

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



Jahrgangsstufe 5 - Gesundheitserziehung

Thema	Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen
Arbeitsplatz Küche	<ul style="list-style-type: none"> benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche 	SK 1, 2, 4 UK 1, 2 MK 12 HK 2
Gefahren im Haushalt, Gefahren vermeiden	<ul style="list-style-type: none"> erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität 	SK 1, 3 UK 1, 5 MK 10 HK 2
Hygiene in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen 	SK 1, 2, 4 UK 1, 3, 4 HK 3
Spülen von Hand	<ul style="list-style-type: none"> entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen 	SK 1 UK 5
Der ergonomische Arbeitsplatz	<ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen 	MK 12, 13 HK 6

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



Das Messer	<ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich begründet für den Einsatz von unterschiedlichen Messern unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Messer erklären den sicheren Umgang mit Messern bei der Nahrungszubereitung (richtige Griff- und Schneidetechnik) 	SK 1, 4 UK 1 MK 1, 12 HK 1, 2
Vor- und Zubereitung von Speisen	<ul style="list-style-type: none"> ordnen Lebensmitteln verschiedene Bearbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu beschreiben einfache Prozesse der Speisenzubereitung bereiten verschiedene Speisen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zu bereiten Speisen zu, die in einem thematischen Zusammenhang zu vorausgegangen Unterrichtsstunden stehen 	SK 4 UK 1, 6 MK 12 HK 1, 2
Arbeitsmittel	<ul style="list-style-type: none"> benennen Arbeitsmittel in der Schulküche entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen lernen Energiekosten bei der Speisenzubereitung einzusparen durch sachgerechten Einsatz von Arbeitsmitteln 	SK 1, 4 UK 1, 6 MK 12 HK 2
Arbeiten im Team	<ul style="list-style-type: none"> beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung 	SK 2, 3, 4 MK 10 UK 1, 2
Nach Plan arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung 	SK 4 UK 1 MK 12
Das Auge isst mit!	<ul style="list-style-type: none"> charakterisieren die Bedeutung und Funktion der Präsentation von Speisen 	SU 2 UK 1 MK 1, 11, 14
Tischsitten	<ul style="list-style-type: none"> bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch 	SK 1

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



	<p>im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung sozio-kultureller Bedingungen 	UK 2, 3
Lebensmittel – geordnete Vielfalt	<ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung • beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung 	SK 1, 2 UK 1, 2 HK 1, 2, 7
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung • beschreiben die Bedeutung des Flüssigkeitshaushaltes im menschlichen Organismus im Hinblick auf Gesundheit und Leistungsfähigkeit • beurteilen verschiedene Getränke nach ernährungsphysiologischen Kriterien 	SK 1, 2 UK 1, 2 HK 1, 3
Gemüse und Obst	<ul style="list-style-type: none"> • beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung 	SK 1, 4 UK 1 HK 1, 2
Getreide und Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> • lernen die Vielseitigkeit von Getreide (Getreidearten, Mehltypen) kennen • beurteilen Getreide und -produkte im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung • lernen verschiedene Einsatzmöglichkeiten von Getreide /-produkten in der Nahrungszubereitung kennen 	SK 1, 4 UK 1 HK 1
Milch und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> • beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung 	SK 1 UK 6 MK 5
Fleisch, Fisch und Ei	<ul style="list-style-type: none"> • beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre 	SK 1

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



	jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung	UK 3 HK 4
Fette und Öle	<ul style="list-style-type: none"> • beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung 	SK 1 UK 3
Süßigkeiten und Süßgetränke	<ul style="list-style-type: none"> • beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung 	SK 1 UK 6 HK 4
Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeiten	<ul style="list-style-type: none"> • lernen wichtige Aspekte einer ausgewogenen Ernährung im Tagesverlauf umzusetzen • benennen Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für unterschiedliche Essgewohnheiten • beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten • lernen im Rahmen von ausgewogener Ernährung kleine Gerichte in der Praxis zuzubereiten • werden für Fehlverhalten in der individuellen Ernährung - möglichst in Zusammenarbeit mit den Eltern- sensibilisiert 	SK 1 MK 2 UK 3, 4, 5
Andere Länder, andere Ess-Sitten (Beispiel Frühstück)	<ul style="list-style-type: none"> • benennen geographische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für unterschiedliche Essgewohnheiten • beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten 	SK 1, 4 MK 1, 4 HK 4, 7
Ein Ernährungsprotokoll führen	<ul style="list-style-type: none"> • beobachten und beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten 	SK 1 UK 1 MK 4
Sinnesschulung (Beiß- und Kautest)	<ul style="list-style-type: none"> • führen einen Beiß- und Kautest unter Anleitung durch und werten diesen aus • beurteilen ausgewählte Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten 	SK 1 MK 5 HK 1
Bewegung und Haltung	<ul style="list-style-type: none"> • führen den Ranzen-TÜV unter Anleitung durch und werten diesen 	SK 1

