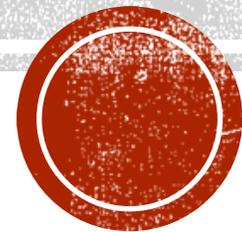


WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT



**Neuer Lehrplan ab Sommer 2023
für die Stufe 7 (2023/24)**

DREI VERSCHIEDENE FÄCHER

- **Wirtschaft**
- **Hauswirtschaft**
- **Technik**

„DREI“ FÄCHER IN EINEM

- alle drei Fächer gleichwertig
- (meist) halbjährlicher Wechsel der Fächer
- ca. 30 Plätze stehen zur Verfügung
- keine Schwerpunktwahl mehr
- **jedes Kind durchläuft ALLE Themen/Fächer**

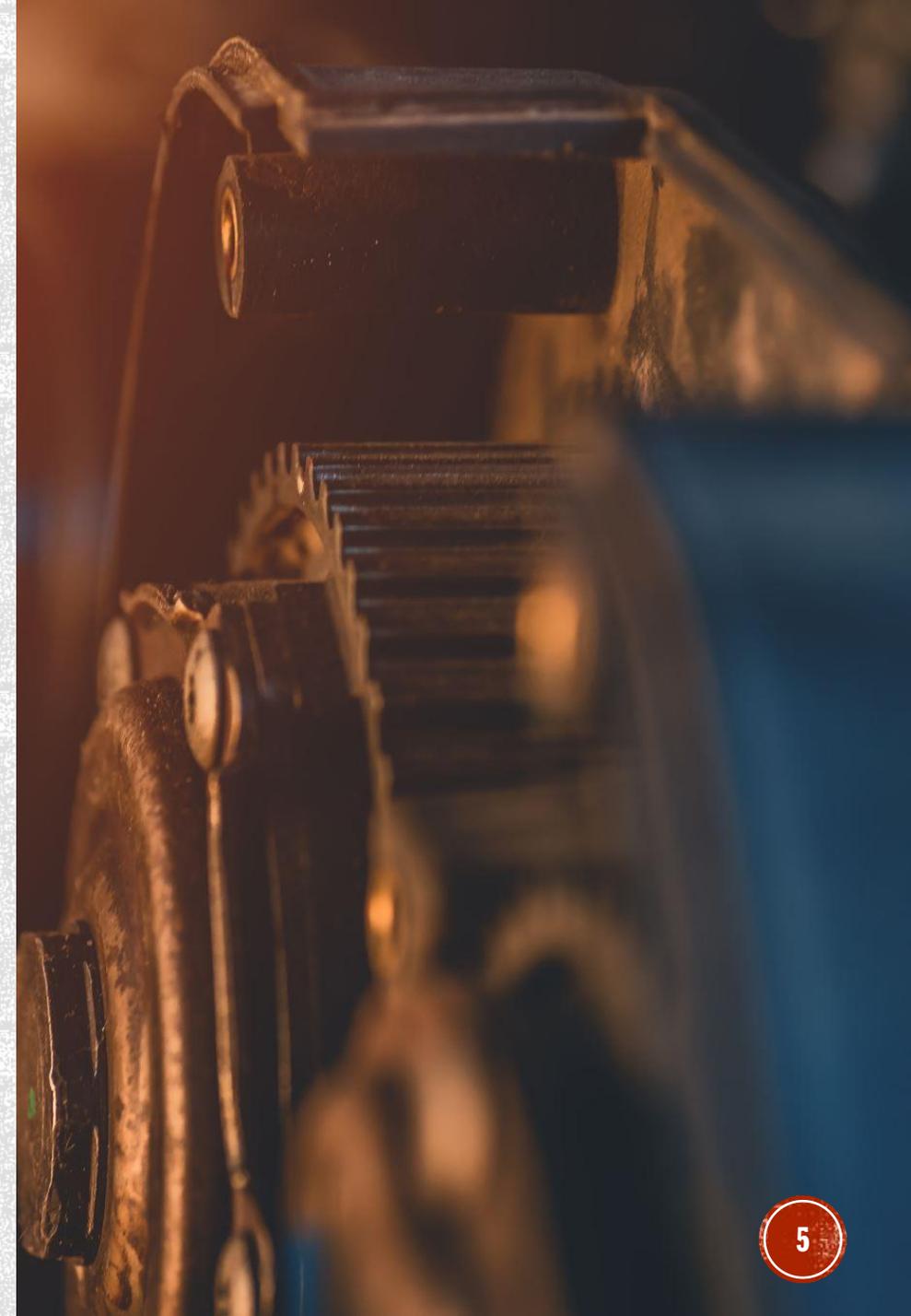
MÖGLICHE VERTEILUNG DER INHALTE

(65 MINUTENSTUNDEN)

Stufe	Std.	Fach	Inhalt(sfeld)
7	2	Technik (halbjährlich)	IF 1 Zukunftsgestaltung durch Technik IF 4 Produktionsprozessgestaltung
		Hauswirtschaft (halbjährlich)	IF 1 Haushaltsmanagement IF 2 Leben im Haushalt
8	1	Wirtschaft (ganzjährig)	IF 1 Grundprinzipien, Märkte IF 2 Wirtschaftliches Handeln in Unternehmen IF 3 Wandel in der Arbeitswelt
9	2	Technik (halbjährlich)	IF 2 Maschinen und Roboter in der Arbeitswelt
		Hauswirtschaft (halbjährlich)	IF 3 Haushalt und Globalisierung IF 4 Gesundheit und Ernährung IF 5 Konsum und Verantwortung
10	2	Wirtschaft (halbjährlich)	IF 5 Nachhaltiges wirtsch. Handeln i. d. Region IF 4 Verantw. Handeln als Verbraucher
		Technik (halbjährlich)	IF 3 Gebäudetechnik

