

# **Fachcurriculum für den Wahlpflichtunterricht Verbraucherbildung – Arbeit/Wirtschaft**

## Verbraucherbildung – Arbeit/Wirtschaft

Der Wahlpflichtunterricht *Verbraucherbildung – Arbeit/Wirtschaft* versteht sich als fächerübergreifendes und –vertiefendes Bildungsangebot, das Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit bietet, Themen und Inhalte mit direktem Praxisbezug zu erlernen und handelnd zu erfahren.

### Konzept

Im Mittelpunkt des Konzeptes steht das gemeinsame Betreiben einer Schülerfirma. Das Wahlpflichtangebot ist so konzipiert, dass die zu behandelnden Themen in den Jahrgangsstufen 7-10 alle einen Bezug zum praktischen Handlungsfeld aufweisen:

#### Jahrgangsstufe 7

In der Jahrgangsstufe 7 wird der Wahlpflichtunterricht jeweils zweistündig in den Fachbereichen *Verbraucherbildung* und *Arbeit/Wirtschaft* erteilt. Im Zentrum beider Fachbereiche steht die Vorbereitung auf die Arbeit in einer Schülerfirma:

Der Fachbereich *Verbraucherbildung* vermittelt die Grundlagen der Haushaltslehre und -führung, Hygiene und Arbeitssicherheit. Ziel ist es, die Schülerinnen und Schüler mit den Grundfertigkeiten und –regeln der Lebensmittelzubereitung vertraut zu machen. Dies erfolgt durch theoretische Exkurse und praktische Erprobung.

Der Fachbereich *Arbeit/Wirtschaft* ermöglicht den Schülerinnen und Schülern ergänzend einen Einblick in die betriebliche Produktion von Lebensmitteln in ihrer unmittelbaren Umgebung. Die Lernenden sollen hierbei einen ersten Einblick in die Arbeitsweise örtlicher Kleinbetriebe erhalten, die Lebensmittel für den täglichen Gebrauch herstellen und verarbeiten. Dies erfolgt durch theoretische Exkurse, die Erkundung von Betrieben vor Ort und einen Praxistag, an dem die Schüler in einem dieser Betriebe aktiv mitarbeiten.

Ergänzend zu diesem Lernangebot erhalten die Schülerinnen und Schüler eine Einführung in die wichtigsten Grundlagen im Umgang mit den Computerprogrammen Microsoft Word, Excel. Die Vermittlung dieser Grundkenntnisse ist unmittelbar mit den ausgeführten fachlichen Schwerpunkten verknüpft.

#### Jahrgangsstufe 8

In der Jahrgangsstufe 8 wird der Wahlpflichtunterricht vierstündig im Fachbereich *Verbraucherbildung* erteilt. Im Zentrum steht die Produktion und der Verkauf von gesundem Nahrungsangebot im Rahmen der Schülerfirma. An zwei Tagen in der Woche produzieren die Teilnehmer des Wahlpflichtunterrichts „gesunde Köstlichkeiten“ und verkaufen diese in der im Anschluss an den Wahlpflichtunterricht stattfindenden Pause an die Schülerinnen und Schüler der Schule.

## Jahrgangsstufe 9

In der Jahrgangsstufe 9 wird der Wahlpflichtunterricht vierstündig im Fachbereich *Arbeit/Wirtschaft* erteilt. Im Zentrum steht die Organisation und Verwaltung der Schülerfirma. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Wahlpflichtunterrichts übernehmen nach einer grundlegenden Einführung im Rahmen von Expertengruppen die Aufgaben der verschiedenen betrieblichen Abteilungen der Schülerfirma, dazu zählen der Einkauf, das Marketing, das Rechnungswesen sowie das Personalwesen.

## Jahrgangsstufe 10

In der Jahrgangsstufe 10 wird der Wahlpflichtunterricht vierstündig im Fachbereich *Verbraucherbildung* mit dem Schwerpunkt Ernährungslehre erteilt. Im Zentrum steht die Auseinandersetzung mit den Grundlagen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Dazu zählt auch hier die praktische Arbeit, nämlich die Bewirtschaftung des schuleigenen Kräutergartens sowie der Obstwiese der Schule. Neben der Ernte und Ernteverarbeitung der hauseigenen Produkte übernehmen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Wahlpflichtangebots die Überprüfung der angebotenen Lebensmittelprodukte der Schülerfirma. Darüber hinaus sind sie für die Zusammenstellung des Speisenangebots der Schülerfirma zuständig, das verbindlich unter dem Motto „gesunde Köstlichkeiten“ steht.

