

Fachbereich Arbeitslehre

Kompetenzerwerb an der IGS Mainspitze

Kerncurriculum Fachbereich Arbeitslehre 2020

AL-Handwerk
AL-Hauswirtschaft
AL-Textiles Werken
AL-Gastlichkeit

Curriculum AL „Handwerk“ Jahrgang 7/8

Der für speziell die 7.Klassen neue Bereich Arbeitslehre kann auf keine Erfahrungen aufgebaut werden. Stattdessen werden hier Grundlagen für alle nachfolgenden Gewerke gelegt. Der Jahrgang 8 hat bereits ein Teilwissen erworben, auf welchem gut aufgebaut werden kann.

Die herzustellenden Werkstücke sind handwerklich anspruchsvoller und verlangen mehr feinmotorisches Können und Ausdauer. Vorraussetzungen und obligatorisch ist die Einführung in das Verhalten in den Werkräumen und die aus Nichteinhalten der Regeln resultierenden Gefahren. Außerdem wird auf die Verletzungsgefahr hingewiesen und Verbandskästen und Fluchtwege thematisiert. Dazu gehört das Erarbeiten und Aufhängen von Regelplakaten. Dabei werden die unterschiedlichen Fachräume entsprechend behandelt und die Inhalte gelehrt.

Gearbeitet wird in drei Fachräumen:

- Holzraum
- Metallraum
- Tonraum

Erlern werden fachliche Kompetenzen wie Handlungskompetenz / „Werkzeuge gebrauchen“ und auch überfachliche Kompetenzen (personale Kompetenz, soziale Kompetenz, Lernkompetenz, Sprachkompetenz).

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick bezüglich der zu thematisierenden Inhalte und Kompetenzen in den Jahrgangsstufen 7 und 8:

Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung/Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Kennenlernen der verschiedenen Werkzeuge und deren Benennung	Arbeitsblätter, Benennung der Werkzeuge, erster Kontakt, Wie wird es	Holz- und Metallwerkzeuge Hessisches Kultusministerium /	Methodenkompetenz/ Sachkompetenz (Analyse in einfacher Form) Urteilskompetenz	Analysekompetenz Handlungskompetenz

	benutzt? Was kann es?	Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht.		
Bohrmaschinen-Führerschein	Funktionsweise der Maschine, Einspannen der Bohrer, Vorbeiten des Werkstücks, Sicherheits-Vorschriften	Arbeitsblätter, praktischer Bezug, Erläutern von Wirkungsweise bei unterschiedlichen Materialien	Personale Kompetenz (Eigenverantwortung, Selbstmanagement) Sauberkeit Ordnung	Handlungskompetenz, Materialkompetenz
Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung/Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Zauberständer (Holzbearbeitung)	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen	Holzbearbeitung Präsentation	Personale Kompetenz, Sprachkompetenz	Gestaltungskompetenz
Schlüsselanhänger (Aluminium)	Messen, Ablängen, Bohren, Entgraten, Schleifen von Blechen, Feilen	Metallbearbeitung	Sozialkompetenz, personale Kompetenz	Urteilskompetenz
Gewächshaus (Holz, Fachwerk)	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen Bearbeitung von Kunststoffplatten	Holzbearbeitung, Kunststoffbearbeitung Handwerkliche Fingerfertigkeit, technisches Verständnis	Lernkompetenz	Gestaltungskompetenz
Labyrinth	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder	Holzbearbeitung Kunststoff, räumliches Vorstellungsvermögen	Lernkompetenz, personale Kompetenz	Handlungskompetenz

	farbiges Gestalten von Holzoberflächen			
Heisser Draht	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen, Lötten, Kabel verlegen	Holzbearbeitung, elektrische Schaltung installieren Präsentation	Lernkompetenz, Sprachkompetenz,	Analysekompetenz, Urteilskompetenz
Brettspielfiguren	Messen, Ablängen, Bohren, Entgraten, Schleifen von Blechen	Metallbearbeitung	Sprachkompetenz, Lernkompetenz	Methodenkompetenz
Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung/Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Tonbearbeitung Verschiedene Gefäße aus Ton	Kneten, Formen, Glätten, Brennen, Glasieren von Ton	Gestaltung keramischer Gefäße	Personale Kompetenz, soziale Kompetenz	Analysekompetenz, Urteilskompetenz
Abstrakte Figuren aus Restholz	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen	Holzbearbeitung	Personale Kompetenz, Lernkompetenz	Handlungskompetenz
Lautsprecher	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen, Lötten, Kabel verlegen	Holzbearbeitung, elektrische Schaltung installieren	Sprachkompetenz, soziale Kompetenz	Gestaltungskompetenz, Handlungskompetenz

Die oben aufgelistete Reihenfolge der Themenfelder ist nicht verbindlich und wird von den Lehrkräften den Erfordernissen der Raumverteilung und des Wissensstandes der Lernenden angepasst.

Curriculum AL „Handwerk“ Jahrgang 9/10

Im Bereich Arbeitslehre „Handwerk“ wird auf den in den Jahrgängen 7 / 8 gewonnenen Erfahrungen aufgebaut. Die herzustellenden Werkstücke sind handwerklich anspruchsvoller und verlangen mehr feinmotorisches Können und Ausdauer.

