

## Themenverteilung WAG nach Klassenstufen



### Klassenstufe 6

#### Inhalte:

#### Marktgeschehen

Lebensmittel

Textilien

Holz

Kunststoff

Metall

#### Arbeit, Produktion und Technik

Planung und Herstellung eines Produkts  
Sicherheitsvorschriften

T

#### Kompetenzen:

- können verbraucherbewusst einkaufen
- kennen die Bedeutung von Warenkennzeichnungen und richten ihr Handeln danach aus
- können Produkte und technische Neuerungen im Hinblick auf eigene Kaufentscheidungen begründet bewerten
- können Arbeits- und Fertigungspläne erstellen
- entwerfen, planen und fertigen Gegenstände aus Textilien
- entwerfen, planen und fertigen Gegenstände aus Holz, Metall und Kunststoff
- Handhabung eines Zeichenprogramms
- Einsatz von elektrischen Geräten und Maschinen

#### Umsetzung

Kü: Einkaufsregeln,  
Lebensmittelkennzeichnung  
Hackfleisch schnell verarbeiten. Spaghetti mit Hackfleisch (Buch AB)

TW: Fasern  
Nähmaschinenführerschein  
Holzbehandlung ökologisch, farbig etc.  
Alubuchstaben sägen, feilen,  
Oberflächenbehandlung

TW: Schürze

Mit „Word“ oder „PowerPoint“ zeichnen

Muffins, Pizza

	- Sicherheitsvorschriften	Unfallgefahren
	- Zeichnung als Planungs- und Verständigungsmittel	T: Technisches Zeichnen TW: Schnitt für Schürze
<b>Wege zur Berufsfindung</b>		
Geschlecht und Berufswahl	- können ihren Wunschberuf beschreiben und begründen	Traumberuf - Berufung
	- erkennen wie unterschiedlich Berufswege sein können	Ausbildungsweg in Gruppenarbeit (Eltern, Fam. Mitglieder befragen) Berufe und Berufswege vorstellen
<b>Familie, Freizeit und Haushalt</b>		
Gemeinsam Alltagsprobleme lösen	- bereiten nach schriftlicher Arbeitsanweisung und nach eigenen Ideen einfache Speisen zu, essen und bewerten sie	Kü: Koch-Duell Rezepte finden
Gesund durch den Tag	- können Esssituationen anlassbezogen gestalten	z. B Mutter arbeitet (Selbstversorgung)
Kleine Ausbesserungsarbeiten	- erkennen kulturelle Unterschiede in Bezug auf Speisen, deren Zubereitungstechniken und Verzehr	Kü: Fleischteig: Cevapcici, Keftedes, Köfte, Fleischkühnle, Salat
Bedienungs- und Wartungsanleitungen	- erkennen die Bedeutung partnerschaftlichen Zusammenarbeitens im schulischen und familiären Umfeld	(HA: Zuhause etwas alleine Arbeiten lassen / mit der Klasse vergleichen
Demontage, Remontage, Montage		
Austausch von Verschleißteilen	- können Produkte mit Hilfe von Gebrauchsanweisungen und grafischen Darstellungen in Gebrauch nehmen	HA: Kartoffelbrei + Tiefkühlspinatgratin