## **Zielsetzung**

Die Jacob-Struve-Schule verfolgt mit der vorgestellten Konzeption das Ziel, ihre Schülerinnen und Schüler auf das spätere (Berufs-)Leben vorzubereiten. Die gemeinsame Arbeit in einer Schülerfirma eröffnet allen Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit sich gemäß ihrer Neigungen und Begabungen in den unterschiedlichen Handlungsfeldern einzubringen. Damit leistet dieser Ansatz nicht nur einen wesentlichen Beitrag zur beruflichen Orientierung, sondern trägt neben der Vermittlung von fachlichem Wissen auch zur Entwicklung grundlegender sozialer, kommunikativer, persönlicher und methodischer Kompetenzen bei:

- 👉 Dazu zählen die *Teamfähigkeit* sowie die *Konflikt- und Kompromissfähigkeit*, da die Konzeption darauf ausgerichtet ist, dass die Schülerinnen und Schüler sich innerhalb einer Jahrgangsstufe, aber auch jahrgangsübergreifend über ihre gemeinsame Arbeit in der Schülerfirma verständigen, auf Probleme reagieren und Entscheidungen treffen.
- 👉 Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter übernehmen Verantwortung für das gemeinsame Unternehmen, was nicht nur ihr *Verantwortungsbewusstsein*, sondern auch ihr *Selbstwertgefühl* stärkt.
- 👉 Auch einen *Beitrag zur gesunden Lebensführung* sieht die Konzeption des Wahlpflichtunterrichts vor. Der Grundsatz der „gesunden Schule“, wie ihn das Schulkonzept vorsieht, wird hier aufgegriffen und konsequent umgesetzt.
- 👉 Die Schülerinnen und Schüler erlernen und erproben im Rahmen ihrer Tätigkeit für die Schülerfirma darüber hinaus eine Reihe *methodischer Basiskenntnisse*, wie den *Umgang mit Textverarbeitungs- und Tabellenkalkulationsprogrammen*. Aber auch die *Informationsbeschaffung und Auswertung* auf unterschiedlichsten Wegen trägt dazu bei, die Schülerinnen und Schüler fit für das spätere Leben zu machen, da diese die Basis für einen lebenslangen Lernprozess schafft.

## Verbraucherbildung – Arbeit/Wirtschaft

### Thematische Inhaltsübersicht

<b>Klassenstufe 7</b>	Grundlagen der Lebensmittelherstellung und –verarbeitung	Seite	4 - 6
<b>Klassenstufe 8</b>	Lebensmittelproduktion und –verkauf	Seite	7
<b>Klassenstufe 9</b>	Organisation und Verwaltung der Schülerfirma	Seite	8 - 13
<b>Klassenstufe 10</b>	Ernährungslehre / Bewirtschaftung von Obstwiese und Kräutergarten	Seite	14 - 16