Gearbeitet wird in drei Fachräumen:

- Holzraum
- Metallraum
- Tonraum

Erlern werden fachliche Kompetenzen wie Handlungskompetenz / „Werkzeuge gebrauchen“ und auch überfachliche Kompetenzen (personale Kompetenz, soziale Kompetenz, Lernkompetenz, Sprachkompetenz).

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick bezüglich der zu thematisierenden Inhalte und Kompetenzen in den Jahrgangsstufen 9 und 10:

Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung/Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Schreibtisch-Quarzuhr aus Holz	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen	Holzbearbeitung Hessisches Kultusministerium / Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht.	Personale Kompetenz, Lernkompetenz	Analysekompetenz Handlungskompetenz
Smartphone-Stuhl aus Aluminium	Messen, Ablängen, Bohren, Entgraten, Schleifen von Blechen	Metallbearbeitung Berufsausbildung / Planspiel	Sprachkompetenz, Lernkompetenz	Handlungskompetenz

Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung/Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Schreibtischhelfer aus Holz (auch als Schmuckkästchen möglich)	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen	Holzbearbeitung Diskussionsrunde	Personale Kompetenz, Sprachkompetenz	Gestaltungskompetenz
Kunstgegenstände aus Aluminium mit Holzsockel	Messen, Ablängen, Bohren, Entgraten, Schleifen von Blechen, Sägen, Schleifen von Holz	Holz- und Metallbearbeitung	Sozialkompetenz, personale Kompetenz	Urteilskompetenz
Türschild aus Holz und Kunststoff	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen Bearbeitung von Kunststoffplatten	Holzbearbeitung, Kunststoffbearbeitung	Lernkompetenz	Gestaltungskompetenz
Kleiderbügel aus Holz	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen	Holzbearbeitung	Lernkompetenz, personale Kompetenz	Handlungskompetenz
Schreibtisch-LED-Lampe aus Holz und Elektronik	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen, Löten, Kabel verlegen	Holzbearbeitung, elektrische Schaltung installieren Präsentation	Lernkompetenz, Sprachkompetenz,	Analysekompetenz, Urteilskompetenz
Flaschenöffner aus Messing	Messen, Ablängen, Bohren, Entgraten, Schleifen von Blechen	Metallbearbeitung	Sprachkompetenz, Lernkompetenz	Methodenkompetenz

Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung/Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Spielwürfel aus Aluminium	Messen, Ablängen, Bohren, Entgraten, Schleifen von Metallprofilen	Metallbearbeitung	Sprachkompetenz, Lernkompetenz	Methodenkompetenz
Keramikvasen aus Ton	Kneten, Formen, Glätten, Brennen, Glasieren von Ton	Gestaltung keramischer Gegenstände	Personale Kompetenz, soziale Kompetenz	Analysekompetenz, Urteilskompetenz
Wandregal mit Schublade aus Holz	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen	Holzbearbeitung	Personale Kompetenz, Lernkompetenz	Handlungskompetenz
Stövchen aus verzinktem Blech	Messen, Ablängen, Bohren, Entgraten, Schleifen von Blechen	Metallbearbeitung	Sprachkompetenz, Lernkompetenz	Gestaltungskompetenz
Solarfahrzeug aus Kunststoff mit elektronischen Bauteilen	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen von Kunststoff, Löten, Kabel verlegen	Kunststoffbearbeitung, elektrische Schaltung installieren Berufsausbildung / Fallstudie	Lernkompetenz	Analysekompetenz, Urteilskompetenz
Individuelles Lampendesign mit 20 LEDs	Sägen, Feilen, Schleifen, Messen, Lackieren oder farbiges Gestalten von Holzoberflächen, Löten, Kabel verlegen	Holzbearbeitung, elektrische Schaltung installieren	Sprachkompetenz, soziale Kompetenz	Gestaltungskompetenz, Handlungskompetenz

Die oben aufgelistete Reihenfolge der Themenfelder ist nicht verbindlich und wird von den Lehrkräften den Erfordernissen der Raumverteilung und des Wissensstandes der Lernenden angepasst.

Curriculum AL-Hauswirtschaft, Jahrgänge 7/8

Der Kurs **AL-Hauswirtschaft / Jahrgänge 7/8** vermittelt erste Eindrücke der Anforderungen in gastronomischen Berufen. Die Schülerinnen und Schüler erwerben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln Grundfertigkeiten der Nahrungszubereitung und üben diese ein. Dabei erkennen sie, dass die Arbeit organisiert werden muss und lernen die Arbeitsmittel sachgerecht einzusetzen. Durch das gemeinsame Tun und das Essen werden Erfahrungen im partnerschaftlichen Umgang miteinander ermöglicht und die Wertschätzung selbstzubereiteter Mahlzeit gefördert. Hierbei werden neben den überfachlichen Kompetenzen (Lernkompetenz, Sprachkompetenz, Personal- und Sozialkompetenz) vorrangig die Kernkompetenzen des Faches Arbeitslehre (Analyse-, Urteils- und Handlungskompetenz) eingeführt und erlernt.

Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung / Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Rund um die Gesetze.	Überblick der Vorschriften; Arbeitssicherheit, Unfallschutz und Hygiene. Personal- und Betriebs- und Produkthygiene, Infektionsschutzgesetz. Teilnahme an der „Einmaligen Erstbelehrung“ nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) §43 (1). Hygieneschulung. „Unfälle sind keine Zufälle“. Haushaltsgefahren. „Gefahr erkannt-Gefahr gebannt“.	Hessisches Kultusministerium / Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht. HACCP-System / der systematische Ansatz, welcher angewendet wird, um unbedenkliche Lebensmittel zu gewährleisten. Diskussion, Fallstudie. Plakatgestaltung.	Personale Kompetenz, Lernkompetenz.	Analysekompetenz, Urteilskompetenz.

<p>Fachräume, Arbeitsplätze, Arbeitsabläufe.</p>	<p>Definition der Begriffe. Thematisierung des „privaten Haushalts“. Tischmanieren / Einführung – Knigge. „Wichtige Regeln für das richtige Benehmen“. „Wir sind ein Team“. Kennenlernen und Erledigen aller Vor- und Nachbereitungsarbeiten in der Schulküche. Anwendung in der Praxis. Beteiligung an der Durchführung des Services bei schulischen Veranstaltungen / Festen und Feiern.</p>	<p>Lernmaterialien: Rosentreter, S. „Grundwissen Hauswirtschaft“, PLAN L – Leben bewusst gestalten (Ernährung, Konsum, Gesundheit), A. F. von Knigge „Biografie, leben und Werk“, Arbeitsblätter. „Küchenrallye“ / Gruppenarbeit, Rollenspiel Hauswirtschaftsmappe Rezept-Ideen: Gerollter Käse-Schinken-Snack. Obstsalat.</p>	<p>Personale Kompetenz, Sprachkompetenz.</p>	<p>Handlungskompetenz.</p>
<p>Grundregeln des Tischdeckens. Umgang mit Besteck und Geschirr. Räume, Mobiliar und ihre Reinigung und Pflege.</p>	<p>Regeln für das Eindecken, Abdecken des Tisches. „Das Auge isst mit“. Richtiger Umgang mit dem Besteck. „Kleine Messerkunde“. Räume, Mobiliar und Einrichtungsgegenstände kennenlernen. Grundsätze für den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln. Verschiedene Reinigungsarbeiten des gastronomischen Bereiches kennenlernen und diese durchführen. Reinigungs- und Desinfektionsplan.</p>	<p>Lernmaterialien: Rosentreter, S. „Grundwissen Hauswirtschaft“, PLAN L – Leben bewusst gestalten (Ernährung, Konsum, Gesundheit), A. F. von Knigge, Arbeitsblätter. Diskussion, Rollenspiel. Rezept-Idee: Prickelnde Beerenschorle.</p>	<p>Lernkompetenz, Sprachkompetenz, soziale Kompetenz.</p>	<p>Urteilskompetenz, Handlungskompetenz.</p>

Gesunde und bedarfsgerechte Ernährung.	<p>Grundkomponenten der Nahrung. Ernährungskreis / Ernährungspyramide. Grundsätze der gesunden Ernährung nach den Empfehlungen der DGE, Lebensmittelbestandteile und ihre Eigenschaften (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Wasser, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente). „Fertigprodukte oder frisch zubereitet – welche Empfehlungen gibt die Wissenschaft“. „Die Lizenz zum Kochen“. Einführung in die Thematik der Nachhaltigkeit. Ausgewogene Ernährung. Fit mit Gemüse. „Alltagsküche und Festtagsküche“. Sport und Ernährung. Essen und Kultur. Essgewohnheiten und Ernährungsformen.</p>	<p>Begleitende Lernmaterialien: Nachhaltigkeitsgedanke - Agenda 2030 Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, PLAN L – Leben bewusst gestalten (Ernährung, Konsum, Gesundheit), Arbeitsblätter, Schulbücher / Arbeitslehre, DGE- Materialien.</p> <p>Projektarbeit: Visualisieren von Lebensmitteln mit verstecktem Zucker „Zucker hat viele Namen“.</p>	<p>Lernkompetenz, personale Kompetenz, soziale Kompetenz.</p>	<p>Analysekompetenz, Urteilskompetenz, Handlungskompetenz.</p>
---	--	---	---	--

Die oben aufgelistete Reihenfolge der Themenfelder ist nicht verbindlich und wird von den Lehrkräften den Erfordernissen der Raumverteilung und des Wissensstandes der Lernenden angepasst.

Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 7 Schülerinnen und Schüler. Um einen reibungslosen Kursablauf zu gewährleisten, sollte eine Teilnehmerzahl von 16 Schülerinnen und Schüler nicht überschritten werden.

Curriculum AL-Hauswirtschaft Jahrgänge 9-10

Der Kurs **AL-Hauswirtschaft / Jahrgänge 9-10** vermittelt vertiefte Eindrücke der Anforderungen in gastronomischen Berufen. Die Schülerinnen und Schüler erwerben bei der Verarbeitung von Lebensmitteln Grundfertigkeiten der Nahrungszubereitung und üben diese ein. Dabei erkennen sie, dass die Arbeit organisiert werden muss und lernen die Arbeitsmittel sachgerecht einzusetzen. Durch das gemeinsame Tun werden Erfahrungen im partnerschaftlichen Umgang miteinander ermöglicht und die Wertschätzung selbstzubereiteter Mahlzeit gefördert. Hierbei werden neben den überfachlichen Kompetenzen (Lernkompetenz, Sprachkompetenz, Personal- und Sozialkompetenz) vorrangig die Kernkompetenzen des Faches Arbeitslehre (Analyse-, Urteils- und Handlungskompetenz) erlernt, besonders vertieft und die bereits angeeigneten Fähigkeiten gefestigt.

Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung/Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Rund um die Gesetze.	Arbeitssicherheit, Unfallschutz und Hygiene. Personal-, Betriebs- und Produkthygiene, Infektionsschutzgesetz, Hygieneschulung. Teilnahme an der „Einmaligen Erstbelehrung“ nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) §43 (1). Gesetzliche Neuerungen.	Hessisches Kultusministerium / Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht. HACCP-System. Fallstudie, Diskussion, Plakatgestaltung.	Lernkompetenz, personale Kompetenz, soziale Kompetenz.	Analysekompetenz, Urteilskompetenz.

Curriculum AL-Hauswirtschaft Jahrgänge 9-10

<p>Gesunde und bedarfsgerechte Ernährung.</p>	<p>Grundlagen der Ernährungslehre. Energiebedarf und Ernährung. Empfehlungen der DGE. Grundsätze der gesunden Ernährung. Ausgewählte Beispiele für eine gesundheitsförderliche Lebensführung umsetzen, auswerten und präsentieren.</p> <p>Grundsätze zur Speiseplangestaltung. Tischmanieren / Knigge (z.B. „Business-Knigge“, „Handy-Knigge“, „Flugzeug-Knigge“).</p> <p>„Ernährung und Klimaschutz“. Auswirkungen von regionalen und saisonalen Lebensmitteln auf die Umwelt. „Der Zukunftsvertrag für die Welt“.</p>	<p>Begleitende Lernmaterialien: Nachhaltigkeitsgedanke - Agenda 2030 Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, PLAN L – Leben bewusst gestalten (Ernährung, Konsum, Gesundheit), Arbeitsblätter, Schulbücher / Arbeitslehre, DGE- Materialien.</p> <p>Diskussion. „SchmeXperiment“ / Plan L - Leben bewusst gestalten / Wettbewerb.</p> <p>Rezept-Ideen: Saisonaler Salat, Kürbissuppe.</p>	<p>Lernkompetenz, personale Kompetenz, soziale Kompetenz.</p>	<p>Analysekompetenz, Urteilskompetenz, Handlungskompetenz.</p>
<p>Räume, Mobiliar und ihre Reinigung und Pflege. Schulische Veranstaltungen. Feste und Feiern.</p>	<p>Reinigung und Pflege von Räumen und Mobiliar, Grundsätze für den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln. Durchführung von Reinigungsarbeiten im Office-Bereich. Dokumentieren von individuellen Arbeitserfahrungen in Fachräumen.</p>	<p>Gruppenarbeit, Rollenspiel.</p>	<p>Personale Kompetenz, Sprachkompetenz.</p>	<p>Handlungskompetenz.</p>

Curriculum AL-Hauswirtschaft Jahrgänge 9-10

	Erstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes. Beteiligung an der Durchführung des Services bei schulischen Veranstaltungen / Festen und Feiern.			
Zukunft der Arbeit.	<p>Zukunftschancen der klassischen (beruflichen) Erwerbsarbeit. Nachhaltiger Konsum. Fairer Handel mit Waren und Lebensmitteln.</p> <p>„Abfall geht uns alle an“. Vermeidung von Lebensmittelmüll. Rahmenbedingungen für individuelle Konsumententscheidungen. Wandlungsprozesse von Arbeit und Beruf unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Arbeitsmärkte</p> <p>„Schluss mit dem Hotel Mama – wie will ich leben und wohnen?“ Auskommen mit dem Einkommen. Arbeitsschutz. Chancen und Risiken.</p>	<p>Lernmaterialien: Rosentreter, S. „Aufbauwissen Hauswirtschaft“, PLAN L – Leben bewusst gestalten (Ernährung, Konsum, Gesundheit), Arbeitsblätter.</p> <p>Internetrecherche: Auswertung der Veränderungen und Prognosen zur Zukunft von Arbeit. Projektarbeit / PowerPoint.</p> <p>Rezept-Ideen: Kartoffelgratin, Bunter Nudelauflauf.</p>	<p>Personale Kompetenz, soziale Kompetenz, Sprachkompetenz.</p>	<p>Analysekompetenz, Gestaltungskompetenz, Urteilskompetenz.</p>

Die oben aufgelistete Reihenfolge der Themenfelder ist nicht verbindlich und wird von den Lehrkräften den Erfordernissen der Raumverteilung und des Wissensstandes der Lernenden angepasst. Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 7 Schülerinnen und Schüler. Um einen reibungslosen Kursablauf zu gewährleisten, sollte eine Teilnehmerzahl von 16 Schülerinnen und Schüler nicht überschritten werden.