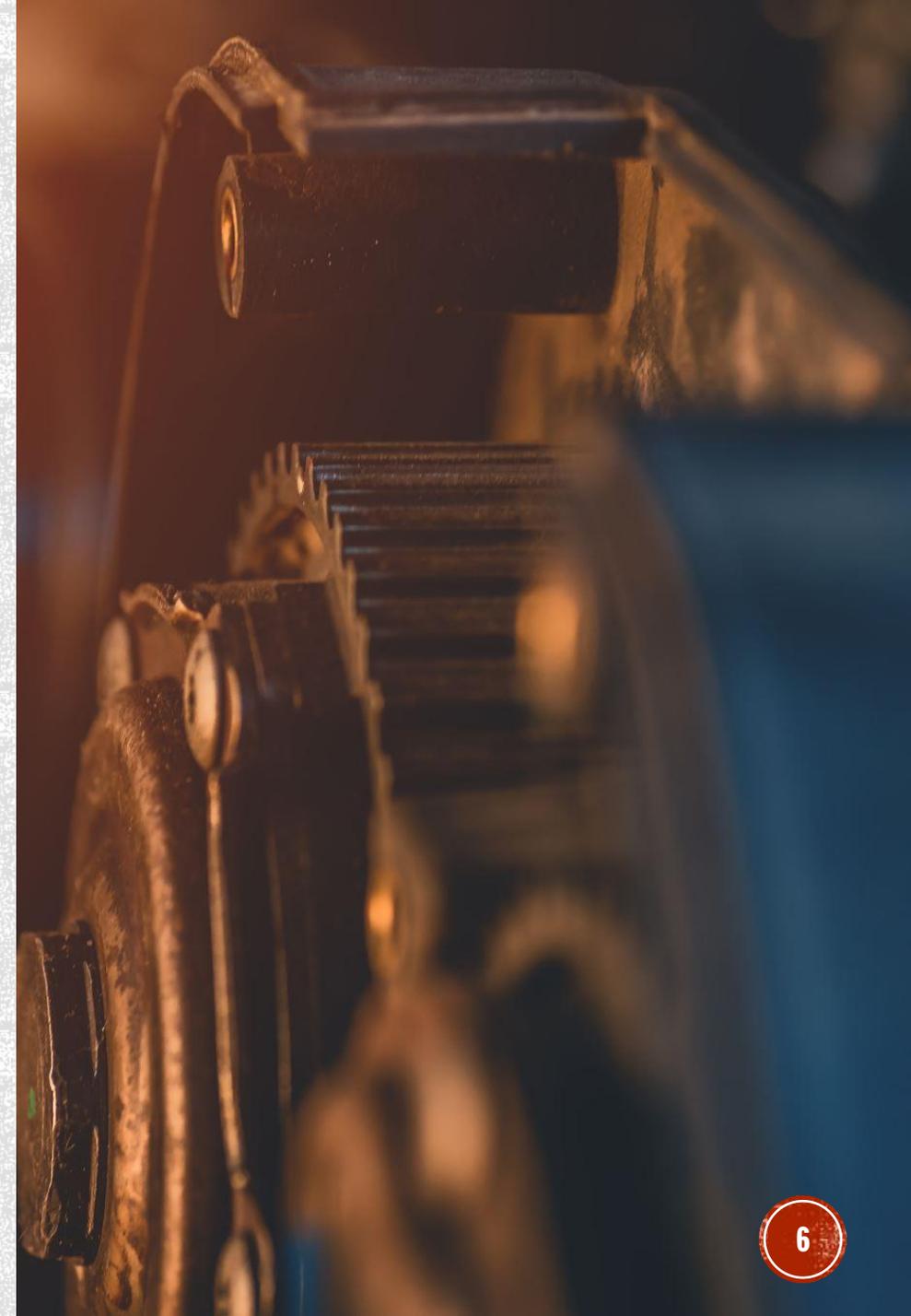
WIRTSCHAFT

- wenn du dich für Geld, Konsum und Nachhaltigkeit interessierst,
- wenn du verstehen möchtest, wie Märkte und die Wirtschaft funktionieren.



WIRTSCHAFT

- wenn du wissen möchtest, wie man eine Firma gründet und leitet,
- dann bist du hier richtig!



HAUSWIRTSCHAFT

Mit allen Sinnen lernen: Sehen, riechen, fühlen, schmecken und auch hören.

Am Ende kannst du dein Ergebnis auch noch essen und gemeinsam mit deinen Mitschülern genießen.



HAUSWIRTSCHAFT

Wenn du dich...

- für gesunde Ernährung interessierst,
- gern mit deinen Händen arbeitest,
- gern mal was Neues ausprobieren möchtest,
- wenn du Spaß am Kochen und Backen hast ,
- dich für alle Themen rund um dein eigenes Zuhause interessierst,
- dann bis du hier richtig.



HAUSWIRTSCHAFT

Praktisches Arbeiten in der Küche wird groß geschrieben. Du kannst kreativ sein und neue Gerichte, Speisen und Gebäcke ausprobieren.

Du solltest zuverlässig, teamfähig und aufgeschlossen sein.