### Fachcurriculum

Verbraucherbildung – Arbeit/Wirtschaft

**Klassenstufe 7:** Grundlagen der Lebensmittelherstellung und –verarbeitung

Thema	Inhalte	Zu erwerbende Kompetenzen	Methoden	Leistungsmessung
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>Arbeit / Wirtschaft</b>            2 Wochenstunden         </div> <p><b>T1:</b>  <b>Wo kommen unsere Lebensmittel eigentlich her?</b>            Lebensmittelproduzierende und -verarbeitende Betriebe vor Ort</p>	Einblicke in die Arbeitswelt von: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Landwirtschaft               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Milchvieh</li> <li>○ Getreide</li> <li>○ Schweinemast</li> <li>○ Obstanbau</li> </ul> </li> <li>• Meierei</li> <li>• Schlachter</li> <li>• Wurstfabrik</li> <li>• Margarinefabrik</li> <li>• Mühle</li> <li>• Bäcker</li> <li>• Gastwirtschaft</li> </ul>	<p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktionsabläufe beobachten und schildern</li> <li>• Grundprinzipien der Lebensmittelproduktion</li> <li>• Arbeitstechniken unterscheiden</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erkundungsschwerpunkte festlegen</li> <li>• Fragen zur Betriebserkundung planen und stellen</li> <li>• Fotodokumentation erstellen</li> <li>• Beobachtungen berichten</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erkunden in Kleingruppen</li> <li>• Fragen (arbeitsteilig)</li> <li>• Berichten als Experten (arbeitsteilig)</li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gewinnen Selbstsicherheit durch Expertenbefragung</li> <li>• erfahren Wertschätzung durch Mitarbeit</li> <li>• schätzen Lebensmittel und ihre Produktion als lebenswichtig ein</li> </ul>	Betriebserkundungen in Kleingruppen  Erstellung von arbeitsteiligen Beobachtungsaufgaben  Arbeitsteiliges Berichten von Experten	Erkundungspräsentation
Thema	Inhalte	Zu erwerbende Kompetenzen	Methoden	Leistungsmessung

<p><b>T2:</b>  <b>Arbeit am Computer</b>  Umgang mit Textverarbeitungs- und Tabellenkalkulationsprogrammen</p>	<p>Einführung in die Arbeit mit den Programmen Excel und Word anhand praktischer Aufgaben mit Bezug zum Themenfeld „Verbraucherbildung“:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte werden erfasst, thematisch geordnet und archiviert</li> <li>• Speisepläne werden erstellt und optisch aufbereitet</li> <li>• Arbeits- und Hygienepläne werden erstellt, vereinfacht und laminiert</li> <li>• Rechnungen werden überprüft und Preise werden verglichen</li> </ul>	<p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können Texte am Computer erfassen</li> <li>• Fehler korrigieren</li> <li>• Grafiken einfügen</li> <li>• speichern</li> <li>• drucken</li> <li>• formatieren</li> <li>• Rechnungen erfassen • einfache Formeln zur Berechnung eingeben</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen Speisepläne mit einem Textverarbeitungsprogramm</li> <li>• entwerfen und vergleichen unterschiedliche Layouts</li> <li>• überprüfen Rechnungen und Preise mit einem Tabellenkalkulationsprogramm</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten mit Partnern am Computer</li> <li>• bewerten erstellte Pläne</li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werden vertraut im Umgang mit dem Computer</li> <li>• können Bürosoftware einsetzen</li> </ul>	<p>Einzel- oder Partnerarbeit am Computer</p> <p>Gruppenarbeit</p>	<p>Pläne werden erstellt und archiviert</p>
--	--	--	--	---

Thema	Inhalte	Zu erwerbende Kompetenzen	Methoden	Leistungsmessung
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>Verbraucherbildung</b>            2 Wochenstunden         </div> <b>T3:</b> <b>Kultur und Technik der Nahrungszubereitung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien und Werkstoffen</li> </ul>	Die Schülerinnen und Schüler... <ul style="list-style-type: none"> <li>kennen Grundsätze der Hygiene und wenden sie an. (Sachkompetenz)</li> </ul>	Reinigungsarbeiten / Abwasch	<u>Mündliche Leistungen:</u> Kontinuität, Qualität und Quantität der Beiträge, Mitarbeit, Einsatz und Ideenvielfalt in Unterrichtsgesprächen
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitssicherheit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kennen Grundsätze der Unfallverhütung und wenden sie an. (Sachkompetenz)</li> </ul>	Entwicklung von Vorsichtsmaßnahmen anhand von Fallbeispielen/ Realsituationen	<u>Schriftliche Leistungen:</u> Führen des Rezeptbuches
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arbeitsteilung, -planung und -organisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zeigen Bereitschaft zur Mitverantwortung und üben Kooperations- und Teamfähigkeit. (Selbst- und Sozialkompetenz)</li> <li>kennen die Grundsätze rationellen Arbeitens und wenden sie an. (Methodenkompetenz)</li> <li>organisieren Arbeitsabläufe selbstbestimmt und situationsangemessen. (Selbst- und Sozialkompetenz)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gruppenarbeit</li> <li>Übernahme von Ämtern</li> <li>Einüben des Arbeitsplatzaufbaus</li> <li>Einführung der Zerkleinerungstechniken</li> <li>Auswahl geeigneter Küchengeräte</li> </ul>	<u>Praktische Leistungen:</u> Ergebnis der Produkte, gezeigte Teilleistungen im Arbeitsprozess
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grundtechniken und Grundrezepte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kennen grundlegende Techniken der Nahrungszubereitung und wenden sie an (Sachkompetenz)</li> <li>arbeiten nach Anleitungen (Methodenkompetenz)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einführung der elektrischen Geräte und Garmethoden • Arbeit nach Grundrezepten</li> </ul>	

