

**Schulinterner Lehrplan
Katharina Henoth Gesamtschule
Sekundarstufe I für das Schuljahr 2021/22**

Wahlpflichtfach: Arbeitslehre – Hauswirtschaft

Oktober 2021

Inhaltsverzeichnis

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit	3
2 Entscheidungen zum Unterricht.....	5
2.1 Unterrichtsvorhaben	5
<i>Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben</i>	<i>6</i>
2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit	21
2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	22
2.4 Lehr- und Lernmittel.....	27
3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen	29
4 Qualitätssicherung und Evaluation	31
5 Anhang	32

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Im Einzelnen sieht die Verteilung der Fächer im Wahlpflichtband auf die Jahrgangsstufen wie folgt aus:

Jgst./Fächer	Hauswirtschaft		Technik
7	3 Std.		3 Std.
8	3 Std.	oder	3 Std.
9	2 Std.	oder	2 Std.
10	2 Std.	oder	2 Std.

Im 7. Jahrgang werden Technik und Hauswirtschaft 3-stündig unterrichtet. Es müssen im Wahlpflichtbereich Arbeitslehre 4 Klassenarbeiten bzw praktische Arbeiten geschrieben/angefertigt/gekocht werden: in einem Halbjahr jeweils 2 . Es wird am Ende des Halbjahres eine Lernbereichsnote erteilt. Am Ende der Klasse 7 wählen die Schüler und Schülerinnen ihren Schwerpunkt AH oder AT.

Insgesamt umfasst die Teilkonferenz Hauswirtschaft der Fachkonferenz Arbeitslehre 2021/22 fünf Lehrkräfte, von denen eine den Zertifikatskurs für Hauswirtschaft besucht hat und eine Kollegin Dipl. Ökotrophologie studiert hat . Um die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung zu unterstützen, werden ausgearbeitete Unterrichtsreihen und Materialien untereinander ausgetauscht oder gemeinsam erarbeitet.

Für die Durchführung des Unterrichts im Fach Hauswirtschaft/Wirtschaft sind zwei Lehrküchen mit jeweils vier vollständig ausgestatteten Kochkojen mit Arbeitsplätzen für jeweils vier Schülerinnen und Schüler. Dadurch bedingt findet der Wahlpflichtunterricht HW in einer Kursgröße von bis zu 16 Schülerinnen und Schülern statt. In jeder Lehrküche stehen Klassensätze mit Schulbüchern zur Verfügung. Bei größeren Gruppen kann der praktische Unterricht nur eingeschränkt stattfinden.

Die Jahrgänge 7 - 10 sind 6-zügig. In allen Jahrgängen gibt es zwei Inklusionsklassen mit etwa 4 Schülerinnen und Schülern, die Förderbedarf im Bereich Lernen haben.

In den halbjährlichen Förderkonferenzen werden die Förderpläne individuell erstellt, geprüft und angepasst. Schülerinnen und Schüler aus den Vorbereitungsklassen nehmen ungeachtet ihrer Sprachkenntnisse am WP1 HW Unterricht teil und erhalten neben dem Regelunterricht eine zusätzliche Sprachförderung.

Die Teilfachkonferenz WP-Arbeitslehre-Hauswirtschaft hat sich unter anderem das Ziel gesetzt, die Schüler und Schülerinnen vertiefend auf ihr Leben als junge Erwachsene mit eigenem Haushalt, als zukünftige Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen, aber auch als Selbstständige vorzubereiten. Am Infotag präsentieren die jeweiligen FachlehrerInnen das Fach vor interessierten Eltern und SchülerInnen. Sollte der Infotag virtuell stattfinden wird online ein Info Padlet mit dem Titel: "Hauswirtschaft ist nicht nur kochen" präsentiert.

Die Schulbücher stehen den Kursen in beiden Lehrküchen zur Verfügung. In Phasen des Distanzlernens ergibt sich daraus das Problem, dass Alternativen zum Einsatz der Schulbücher gefunden werden müssen.

2 Entscheidungen zum Unterricht

2.1 Unterrichtsvorhaben

Die Darstellung der Unterrichtsvorhaben im schulinternen Lehrplan besitzt den Anspruch, die im Kernlehrplan angeführten Kompetenzen abzudecken. Dies entspricht der Verpflichtung jeder Lehrkraft, alle Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans bei den Lernenden auszubilden und zu entwickeln.

Im „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1.1) wird die für alle Lehrerinnen und Lehrer gemäß Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Das Übersichtsraster dient dazu, den Kolleginnen und Kollegen einen schnellen Überblick über die Zuordnung der Unterrichtsvorhaben zu den einzelnen Jahrgangsstufen sowie den im Kernlehrplan genannten Kompetenzen, Inhaltsfeldern und inhaltlichen Schwerpunkten zu verschaffen. Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann. Um Spielraum für Vertiefungen, besondere Schülerinteressen, aktuelle Themen bzw. die Erfordernisse anderer besonderer Ereignisse (z.B. Praktika, Klassenfahrten o.ä.) zu erhalten, wurden im Rahmen dieses schulinternen Lehrplans nur ca. 30 Wochen der Bruttounterrichtszeit verplant.

Der Fachkonferenzbeschluss zum „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ zur Gewährleistung soll vergleichbarer Standards sowie zur Absicherung von Lerngruppenübertritten und Lehrkraftwechseln für alle Mitglieder der Fachkonferenz Bindekraft entfalten. Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bezüglich der konkretisierten Unterrichtsvorhaben sind im Rahmen der pädagogischen Freiheit der Lehrkräfte jederzeit möglich. Sicherzustellen bleibt allerdings auch hier, dass im Rahmen der Umsetzung der Unterrichtsvorhaben insgesamt alle Sach- und Urteilskompetenzen des Kernlehrplans Berücksichtigung finden.

Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben

7. Jahrgang

Themen 7 Zeitbedarf	Inhaltliche Schwerpunkte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
Die Küche – ein Arbeitsplatz für Profis IF4, IF 2 10 Std.	Arbeitsbereiche, sinnvolle Einrichtung und Arbeitsmittel in einer Küche	benennen der Arbeitsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche erkennen der Ordnung in der Lehrküche	starke Seiten 6/7 Wahlpflicht Arbeitslehre S. 10,11 Erkundung der Arbeitsbereiche in der Lehrküche
	Gefahrenquellen Vermeidungsstrategien Verhalten bei Notfällen	benennen von Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsstrategien erklären richtiges Verhalten in Notfällen	starke Seiten 6/7 Wahlpflicht Arbeitslehre S. 14,15 SchmExperten in der Lernküche AB „Sicher in der Küche“
	Persönliche Hygiene Lebensmittelhygiene Hygiene am Arbeitsplatz	erläutern von Maßnahmen zur persönlichen Hygiene erklären von Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene und Hygiene am Arbeitsplatz	starke Seiten 6/7 Wahlpflicht Arbeitslehre S. 12,13 oder Gruppenpuzzle aus SchmExperten in der Lernküche in der Lernküche AB S. 54-59 starke Seiten Hauswirtschaft S. 14,15 oder
	Arbeitsschritte beim Spülen von Hand sparsamer Einsatz von Geschirrspülmittel (und Wasser)	entscheiden über die Reihenfolge beim von Arbeitsschritten beim Spülen entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen	starke Seiten 6/7 Wahlpflicht Arbeitslehre S. 26/27 Küchen-Experiment zum Einsatz von Geschirrspülmittel
	Wasser energie- und zeitsparend zum Kochen bringen	entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen	SchmExperten in der Lernküche Kap. 2: Küchen-Experiment „Wie kocht Wasser am schnellsten?“

Themen 7 Zeitbedarf	Inhaltliche Schwerpunkte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
	Eistee zubereiten	zubereiten und geschmackliche Bewertung von Eistee	Rezept „Cooler Eistee“
Du bist, was du isst IF1, 6 Std.	Nährstoffe und ihre Aufgaben und Energiebedarf	entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3)	starke Seiten 6/7 Wahlpflicht Arbeitslehre S. 36/37, S. 38/39
	Ernährungspyramide	bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische Qualität (UK)	starke Seiten 6/7 Wahlpflicht Arbeitslehre S. 40/41
	Pyramidenfrühstück	Bewerten Beispiel-Frühstücke nach den Kriterien der Ernährungspyramide	starke Seiten 6/7 Wahlpflicht Arbeitslehre S. 40/43
Vorbereitungstechniken IF 4, IF 3 16 Std.	waschen, putzen, schälen	beschreiben einfache Prozesse der Speisebearbeitung	starke Seiten Hauswirtschaft S. 20,21
	Schneidtechniken – sicheres Schneiden	entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten	starke Seiten 6/7 Wahlpflicht Arbeitslehre S. 22,23 AB SchmExperten in der Lernküche S. 63 starke Seiten Hauswirtschaft S. 18,19 AB SchmExperten in der Lernküche S. 63
	Einrichten eines Arbeitsplatzes	erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen	starke Seiten 6/7 Wahlpflicht Arbeitslehre S. 11 AB SchmExperten in der Lernküche starke Seiten Hauswirtschaft S. 16,17 Arbeitsplatz einrichten f. Obstsalat / Wraps
	Rezeptbeispiele: Zubereitung verschiedener Frühstücksbeispiele	be- und verarbeiten Lebensmittel entscheiden sich begründet für Komponenten des Frühstücks (saisonal, Pyramidenbausteine)	Müsli, Schulsack, Brotspieße

Themen 7 Zeitbedarf	Inhaltliche Schwerpunkte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
	oder Wraps	bereiten einen Wrap zu	AB SchmExperten in der Lernküche S. 60
	Zerkleinerungstechniken	entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel bereiten eine Apfel-Möhren-Rohkost zu	Arbeitsbuch Hauswirtschaft (Rezept S. 24)
	Mischtechniken	entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel bereiten einen Früchtequark mit Sahne zu	Arbeitsbuch Hauswirtschaft starke Seiten Hauswirtschaft Rezept aus Die Küchenkartei
Haushalt und Wirtschaften 4 Std.	Einkauf im Supermarkt	beschreiben Verkaufsstrategien der Supermärkte und entwickeln Strategien für Verbraucher	Arbeitsbuch Hauswirtschaft S. 129 ff Grundwissen Hauswirtschaft S. 83 ff
Garmethoden I IF 3, IF 4 9 Std.	Backen: Der Backofen beim Elektroherd Messen und Wiegen	erläutern die sichere Handhabung und Funktion des Backofens bereiten überbackenen Toast zu begründen, weshalb sie welches Gerät zum Messen oder Wiegen benutzen	Grundwissen Hauswirtschaft S. 56 – 60 Grundwissen Hauswirtschaft S. 78 – 82

Themen 7 Zeitbedarf	Inhaltliche Schwerpunkte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
	Muffins backen Die Teetafel vor den Weihnachtsferien	beschreiben den Aufbau eines Rezeptes stellen eine Rührmasse her und backen Muffins backen von Keksen aus Mürbeteig planen und realisieren eine Weihnachtsfeier mit einer feierlichen Essatmosphäre	AB: Kekse aus Mürbeteig
Elektroherd 3 Std.	Den Elektroherd bedienen	erläutern die Funktion des Elektroherdes, bedienen den Elektroherd sachgerecht und entscheiden sich begründet für den Einsatz passenden Töpfen	Grundwissen Hauswirtschaft S. 34 ff
Garmethoden II 6 Std. IF 1, IF 4, IF 3	Gemüse – auch im Winter frisch auf den Tisch kochen und dünsten	begründen saisonale Auswahl von Gemüse beschreiben, wie sich Gemüse beim Garen sensorisch verändert entscheiden sich für eine Zubereitungsmethode	SchmExperten in der Lernküche Kapitel 3
Kaufen vs. selber machen IF 1 6 Std.	Milchreis kaufen oder selber machen? quellen lassen	recherchieren Preise im Supermarkt, bereiten Milchreis (aus Convenience-Produkt und konventionell) zu und protokollieren den Zeitaufwand bewerten vergleichend Speisen nach den Kriterien Geschmack, Zeitaufwand für die Herstellung und Preis	Arbeitsblätter: Hauswirtschaft – Unterrichtshilfen für Theorie und Praxis

