

I	Kerncurriculum WAG 6				Hinweise auf das Schulcurriculum
	II	III	IV		V
Kompetenzen	Thema	Inhalt	Monat/Jahr	Zeit	Mögliche Ergänzung und Vertiefung im Schulcurriculum/ Zusammenarbeit mit anderen Fächern und Fächerverbänden (nur Hinweise/Vorschläge)
<p><b>Marktgeschehen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können verbraucherbewusst einkaufen</li> </ul> <p><b>Arbeit – Produktion – Technik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und fachgerecht ein und wenden grundlegende Bearbeitungsverfahren an</li> <li>• können nach Arbeitsplänen arbeiten und Arbeitsplätze sach- und fachgerecht einrichten und gestalten</li> <li>• können Arbeits- und Fertigungspläne erstellen</li> <li>• können das Produkt und den Herstellungsprozess reflektieren und bewerten</li> <li>• können mit Werkstoffen, Materialien und Energie fachgerecht und verantwortungsbewusst umgehen</li> </ul> <p><b>Familie-Freizeit-Haushalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereiten nach schriftlicher Arbeitsanweisung und nach eigenen Ideen einfache Speisen zu und bewerten sie</li> <li>• beherrschen Grundfertigkeiten der Nahrungszubereitung</li> <li>• können Esssituationen anlassbezogen gestalten</li> <li>• können Arbeitsabläufe sach- und fachgerecht durchführen und beachten dabei Sicherheits- und Hygienemaßnahmen</li> <li>• verhalten sich beim Arbeiten umweltbewusst</li> <li>• erkennen die Bedeutung partnerschaftlichen Zusammenarbeitens im schulischen und familialen Umfeld</li> <li>• können Produkte mithilfe von Gebrauchsanweisungen und grafischen Darstellungen in Gebrauch nehmen</li> </ul>	<p><b>Thema:</b> „Herbstzeit – Erntezeit“ (Familie – Freizeit – Haushalt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saisonale Lebensmittelangebote kennen und verarbeiten</li> <li>• Lebensmitteleinkauf</li> <li>• Kochen nach Rezept</li> <li>• Reflexion der Arbeitsergebnisse und des Arbeitsprozesses</li> </ul>	Sept – Okt.	12	<p><b>Inhalte aus dem Bildungsplan:</b> 4b Mülltrennung und Entsorgung</p>

I	Kerncurriculum WAG 6				Hinweise auf das Schulcurriculum
	II	III	IV		V
Kompetenzen	Thema	Inhalt	Monat/Jahr	Zeit	Mögliche Ergänzung und Vertiefung im Schulcurriculum/ Zusammenarbeit mit anderen Fächern und Fächerverbänden (nur Hinweise/Vorschläge)
<p><b>Arbeit – Produktion – Technik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und fachgerecht ein und wenden grundlegende Bearbeitungsverfahren an</li> <li>• können nach Arbeitsplänen arbeiten und Arbeitsplätze sach- und fachgerecht einrichten und gestalten</li> <li>• können das Produkt und den Herstellungsprozess reflektieren und bewerten</li> <li>• können mit Werkstoffen, Materialien und Energie fachgerecht und verantwortungsbewusst umgehen</li> </ul>	<p><b>Thema:</b> <b>Praktisch oder einfach nur schön? – wir fertigen nach Plan 1 (Arbeit – Produktion – Technik)</b></p>	<p>Die Schüler entscheiden sich für die Herstellung eines vorgeschlagenen Gegenstandes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CAD – Einsatz ist möglich, ebenso der Einsatz einer computergesteuerten Werkzeugmaschine.</li> <li>• Wiederholung und Festigung des Werkzeugumgangs</li> </ul>	Sept–Okt.	(12)	<p>→ wird parallel zum Thema in FFH durchgeführt, daher stehen die Stundenzahlen in Klammern</p> <p><b>Inhalte aus dem Bildungsplan:</b> 2a unterschiedliche Arbeitsanweisungen 2b Zeichnung als Planungs- und Verständigungsmittel</p>
<p><b>Marktgeschehen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerten verschiedene Einkaufsstätten nach unterschiedlichen Kriterien</li> <li>• können produktbezogene Informationen beschaffen und bewerten</li> <li>• können Produkte und technischen Neuerungen im Hinblick auf eigene Kaufentscheidungen begründet bewerten</li> <li>• können verbraucherbewusst einkaufen</li> </ul> <p><b>Arbeit – Produktion – Technik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und fachgerecht ein und wenden grundlegende Bearbeitungsverfahren an</li> <li>• können nach Arbeitsplänen arbeiten und Arbeitsplätze sach- und fachgerecht einrichten und gestalten</li> <li>• können Arbeits- und Fertigungspläne erstellen</li> <li>• entwerfen, planen und fertigen je nach Aufgabe Gegenstände aus Holz, Metall, Kunststoff, Keramik und Textilien</li> <li>• können das Produkt und den Herstellungsprozess</li> </ul>	<p><b>Thema:</b> <b>„Schenken und beschenkt werden“</b></p>	<p>Projektartiges Arbeiten ist zu folgenden Bereichen denkbar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung des Schenkens</li> <li>• Kommerz mit dem Schenken</li> <li>• Geschenke selbst gemacht</li> <li>• Geschenke aus der Küche</li> <li>• Geschenkanlässe/Geschenke angemessen überreichen</li> </ul>	Nov.-Dez.	21	<p>→ Kooperation mit MSG möglich (Gestaltung von Verpackungen, Geschenke selbst herstellen)</p>