ästhetisch – kulinarische zielgruppenspezifische Speisengestaltung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• genießen, wertschätzen und beurteilen Speisen (Selbst- und Sozialkompetenz)</li> <li>• schreiben Rezepte für die Produktion und den Verkauf in den Pausen (Methodenkompetenz)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkostung</li> <li>• Anlegen eines Rezeptbuches</li> </ul>
--	---	--

## Fachcurriculum

Verbraucherbildung – Arbeit/Wirtschaft

### Klassenstufe 8: Lebensmittelproduktion und -verkauf



Thema	Inhalte	Zu erwerbende Kompetenzen	Methoden	Leistungsmessung
<b>T1: Hygienevorschriften</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln, Arbeitsmaterialien und Werkstoffen</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen wichtige Hygienevorschriften.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vortrag durch das Gesundheitsamt.</li> <li>• Erstellen eines Merkblattes</li> <li>• Gruppenarbeit</li> <li>• <u>Praxis:</u> Schülerfirma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schriftliche Leistungskontrolle</li> <li>• Erstellung einer Rezeptsammlung</li> <li>• Praktische Prüfung</li> </ul>
<b>T2: Rationelles Arbeiten verlangt Köpfchen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitseinteilung spart Zeit und Kraft.</li> <li>• Arbeiten nach Rezept.</li> <li>• Mit der Zubereitung von Speisen ist es nicht getan. (Vorbereiten-Abwasch-Reinigung der Küche)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen Grundlagen der kundengerechten Gestaltung von Lebensmitteln kennen.</li> <li>• kennen die Grundnahrungsmittel.</li> <li>• kennen Grundsätze einer gesunden Ernährung.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p>		
<b>T3: Präsentation von Lebensmitteln/Gerichten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kundengerecht und verkaufswirksam dekorieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten in einer Kleingruppe zusammen.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p>		

<b>T4: Ernährungslehre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kohlenhydrate/Zucker</li> <li>• gesunde/ungesunde Fette</li> <li>• vollwertige Ernährung</li> <li>• Eiweiß</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erschließen Rezepte und setzen diese um.</li> <li>• nutzen Küchenarbeitsplätze sachgerecht.</li> <li>• dekorieren und präsentieren Lebensmittel verkaufswirksam und kundengerecht.</li> </ul>		
<b>T5: Lebensmittelkunde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obst und Gemüse</li> <li>• gesunde Getränke</li> <li>• Milch- und Milchprodukte</li> <li>• Getreide und Getreideprodukte</li> </ul>			

### Fachcurriculum

Verbraucherbildung – Arbeit/Wirtschaft

**Klassenstufe 9:** Organisation und Verwaltung der Schülerfirma



Thema	Inhalte	Zu erwerbende Kompetenzen	Methoden	Leistungsmessung
-------	---------	---------------------------	----------	------------------

