aber die Abgabe an Altkleidersammelstellen und der Export in andere Länder schaden der dort heimischen Textilindustrie. Dadurch gehen Arbeitsplätze verloren. In Tansania zum Beispiel tragen 70 bis 80 % der Menschen Secondhandkleidung.

Im Ergebnis kann ein **Tafelbild** entstehen, welches die Vielschichtigkeit des Konsumverhaltens zum Ausdruck bringt.



Zu 2.

- Jeans kaufen mit Fairtrade-Siegel
- Klamottentausch
- eigene Modemarke erfinden „Aus Altem mach Neues“
- reduzierte Anzahl von Jeans im Schrank haben
- alternative Bekleidung
- Bekleidung aus landeseigener Produktion bevorzugen

Es gibt Kleidung, die aus ökologisch angebaute Baumwolle sowie unter „gerechten“ Arbeitsbedingungen hergestellt und fair gehandelt wird. Textilien, die diese Kriterien erfüllen, erkennt man an den Prüfzeichen, die an der Kleidung angebracht sind.

Mit folgender Fragestellung könnte man weiter arbeiten:

Wärst du bereit, für deine Kleidung mehr Geld auszugeben, wenn es sich dabei um fair gehandelte Textilien handeln würde? Diskutiert über diesen Sachverhalt.



So etwa sieht das Haus der Zukunft aus. Auf den ersten Blick ganz normal. Aber dieses merkt alles, denkt und entscheidet für uns. Es ist einfach intelligent. Aber keine Angst: Intelligente Häuser können nur das, was Menschen erdacht haben und das ist eine ganze Menge.

Obwohl ein Großteil der Technik im „Haus der Zukunft“ heute schon serienreif ist, werden solche Häuser heute bislang kaum gebaut.

Wie verändert sich unser Leben in einem solchen Haus? Wird unser Leben leichter und besser oder werden wir abhängig, ständig überwacht und können nichts mehr selbst entscheiden?

Fluch oder Segen – mit dieser Frage wollen wir uns auseinandersetzen.

**Führe ein Expertengespräch zu dieser Problematik durch. Der Experte vertritt eine Firma, die die technische Ausstattung solcher „intelligenten Häuser“ projiziert und umsetzt.**

1. Nimm an einem Exkurs in ein intelligentes Haus teil.  
Du siehst eine Videosequenz. Notiere dir dabei Schlagwörter und Fakten.

2. Bereite eine Expertenbefragung im Team vor.

a) Ordne die Schlagwörter und Notizen nach verschiedenen Kategorien:

- Sicherheit
- Energieeinsparung
- Erleichterung/Bequemlichkeit
- Steuerung
- Sonstiges

b) Formuliere mit Hilfe deiner Notizen Fragen,

- die einzelne Kategorien (a) vertiefen,
- die für dich besonders interessant sind,
- die den Experten zu persönlichen Einschätzungen auffordern oder
- zu vorhandenen Statistiken.

Entwickle daraus einen Interviewleitfaden.

Ein Interviewleitfaden ist eine Art Checkliste. Sie soll gewährleisten, dass bestimmte, für die Fragestellung wichtige Aspekte, im Interview auch angesprochen werden.

3. Führe das Expertengespräch durch.

Folgendes gilt es zu berücksichtigen:

- Gesprächsdauer vereinbaren
- Interviewer/in und Protokollführer/in festlegen
- Gesprächseinstieg und Gesprächsabschluss planen

4. Setze dich mit den Aussagen des Experten auseinander.

Fertige eine Übersicht über Vorzüge und Grenzen eines intelligenten Hauses an und präsentiere deine Ergebnisse.