8. Jahrgang

Themen 8 Zeitbedarf	Inhaltliche Schwerpunkte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
Arbeitsplatz Küche <i>6 Std.</i>	Sauber, sicher, ordentlich arbeiten	<p>erläutern von Maßnahmen zur persönlichen Hygiene</p> <p>erklären von Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene und Hygiene am Arbeitsplatz</p> <p>nennen Regeln zur Arbeitssicherheit</p> <p>beschreiben die Ordnung in der Lehrküche und deren Sinn im Hinblick auf zeiteffizientes Arbeiten</p>	„Tatort Schulküche“ - Spurensuche Gefahrenquellen
	Spültechniken vergleichen	<p>Vergleichen Spültechniken nach den Kriterien „ressourcensparend“, „Kosten“, „Zeit“</p> <p>entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen</p>	starke Seiten Hauswirtschaft S. 22,23
Elektroherd <i>4 Std.</i>	Den Elektroherd bedienen	bedienen den Elektroherd sicher und sachgerecht	Grundwissen Hauswirtschaft S. 34 ff
Garmethoden IF 4 <i>6 Std.</i>	Garmethoden im Überblick	<p>ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu</p> <p>beurteilen die Garmethoden hinsichtlich der Erhaltung der Nährstoffe</p> <p>erläutern Rezepte und beschreiben einfache Prozesse der Speisenbearbeitung</p> <p>beurteilen Verarbeitungsprozesse hinsichtlich der</p>	starke Seiten Hauswirtschaft S. 28-29 Kartoffelgerichte

Themen 8 Zeitbedarf	Inhaltliche Schwerpunkte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
		Qualität der Arbeitsergebnisse	
Garmethoden III IF 4 2 Std.	Gartechnik Braten Rezeptbeispiel: Zucchini-Frittata	erläutern die Gartechnik Braten und wenden diese in der Praxis sachgerecht an präsentieren Tipps zum Braten, Merkmale verschiedener Bratpfannen und Fette, die zum Braten geeignet sind	Aufbauwissen Hauswirtschaft S. 69 ff
Lebensmittelkennzeichnung 6 Std.	Lebensmittelkennzeichnung	beschreiben die vorgeschriebenen Angaben der Lebensmittelkennzeichnung erstellen ein Etikett zu einer von ihnen zubereiteten Speise	Arbeitsbuch Hauswirtschaft S. 134-135 / starke Seiten Hauswirtschaft S. 132
Berufsorientierung 10 Std.	Berufe rund um Hauswirtschaft	erläutern Berufe hinsichtlich Tätigkeiten, Arbeitsorten, Anforderungen und Vergütung führen an praktischen Beispielsituationen oder Aufgaben berufstypische Tätigkeiten aus und präsentieren diese	Berufe-Bingo Stationenlernen: Beruf aus dem Feld „Nahrungsgewerbe und damit in Zusammenhang stehende Dienstleistungen und Verkauf“
Vorratshaltung 6 Std.	Coole Sache – Kühlschrank und Tiefkühler		
Reste-Küche 10 Std.	kreative Reste-Küche	präsentieren das Problem der Lebensmittelverschwendung (Ausmaß, „Gründe“ und ökologische und ökonomische Folgen) auf Plakaten entwickeln Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen	Broschüren: aid: Muss das sein? Lebensmittel auf dem Müll Materialien BMEL der Kampagne „Zu gut für die Tonne“

Themen 8 Zeitbedarf	Inhaltliche Schwerpunkte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
		präsentieren Rezepte zum Thema Reste-Küche	
Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt IF 7 6 Std.	Upcycling	erstellen ein textiles Produkt aus Altkleidern wenden Grundtechniken zum Ausbessern von Kleidung an	
(Online-) Ökonomie IF 9 8 Std.	Warentest	Planen einen Warentest und führen diesen durch evt. Besuch der Verbraucherzentrale	starke Seiten Hauswirtschaft S. 114-115 Schülerwarentest mit Lebensmitteln
Reinigung und Pflege des Haushalts 2 Std.	Reinigung der Schulküche: Nach Plan im Team arbeiten	beschreiben die Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten	starke Seiten Hauswirtschaft S. 44 ff

9. Jahrgang

Themen 9 Zeitbedarf	Inhalte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
Reinigung und Pflege des Haushalts <i>12 Std.</i>	Reinigen von Textilien: vorsortieren der Wäsche Pfllegesymbole Waschgänge Waschmittel Handwäsche	Arbeitsplanung und Organisation im Hinblick auf reibungslosen Ablauf entscheiden sich für Ressourcen schonendes Waschen durchführen von Handwäsche	30 x 90 Minuten Hauswirtschaft S. 22ff Arbeitsblatt: „Viel hilft viel?!“ Broschüre „Umweltbewusst waschen“
Äpfel aus dem Schulgarten – lange lecker durch Konservierung <i>12 Std.</i>	Konservierungsmethoden Regeln beim Konservieren Vor- und Nachteile der Methoden Anwendungsbeispiele	Be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1) Entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6) Analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)	Recherche Konservierungsmethoden und Rezepte: Internet, Kochbücher
Teiglockerung <i>12 Std.</i>	Unterscheiden verschiedene Teiglockerungsverfahren Entscheidungen treffen für eine Abwandlung eines Grundrezeptes	Analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Prozesse (SK 5) Überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9) Beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen dar-	Versuche zur Wirkung von Backpulver und Hefe – Arbeitsblätter und Material zur Durchführung der Versuche

Themen 9 Zeitbedarf	Inhalte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
		<p>auf bezogenen Handelns (UK 5) Entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6) Planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7)</p>	
<p>Berufe rund um Hauswirtschaft</p> <p>9 Std.</p>	<p>Berufsorientierung</p>	<p>beschreiben Berufe ordnen diese Tätigkeitsschwerpunkten zu</p> <p>vergleichen die Beschreibungen mit ihren Stärken</p>	<p>Hauswirtschaft für Fortgeschrittene S. 143 ff starke Seiten Hauswirtschaft S. 164,165</p>
<p>Kräuter</p> <p>21 Std.</p>	<p>Informationen zu Küchenkräutern und ihrer Verwendung recherchieren Produkte erstellen, die im Schulgarten eingepflanzt werden Zubereitung und Speisen geschmacklich bewerten</p>	<p>Systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1) Recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) Präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15) Beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1) Entscheiden sich in komplexen, fachlich geprägten Situationen begründet für</p>	<p>Material des aid zu Kräutern Unterrichtsgang: Karlsruhgarten der Biologischen Station</p>