<p><b>T1:</b>  <b>Das Unternehmen am Markt</b> – Wir erkunden ortsansässige Betriebe!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterschiede von Unternehmen (z.B. Unternehmen, Betrieb, Konzern)</li> <li>• Organisation von Unternehmen (z.B. Aufbau- und Ablauforganisation)</li> <li>• Unternehmensziele (z.B. Kostendeckung, Gewinnmaximierung)</li> <li>• Unternehmensformen (z.B. Einzelunternehmen, OHG, GmbH, AG)</li> <li>• Standortwahl (z.B. harte und weiche Standortfaktoren)</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen Unterschiede von Unternehmen kennen.</li> <li>• setzen sich mit dem Aufbau von Unternehmen auseinander.</li> <li>• lernen Abläufe und Entscheidungsstrukturen in Unternehmen kennen.</li> <li>• erkennen Zielsetzungen unternehmerischen Handelns.</li> <li>• lernen unterschiedliche Unternehmensformen kennen.</li> <li>• lernen Faktoren der Standortwahl eines Unternehmens kennen.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen Beobachtungsbögen unter einer spezifischen Fragestellung.</li> <li>• erkunden ortsansässige Betriebe.</li> <li>• beschaffen und sammeln Informationen und werten diese aus.</li> <li>• erstellen mittels eines Textverarbeitungsprogramms einen Erkundungsbericht.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten in einer Kleingruppe zusammen.</li> <li>• erweitern ihre kommunikative Fertigkeit im Rahmen einer Befragung.</li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gewinnen Sicherheit in Gesprächssituationen.</li> <li>• gewinnen Sicherheit im höflichen Auftreten bei Erkundung von Betrieben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebserkundungen in Kleingruppen mit Beobachtungsbögen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebserkundungsbericht</li> </ul>
---	---	--	---	---

Thema	Inhalte	Zu erwerbende Kompetenzen	Methoden	Leistungsmessung
<p><b>T2:</b>  <b>Grundkurs für junge Unternehmer –</b>  Wir wissen worum es geht!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebliche Kennzahlen: Umsatz und Gewinn</li> <li>• Kostenarten und Kostenrechnung (z.B. variable Kosten, fixe Kosten)</li> <li>• Interessen von Marktteilnehmern (z.B. Produktqualität)</li> <li>• Marktmechanismus</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen den Unterschied zwischen Umsatz und Gewinn.</li> <li>• können den Umsatz und Gewinn der Schülerfirma berechnen.</li> <li>• können die zentralen Kostenarten benennen und anhand von Beispielen veranschaulichen.</li> <li>• können die Kosten der Schülerfirma berechnen.</li> <li>• kennen die unterschiedlichen Interessen der Marktteilnehmer.</li> <li>• kennen den Zusammenhang zwischen Angebot, Nachfrage und Preis auf dem Markt.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• berechnen Umsatz und Gewinn ihrer Schülerfirma mit Excel.</li> <li>• erstellen Kostenübersichten ihrer Schülerfirma mit Excel.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• treffen im Rahmen von Planspielen innerhalb einer Gruppe demokratische Entscheidungen</li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• entwickeln Verantwortungsbewusstsein für die gemeinsame Schülerfirma.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fallbeispiele</li> <li>• Planspiel</li> <li>• <u>Praxis:</u> Schülerfirma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schriftliche Leistungskontrolle</li> </ul>

Thema	Inhalte	Zu erwerbende Kompetenzen	Methoden	Leistungsmessung
<p><b>T3:</b>  <i>Abteilung:</i>  <b>Einkauf –</b>  Wir beschaffen alles!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zahlungsmittel (z.B. Bargeld, EC-Karte, Kreditkarte, Überweisung)</li> <li>• Preisrecherche und -vergleich (z.B. Einkaufsfalle: Supermarkt, Discounter)</li> <li>• Saisonale Preisschwankungen (z.B. Preisschwankungen bei Obst und Gemüse)</li> <li>• Produkte aus der Region (z.B. Kontakt zu Handelspartnern aus der Region herstellen und pflegen)</li> <li>• Beschaffung und Lagerhaltung (z.B. Einkauf der Rohstoffe am Ort, Qualitätskontrollen, Lagerbedingungen,)</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen den Umgang mit unterschiedlichen Zahlungsmittel.</li> <li>• erforschen Verkaufsstrategien von Supermärkten.</li> <li>• beschäftigen sich mit der Preisstrategie von Discountern</li> <li>• setzen sich mit saisonalen Preisschwankungen bei Lebensmitteln auseinander.</li> <li>• lernen Produkte aus der Region kennen.</li> <li>• setzen sich mit Lagerungs- und Qualitätskriterien von Rohstoffen auseinander.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• recherchieren und vergleichen Preise von Produkten.</li> <li>• bestellen und bezahlen benötigte Rohstoffe bei Handelspartnern.</li> <li>• kontrollieren die Lagerung und Qualität von Rohstoffen.</li> <li>• führen eine Expertenbefragung durch.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten mit Handelspartnern aus der Region zusammen.</li> <li>• arbeiten innerhalb der Schülerfirma in einem Abteilungsteam und mit anderen Abteilungen zusammen.</li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erwerben Sicherheit beim Umgang mit Geld.</li> <li>• tragen Verantwortung für die Schülerfirma.</li> <li>• treffen innerhalb der Abteilung Entscheidungen für die Schülerfirma.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fallbeispiele</li> <li>• Erkundungen</li> <li>• Expertenbefragung (z.B. Mitarbeiter einer Bank)</li> <li>• <u>Praxis:</u> Schülerfirma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schriftliche Leistungskontrolle</li> <li>• Praktische Prüfung im Team</li> </ul>