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: Haushaltsführung und Ressourcennutzung im Zeitalter moderner Technologien und der Globalisierung bewerten				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trends und moderne Entwicklungen aus den Bereichen Lebensmittel, Kleidung oder Haushaltstechnik analysieren</li> <li>- gewollte und ungewollte Auswirkungen dieser Trends im globalen Zusammenhang beschreiben</li> </ul>		x	
Gestalten				
Nutzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produkte, Technik oder Technologien im Haushalt zweckgerichtet auswählen und einsetzen</li> </ul>		x	
Bewerten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produkte, Technik oder Technologien unter Nachhaltigkeitsaspekten bewerten</li> </ul>			x
Kommunizieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informationen zu Chancen und Risiken beim Einsatz moderner Produkte sowie Technologien beschaffen, diskutieren und präsentieren</li> </ul>			x

**Erwartungshorizont**

<p>Zu 1. Die Schülerinnen und Schüler notieren Schlagwörter wie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherheit,</li> <li>- Schaltpult,</li> <li>- Fenster öffnen und schließen,</li> <li>- ...</li> </ul>	<p>Zu 2. In verschiedenen Schritten entsteht der Interviewleitfaden. Dieser ist gegliedert in Fragekategorien und diese wiederum beinhalten Einzelfragen.</p>
<p>Zu 3. An den Verlauf des Gespräches werden folgende Anforderungen gestellt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufteilung der Kategorien auf die Gesamtzeit</li> <li>- Interviewleitfaden liegt allen vor</li> <li>- Interviewer hat die Fäden in der Hand</li> <li>- Interviewer fragt gezielt nach</li> <li>- weitere Beteiligte führen Protokoll</li> </ul>	<p>Zu 4. Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formulieren einen Standpunkt</li> <li>- begründen diesen Standpunkt durch Argumente aus dem Expertengespräch.</li> </ul>

**Didaktisch-methodische Hinweise**

- Im Netz sind unter dem Stichwort „Intelligentes Haus“ verschiedene Videosequenzen zu finden, die bei Aufgabe 1 verwendet werden können.
- Es ist davon auszugehen, dass Schülerinnen und Schüler mit dem Begriff Interviewleitfaden nichts anfangen können. Hier ist Unterstützung zu geben.
- Diese Aufgabe kann auch Teil eines fächerübergreifenden Projekts mit Deutsch sein.

**Das Thema Gentechnik ist oft Gegenstand von Medienberichten. Doch sind wir als Verbraucher gut über das Thema informiert und können wir uns infolge dessen bewusst für oder gegen gentechnisch veränderte Lebensmittel entscheiden?**

1. Setzt euch mit verschiedenen Fragen bzw. Thesen zum Thema „Gentechnisch veränderte Lebensmittel“ auseinander. Führt zu den unten genannten Fragen/Thesen jeweils ein Ampelfeedback durch. Dazu werden die folgenden Fragen von der Lehrkraft vorgelesen und ihr hebt eine der Karten:

Grün – ja bzw. ich stimme der Aussage zu

Gelb – weiß ich nicht bzw. ich kann mich nicht entscheiden

Rot – nein bzw. ich stimme der Aussage nicht zu

Haltet die Ergebnisse des Ampelfeedbacks in einem Tafelbild fest.



*Fragen/Thesen:*

- 1 *An einem Geschäft steht: „Hier nur genfreie Lebensmittel!“ Kann das stimmen?*
  - 2 *Hältst du es für möglich, dass biotechnologische Prozesse schon seit Jahrtausenden zur Lebensmittelherstellung genutzt werden?*
  - 3 *Ist es richtig, dass durch gentechnische Veränderungen Lebewesen entstehen, die die Erbinformation mehrerer Organismen in sich tragen?*
  - 4 *Hast du schon einmal Lebensmittel gegessen, die während ihres Herstellungsprozesses mit Gentechnik in Berührung gekommen sind?*
  - 5 *Sind Lebensmittel, die mithilfe der Gentechnik hergestellt wurden, eine Gefahr für Allergiker?*
  - 6 *Hast du Angst vor Horrorlebewesen, die durch Gentechnik entstehen könnten?*
  - 7 *Glaubst du daran, dass der Anbau von gentechnisch verändertem Mais zur Lösung des Hungerproblems in der Welt beiträgt, weil die Erträge viel höher sind als bei herkömmlichem Mais und er gegen Schädlinge resistent ist?*
  - 8 *Würdest du im Kino Popcorn essen, wenn du wüsstest, dass es aus gentechnisch verändertem Mais hergestellt wurde?*
  - 9 *Macht Gentechnik unsere Lebensmittel billiger?*
  - 10 *Würdest du die Gentechnik für den Bereich der Medizin ablehnen, auch wenn dadurch Menschenleben gerettet werden können?*
2. Gestaltet ein Plakat, in dem ihr euch bewegende Fragen aus dem Ampelfeedback problemhaft darstellt. Ihr könnt dazu auch im Internet recherchieren.