Themen 9 Zeitbedarf	Inhalte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
		<p>Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)</p> <p>Be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1)</p> <p>Planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)</p>	
<p>Milch</p> <p>15 Std.</p>	<p>Milchsorten untersuchen Informationen aus einem Film zur Bearbeitung von Rohmilch in der Molkerei analysieren und systematisieren Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene erläutern Bedeutung der wichtigsten Milch Inhaltsstoffe beschreiben</p>	<p>Systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1)</p> <p>Erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen (SK 4)</p> <p>Entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3)</p> <p>Analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8)</p> <p>Be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1)</p>	
<p>Verbraucherrecht</p> <p>9 Std.</p>	<p>Taschengeldparagraph Kaufverträge Garantie Gewährleistung Reklamation</p>	<p>Beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5)</p> <p>Beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren</p>	<p>Unterrichtsreihe der Verbraucherzentrale</p>

Themen 9 Zeitbedarf	Inhalte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
		vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1) Analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3)	

10. Jahrgang

Themen 10 Zeitbedarf	Inhalte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
Essen- aber sicher 9 Std.	persönliche Hygiene, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene Schadstoffe in Lebensmitteln	erläutern Ursachen, Infektionsketten und Maßnahmen zur Vermeidung von Salmonellenerkrankungen erläutern, welche Schadstoffe in Lebensmitteln vorkommen können und wie sachgerecht mit den gesundheitlichen Risiken zu verfahren ist	Unterrichtseinheit Salmonellen von www.talkingfood.de Broschüre: Essen – aber sicher!
Äpfel aus dem Schulgar- ten – lange lecker durch Konservierung 6 Std.	Konservieren von Äpfeln aus dem Schulgarten zum Verkauf am Infotag	Arbeitsplanung und Organisation im Hinblick auf reibungslosen Ablauf	Material zur Herstellung von Apfelmus
Ausgewogene Ernährung 15 Std.	Ernährungspyramide: Hauptnährstoffe in den Le- bensmittelgruppen Essen planen mit der Er- nährungspyramide Nährstoffe und ihre Aufga- ben Verdauung	Entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragen-relevant- e Informationen und setzen diese zuein- ander in Beziehung (MK 2) Analysieren und interpretieren mit Hilfe- stellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8) Überprüfen vorgegebene Fragestellun- gen und eigene Vermutungen mittels Ex- perimenten, Erkundungen und Befragun- gen (MK 9)	

Themen 10 Zeitbedarf	Inhalte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
		<p>Entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12)</p> <p>Beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1)</p> <p>Beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5)</p> <p>Entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6)</p> <p>Planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7)</p>	
<p>Wohnen</p> <p>12 Std.</p>	<p>Wohnbedürfnisse</p> <p>Lage, Größe, Kosten</p> <p>Wohnungssuche</p> <p>Abkürzungen bei Annoncen</p> <p>Wohnungsgrundrisse</p> <p>Mietvertrag</p>	<p>Analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexe diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7)</p> <p>Identifizieren unterschiedlicher Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9)</p>	

Themen 10 Zeitbedarf	Inhalte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
		<p>Beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1)</p> <p>Beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5)</p> <p>Entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6)</p> <p>Nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6)</p> <p>Analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3)</p>	
<p>Lieber ökologisch oder konventionell?</p> <p><i>15 Std</i></p>	<p>Unterschiede ökologischer und konventioneller Landwirtschaft bezüglich:</p> <p>Einsatz von Dünger</p> <p>Einsatz von Pflanzenschutzmitteln</p> <p>Bodenbearbeitung</p> <p>Tierhaltung</p>	<p>vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Nahrungsmittel</p> <p>beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie</p>	<p>starke Seiten Hauswirtschaft S. 128-129</p> <p>Broschüre: Bio-Lebensmittel - Fragen und Antworten</p> <p>Unterrichtsgänge: Eierproduktion vgl. konventioneller Bauernhof (Bodenhaltung) – Biobauernhof (Freilandhaltung in mobilen Ställen)</p>
<p>Fastfood</p>	<p>Fastfood-Gerichte</p> <p>Fast cooking</p>	<p>bewerten Fastfood-Gerichte an Hand der Ernährungspyramide</p>	<p>Food/News, Kapitel 4: Wenn der große Hunger kommt</p>

Themen 10 Zeitbedarf	Inhalte	konkretisierte Kompetenzerwartungen	Materialvorschläge
9 Std.		<p>entwickeln ausgewogenere Alternativen für das Essen außer Haus</p> <p>erläutern „Fast Cooking“</p> <p>präsentieren ihre Ergebnisse auf einem Plakat und bereiten ein Beispiel für „Fast Cooking“ zu</p>	BzgA Broschüre „Gut drauf“ #3 starke Seiten Hauswirtschaft S. 118-119
Plastikmüll – ein Problem? 12 Std.	<p>Plastikabfall – ein ökologisches Problem</p> <p>Plastikabfall vermeiden oder recyceln</p>	<p>beschreiben die Umweltproblematik, die aus dem Konsum von Plastikgütern entstanden ist</p> <p>entwickeln individuelle Handlungsalternativen für den privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Aspekte</p>	<p>Filme: Quarks und Caspers: Müll – 7 Dinge, die Sie sollten Ein Leben ohne Plastik Haushaltscheck: Plastik</p> <p>Plastik – billiger Stoff, hoher Preis</p>
Zusammen feiern 12 Std.	<p>planen: Einladung Dekoration Einkauf Vorbereitung Durchführung Aufräumen</p>	<p>systematisieren der Planung eines Festes</p>	<p>30 x 90 Minuten Hauswirtschaft S. 35 ff (starke Seiten Hauswirtschaft S. 64-65)</p>

2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

Da überfachlichen Grundsätze auch Gegenstand der Qualitätsanalyse sind, wurden von der Fachkonferenz Hauswirtschaft die folgenden überfachlichen und fachspezifischen Grundsätze beschlossen.