Thema	Inhalte	Zu erwerbende Kompetenzen	Methoden	Leistungsmessung
-------	---------	---------------------------	----------	------------------

<p><b>4:</b> Abteilung: <b>Marketing –</b> Wir steigern den Verkauf!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Marktforschung</b> (z.B. Marktumfragen)</li> <li>• <b>Werbung</b> (z.B. Werbemedien, Werbestrategien, Gestaltung von Werbung, Werbeaktionen)</li> <li>• <b>Public Relations</b> (z.B. Pressearbeit, Fotoaktionen, Betreuung der Internetseite)</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen die Funktion von Marktumfragen kennen.</li> <li>• setzen sich mit unterschiedlichen Werbemedien auseinander.</li> <li>• lernen Grundregeln zur Gestaltung von Werbung kennen.</li> <li>• lernen die Bedeutung von Pressearbeit kennen.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erstellen Fragebögen für Marktumfragen.</li> <li>• führen Marktumfragen durch und werten sie aus.</li> <li>• erstellen in Projektgruppen Werbung für die Schülerfirma.</li> <li>• führen eine Werbeaktion durch.</li> <li>• erstellen Zeitungsberichte über Aktionen der Schülerfirma.</li> <li>• präsentieren Aktionen der Schülerfirma auf Fotos.</li> <li>• führen eine Expertenbefragung durch.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• führen eine Befragung unter den Schülern der Schule durch.</li> <li>• arbeiten innerhalb der Schülerfirma in einem Abteilungsteam.</li> <li>• arbeiten mit anderen Abteilungen der Schülerfirma zusammen.</li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tragen Verantwortung für die Schülerfirma.</li> <li>• treffen innerhalb der Abteilung Entscheidungen für die Schülerfirma.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Umfragen</b></li> <li>• <b>Projekte</b></li> <li>• <b>Experteninterview</b> (z.B. Journalist, Mitarbeiter einer Werbeagentur)</li> <li>• <u>Praxis:</u> <b>Schülerfirma</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Projektpräsentation</b></li> <li>• <b>Projektmappe</b></li> </ul>
--	---	---	--	---