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



	<p>aus</p> <ul style="list-style-type: none">• erläutern der Aufbau und die Funktion des Bewegungsapparates• zeigen richtige Haltungsformen beim praktischen Arbeiten in der Schulküche	MK 3,8
Rauchen	<ul style="list-style-type: none">• benennen Folgen des Rauchens• über Strategien zum Nein-Sagen ein in Form eines Rollenspiels ein	SK 1 MK 2.9.10 HK 3,6

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



Jahrgangsstufe 10 - Hauswirtschaft

Thema	Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen
Gefahren im Haushalt, Gefahren vermeiden	<ul style="list-style-type: none"> • erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche • benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten • bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität 	SK 1, 2 MK 1 HK 2
Hygiene in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb • bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen 	SK 1, 2 HK 1, 2 UK 5
Der ergonomische Arbeitsplatz	<ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen 	MK 3
Vor- und Zubereitung von Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • ordnen Lebensmitteln verschiedene Bearbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu • beschreiben einfache Prozesse der Speisenzubereitung • bereiten verschiedene Speisen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zu • bereiten Speisen zu, die in einem thematischen Zusammenhang zu vorausgegangen Unterrichtsstunden stehen 	SK 2, 3, 4 MK 6 HK 1

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



Garmethoden	<ul style="list-style-type: none"> • ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu • erläutern Rezepte und bereiten Speisen unter Berücksichtigung verschiedener Garverfahren zu • beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse 	MK 12, 14 UK 1
Gerätekunde am Beispiel von Handrührgerät, Kühlschrank, Elektroherd, Mikrowelle und Backofen	<ul style="list-style-type: none"> • erläutern die Handhabung und Funktionsweise eingesetzter Arbeitsmittel • entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen • lernen Energiekosten durch sachgerechten Einsatz von Arbeitsmitteln einzusparen 	HK 2 MK 1, 4
Arbeiten im Team	<ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation • entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung 	MK 14 UK 3 HK 1, 2, 4, 7
Nach Plan arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> • entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung 	HK 3
Messen und Wiegen	<ul style="list-style-type: none"> • erläutern die Handhabung und Funktion von Messbecher und Küchenwaage • erläutern die Umrechnung von Gewichts- und Hohlmaßen 	MK 4
Nach Rezept arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> • entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung • bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit 	SK 3, 4 MK 14 HK 1
Das Auge isst mit!	<ul style="list-style-type: none"> • charakterisieren die Bedeutung und Funktion der Präsentation von Speisen bei unterschiedlichen Anlässen 	MK 5, 14 HK 1, 4
Tischsitten	<ul style="list-style-type: none"> • bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen 	UK 5

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



Alternative Ernährungsformen	<ul style="list-style-type: none"> • beurteilen alternatives Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung 	MK 5
Convenience Food	<ul style="list-style-type: none"> • bewerten die industriell vorbereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit 	MK 4, 5 HK 1, 4
Ernährung: Mangel und Überfluss	<ul style="list-style-type: none"> • erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen 	MK 2, 7 HK 3
Verdorben oder noch genießbar?	<ul style="list-style-type: none"> • lernen den Unterschied zwischen genießbaren und ungenießbaren Lebensmitteln zu beurteilen • lernen typische Merkmale verdorbener Lebensmittel kennen • lernen die Bedingungen kennen, die den Verderb von Lebensmitteln fördern, sowie die Gefahren, die durch den Genuss solcher Lebensmittel entstehen • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene 	MK 1, 4, 5 SK 2 UK 1
Eier – Salmonellen	<ul style="list-style-type: none"> • erläutern den Aufbau von Eiern • erläutern Vorschriften zur Kennzeichnung von Eiern im Lebensmitteleinzelhandel • lernen Erkennungsmerkmale zum Frischegrad kennen • erläutern die Gefahr durch eine Salmonelleninfektion 	SK 1, 2, 4 MK 2, 4, 5
Etikettierung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben • entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen 	SK 1, 4 MK 1 UK 1, 6 HK 1
Konventioneller und Öko-Landbau	<ul style="list-style-type: none"> • vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Nahrungsmittel • beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie 	SK 1, 4 UK 1, 2, 6