I	Kerncurriculum WAG 6				Hinweise auf das Schulcurriculum
	II	III	IV		V
Kompetenzen	Thema	Inhalt	Monat/ Jahr	Zeit	Mögliche Ergänzung und Vertiefung im Schulcurriculum/ Zusammenarbeit mit anderen Fächern und Fächerverbänden (nur Hinweise/Vorschläge)
<ul style="list-style-type: none"> <li>reflektieren und bewerten</li> <li>können mit Werkstoffen, Materialien und Energie fachgerecht und verantwortungs-bewusst umgehen</li> </ul> <p><b>Familie-Freizeit-Haushalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>bereiten nach schriftlicher Arbeitsanweisung und nach eigenen Ideen einfache Speisen zu und bewerten sie</li> <li>können Arbeitsabläufe sach- und fachgerecht durchführen und beachten dabei Sicherheits- und Hygienemaßnahmen</li> <li>verhalten sich beim Arbeiten umweltbewusst</li> </ul>					
<p><b>Arbeit – Produktion – Technik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>können das Produkt und den Herstellungsprozess reflektieren und bewerten</li> </ul> <p><b>Familie-Freizeit-Haushalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kennen Grundlagen einer gesunden Lebensführung</li> <li>bereiten nach schriftlicher Arbeitsanweisung und nach eigenen Ideen einfache Speisen zu und bewerten sie</li> <li>beherrschen Grundfertigkeiten der Nahrungszubereitung</li> <li>können Esssituationen anlassbezogen gestalten</li> <li>können Arbeitsabläufe sach- und fachgerecht durchführen und beachten dabei Sicherheits- und Hygienemaßnahmen</li> <li>verhalten sich beim Arbeiten umweltbewusst</li> <li>erkennen die Bedeutung partnerschaftlichen Zusammenarbeitens im schulischen und familialen Umfeld</li> </ul>	<p><b>Thema:</b>  <b>“Fit und gesund”  (Familie-Freizeit-Haushalt)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grundlagen gesunder Ernährung</li> <li>Ernährung und Bewegung</li> <li>Erstellen von Speiseplänen</li> <li>Speisen planen und zubereiten</li> <li>Geschmackstests</li> </ul>	Jan. – Febr.	18	<p>→ Kooperation mit MSG möglich (Bewegung und Gesundheit, Freizeitgestaltung)</p> <p><b>Inhalte aus dem Bildungsplan:</b>  4a gesunde Ernährung  4b Mülltrennung und Entsorgung</p>

I	Kerncurriculum WAG 6				Hinweise auf das Schulcurriculum
	II	III	IV		V
Kompetenzen	Thema	Inhalt	Monat/ Jahr	Zeit	Mögliche Ergänzung und Vertiefung im Schulcurriculum/ Zusammenarbeit mit anderen Fächern und Fächerverbänden (nur Hinweise/Vorschläge)
<p><b>Arbeit – Produktion – Technik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können technische Sachverhalte mit einem entsprechenden Programm planen und zeichnerisch darstellen;</li> <li>• entwerfen, planen und fertigen je nach Aufgabe Gegenstände aus Holz, Metall, Kunststoff, Keramik und Textilien;</li> <li>• können Arbeits- und Fertigungspläne erstellen</li> <li>• können das Produkt und den Herstellungsprozess reflektieren und bewerten</li> </ul>	<p><b>Thema:</b> „Ein guter Plan ist die halbe Miete“ (Arbeit – Produktion – Technik)</p>	<p>Im Mittelpunkt steckt die selbständige Planung und Fertigung eines Gegenstandes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeichnung als Planungs- und Verständigungsmittel</li> <li>• Zeichnungen lesen und verstehen lernen</li> <li>• Skizzen und Entwürfe machen</li> <li>• Konstruktionsprozesse anregen</li> <li>• Maschineneinsatz</li> <li>• Sicherheitsvorschriften beachten</li> </ul>	Jan. – Febr.	(18)	→ findet parallel zum Thema in FFH statt, daher stehen die Stundenzahlen in Klammern
<p><b>Wege zur Berufsfindung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können Arbeitsplätze und Berufe in Familie und Umfeld erkunden und vorstellen</li> <li>• können ihren Wunschberuf beschreiben und begründen</li> <li>• erkennen, wie unterschiedlich Berufswege sein können</li> </ul>	<p><b>Thema:</b> „Traumberufe - Berufsträume“</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mein Traumberuf</li> <li>• Was aus meinen Eltern/Großeltern geworden ist</li> <li>• Berufe in meiner Umgebung</li> <li>• Erkundung eines Berufs</li> <li>• Vorbilder und Idole</li> </ul>	März- April	15	<p><b>Inhalte aus dem Bildungsplan:</b> 3a Biografien im beruflichen Bereich 3b Geschlecht und Berufswahl</p>
<p><b>Arbeit – Produktion – Technik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und fachgerecht ein und wenden grundlegende Bearbeitungsverfahren an</li> <li>• können nach Arbeitsplänen arbeiten und Arbeitsplätze sach- und fachgerecht einrichten und gestalten</li> <li>• entwerfen, planen und fertigen je nach Aufgabe Gegenstände aus Holz, Metall, Kunststoff, Keramik und Textilien</li> </ul>	<p><b>Thema:</b> „Schönes und Nützliches aus Textilien II“ (Familie-Freizeit-Haushalt)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Textile Gegenstände auswählen und fertigen</li> </ul>	April - Mai	18	<p>Thema knüpft an die Einheit aus Klasse 5 an</p> <p><b>Inhalt aus dem Bildungsplan:</b> 4d kleine Ausbesserungsarbeiten 4e Demontage, Remontage, Montage</p>