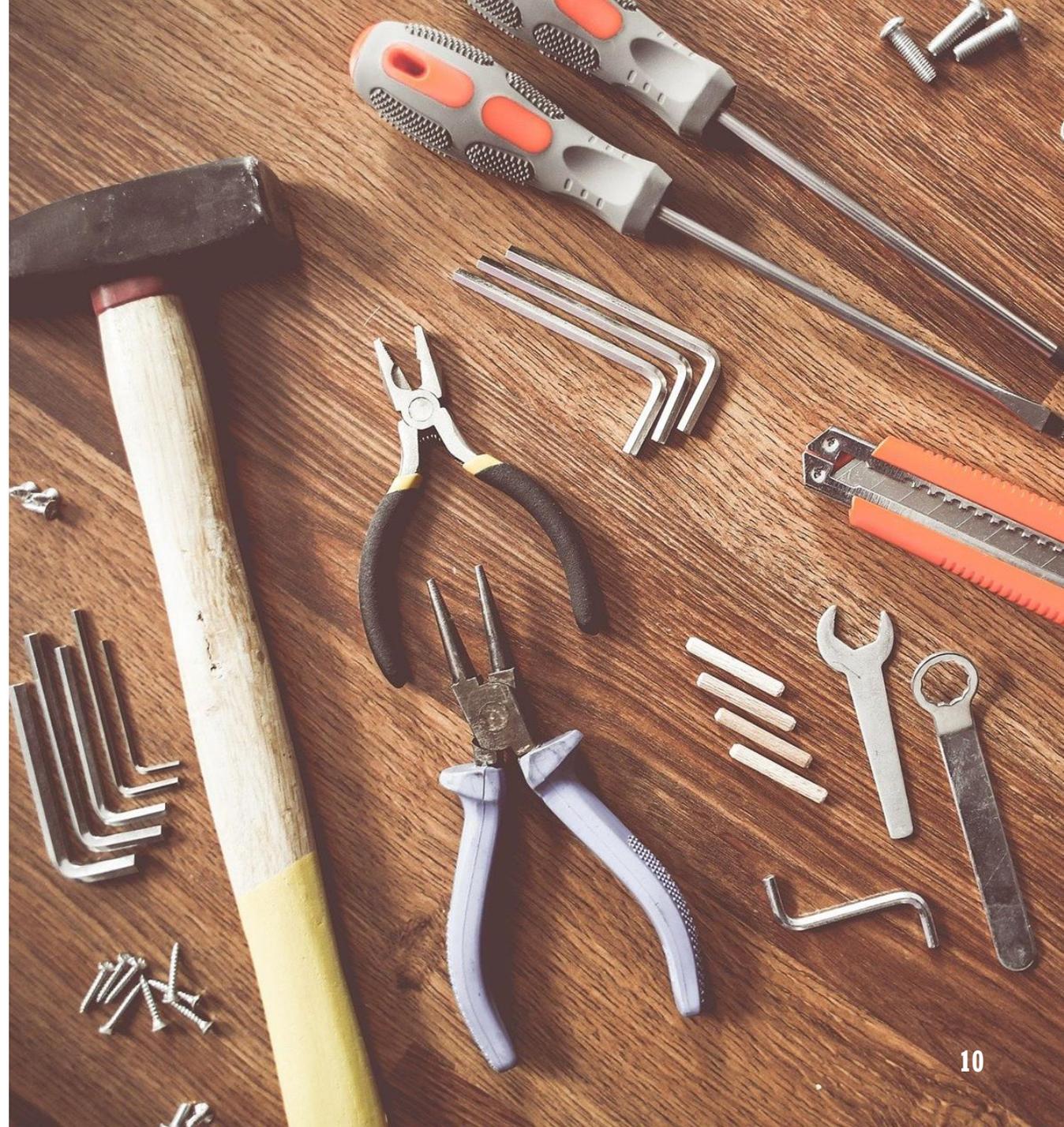
Auch eine Lebensmittelallergie sollte dich nicht abhalten.