Überfachliche Grundsätze:

- 1.) Geeignete Problemstellungen zeichnen die Ziele des Unterrichts vor und bestimmen die Struktur der Lernprozesse.
- 2.) Inhalt und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der Schüler/innen.
- 3.) Die Unterrichtsgestaltung ist auf die Ziele und Inhalte abgestimmt.
- 4.) Medien und Arbeitsmittel sind schülernah gewählt.
- 5.) Die Schüler/innen erreichen einen Lernzuwachs.
- 6.) Der Unterricht fördert eine aktive Teilnahme der Schüler/innen.
- 7.) Der Unterricht fördert die Zusammenarbeit zwischen den Schülern/innen und bietet ihnen Möglichkeiten zu eigenen Lösungen.
- 8.) Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Lernwege der einzelnen Schüler/innen.
- 9.) Die Schüler/innen erhalten Gelegenheit zu selbstständiger Arbeit und werden dabei unterstützt.
- 10.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Partner- bzw. Gruppenarbeit.
- 11.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Arbeit im Plenum.
- 12.) Die Lernumgebung ist vorbereitet; der Ordnungsrahmen wird eingehalten.
- 13.) Die Lehr- und Lernzeit wird intensiv für Unterrichtszwecke genutzt.
- 14.) Es herrscht ein positives pädagogisches Klima im Unterricht.

Fachliche Grundsätze:

- 15.) Der Unterricht unterliegt der Wissenschaftsorientierung und ist dementsprechend eng verzahnt mit seinen Bezugswissenschaften Haushalts- und Ernährungswissenschaft sowie Verbraucherbildung.
- 16.) Der Unterricht fördert vernetzendes Denken und muss deshalb phasenweise fächer- und lernbereichsübergreifend ggf. auch projektartig angelegt sein.
- 17.) Der Unterricht ist schülerorientiert und knüpft an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten an.
- 18.) Der Unterricht ist problemorientiert und soll von realen Problemen ausgehen („Gesellschaftsorientierung“).
- 19.) Der Unterricht folgt dem Prinzip der Exemplarizität und soll ermöglichen, Strukturen und Gesetzmäßigkeiten in den ausgewählten Problemen zu erkennen.
- 20.) Der Unterricht ist anschaulich sowie gegenwarts- und zukunftsorientiert und gewinnt dadurch für die Schülerinnen und Schüler an Bedeutsamkeit.
- 21.) Der Unterricht ist handlungsorientiert und beinhaltet reale Begegnung sowohl an in- ners als auch an außerschulischen Lernorten.

2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Leistungskonzept für das Wahlpflichtfach Arbeitslehre – Teilbereich: Hauswirtschaft

1. Allgemeine Grundsätze der Leistungsbewertung

1.1 Allgemeine Grundsätze der Leistungsbewertung in der Sek I

Die rechtlich verbindlichen Grundsätze der Leistungsbewertung sind im Schulgesetz für das Land Nordrhein-Westfalen (Schulgesetz NRW - SchulG § 48) und in der Ausbildungs- und Prüfungsordnung für die Sekundarstufe I (§ 6 APO - SI) dargestellt. Bei der Leistungsbewertung sind die von den Schülern und Schülerinnen erbrachten Leistungen in den Beurteilungsbereichen "Schriftliche Arbeiten (Klassenarbeiten)" und "Sonstige Leistungen im Unterricht" zu berücksichtigen.

1.1.2 Leistungsbewertung von zieldifferent unterrichteten Schülerinnen und Schülern

Schülerinnen und Schüler mit Bedarf an der sonderpädagogischer Unterstützung in den zieldifferenten Bildungsgängen Lernen und Geistige Entwicklung werden auf der Grundlage der im individuellen Förderplan festgelegten Lernziele beurteilt. Die Leistungsbewertung erstreckt sich in beschriebener Form auf die Ergebnisse des Lernens sowie die individuellen Anstrengungen und Lernfortschritte.

1.1.3 Allgemeine didaktische Regelungen im Fach/Kernlehrplan...

Überprüfungen schriftlicher, mündlicher und praktischer Arbeit sollen die im Lehrplan ausgewiesenen Kompetenzbereiche ("Sachkompetenz", "Methoden- und Verfahrenskompetenz", "Urteils- und Entscheidungskompetenz" und "Handlungskompetenz") angemessen berücksichtigen.

Die Gesamtnote setzt sich aus den schriftlichen Leistungsüberprüfungen und der sonstigen Mitarbeit zusammen. Dabei überwiegt der Anteil der sonstigen Mitarbeit, um dem fachpraktischen Anteil des Faches Rechnung zu tragen.

Die Grundsätze der Leistungsfeststellung werden den Schülerinnen und Schülern (zum Schuljahresbeginn) transparent gemacht und erläutert.

2. Grundsätze zur schriftlichen Leistungsüberprüfung

2.1 Grundsätze zur schriftlichen Leistungsüberprüfung in der Sek I

Schriftliche (Klassenarbeiten) dienen der schriftlichen Überprüfung von Kompetenzen und Arbeitsweisen. Die Schülerinnen und Schüler müssen mit den Überprüfungsformen, die für die schriftlichen Arbeiten eingesetzt werden, vertraut sein und rechtzeitig sowie hinreichend Gelegenheit zur Anwendung gehabt haben.

Sprachliche Fehler in schriftlichen Arbeiten werden korrigiert, um den richtigen Gebrauch der deutschen Sprache zu fördern. Lt. APO - SI müssen häufige Verstöße gegen die sprachliche Richtigkeit bei der Festlegung der Note angemessen berücksichtigt werden. Dabei sind insbesondere das Alter, der Ausbildungsstand und die Muttersprache der Schüler zu beachten.

3. Schriftliche Arbeiten

3.1 Schriftliche Arbeiten in der Sek I

Geeignete Aufgabenformen (siehe Kapitel 3 des Kernlehrplans) sind: Darstellungs- und Dokumentationsaufgaben, Entscheidungs- und Bewertungsaufgaben, Gestaltungs- und Konstruktionsaufgaben, Analyse- und Parameteraufgaben, Optimierungsaufgaben

4. Bewertung von Tests bzw. Klassenarbeiten

4.1 Bewertung von schriftlichen Arbeiten in der Sek I

4.1.1 Grundsätze der Leistungsbewertung und Rückmeldung

Prozentuale Verteilung von Punkten bei Klassenarbeiten mit Punktvergabe	
Note	WP AH
sehr gut	100 – 90%
gut	89 – 75%
befriedigend	74 – 60%
ausreichend	59 – 45%
mangelhaft	44 – 20%
ungenügend	19 – 0%

Die Rückmeldung über die Bewertung erfolgt bei der Rückgabe und Besprechung der schriftlichen Arbeit.