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: <b>Haushaltsführung und Ressourcennutzung im Zeitalter moderner Technologien und der Globalisierung bewerten</b>				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trends und moderne Entwicklungen aus den Bereichen Lebensmittel, Kleidung oder Haushaltstechnik analysieren</li> <li>- gewollte und ungewollte Auswirkungen dieser Trends im globalen Zusammenhang beschreiben</li> <li>- rechtliche Regelungen für Verbraucher benennen</li> <li>- Einflussfaktoren auf das Konsumverhalten analysieren</li> </ul>	x	x	x
Gestalten				
Nutzen				
Bewerten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aus Produktdeklarationen begründet Entscheidungen ableiten</li> <li>- Konsumententscheidungen vergleichen und beurteilen</li> </ul>		x	x
Kommunizieren				

### Erwartungshorizont

Zu 1. Die folgenden Sachinformationen werden im Unterrichtsgespräch aufgegriffen.

	Sachinformationen für das anschließende Unterrichtsgespräch
1	Nein, alle Organismen, und damit auch alle Lebewesen, enthalten Gene.
2	Ja, zum Beispiel bei Brot trifft das zu. Biotechnologische Prozesse spielen auch bei Bier, Wein, Käse, Salami oder Sauerkraut eine Rolle.
3	Ja, man nennt solche Lebewesen deshalb auch transgene Lebewesen. Beispiele sind: Mais, Soja, Lachse, Raps, Baumwolle, Bakterien ...
4	Vermutlich ja, da Lebensmittel nur dann gekennzeichnet werden, wenn der gentechnisch veränderte Organismus noch enthalten ist. Wenn aber Tiere mit gentechnisch veränderten Mais gefüttert werden oder zur Käseherstellung mithilfe gentechnisch veränderter Bakterien hergestelltes Lab verwendet wird, muss nicht gekennzeichnet werden.
5	Ja, das könnte sein, weil Erbinformationen eines Organismus in einen anderen übertragen werden. Damit kann man nicht mehr genau erkennen, welche Bestandteile in welchen Lebensmitteln enthalten sind.
6	Die Angst ist zum Teil begründet. Forschungslabore sind zwar gut geschützt, aber bei der Freisetzung könnten sich die Lebewesen ungewollt mit anderen kreuzen. Die Natur kann dadurch Schaden nehmen.
7	Nein, die Anbauländer machen sich abhängig von großen Chemiekonzernen, weil sie dort sowohl das Saatgut als auch die Pflanzenschutzmittel kaufen müssen. Es ist nicht mehr möglich, selbst Samen zu ziehen, alte Sorten verschwinden.

8	Vermutlich ja, weil man nicht ständig auf die Lebensmittelkennzeichnung achtet. Gentechnisch veränderter Mais ist aber in Deutschland als Lebensmittel nicht zugelassen.
9	Ja, Vanillearoma wird beispielsweise von gentechnisch veränderten Mikroorganismen produziert. Das kann billiger sein, als es aus einer Vanilleschote zu produzieren.
10	Vermutlich nicht, denn außer in der Landwirtschaft und zur Lebensmittelherstellung wird die Gentechnik beispielsweise auch in der Medizin und zur Abwasserreinigung eingesetzt.

## Zu 2. Individuelle Lösungen



Die Abbildung zeigt ein Beispiel für ein Plakat zum Thema gesunde Ernährung. Eine Schülerin aus einer 7. Klasse einer Weißenfelder Schule hat es angefertigt.