Curriculum AL-Textiles Werken, Jahrgänge 7/8

Der Kurs **AL-Textiles Werken / Jahrgang 7-8** vermittelt den Umgang mit textilen Materialien, wobei die Schülerinnen und Schüler sehr unterschiedliche Vorkenntnisse haben, die es gilt in Einklang zu bringen. Sie sollen Einblicke und Erfahrungen erhalten im Umgang mit Wolle, Faden und Stoff. Es entstehen hierbei praktische Gegenstände entsprechend des Leistungsstandes der Kinder. Durch selbstorganisiertes Lernen kann jeder von ihnen das herstellen, wozu er fähig ist. Hierbei werden neben den überfachlichen Kompetenzen (Lernkompetenz, Sprachkompetenz, Personal- und Sozialkompetenz) vorrangig die Kernkompetenzen des Faches Arbeitslehre (Analyse-, Urteils- und Handlungskompetenz) eingeführt und erlernt.

Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung / Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Kennenlernen des Fachraumes Textiles Werken	Es werden die Regeln für diesen Fachbereich besprochen und erarbeitet sowie Arbeitsmaterial sachgerecht eingesetzt.	Arbeitsblätter, Arbeitsmaterialien und Anschauungsmaterial	Personale Kompetenz, Lernkompetenz	Analysekompetenz, Urteilskompetenz
Arbeiten mit Wolle	Freundschaftsbändchen, Makramee, der Wellenknoten und der Flachknoten.	Verschiedene Wollfasern und ihre Herkunft, Freundschaftsbänder (zur Motivation zeigen)	Lernkompetenz, soziale Kompetenz	Handlungskompetenz
Rohstoffe der Wolle	Die Baumwolle, Die Schurwolle, Die Seide, Der Flachs, Die Synthetischen Fasern, Die Viskosefasern	Literatur und Arbeitsblätter, sowie Anschauungsmaterial	Personale Kompetenz, Sprachkompetenz	Gestaltungskompetenz, Handlungskompetenz
Einführung in das Sticken	Sticken auf Karton, kleine Bilder mit dem Vorstich	Bilder als Vorlage sowie Anregungen anbieten um eigene Bilder gestalten zu können.	Personale Kompetenz, Lernkompetenz	Analysekompetenz, Urteilskompetenz
Herstellung eines textilen Gegenstandes, der aus Stoff von Hand genäht wird	Nach Anleitung wird ein selbst ausgewählter Gegenstand hergestellt. Hierbei lernen die SuS den Gegenstand so zu gestalten, dass er ihrem Können entspricht.	Schülerarbeiten werden als Motivation gezeigt. Die Arbeitsschritte werden didaktisch aufbereitet, so dass die SuS in der Lage	Lernkompetenz	Handlungskompetenz

Curriculum AL-Textiles Werken, Jahrgänge 7/8

(Kissen, Puppe, usw.)		sind einen Gegenstand individuell herzustellen.		
Textile Gewebe	Die Leinwandbindung und die Köperbindung werden erarbeitet und besprochen.	Fachliteratur und Arbeitsblätter	Personale Kompetenz, soziale Kompetenz, Sprachkompetenz	Gestaltungskompetenz, Handlungskompetenz

Die oben aufgelistete Reihenfolge der Themenfelder ist nicht verbindlich und wird von den Lehrkräften den Erfordernissen der Raumverteilung und des Wissensstandes der Lernenden angepasst. Im Jahrgang 7/8 wird insgesamt ein halbes Jahr Textiles Werken angeboten, da es drei weitere AL- Bereiche gibt, die es alle gilt der Reihe nach zu durchlaufen. Um einen reibungslosen Kursablauf zu gewährleisten, sollte eine Teilnehmerzahl von 16 Schülerinnen und Schüler nicht überschritten werden.

Curriculum AL- Textiles Werken Jahrgänge 9-10

Der Kurs **AL-Textiles Werken Jahrgang 9 und 10** vermittelt vertiefte Eindrücke des Umgangs mit textilen Materialien und das Erlernen des Nähmaschinennähens. Es werden Einblicke gegeben in Berufe, die im Zusammenhang mit Textilien stehen. Einführend werden kleine Arbeiten durchgeführt, um die SuS auf eine ähnliche Leistungsstufe zu bringen, folgend werden sie Gegenstände mit der Nähmaschine erstellen. Hierbei werden neben den überfachlichen Kompetenzen (Lernkompetenz, Sprachkompetenz, Personal- und Sozialkompetenz) vorrangig die Kernkompetenzen des Faches Arbeitslehre (Analyse-, Urteils- und Handlungskompetenz) erlernt, besonders vertieft und die bereits angeeigneten Fähigkeiten gefestigt.

Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung / Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Freundschaftsarmbänder, Makramee, Wellenknoten	Umgang mit Wolle, Feinmotorik, Motivation	Fachliteratur, Arbeitsblätter	Personale Kompetenz, Lernkompetenz	Analysekompetenz, Urteilskompetenz
Der Kreuzstich	Umgang mit Nadel und Faden, Sticken eines Namens oder eines kleinen Bildes	Einsatz von Stufenlehrmittel, Bilder, Vorlagen, fertigen Werkstücken	Lernkompetenz	Handlungskompetenz
Rohstoffe der Textilien, wie Baumwolle, Wolle, Leinen, usw. wiederholen und erweitern und vertiefen	Plakate erstellen und vortragen	Fachliteratur, Arbeitsblätter, Tonpapier und andere Materialien	Personale Kompetenz, Sprachkompetenz, soziale Kompetenz	Gestaltungskompetenz, Handlungskompetenz
Reinigung von Textilien, Waschmaschine, usw.	Waschanleitungen, Regeln zum sachgerechten Umgang mit der Waschmaschine, usw.	Kleidung der SuS besprechen, Erfahrungsberichte, Literatur, Arbeitsblätter	Personale Kompetenz, soziale Kompetenz	Handlungskompetenz
Einführung der Nähmaschine	Einfädeln, nähen auf Papier, nähen auf Stoff, kleine Gegenstände herstellen	Arbeitsblätter, fertige Gegenstände betrachten, Arbeitsanleitung zur Herstellung eines eigenen Gegenstandes	Lernkompetenz, Personale Kompetenz	Analysekompetenz, Urteilskompetenz