4.1.2 Verbindliche Absprachen

Im 7. und 8. Jahrgang werden je Halbjahr jeweils einstündige Klassenarbeiten geschrieben. In den Jahrgangsstufen 9 und 10 zwei ein- bis zweistündige Klassenarbeiten.

ten geschrieben. Eine Klassenarbeit pro Schuljahr kann durch eine Projektarbeit oder eine praktische Prüfung ersetzt werden.

4.1.3 Verbindliche Instrumente

Im Bereich "Schriftliche Leistungen" erfolgt die Bewertung durch die Lehrkraft. Individuelle Lern- und Leistungsvoraussetzungen der Schülerinnen und Schüler sollen bei der Bewertung berücksichtigt werden. Im Bereich "Sonstige Mitarbeit" werden daher Eigenbewertung, Bewertung durch Mitschülerinnen und Mitschüler punktuell mit eingesetzt (z. B. Eigenbewertung von Mappen, die mindestens einmal pro Halbjahr überprüft werden; Bewertung der Küchenpraxis durch die Kollegengruppe und die Lehrkraft, alle erwähnten Bewertungsinstrumente bei Referaten)

5. Grundsätze der Leistungsmessung im Bereich „Sonstige Mitarbeit“

5.1 Grundsätze der Leistungsmessung im Bereich „Sonstige Mitarbeit“ in der Sek I

Der Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ erfasst die im Unterrichtsgeschehen durch mündliche, schriftliche und ggf. praktische Beiträge sichtbare Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler. Der Stand der Kompetenzentwicklung im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ wird sowohl durch kontinuierliche Beobachtung während des Schuljahres (Prozess der Kompetenzentwicklung) als auch durch punktuelle Überprüfungen (Stand der Kompetenzentwicklung) festgestellt.

Zum Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ – ggf. auch auf der Grundlage der außerschulischen Vor- und Nachbereitung von Unterricht – zählen u. a.:

- praktische Beiträge zum Unterricht (z. B. Speisen und Gerichte),
- mündliche Beiträge zum Unterricht (z. B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Beiträge zu Diskussionen und Streitgesprächen, Moderation von Gesprächen, Kurzreferate),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z. B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen), und
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven sowie ggf. praktischen Handelns (z. B. Rollenspiel, Befragung und ihre Auswertung, Erkundung, Plakate, Flugblätter, Präsentationen, Verkauf von selbstgemachten Produkten)

5.1.1 Kriterien zur Bewertung von.....Referaten, Portfolios, Tests, Kurzvorträge...

Die Bewertungskriterien für ein Produkt bzw. ein Ergebnis müssen den Schülerinnen und Schülern transparent und klar sein. An der Katharina Henoth Gesamtschule wird dazu ein Tableau zur Bewertung der sonstigen Mitarbeit verwendet. Die folgenden allgemeinen Kriterien gelten sowohl für die mündlichen, praktischen als auch für die schriftlichen Formen:

- Qualität der Beiträge
- Quantität der Beiträge
- Kontinuität der Beiträge

Besonderes Augenmerk ist dabei auf Folgendes zu legen:

- sachliche Richtigkeit
- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Selbstständigkeit im Arbeitsprozess
- Einhaltung gesetzter Fristen
- ordentliches Arbeiten
- Differenziertheit der Reflexion
- Bei Gruppenarbeiten
 - Selbstständige Themenfindung
 - Einbringen in die Arbeit der Gruppe
 - Durchführung fachlicher Arbeitsanteile
 - Kooperation mit dem Lehrenden / Aufnahme von Beratung
 - Evaluation durch die Gruppe

Kriterien für die praktische Form der Leistungsbewertung

-

- Materialbeschaffung (Zutaten, Geräte etc.)
- Sorgfältiger und sachgerechter Umgang mit dem Material
- Einhaltung des Zeitrahmens
- Arbeitsaufteilung in der Gruppe
- Organisation von Arbeitsabläufen
- Organisation der erforderlichen Nacharbeiten
- Verantwortung für Material und Arbeit

Kriterien für die schriftliche Form der Leistungsüberprüfung

- **Arbeitsmappe/Portfolio**
 - *Qualität der Schul- und Hausaufgaben:* umfassend bearbeitet - eigenständig angefertigt - übersichtlich aufbereitet
 - *Vollständigkeit:* Deckblatt passend zum Fach - Trennblätter sind eingefügt – Gliederung – Arbeitsblätter – Seitennummerierung – Quellenangaben
 - *Sauberkeit und Ordnung:* Schrift gut lesbar - Überschriften hervorgehoben - Seitenrand beachtet, Datum - nicht verknickt - frei von Kritzeleien

- *Weitere formale Kriterien:* Pünktlichkeit der Abgabe - Rechtschreibung und Zeichensetzung beachtet

Kriterien für die mündliche Form der Leistungsüberprüfung

- **Kurzvortrag**

- *Inhalt:* Begründete Themenwahl, Hintergrundinformationen, Sachlich richtig, Fach- und Fremdwörter erläutert, Themenprofi, Quellennachweis
- *Vortrag:* Interessant aufbereitet, Sprechweise, laut, langsam, deutlich, frei auf der Grundlage von Notizen, Karteikarten, Vortragspausen mit Zeit für Fragen, Blickkontakt mit den Zuhörern, Körperhaltung und Körpersprache, Medieneinsatz (Tafelbild, Moderationswand, Folie, ...), abgerundeter Schluss, Handout, Zeitrahmen berücksichtigt

Methodenbewusstsein,

Mitarbeit: Qualität nach Anforderungsbereichen...

Fachwissen nach Anforderungsbereichen...

