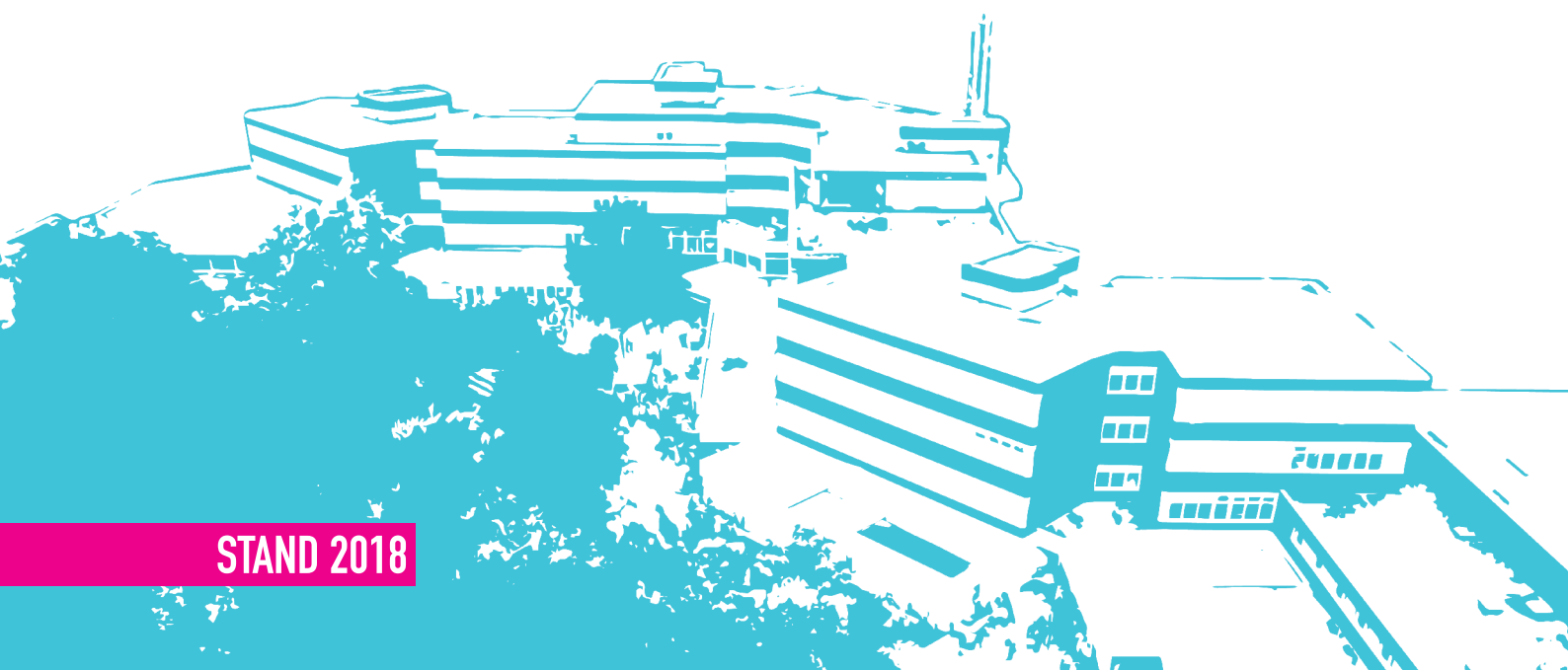




Schulinterner Lehrplan
für die Sekundarstufe I
Erich-Fried-Gesamtschule Ronsdorf
in Nordrhein-Westfalen

Arbeitslehre / Hauswirtschaft



1 Rahmenbedingungen der Arbeit im Fach Hauswirtschaft

Die Erich-Fried-Gesamtschule Ronsdorf ist eine sechszügige Ganztagschule und liegt am Stadtrand einer mittelgroßen Stadt in Nordrheinwestfalen. Sie wird hinsichtlich ihres Standortes und ihres Einzugsgebietes als Schule des Standorttyps III klassifiziert.

Zurzeit besuchen 1080 Schülerinnen und Schüler der SI und 300 Schülerinnen und Schüler der SII diese Schule. Die Klassenstärke beträgt in der Regel 28 - 30 Schülerinnen und Schüler. Hauswirtschaft wird in Kursen mit maximal 20 SchülerInnen unterrichtet.

Der Hauswirtschaftsunterricht wird in der Klassenstufe 10 erteilt. Dadurch wird die Einhaltung der vorgegebenen Stundentafel im Bereich Arbeitslehre nur in Teilen abgesichert.

Die Stundentaktung beträgt 45 Minuten. In der Regel wird in Doppelstunden unterrichtet.

Die Fachgruppe Hauswirtschaft besteht aus drei KollegInnen, die fachfremd unterrichten. Die Fachkonferenz tagt in der Regel zweimal im Schuljahr, für schulinterne Entwicklungsarbeit werden weitere Sitzungen anberaumt.

Die Schule verfügt über eine Lehrküche. An den Raum schließt sich ein Sammlungsraum an, der der Lagerung von Material dient. Des Weiteren stehen ein Projektor und ein Laptop mit Beamer zur Verfügung, um Filme, Präsentationen und Bildmaterial in den Unterricht einbinden zu können.