Curriculum AL- Textiles Werken Jahrgänge 9-10

	Die SuS lernen selbstorganisiert einen Gegenstand zu nähen, der ihrem Können entspricht.			
Rund um die Gesetze	Soweit gesetzliche Neuerungen vorliegen oder die Schülerinnen und Schüler über die Vorkenntnisse noch nicht verfügen	Hessisches Kultusministerium / Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht	Lernkompetenz, Sprachkompetenz	Handlungskompetenz
Zukunft der Arbeit	Zukunftschancen der klassischen (beruflichen) Erwerbsarbeit. Wege der individuellen Existenzsicherung. Es werden Rahmenbedingungen besprochen und geordnet. Wandlungsprozesse von Arbeit und Beruf unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Arbeitsmärkte. Lebenslanges Lernen. Auskommen mit dem Einkommen. Arbeitsschutz. Chancen und Risiken.	Auswertung der Veränderungen, Prognosen zur Zukunft von Arbeit - Interview, Diskussion. Projektarbeit.	Personale Kompetenz, soziale Kompetenz, Sprachkompetenz	Gestaltungskompetenz, Handlungskompetenz

Die oben aufgelistete Reihenfolge der Themenfelder ist nicht verbindlich und wird von den Lehrkräften den Erfordernissen der Raumverteilung und des Wissensstandes der Lernenden angepasst.

Pro Jahrgang 9 und 10 haben die SuS ein halbes Jahr Textiles Werken, da im zweiten Teil Hauswirtschaft unterrichtet wird. Um einen reibungslosen Kursablauf zu gewährleisten, sollte eine Teilnehmerzahl von 16 Schülerinnen und Schüler nicht überschritten werden.

Curriculum AL-Gastlichkeit, Jahrgänge 7-8

Der Kurs **AL-Gastlichkeit / Jahrgang 7-8** vermittelt erste Eindrücke der Anforderungen im Servicebereich und in gastronomischen Berufen. Dies wird besonders durch die Unterstützung und Versorgung der Schulcafeteria / TASSKAFF in die Praxis umgesetzt. Hierbei werden neben den überfachlichen Kompetenzen (Lernkompetenz, Sprachkompetenz, Personal- und Sozialkompetenz) vorrangig die Kernkompetenzen des Faches Arbeitslehre (Analyse-, Urteils- und Handlungskompetenz) eingeführt und erlernt.

Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung / Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Arbeiten im Service	<p>Definition der Begriffe rund um den „Service“. Arbeitsplatzgestaltung. Thematisierung des „privaten Haushalts“. Tischmanieren / Einführung – Knigge. „Wichtige Regeln für das richtige Benehmen“. „Business-Knigge“.</p> <p>Grundregeln des Tischdeckens. Kennenlernen und Erledigen aller Vor- und Nachbereitungsarbeiten im Service. Regeln für das Eindecken, Abdecken, Service an der Salat- und Getränketheke. Falten von Servietten. Anwendung in der Praxis.</p>	<p>Servierkunde in der Praxis / „Profibescheinigung“ Rollenspiel.</p> <p>Lernmaterialien: A. F. von Knigge, PLAN L – Leben bewusst gestalten (Ernährung, Konsum, Gesundheit), Arbeitsblätter, Schulbücher des Faches Arbeitslehre. Präsentation.</p>	<p>Personale Kompetenz, Lernkompetenz.</p>	<p>Analysekompetenz, Urteilskompetenz.</p>

Umgang mit den Gästen	Definition „AL-Gastlichkeit“. Kommunikationsregeln. Kennenlernen des gastronomischen Verkaufsablaufs (Empfang, Platzeinnahme, Beratungsgespräch, Bestellsannahme). Umgang mit Reklamationen. Durchführung des Services bei schulischen Veranstaltungen.	Gastronomischer Verkaufsablauf / Fallstudie, Diskussion.	Lernkompetenz, Sprachkompetenz, soziale Kompetenz.	Urteilskompetenz, Handlungskompetenz.
Räume, Mobiliar, ihre Reinigung und Pflege	Räume, Mobiliar und Einrichtungsgegenstände kennenlernen. Reinigung und Pflege von diesen, Grundsätze für den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln. Verschiedene Reinigungsarbeiten des gastronomischen Bereiches kennenlernen und diese in der Cafeteria/TASSKAFF durchführen.	Reinigungs-/Desinfektionsplan. Diskussionsrunde. Gruppenarbeit.	Personale Kompetenz, Sprachkompetenz.	Gestaltungskompetenz, Handlungskompetenz.
Rund um die Gesetze	Überblick der Vorschriften; Arbeitssicherheit, Unfallschutz und Hygiene. Personal-/Betriebs- und Produkthygiene, Infektionsschutzgesetz. Teilnahme an der „Einmaligen Erstbelehrung“	Hessisches Kultusministerium / Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht. HACCP-System / der systematische Ansatz, welcher angewendet wird, um unbedenkliche	Lernkompetenz, Sprachkompetenz.	Handlungskompetenz.