6. Anhang

Bewertungsbögen: Eigenbewertung und Lehrkraftbewertung der Mappe, Bewertungsbogen Küchenpraxis, Tableau zur Bewertung der sonstigen Mitarbeit

2.4 Lehr- und Lernmittel

Appelbaum, Deyerling-Seidel, Effelsberg, Holtkamp, Pallwitz-Krane, Dr. Reichart, Zarth: **starke Seiten Hauswirtschaft**, Ernst Klett Verlag

starke Seiten Wahlpflichtfach Hauswirtschaft/Wirtschaft 6/7, Ausgabe Nordrheinwestfalen 2017, Ernst Klett Verlag

Schlieper: **Arbeitsbuch Hauswirtschaft**, Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik

Rosentreter: **Arbeitsblätter Grundwissen Hauswirtschaft**, Verlag an der Ruhr

Rosentreter: **Arbeitsblätter Aufbauwissen Hauswirtschaft**, Verlag an der Ruhr

Troll, Engelhardt, Pohmann, Schmitz: **Hauswirtschaft für Fortgeschrittene**, Auer Verlag

BzfE (Hrsg.): **SchmExperten in der Lernküche**

BzfE (Hrsg.): **Die Küchenkartei**

aid-Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz: **Muss das sein? Lebensmittel auf dem Müll** (Broschüre)

aid-Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz: **Essen – aber sicher!** (Broschüre)

Messing: Unterrichtsentwurf **Tatort Schulküche** (www.4teachers.de)

Sappeur, Steinkillberg: **Hauswirtschaft – Unterrichtshilfen für Theorie und Praxis**, Cornelsen Verlag

BMEL – Kampagne: „Zu gut für die Tonne“ (www.bmel.de)

Kurt, Aline: **30 x 90 Minuten Hauswirtschaft**, Verlag an der Ruhr

Umweltbundesamt: **Umweltbewusst waschen**, Broschüre
(<http://www.umweltbundesamt.de/publikationen/umweltbewusst-waschen>)

aid-Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz: **Food/News** –

didaktisches Material 7. - 10. Klasse, Kapitel 4

aid-Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz: **Bio-Lebensmittel**
- Fragen und Antworten (Broschüre)

aid-Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz: **Schülerwarentest**
mit Lebensmitteln

Filme:

Quarks und Caspers: Müll – 7 Dinge, die Sie sollten

Ein Leben ohne Plastik

Haushaltscheck: Plastik

3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

Sprachsensibler Fachunterricht

Die deutsche Sprache wird verstanden als „Schlüssel“ für einen gelingenden Fachunterricht. Das Fach Hauswirtschaft hat hierzu insbesondere Anregungen aufgegriffen, die über sprachliche Satzbausteine die Begriffsbildung aller Lernenden fördern wollen.

Fortbildungskonzept

HW Kolleginnen und Kollegen nehmen zudem regelmäßig an **Fortbildungen** zu speziellen Themen teil und geben ihr Wissen auf den Fachkonferenzen weiter.

Methoden-Curriculum Hauswirtschaft

Jahrgang	Methoden/ Arbeitstechniken...	Kompetenzen, die die SuS erwerben	Angebunden an folgende/n Fachinhalt/e
5	Selbstreflexion: AB: „Das habe ich gelernt“	Kompetenz zu reflektieren, was er/sie gelernt hat	Zum Abschluss der Themen der Ernährungspyramide
	Gruppenreflexion: Was ist schief gelaufen?	Kompetenz aus Fehlern und voneinander zu lernen	Nach fachpraktischen Unterrichtseinheiten
	SinnExperimente	Ausbilden von Sinnesfähigkeiten, formulieren und sprachliches Dokumentieren von Sinneseindrücken	Getränke, Brotsorten,
7	Küchentechnische Experimente	Beschreiben Versuche leiten aus den Ergebnissen Konsequenzen zu ressourcenschonendem Verhalten ab	Spülen, Wasser kochen
8	Mindmapping / Placemat	Strukturieren Ideen und kommen zu gemeinsamer Lösung	Kreative Resteküche
9	Lernen an Stationen	Förderung von Selbstständigkeit und Eigenverantwortlichkeit	Textilpflege
	Fallbeispiel Referate	Beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns	Verbraucherrecht
10			Wohnen, Schadstoffe in Lebensmitteln

Im fachpraktischen Unterricht durchgängig Gruppenarbeit, bei der Erarbeitung häufig Partnerarbeit

4 Qualitätssicherung und Evaluation

Evaluation des schulinternen Lehrplans

Zielsetzung: Der schulinterne Lehrplan stellt keine starre Größe dar, sondern ist als „lebendes Dokument“ zu betrachten. Dementsprechend werden die Inhalte stetig überprüft, um ggf. Modifikationen für das folgende Schuljahr vornehmen zu können. Die Fachkonferenz (als professionelle Lerngemeinschaft) trägt durch diesen Prozess zur Qualitätsentwicklung und damit zur Qualitätssicherung des Faches bei.

5 Anhang

Bewertung meines Hauswirtschaftshefters

Name: _____

Klasse: _____

Ich habe

immer fast immer nie

1. ... ein Inhaltsverzeichnis erstellt und vollständig geführt?	☺	☺	☹
2. ... alle Arbeitsblätter eingehftet?	☺	☺	☹
3. ... fehlende Arbeitsblätter besorgt?	☺	☺	☹
4. ... versäumte Aufgaben nachgeholt?	☺	☺	☹
5. ... alle Tafelbilder vollständig abgeschrieben?	☺	☺	☹
6. ... alle Seiten durchnummeriert?	☺	☺	☹
7. ... einen ausreichenden Rand gelassen?	☺	☺	☹
8. ... immer das Datum am Rand notiert?	☺	☺	☹
9. ... deutlich und lesbar geschrieben?	☺	☺	☹
10. ... alle Überschriften deutlich abgehoben/unterstrichen?	☺	☺	☹
11. ... ein Lineal benutzt?	☺	☺	☹
12. ... vor jedem neuen Abschnitt einen Leerraum gelassen?	☺	☺	☹
13. ... Klassenarbeiten unterschreiben lassen?	☺	☺	☹
14. ... Klassenarbeiten vollständig berichtigt?	☺	☺	☹

Bewertung deines Hauswirtschaftshefters

Name: _____

Klasse: _____

Hast du.....

immer fast immer nie

1. ... ein Inhaltsverzeichnis erstellt und vollständig geführt?	☺	☺	☹
2. ... alle Arbeitsblätter eingehftet?	☺	☺	☹
3. ... fehlende Arbeitsblätter besorgt?	☺	☺	☹
4. ... versäumte Aufgaben nachgeholt?	☺	☺	☹
5. ... alle Tafelbilder vollständig abgeschrieben?	☺	☺	☹
6. ... alle Seiten durchnummeriert?	☺	☺	☹
7. ... einen ausreichenden Rand gelassen?	☺	☺	☹
8. ... immer das Datum am Rand notiert?	☺	☺	☹
9. ... deutlich und lesbar geschrieben?	☺	☺	☹
10. ... alle Überschriften deutlich abgehoben/unterstrichen?	☺	☺	☹
11. ... ein Lineal benutzt?	☺	☺	☹
12. ... vor jedem neuen Abschnitt einen Leerraum gelassen?	☺	☺	☹
13. ... Klassenarbeiten unterschreiben lassen?	☺	☺	☹
14. ... Klassenarbeiten vollständig berichtigt?	☺	☺	☹

Zum Gesamteindruck deiner Materialien:

- Die Mappe ist prima! Herzlichen Glückwunsch!
 - Die Mappe ist schon recht gut. Kleinigkeiten solltest du noch verbessern.
 - An deiner Mappe müssen noch mehrere Sachen verbessert werden.
 - Deine Mappe sieht aus, als ob du dir gar keine Mühe gibst. Mach es in Zukunft unbedingt besser!
- Du hast☺ von 14 möglichen ☺ erreicht.