TECHNIK

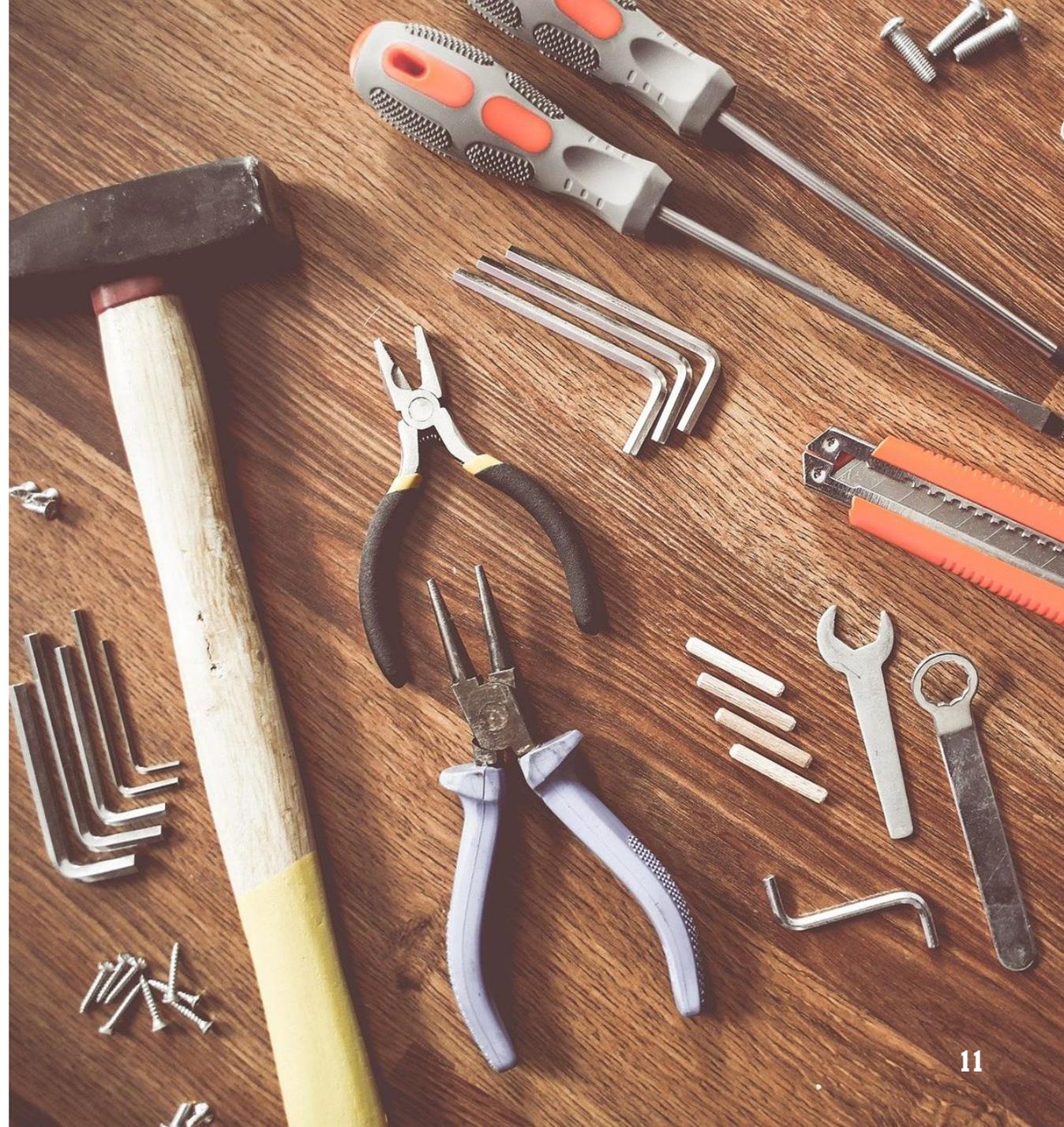
Technik ist für dich die **richtige** Wahl, wenn...

- dir das Arbeiten im Technikraum schon in der 5. oder 6. Klasse Spaß gemacht hat.
- du gerne praktisch arbeitest.
- du später vielleicht in einem handwerklichen Beruf arbeiten möchtest.
- du zu Hause bei handwerklichen Dingen mithelfen möchtest.
- du vielleicht in die Oberstufe gehst und dort Technik wählen möchtest!