Ein Plakat sollte folgende Kriterien erfüllen:

- Es braucht eine zündende Überschrift.
- Es soll zum Nachdenken und vielleicht auch zum Handeln anregen.
- Es sollte eine Bildidee haben, die ins Auge springt.
- Die Gestaltung sollte viele Sinne ansprechen.
- Schlussfolgerungen für das eigene Verhalten können abgeleitet werden.

## Didaktisch-methodische Hinweise

Auf der Grundlage der Informationen in der Aufgabenstellung sollten weitere Absprachen zum Verlauf des Ampelfeedbacks getroffen werden.

Hierbei erhält jeder Schüler je eine rote, gelbe und grüne Karte. Die Lehrkraft stellt Fragen oder stellt Thesen auf. Wer die Frage mit „Ja“ beantworten möchte bzw. der These zustimmen möchte, hebt die grüne Karte, wer unentschlossen ist, die gelbe und wer die Frage verneint bzw. der These so nicht zustimmt, die rote. Nach jeder Frage kann kurz über den jeweiligen Sachverhalt diskutiert werden, indem beispielsweise 2 Schüler ihre Entscheidung (dafür oder dagegen) begründen. Das Ergebnis wird an der Tafel festgehalten. Gegenüber anderen Methoden hat das Ampelfeedback den Vorteil, dass alle Teilnehmer ihre Meinung zeitgleich zum Ausdruck bringen können. Es ist nicht anzustreben, dass die Fragen abschließend immer mit ja oder nein beantwortet werden. Die Meinungsäußerung und die sich an jede Frage anschließende Diskussion im Unterrichtsgespräch sind wichtig.

Vor der Durchführung des Ampelfeedbacks können die Schülerinnen und Schüler ihre Meinung PRO oder CONTRA Gentechnik an einem Poster mittels Klebepunkten äußern.

Der Hauswirtschaftsunterricht kann den Umgang mit gentechnisch veränderten Lebensmitteln nicht vollständig klären. Trotzdem sollte man sich der Diskussion über Chancen und Risiken auch mit Schülerinnen und Schülern stellen und den Stand der Wissenschaft berücksichtigen. Der Unterricht kann in diesem Zusammenhang lediglich informieren und aufklären. Die Verantwortung für den Umgang mit gentechnisch veränderten Lebensmitteln obliegt letztendlich dem Einzelnen.

## Quellennachweis

Seite	Bezeichnung	Quelle
6 – 8	Bilder	Heidi Traue, Weißenfels
9, 40, 54	Grafik: Tafel	Aus Clipart Superback Data Becker
10	Bilder	LISA Halle
16	Bilder	LISA Halle
16	Grafik: Mindmap	LISA Halle unter Verwendung Mindmap-Software
17	Grafik: Familie	<a href="http://www.religionsunterricht-pfalz.de/bibliothek/bifs_dossier-schulanfangsgd.html">http://www.religionsunterricht-pfalz.de/bibliothek/bifs_dossier-schulanfangsgd.html</a> (Stand: 16.08.2011)
25 – 39	Bilder	Heidi Traue, Weißenfels
42	Grafik: Grundriss Wohnung	Heidi Traue Weißenfels unter Verwendung der Software Data Becker Wohnraumplaner
45 – 48	Grafiken: Verschiedene	Clipart Mindmap – LISA Halle unter Verwendung Minmap-Software
50	Bild	LISA Halle
52	Text: Klamottenrede	BLK-Programm „21“ – Bildung für nachhaltige Entwicklung: Handreichung aus der Reihe Werkstattmaterialien
55	Bild	<a href="http://www.haus.de/PH2D/ph2d.htm?snr=7055">http://www.haus.de/PH2D/ph2d.htm?snr=7055</a> (Stand: 16.08.2011)
59	Bild	Heidi Traue, Weißenfels

Die Urheberrechte von verwendeten Materialien aus anderen Quellen wurden gewissenhaft beachtet. Sollte trotz aller Sorgfalt dennoch ein Urheberrecht nicht berücksichtigt worden sein, so wird darum gebeten, mit dem LISA in Halle (Saale) Kontakt aufzunehmen.