Bewertungsbogen Lehrküche

Klasse: _____ Datum: _____

SchülerIn/Gruppe: _____ Gericht: _____

Beschreibung	Bewertung				Begründung
	😊	+	+ -	☹️	
Nahrungszubereitung					
Wir haben die Hygiene-Vorschriften beachtet und sauber gearbeitet					
Wir haben alle Zutaten und Geräte bereit gestellt					
Wir haben uns genau ans Rezept gehalten					
Wir haben unser Gericht abgeschmeckt					
Wir haben die Arbeit in unserer Gruppe aufgeteilt und selbstständig gearbeitet					
Wir haben sicher gearbeitet					
Wir sind in der Zeit fertig geworden					
Unser Gericht ist gelungen					
Wir haben für unser Gericht folgende Note verdient					
Aufräumen					
Wir haben vorgespült					
Wir haben unsere Küche sauber hinterlassen					
Wir haben alles an seinen Platz geräumt					
Wir haben den Tisch ordnungsgemäß auf- und abgedeckt					
Wir haben im Team gearbeitet					
Wir haben den Tisch abgewischt und die Stühle hochgestellt.					
... und außerdem					
Wir haben für das Aufräumen folgende Note verdient					

Bewertung der sonstigen Mitarbeit im Wahlpflichtfach Arbeitslehre - Hauswirtschaft Wirtschaft

	sehr gut	gut	befriedigend	ausreichend	mangelhaft	ungenügend
Mitarbeit Qualität nach Anforderungs- bereich I/II/III Quantität	Problem erweiternd, lösend, vertiefend, kritische Reflexion /Argumentation, erklärend, analysierend kontinuierlich, sehr engagiert	begründend, Zusammenhänge aufweisend, darstellend, erklärend, gut argumentierend, meist reflektierend häufig, mehrfach pro Stunde	darstellend, beschreibend, elementares Problem lösen, sinnvolles Argumentieren regelmäßig aber nicht jede Stunde	wenig Eigeninitiative, meist reproduktiv gelegentlich, teils nur auf Ansprache	unkritisch, keine Zusammenhänge, Einzelantworten selten, fast nur auf Ansprache	nur mit starker Hilfe
Fachwissen	umfassendes Wissen eines abgegrenzten Bereichs wiedergebend, transferierend, selbstständig beurteilend, neu verknüpfen können, sehr guter Überblick über theoretische Inhalte, sichere Ziel/Fachsprache	gründliche Fachkenntnisse, guter Überblick über theoretische Inhalte, selbstständige Beurteilung und Verknüpfung vergleichbarer Kontexte möglich, meist sichere Ziel/Fachsprache	allgemeine Fachkenntnisse, einfaches Wissen wiedergebend, teilweise selbstständige Beurteilung und Verknüpfung vergleichbarer Kontexte möglich, Ziel/Fachsprache teilweise vorhanden	Fachkenntnisse oft lückenhaft, kann Wissen nur mit Hilfestellung ordnen, kaum Beurteilung und Verknüpfung vergleichbarer Kontexte, Ziel/Fachsprache lückenhaft	grobe Wissenslücken, keine selbstständige Beurteilung und Verknüpfung möglich, unsichere Ziel/Fachsprache	bruchstückhafte Fachkenntnisse, reproduzierende unzusammenhängende Wiedergabe, keine Fachsprache, die Zielsprache unzureichend
Methodenbewusstsein	Durchgehend aktive, handelnde und problemorientierte Auseinandersetzung mit der gestellten Aufgabe, besonders eigenständige methodische Kompetenz	Problem- und Handlungsorientierung gut ausgeprägt, methodische Kompetenzen können jederzeit sinnvoll angewendet werden	Die Auseinandersetzung mit dem Inhalt ist erkennbar und zeigt Ansätze von Handlungs- und Problemorientierung. Allgemeine Beherrschung fachmethodischer Kenntnisse und regelmäßige Anwendung	Methodenbewusstsein ist in Ansätzen erkennbar, eine handlungs- bzw. problemorientierte Herangehensweise an die Aufgabe erfolgt unter starker Anleitung	Methoden können unter starker Anleitung umgesetzt und sinnvoll angewandt werden	Methodenkenntnis ist nicht aktiv umsetzbar, die Auseinandersetzung mit dem Inhalt ist nicht handlungs- bzw. problemorientiert
Weitere	Leistungen					
Test/Referate/ Kurzvorträge	fast fehlerfrei, eigeninitiativ, vollständig, sehr sorgfältig, umfassend, adressatenbezogen, medial sinnvoll unterstützt	weitgehend fehlerfrei, vollständig, zum Teil adressatenbezogen/ medial unterstützt	weitgehend fehlerfrei, meist vollständig, Adressatenbezug/ mediale Unterstützung gelingen kaum	Fehlerhaft, unvollständig, kein Adressatenbezug/ mediale Unterstützung	weist übermäßig viele Fehler auf, unvollständig, unordentlich, kein Adressatenbezug/ mediale Unterstützung	verweigert/ keine Leistung
Anfertigung von Arbeitsaufträgen	eigeninitiativ, vollständig, sehr sorgfältig, fehlerfrei	regelmäßig, vollständig, fehlerfrei	regelmäßig, weitgehend fehlerfrei, meist vollständig	unregelmäßig, unvollständig, fehlerhaft, unordentlich	sporadisch, unordentlich, fehlerhaft	Unordentlich, fehlerhaft