I	Kerncurriculum WAG 6				Hinweise auf das Schulcurriculum
	II	III	IV		V
Kompetenzen	Thema	Inhalt	Monat/ Jahr	Zeit	Mögliche Ergänzung und Vertiefung im Schulcurriculum/ Zusammenarbeit mit anderen Fächern und Fächerverbänden (nur Hinweise/Vorschläge)
<p><b>Arbeit – Produktion – Technik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und fachgerecht ein und wenden grundlegende Bearbeitungsverfahren an</li> <li>• können nach Arbeitsplänen arbeiten und Arbeitsplätze sach- und fachgerecht einrichten und gestalten</li> <li>• können das Produkt und den Herstellungsprozess reflektieren und bewerten</li> <li>• können mit Werkstoffen, Materialien und Energie fachgerecht und verantwortungsbewusst umgehen</li> </ul>	<p><b>Thema: Praktisch oder einfach nur schön? – wir fertigen nach (eigenem) Plan 2 (Arbeit – Produktion – Technik)</b></p>	<p>Eine Fortsetzung der ersten Einheit ist möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CAD und die Bedienung einer computergesteuerten Werkzeugmaschine</li> </ul> <p>erweitern die Handlungsmöglichkeiten. Leistungsstärkere Schülerinnen und Schüler bringen eigene Ideen ein.</p>	April - Mai	(18)	→ findet parallel zum Thema in FFH statt, daher stehen die Stundenzahlen in Klammern
<p><b>Marktgeschehen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• können verbraucherbewusst einkaufen</li> </ul> <p><b>Arbeit – Produktion – Technik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• setzen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und fachgerecht ein und wenden grundlegende Bearbeitungsverfahren an</li> <li>• können nach Arbeitsplänen arbeiten und Arbeitsplätze sach- und fachgerecht einrichten und gestalten</li> <li>• können Arbeits- und Fertigungspläne erstellen</li> <li>• können das Produkt und den Herstellungsprozess reflektieren und bewerten</li> </ul> <p><b>Familie-Freizeit-Haushalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bereiten nach schriftlicher Arbeitsanweisung und nach eigenen Ideen einfache Speisen zu und bewerten sie</li> <li>• beherrschen Grundfertigkeiten der Nahrungszubereitung</li> <li>• können Esssituationen anlassbezogen gestalten</li> </ul>	<p><b>Thema: „Viele Nationen feiern ein Fest: Klassenfest mit Eltern“</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation und Durchführung des Klassenfestes</li> <li>• Eltern einbeziehen</li> <li>• Informationen über die beteiligten Nationen einholen, Länder geographisch einordnen</li> <li>• verschiedene Gerichte aus unterschiedlichen Ländern</li> <li>• Tänze, Bräuche, Rituale</li> <li>• Modenschau</li> <li>• Lieder und Musik</li> </ul>	Juni - Juli	18	Dieses Thema kann in Kooperation mit WZG durchgeführt werden und eignet sich als Abschlussveranstaltung für die Klasse

I	Kerncurriculum WAG 6				Hinweise auf das Schulcurriculum
	II	III	IV		V
Kompetenzen	Thema	Inhalt	Monat/ Jahr	Zeit	Mögliche Ergänzung und Vertiefung im Schulcurriculum/ Zusammenarbeit mit anderen Fächern und Fächerverbänden (nur Hinweise/Vorschläge)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• erkennen kulturelle Unterschiede in Bezug auf Speisen, deren Zubereitungstechniken und Verzehr</li> <li>• können Arbeitsabläufe sach- und fachgerecht durchführen und beachten dabei Sicherheits- und Hygienemaßnahmen</li> <li>• verhalten sich beim Arbeiten umweltbewusst</li> <li>• erkennen die Bedeutung partnerschaftlichen Zusammenarbeitens im schulischen und familialen Umfeld</li> </ul>					