	nach Infektionsschutzgesetz (IfSG) §43 (1). Hygieneschulung.	Lebensmittel zu gewährleisten. Diskussion.		
Gesunde und bedarfsgerechte Ernährung	Grundlagen der Ernährungslehre. Ernährungskreis / Ernährungspyramide. Grundsätze der gesunden Ernährung nach den Empfehlungen der DGE, Lebensmittelbestandteile und ihre Eigenschaften (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße, Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente). „Fertigprodukte oder frisch zubereitet – welche Empfehlungen gibt die Wissenschaft“. Die Lizenz zum Kochen / Grundrezepte. Ausgewogene Ernährung / Kochstunde / Fit mit Gemüse. „Das Auge isst mit“. „Alltagsküche und Festtagsküche“. Sport und Ernährung. Essen und Kultur. Essgewohnheiten und Ernährungsformen. Nachhaltigkeit und Ernährung.	Plakatgestaltung. „SchmeXperiment“ / Wettbewerb. Betriebsbesichtigung. Begleitende Lernmaterialien: Rosentreter, S. „Grundwissen Hauswirtschaft“, PLAN L – Leben bewusst gestalten (Ernährung, Konsum, Gesundheit), Arbeitsblätter, Schulbücher / Fach Arbeitslehre, DGE-Materialien.	Lernkompetenz, personale Kompetenz, soziale Kompetenz.	Analysekompetenz, Urteilskompetenz, Handlungskompetenz.

Zukunft der Arbeit	Zukunftschancen der klassischen (beruflichen) Erwerbsarbeit. Wandlungsprozesse von Arbeit und Beruf unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Arbeitsmärkte. Nachhaltiger Konsum. Vermeidung von Lebensmittelmüll. Rahmenbedingungen für individuelle Konsumententscheidungen. Auskommen mit dem Einkommen. Arbeitsschutz. Chancen und Risiken.	Internetrecherche, Präsentation/PowerPoint. Auswertung der Veränderungen und Prognosen zur Zukunft von Arbeit. Diskussion. Wettbewerb.	Personale Kompetenz, soziale Kompetenz, Sprachkompetenz.	Gestaltungskompetenz, Handlungskompetenz.
---------------------------	--	--	--	---

Die oben aufgelistete Reihenfolge der Themenfelder ist nicht verbindlich und wird von den Lehrkräften den Erfordernissen der Raumverteilung und des Wissensstandes der Lernenden angepasst. Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 7 Schülerinnen und Schüler. Um einen reibungslosen Kursablauf zu gewährleisten, sollte eine Teilnehmerzahl von 16 Schülerinnen und Schüler nicht überschritten werden.

Curriculum AL-Gastlichkeit, Jahrgang 9

Der Kurs „**AL-Gastlichkeit**“ / **Jahrgang 9** vermittelt vertiefte Eindrücke der Anforderungen an Auszubildende im Servicebereich und in gastronomischen Berufen. Dies wird besonders durch die Unterstützung und Versorgung der Schulcafeteria / TASSKAFF in die Praxis umgesetzt. Hierbei werden neben den überfachlichen Kompetenzen (Lernkompetenz, Sprachkompetenz, Personal- und Sozialkompetenz) vorrangig die Kernkompetenzen des Faches Arbeitslehre (Analyse-, Urteils- und Handlungskompetenz) erlernt, besonders vertieft und die bereits angeeigneten Fähigkeiten gefestigt.

Themenfeld	Theoretische und praktische Inhalte	Didaktisch-methodische Unterrichtsgestaltung Erweiterung / Fakultative Ergänzung	Überfachliche Kompetenzen	Kompetenzbereiche des Faches
Arbeiten im Service	<p>Erledigen aller Vor- und Nachbereitungsarbeiten im Service. Regeln für das Eindecken, Abdecken, Service an Salat- und Getränketheke. Anwendung verschiedener Serviettentechniken. Arbeitsbedingungen. Beteiligung an der Durchführung des Services bei schulischen Veranstaltungen.</p> <p>Speisenausgabesysteme. Cafeteria Line, Free Flow, Front Cooking. Servicesysteme: Tablettsystem, Tischgemeinschaften. Kombinierbarkeit, sowie Vor- und Nachteile der verschiedenen Systeme.</p>	<p>Lernmaterialien: Schulbücher des Faches Arbeitslehre A. F. von Knigge, PLAN L – Leben bewusst gestalten (Ernährung, Konsum, Gesundheit), Arbeitsblätter.</p> <p>Servierkunde / Fallstudie, Internetrecherche, Betriebsbesichtigung.</p>	Lernkompetenz, Personale Kompetenz.	Analysekompetenz, Urteilskompetenz.