Thema	Inhalte	Zu erwerbende Kompetenzen	Methoden	Leistungsmessung
<p><b>T5:</b>  <i>Abteilung:</i>  <b>Verkauf und Personalwesen</b> –  Wir sorgen dafür, dass es läuft!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktgestaltung und -präsentation (z.B. Gestaltung der Verkaufsfläche, Erstellen von Angebotsbeschilderung)</li> <li>• Zeit- und Personalplanung</li> <li>• Von der Bewerbung bis zur Einstellung (z.B. Einstellungskriterien von Unternehmen, Vorstellungsgespräch, Einstellungstest)</li> <li>• Mitarbeitergespräche führen (z.B. Grundlagen der Gesprächsführung)</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen Grundlagen der Gestaltung von Verkaufsflächen kennen.</li> <li>• setzen sich mit Einstellungskriterien von Unternehmen auseinander.</li> <li>• lernen Verhaltensstrategien für Vorstellungsgespräche kennen.</li> <li>• lernen Arten und Funktion von Einstellungstests kennen.</li> <li>• lernen Grundlagen der Gesprächsführung kennen.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• platzieren und präsentieren Waren kundengerecht und verkaufswirksam</li> <li>• erstellen Beschilderung mit Word.</li> <li>• erstellen Zeitpläne mit Excel.</li> <li>• erproben Vorstellungsgespräche in Rollenspielen.</li> <li>• simulieren Einstellungstests.</li> <li>• führen eine Expertenbefragung durch.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• führen eine Befragung durch.</li> <li>• arbeiten innerhalb der Schülerfirma in einem Abteilungsteam.</li> <li>• arbeiten mit anderen Abteilungen der Schülerfirma zusammen.</li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stärken Selbstsicherheit in Vorstellungsgesprächen und Einstellungstests.</li> <li>• stärken Selbstsicherheit in Gesprächssituationen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollenspiel</li> <li>• Simulationen</li> <li>• Experteninterview (z.B. Personalchef)</li> <li>• <u>Praxis:</u> Schülerfirma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einreichen einer Arbeitsprobe</li> <li>• Schriftliche Leistungskontrolle</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>• tragen Verantwortung für die Schülerfirma.</li><li>• treffen innerhalb der Abteilung Entscheidungen für die Schülerfirma</li></ul>		
<b>Thema</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Zu erwerbende Kompetenzen</b>	<b>Methoden</b>	<b>Leistungsmessung</b>

<p><b>T6: Abteilung:</b>  <b>Rechnungswesen</b> –  Wir achten auf die Zahlen!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kassenbuchführung</b> (z.B. Tages- und Hauptkasse verwalten, Kassenberichte erstellen)</li> <li>• <b>Lagerbuchführung</b> (z.B. Lagerkartei führen, Wareninventuren durchführen, Wareneingang kontrollieren)</li> <li>• <b>Eingangs- und Ausgangsrechnungsbücher führen</b> • <b>Gewinn- und Verlostermittlung</b></li> <li>• <b>Preiskalkulation</b></li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen die Grundlagen der Buchführung kennen.</li> <li>• lernen die Grundregeln der Preiskalkulation kennen.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten mit einer Zählliste bei der Abrechnung der Kasse.</li> <li>• erstellen Kassenberichte.</li> <li>• nehmen Einträge in einem Kassenbuch vor.</li> <li>• führen Wareninventuren durch.</li> <li>• kontrollieren den Wareneingang.</li> <li>• führen eine Lagerkartei.</li> <li>• führen Eingangs- und Ausgangsrechnungsbücher.</li> <li>• ermitteln Gewinn und Verlust der Schülerfirma.</li> <li>• kalkulieren die Preise der Schülerfirma.</li> <li>• erstellen Tabellenkalkulationen und Diagramme mit Excel.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten innerhalb der Schülerfirma in einem Abteilungsteam.</li> <li>• arbeiten mit anderen Abteilungen der Schülerfirma zusammen.</li> </ul> <p><u>Selbstkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tragen Verantwortung für die Schülerfirma.</li> <li>• treffen innerhalb der Abteilung Entscheidungen für die Schülerfirma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fallbeispiele</b></li> <li>• <u>Praxis:</u> Schülerfirma</li> </ul>	<p>Praktische Prüfung im Team</p>
---	--	--	---	-----------------------------------

**Klassenstufe 10: Ernährungslehre / Bewirtschaftung von Obstwiese und Kräutergarten**

Thema	Inhalte	Zu erwerbende Kompetenzen	Methoden	Leistungsmessung
<b>T1:</b> <b>Grundkurs:</b> <b>Ernährungslehre</b>	Einführung in die chemischen Grundlagen der Ernährungslehre: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau von Fetten</li> <li>• Fettverdauung</li> <li>• Bedeutung von Wasser</li> <li>• Cholesterin</li> <li>• Zuckerarten</li> <li>• Proteine</li> <li>• Energiebedarf und -verbrauch</li> </ul>	Die Schülerinnen und Schüler...  <u>Sachkompetenz:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die Elemente der Ernährungslehre.</li> <li>• kennen die wichtigsten chemischen Grundlagen der Ernährungslehre.</li> </ul> <u>Methodenkompetenz:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten mit chemischen Stoffen unter Laborbedingungen.</li> <li>• untersuchen Nahrungsmittel auf ihre chemische Zusammensetzung.</li> <li>• präsentieren Arbeitsergebnisse.</li> </ul> <u>Sozialkompetenz:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten in Kleingruppen zusammen.</li> </ul> <u>Selbstkompetenz:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tragen Verantwortung für die eigene Versuchsreihe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktische Versuche</li> <li>• Gruppenarbeit</li> <li>• Projektarbeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schriftliche Leistungsüberprüfung</li> <li>• Praktische Prüfung</li> <li>• Projektpräsentation</li> </ul>