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



Legenden

Übergeordnete Kompetenzerwartungen für die Jahrgangsstufe 5

Kompetenzbereich Sachkompetenz	
Die Schülerinnen und Schüler	
SK1	ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein
SK2	formulieren ein erstes Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit im Haushalt und wenden elementare Fachbegriffe sachgerecht an
SK3	stellen in elementarer Form hauswirtschaftliche Strukturen dar
SK4	beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse

Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
Die Schülerinnen und Schüler		
MK1	Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme	recherchieren unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen – auch unter Nutzung von Inhaltsverzeichnis, Register und Glossar - zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien
MK2		entnehmen Einzelmateriale niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen
MK3		entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen
MK4		erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren,
Mk5		Identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne
MK6	Verfahren der	analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
MK7	Aufbereitung, Strukturierung, Analyse und Interpretation	analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit
MK8		Überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld
MK9		identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder
MK10		analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag
MK11		entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen
MK12	Verfahren der Darstellung und Präsentation	beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe
MK13		erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen
MK14		präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten

Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz	
Die Schülerinnen und Schüler	
UK1	beurteilen grundlegende fachbezogene Sachverhalte und Verfahren vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien
UK2	formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt
UK3	beurteilen deutlich voneinander unterscheidbare Motive, Bedürfnisse und Interessen von Personen und Gruppen
UK4	beurteilen überschaubare Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven
UK5	beurteilen im Kontext eines einfachen Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



	Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz
UK6	entscheiden sich in vorstrukturierten, fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption

	Kompetenzbereich Handlungskompetenz
	Die Schülerinnen und Schüler
HK1	be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel
HK2	bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen
HK3	entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme
HK4	erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang
HK5	vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang
HK6	nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probeweise ab
HK7	organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



Übergeordnete Kompetenzerwartungen für die Jahrgangsstufe 10

Kompetenzbereich Sachkompetenz	
Die Schülerinnen und Schüler	
SK1	systematisieren fachbezogene Sachverhalte
SK2	formulieren ein Grundverständnis zentraler Dimensionen von Arbeit und wenden zentrale Fachbegriffe im thematischen Kontext an
SK3	erläutern hauswirtschaftliche Strukturen
SK4	analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse

Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
Die Schülerinnen und Schüler		
MK1	Verfahren der Informationsbeschaffung und -entnahme	recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen
MK2		entnehmen mehreren Einzelmateriale niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung
MK3		entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen
MK4		erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren
MK5		identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne
MK6		analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



Kompetenzbereich Methoden- und Verfahrenskompetenz		
MK7	Aufbereitung, Strukturierung und Analyse	analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme
MK8		überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen
MK9		identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder
MK10		analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des eigenen Erfahrungsbereichs
MK11		entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten
MK12	Verfahren der Darstellung und Präsentation	beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe
MK13		erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten
MK14		präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten

Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz		
Die Schülerinnen und Schüler		
UK1	beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien	
UK2	formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist	
UK3	beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden	

Curriculum Arbeitslehre Hauswirtschaft – Kernunterricht



Kompetenzbereich Urteils- und Entscheidungskompetenz	
	Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit
UK4	beurteilen in Ansätzen auch komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven
UK5	beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns
UK6	entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab

Kompetenzbereich Handlungskompetenz	
Die Schülerinnen und Schüler	
HK1	be- und verarbeiten Lebensmittel
HK2	bedienen und pflegen Geräte und Maschinen
HK3	entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um
HK4	erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum
HK5	vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum
HK6	nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel)
HK7	planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus

13.09.18