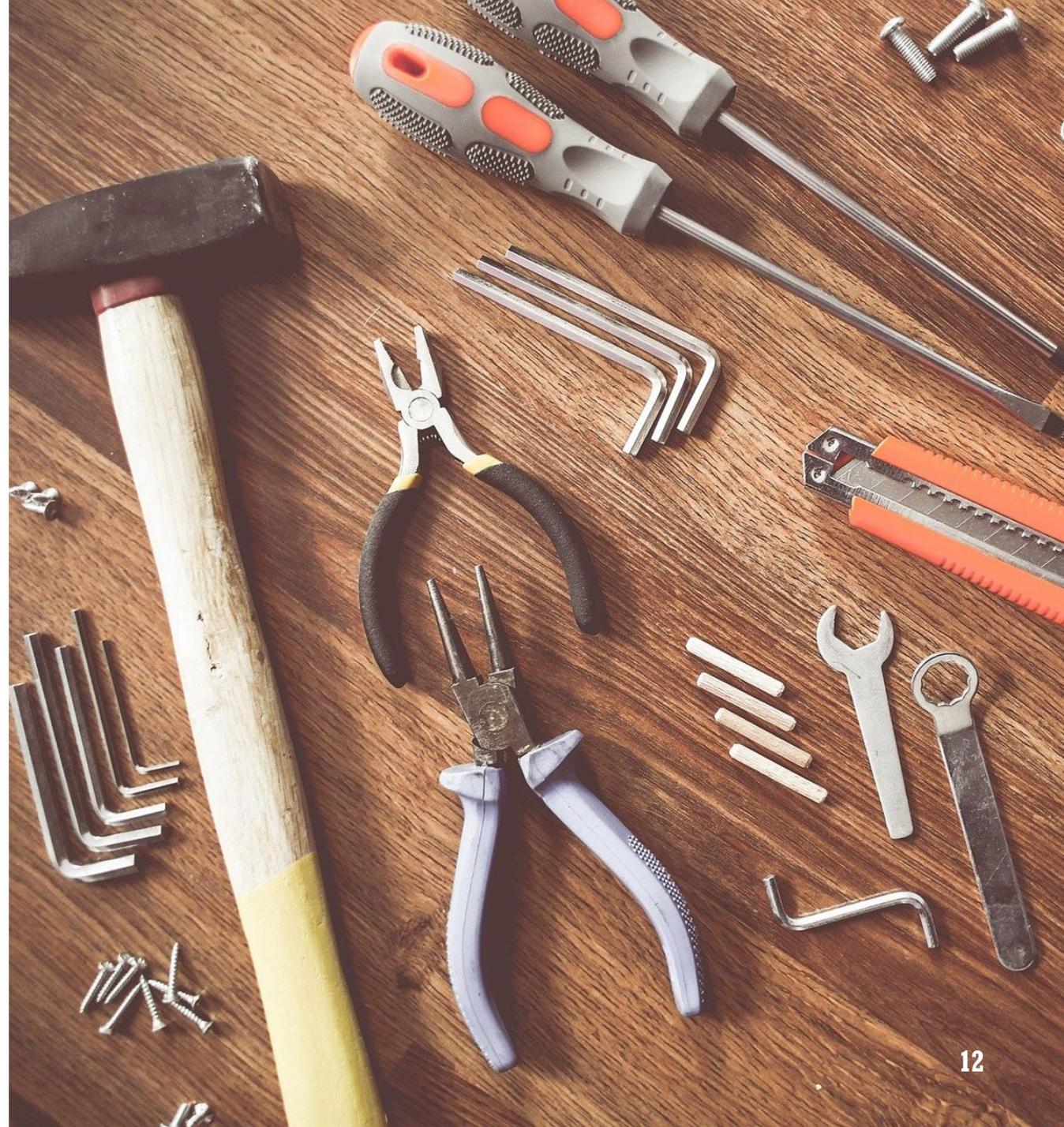
TECHNIK

- ...bietet dir einen vollständig ausgestatteten Werkraum.
- Du arbeitest mit echten Werkzeugen und Maschinen, die auch z.B. in Schreinereien genutzt werden.
- Du arbeitest sehr häufig mit deinen Mitschüler*innen zusammen an Projekten.
- Du erhältst eine sehr gute Berufsvorbereitung für handwerkliche Berufe.



