

Vorhaben im Fach WPI - AL Jg. 9 Schwerpunkt Technik	Weitere Informationen
<ul style="list-style-type: none"> • Bauvorhaben 	<ul style="list-style-type: none"> • Planung und Durchführung eines Bauvorhaben • Ablauf der Bauplanung • Dokumentation der Bauphasenentwicklung an einem Bauprojekt (Fotodokumentation, Beschreibung der Bauabschnitte, Befragung der Handwerker, des Architekten, Bauherren ...) • Aufgabenverteilung zwischen Bauherr, Architekt, Gemeinde,... • Bauzeichnungen (Lesen und Entwerfen) • Bauweisen (Fachwerk, Mauerwerk, Fertigbau) • Bauausführung • Bau des Modells eines 1-Familien-Hauses • Entwerfen von Grundrissen • Erkunden von Baustellen • Konstruieren eines Modells • Experimente mit Fachwerk- und Skelettkonstruktionen • Bauen - früher und heute
<ul style="list-style-type: none"> • Antriebstechnik 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Entwicklung von Antrieben • Antrieb von Maschinen durch <ul style="list-style-type: none"> - Muskelkraft - Wasser -und Windkraft - Dampf - Elektro- und Verbrennungsmotoren - Brennstoffzellen • Bau des Modells eines Elektromotors • Beschaffen von Informationen über Antriebe aus früheren Zeiten • Erfassen der grundlegenden Antriebstechniken • Vergleichen verschiedener Antriebsarten Konstruieren eines Antriebsteils

Vorhaben im Fach WPI - AL Jg. 9 Schwerpunkt Hauswirtschaft	Weitere Informationen
<ul style="list-style-type: none"> • Rezeptarbeit und Cateringdienste 	<ul style="list-style-type: none"> • Rezeptanalyse • Planung und Zubereitung von Mahlzeiten • Auswahl von Buffetgeeigneten Rezepten und deren

	<p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herstellung, Aufbau, Dekoration und Präsentation eines Buffets • Erarbeitung von Planung, Zubereitung und Präsentation von Mahlzeiten durch: <ul style="list-style-type: none"> - Kochbücher - Internetrecherche - Erstellung von Rezeptdateien - Gruppenarbeit - Menükartenerstellung • Rezepte im Hinblick auf den Anlass untersuchen • Rezepte unter finanziellen und zeitlichen Aspekten betrachten • Den biologischen Wert von Nahrungsmitteln durch adäquaten Einsatz von Zubereitungstechniken ausnutzen • Logistische Aspekte bei der Planung eines Buffets berücksichtigen • Ein Buffet entsprechend dem Anlass optisch ansprechend aufbauen
<ul style="list-style-type: none"> • Wohnen im Haushalt 	<ul style="list-style-type: none"> • Wohnbedürfnisse • Wohnformen • Wohnwertkriterien • Wohnen in Abhängigkeit vom Lebenszyklus • Wohnfolgeeinrichtungen • Wohnstandorte • Wohnungsfinanzierung • Grundrisse • Funktionsbereiche von Wohnungen • Wohnungseinrichtungen • Wohnungssuche • Erarbeitung von allen wohnrelevanten Aspekten durch <ul style="list-style-type: none"> - Fallstudien - Erkundungen - Planspiele - Fadenstudien - Facharbeiten

	<ul style="list-style-type: none"> • Das Leben in verschiedenen Haushalten erkennen können und beurteilen • Wohnbedürfnisse erkennen und persönliche Leben- bzw. Wohnwünsche ermitteln • Grundrisse lesen • Wohnungsanschaffungen und Einrichtungen planen • Den Wohnungsmarkt erkunden und auf die persönliche Situation hin untersuchen
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung und Gesundheit 	<ul style="list-style-type: none"> • Esssituationen und Ernährungsgewohnheiten • Schönheitsideale/Figurideale • Fehlernährung und Essstörungen (Bulimie, Anorexie, Adipositas) • Möglichkeiten der gesunden Gewichtsreduktion • Diätanalysen und Diätvergleiche • Erarbeitung von spezifischen ernährungsrelevanten Aspekten durch <ul style="list-style-type: none"> - Fallstudien - Filmbeispiele - Referate - Gruppenarbeit - Interviews • Esssituationen und -gewohnheiten reflektieren • Essbiographien/Essgeschichten in ihren Auswirkungen verstehen • Präventive Maßnahmen zu Fehlernährung und Essstörungen kennen lernen • Diätanalysen durchführen und beurteilen