<b>T2</b> <b>Pflege des</b> <b>Kräutergartens</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die Kräuterkunde</li> <li>• Unkraut jäten</li> <li>• Kräuter zurückschneiden</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die Kräuterarten des schuleigenen Kräutergartens.</li> <li>• kennen die Grundlagen der Kräuterpflege.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wenden Techniken der Kräuterpflege an.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten in Kleingruppen zusammen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Praxis:</u> Kräutergarten</li> <li>• Gruppenarbeit</li> <li>• Referate</li> <li>• Erstellung einer InfoWand</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktische Prüfung</li> <li>• Präsentation und schriftliche Ausarbeitung der Referate</li> </ul>
---	--	---	--	---

<b>T3:</b> <b>Konservierung von</b> <b>Kräutern</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kräuter trocknen</li> <li>• Kräuter einfrieren</li> <li>• Kräuter in Öl/Essig konservieren</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die Methoden zur Konservierung von Kräutern.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wenden Techniken der Konservierung von Kräutern an.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten in Kleingruppen zusammen.</li> </ul>	<p><u>Praxis:</u> Kräutergarten</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schriftliche Leistungskontrolle</li> <li>• Praktische Prüfung</li> </ul>
---	--	--	-------------------------------------	---

<b>T4: Verwendung von Kräutern</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • Würzen von Speisen</li> <li>• Teezubereitung</li> </ul> <p>Gegen jede Krankheit ist ein Kraut gewachsen</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die Heilwirkung von Kräutern.</li> <li>• kennen die Grundprinzipien des Einsatzes von Kräutern zum Würzen von Speisen.</li> <li>• kennen verschiedene Kräuter, die zur Teezubereitung verwendet werden.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verwenden Kräuter zum Würzen von Speisen zielgerichtet.</li> <li>• kennen Techniken der Teezubereitung und wenden diese an.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten in Kleingruppen zusammen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fallbeispiele</li> <li>• Gruppenarbeit</li> <li>• <u>Praxis:</u> Kräutergarten</li> </ul>	Praktische Prüfung
<b>T5: Vermehrung von Kräutern</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stecklingsvermehrung</li> <li>• Kräuter kann man auch säen.</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen Grundtechniken der Pflanzenvermehrung</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pflanzen Stecklinge ein und säen Kräuter.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten in Kleingruppen zusammen</li> </ul>	<u>Praxis:</u> Kräutergarten	Praktische Prüfung
<b>Thema</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Zu erwerbende Kompetenzen</b>	<b>Methoden</b>	<b>Leistungsmessung</b>

<p><b>T6:</b>  <b>Obsternte und Obstverarbeitung</b>  (August bis November)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erntekalender</li> <li>• Verarbeitung der Obstsorten: Herstellung von Marmelade, Gelee, Konfitüre, Kompott</li> <li>• Konservierung von Obst durch Einfrieren</li> <li>• Konservierung von Obst durch Einwecken</li> </ul>	<p>Die Schülerinnen und Schüler...</p> <p><u>Sachkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen Erntezeiten von einheimischen Obstsorten.</li> <li>• kennen unterschiedliche Arten der Konservierung von Obst.</li> </ul> <p><u>Methodenkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verarbeiten Obstsorten auf unterschiedliche Art und Weise.</li> <li>• konservieren Obst durch Einfrieren und Einwecken.</li> </ul> <p><u>Sozialkompetenz:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arbeiten in Kleingruppen zusammen.</li> </ul>	<p><u>Praxis:</u> Obstwiese</p>	<p>Praktische Prüfung</p>
---	---	--	---------------------------------	---------------------------