Umgang mit den Gästen	<p>Wiederholung und Ergänzung der Kommunikationsregeln mit den Gästen der „TASSKAFF“. Kennenlernen und Anwenden des gastronomischen Verkaufsablaufs (Empfang, Platzeinnahme, Beratungsgespräch, Bestellsannahme). Gästetypen (Eigenschaften und Verhaltensweisen) und Gästegruppe. Informieren durch das Servicepersonal.</p> <p>Speiseraumregeln. Regeln für ein organisiertes Anstellen, den regen Austausch in ruhiger Gesprächsatmosphäre, zur Pflege der Esskultur.</p>	<p>PLAN L – Leben bewusst gestalten (Ernährung, Konsum, Gesundheit).</p> <p>Expertenbefragung. Wettbewerb.</p>	<p>Personale Kompetenz, Sprachkompetenz.</p>	<p>Gestaltungskompetenz, Handlungskompetenz.</p>
Räume, Mobiliar, ihre Reinigung und Pflege	<p>Räume, Mobiliar und Einrichtungsgegenstände kennenlernen; Reinigung und Pflege von diesen, Grundsätze für den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln. Individuelle Bedürfnisse auswerten und analysieren. Reinigungs- und Desinfektionsplan.</p>	<p>Arbeitsblätter.</p> <p>Gruppenarbeit, Rollenspiel.</p>	<p>Personale Kompetenz, Sprachkompetenz.</p>	<p>Gestaltungskompetenz, Handlungskompetenz.</p>
Gesunde und bedarfsgerechte Ernährung.	<p>Nährstoffe in unserer Nahrung, Nährwerte. „Was spricht für und was gegen die Verwendung von</p>	<p>Lernmaterialien: Ergebnisse der Nationalen Verzehrsstudie / Ernährung von Jugendlichen in</p>	<p>Lernkompetenz, personale Kompetenz, soziale Kompetenz.</p>	<p>Analysekompetenz, Urteilskompetenz, Handlungskompetenz.</p>

	<p>Convenience-Produkten?“ Ergänzungen zu den Empfehlungen der DGE. „Fast Food war gestern, es lebe das Slow Food“. Die Kunst des Würzens. Informationen zu Garverfahren in der Gemeinschaftsverpflegung mit Hinblick auf gesunde Ernährung (Kochen, Dämpfen, Dünsten, Schmoren, Rösten, Grillen, Braten, Frittieren). Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe. Landwirtschaft und gesunde Ernährung (Düngemittel). Nachvollziehen von regionalen und saisonalen Einflüssen auf Lebensmittel. Unterschiedliche Länder – Unterschiedliche Sitten“ „Trickkiste Supermarkt“. „Was hat unsere Ernährung mit dem Klimaschutz zu tun?“. Gesundheitsförderliche Ernährung und Lebensstil.</p>	<p>Deutschland. News Ticker: Nationale Verzehrsstudie II, Ergebnisbericht Teil 2, Max-Rubner-Institut, Karlsruhe. DGE- Lernmaterialien, Rosentreter, S. „Aufbauwissen Hauswirtschaft“/Arbeitsblätter, PLAN L.</p> <p>Projektarbeit.</p> <p>„Nachhaltig konsumieren für die Zukunft der Erde – aber wie?“ / Interview</p>		
Rund um die Gesetze	<p>Soweit gesetzliche Neuerungen vorliegen oder die Schülerinnen und Schüler über die Vorkenntnisse noch nicht verfügen; Einmalige Erstbelehrung bzw. Folgebelehrung nach zwei</p>	<p>Hessisches Kultusministerium / Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht. HACCP-System / der systematische Ansatz, welcher angewendet wird, um unbedenkliche Lebensmittel</p>	<p>Lernkompetenz, Sprachkompetenz.</p>	<p>Handlungskompetenz.</p>

	Jahren. Hygieneschulung.	zu gewährleisten. Diskussion. Erkundung.		
Zukunft der Arbeit	Zukunftschancen der klassischen (beruflichen) Erwerbsarbeit. Wege der individuellen Existenzsicherung. Rahmenbedingungen für individuelle Konsumententscheidungen beschreiben und ordnen. Wandlungsprozesse von Arbeit und Beruf unter Berücksichtigung regionaler, nationaler und internationaler Arbeitsmärkte. Lebenslanges Lernen. Auskommen mit dem Einkommen. Arbeitsschutz. Chancen und Risiken.	PLAN L – Leben bewusst gestalten (Ernährung, Konsum, Gesundheit). Interview, Diskussion. Projektarbeit.	Personale Kompetenz, soziale Kompetenz, Sprachkompetenz.	Analysekompetenz, Urteilskompetenz, Handlungskompetenz.

Die oben aufgelistete Reihenfolge der Themenfelder ist nicht verbindlich und wird von den Lehrkräften den Erfordernissen der Raumverteilung und des Wissensstandes der Lernenden angepasst. Um einen reibungslosen Kursablauf zu gewährleisten, sollte eine Teilnehmerzahl von 16 Schülerinnen und Schüler nicht überschritten werden. Es wird empfohlen, den AL-Gastlichkeit-Kurs bereits in den Jahrgängen 7 und 8 zu besuchen, jedoch ist dies nicht verbindlich erforderlich. Das Konzept dient als Orientierung für Lehrkräfte, da die Gruppe sehr heterogen ist.