

Schuleigener Arbeitsplan – Jahresübersicht

Fach: Profil Gesundheit und Soziales

Modul 1 +Modul 4

Schuljahrgang: R 9

Stand: 2017/2018

Zeitraum	Wo-Std.	Vereinbartes Thema	Kompetenzen (Schwerpunkte)	Bezug zu Methoden und Medienkonzept	fächerübergreifende Bezüge	Sonstiges
Sommer - Winter	4	Persönliche und berufliche Perspektiven	Die Schülerinnen und Schüler... • lernen die Ziele und Inhalte des Profils G&S kennen • lernen den Ablauf des Modul I kennen • wissen, nach welchen Kriterien ihre Leistungen bewertet werden	- Lehrervortrag - Powerpoint-Präsentation		
	8	Berufe im Bereich Gesundheit und Soziales Zukunftsfähigkeit der ausgewählten Berufe	Die Schülerinnen und Schüler.... • ordnen verschiedene Berufe den Teilbereichen (Gesundheit und Pflege; Sozialpädagogik; Ernährung und Hauswirtschaft) zu. • kategorisieren ausgewählte Ausgangsberufe nach Beschäftigungsalternativen und Aufstiegsmöglichkeiten. • erörtern die Zukunftsfähigkeit verschiedener Berufe unter Berücksichtigung der demographischen Entwicklung. • diskutieren ausgewählte Merkmale des Strukturwandels und der zunehmenden Bedeutung der Dienstleistungsgesellschaft	Protokollführung Kugellager Karteikarte Berufe Internetrecherche		Buch : Gesundheit und Soziales, Persönliche und berufliche Perspektiven, Auer Verlag, Lehrerband
	6	Fähig- und Fertigkeiten Schlüssel - kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler.... • benennen Fähigkeiten und Fertigkeiten im Berufsbereich „Gesundheit und Soziales“. • bewerten ihre eigenen Fähigkeiten und Fertigkeiten hinsichtlich ausgewählter Berufe • diskutieren Kriterien zur fachspezifischen Ausbildungsfähigkeit im Berufsbereich Gesundheit und Soziales. • beschreiben Schlüsselkompetenzen im Berufsleben	Gruppenarbeit Clustern Rollenspiel Interaktionsbeispiele.		

	8	Lebens-begleitendes Lernen Weiterbildung Work-Life-Balance Gender Mainstreaming	Die Schülerinnen und Schüler.... • ermitteln die Bedeutung lebensbegleitenden Lernens (life-long-learning) • bewerten Modelle zum lebensbegleitenden Lernen hinsichtlich eigener Persönlichkeitsentwicklung und Aufstiegsmöglichkeiten • Recherchieren , veranschaulichen und bewerten Möglichkeiten der schulischen Weiterbildung sowie Aufstiegs- und Qualifizierungsmöglichkeiten der Berufsbereiche Gesundheit und Soziales bis hin zum Studium. • definieren die Vereinbarkeit von Privat- und Berufsleben (Work-Life-Balance • vergleichen verschiedene Modelle der betrieblichen und gesellschaftlichen Angebote zur Vereinbarkeit von Privat- und Berufsleben.	Karikaturen Biografisches Lernen Interviewbögen Fallbeispiele - Recherche Tabelle „Planung des eigenen Werdegangs GA mit Texten		Bundes-agentur für Arbeit-Broschüre)
--	---	--	---	---	--	--------------------------------------

Zeitraum	Wo-Std.	Vereinbartes Thema	Kompetenzen (Schwerpunkte)	Bezug zu Methoden und Medienkonzept	fächerübergreifende Bezüge	Sonstiges
Winter - Sommer	10	Einführung in die Arbeit in der Schulküche Lebensmittelproduktion und sensorische Prüfkriterien	Die Schülerinnen und Schüler.... – erlernen die Sicherheits- und Hygieneregeln – beschreiben die industrielle Lebensmittelproduktion am Beispiel Waffeln • führen eine Qualitätsprüfung am Beispiel Waffel durch. • bewerten ausgewählte Speisen mithilfe sensorischer Prüfkriterien. • vergleichen den Mitteleinsatz für die Eigenherstellung und den Kauf industriell produzierter Ware. - Stellen verschiedene Speisen her.	Gruppenarbeit Sensorischer Vergleich	HW: Hygiene	Fertigmischung Waffelteig Fertige Waffeln

	8	Gesunde Ernährung	Die Schülerinnen und Schüler.... -nennen Regeln für eine gesunde Ernährung ausgewählter Personengruppen z.B. Jugendlicher, Schwangere. • nennen die Kriterien für die Speiseplanung von Mittagsmahlzeiten im Privathaushalt/ in einer Gemeinschaftsverpflegung • bereiten Mahlzeiten für verschiedene Zielgruppen (z.B. Jugendliche) zu. • Vergleichen die Kriterien der Speiseplanung im Privathaushalt und in der Gemeinschaftsverpflegung.	Karikatur, Film, Tabellen- auswertung, Praktische Beispiele/ Diätrezepte Blindverkostung	HW: Ernährung	
	6	Service im Gastgewerbe	Die Schülerinnen und Schüler.... - entwickeln Möglichkeiten der Werbung. - untersuchen verschiedene Mittel der Werbung für ausgewählte L.M. - leiten aus ihren Kenntnissen ein Werbeplakat/Flyer für ein Produkt ab. - beurteilen verschiedene verkaufsfördernde Faktoren. - geben Regeln zur Erstellung von Speisekarten für den Service im Gastgewerbe an. - Nennen die Regeln zum professionellen Eindecken des Tisches.	Motto-Tische Speisekarten erstellen Rollenspiele		
	6	Planung der Abschlussfeier Catering	Die Schülerinnen und Schüler.... • Nennen Anlässe und Ziele für die professionelle Betreuung von Personengruppen in den Bereichen Gastronomie und Hauswirtschaft • Nennen geeignete Speisen, Dekorationen und Musik für ausgewählte Anlässe Entwickeln eine Checkliste zur Vorbereitung und Durchführung der Abschlussfeier	Gruppenarbeit Dekomaterial Praxis : Zubereitung von fingerfood Fristenplan		