TECHNIK

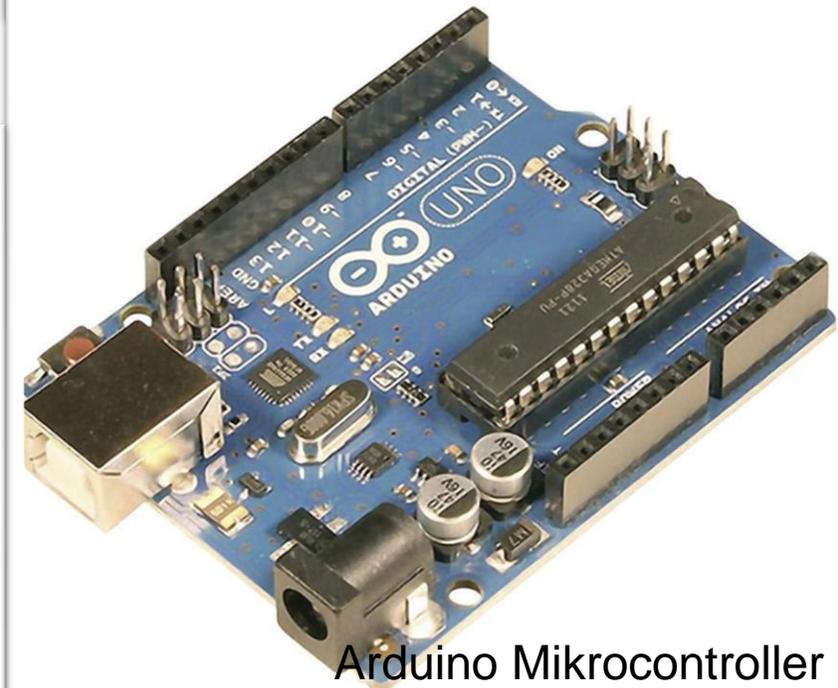
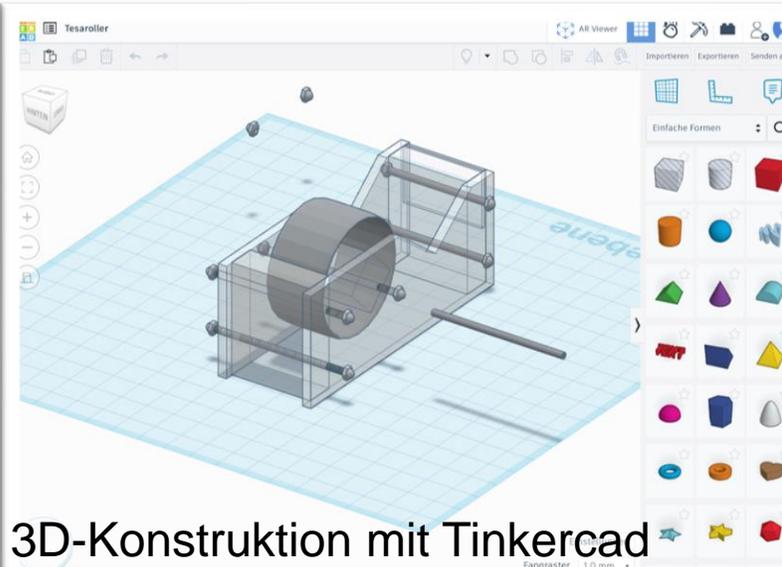
- Du fertigst selbstständig Bauteile und darfst diese mit nach Hause nehmen.
- Du kannst später z.B. erklären, warum sich diese elektrische Lampe mit einem Feuerzeug anzünden und sogar durch Pusten wieder ausmachen lässt!



TECHNIK-ÜBERSICHT

Inhaltsfelder

- Zukunftsgestaltung durch Technik
- Maschinen und Roboter in der Arbeitswelt
- Gebäudetechnik
- Produktionsprozessgestaltung



KONTAKTE (FACHVORSITZE)

- Wirtschaft: Herr Stahl stahl@ebege.de
- Hauswirtschaft: Frau Sidenstein sidenstein@ebege.de
- Technik: Herr Wiegard wiegard@ebege.de