2 Entscheidungen zum Unterricht

2.1 Unterrichtsvorhaben

Im schulinternen Lehrplan der Erich-Fried-Gesamtschule Ronsdorf werden Unterrichtsvorhaben auf zwei Ebenen dargestellt, auf der **Übersichts-** und auf der **Konkretisierungsebene**.

Das „**Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben**“ (Kapitel 2.1.1) dient dazu, den Kolleginnen und Kollegen einen schnellen Überblick über die Zuordnung der Unterrichtsvorhaben zu den einzelnen Jahrgangsstufen zu verschaffen. Von den im Kernlehrplan genannten Kompetenzen werden hier nur die für das Unterrichtsvorhaben zentralen Kompetenzen aufgeführt. Den Unterrichtsvorhaben werden weiterhin die im Kernlehrplan vorgegebenen Inhaltsfelder und die inhaltlichen Schwerpunkte zugeordnet.

In Kapitel 2.1.2 „**Konkretisierte Unterrichtsvorhaben**“ werden die in Kapitel 2.1.1 aufgeführten Unterrichtsvorhaben detaillierter ausgeführt. Die Darstellung gliedert sich in zwei Bereiche. Die sich aus der Umsetzung der Vorgaben des Kernlehrplans ergebenden Absprachen; Hierbei werden alle zum Tragen kommenden Kompetenzen den einzelnen Unterrichtsvorhaben zugeordnet und die betroffenen Inhaltsfelder und inhaltliche Schwerpunkte angegeben. Die Konkretisierungen des Unterrichtsvorhabens; Sie umfassen Absprachen der Fachschaft laut Schulgesetz (methodisch/didaktische Zugänge, fächerübergreifende Kooperationen, Lernmittel und -orte, Leistungsüberprüfungen). Darüber hinaus wird unter der Überschrift „Erläuterung des Themas“ exemplarisch skizziert, wie die Absprachen der Fachschaft von den Unterrichtenden in ihrem individuellen Gestaltungsspielraum umgesetzt werden können. Ziel der Darstellung ist, dass das Unterrichtsvorhaben für alle fachlichen Kolleginnen und Kollegen nachvollziehbar ist. Die Darstellung kann jedoch keine Unterrichtsplanung ersetzen und erhebt nicht zwingend den Anspruch eines Lehrwerks.

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. Insgesamt finden im Jahrgang zehn circa 62 Unterrichtsstunden statt.

Gesundheitliche, religiöse/ kulturelle und weitere individuelle Voraussetzungen der Schülerinnen und Schüler sind zu berücksichtigen!

2.1.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben

Arbeitslehre/Hauswirtschaft Jahrgangsstufe 10

<p>Unterrichtsvorhaben I:</p> <p>Thema: <i>Arbeiten im privaten Haushalt? – aber sicher!</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none">• recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1),• entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragen-relevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2),• erheben selbständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),• beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich an-gemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12),• präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),• be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1),• bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2). <p>Differenzierung SchülerInnen, die Schwierigkeiten haben, mit größeren Materialmengen zu agieren und Inhalte auszusortieren, bekommen eingeschränktes Textmaterial von der Lehrkraft; ggf. mit vereinfachtem Wortschatz. Statt einer Datenerhebung kann auch eine Auswertung von bereits erhobenen Daten durchgeführt werden. Zur Unterstützung können für den Umgang mit Lebensmitteln Bildkarten an die Hand gegeben werden.</p> <p>Inhaltsfelder: IF1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts <p>Zeitbedarf: 10-12 Std.</p>	<p>Unterrichtsvorhaben II:</p> <p>Thema: <i>Richtig einkaufen – (k)eine Kunst?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none">• identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),• analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 10),• entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK11),• erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 13),• präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),• entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),• vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5). <p>Differenzierung SchülerInnen können zusätzlich Bildmaterial erhalten, um keine eigenen Schaubilder bzw. Skizzen anfertigen zu müssen. Eine Vorentlastung durch Beispielletketten von Lebensmitteln zum besseren Erschließen von Produktinhalten ist möglich.</p> <p>Inhaltsfelder: IF 1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte: <input type="checkbox"/> Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung <input type="checkbox"/> Lebensmittelkennzeichnung</p> <p>Zeitbedarf: 10-12 Std.</p>
---	--

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: *Wie ernährt man sich gesund? – Möglichkeiten gesunder Ernährung hier und anderswo*

Kompetenzen:

- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),
- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7),
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 8),
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6),
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7).

Differenzierung

Beispielmahlzeiten werden in Schülergruppen zusammengestellt. Übersichten von Inhalten und Brennwerten von Lebensmitteln helfen dabei.

Materialvorgaben zur Erstellung von Präsentationen und Projekten vereinfachen Arbeitsschritte und Arbeitsläufe.

Inhaltsfelder: IF 3 (Ernährung und Esskultur)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen.

Zeitbedarf: 10-12 Std.

Unterrichtsvorhaben IV:

Thema: *Arbeiten im Betrieb? – aber sicher!*

Kompetenzen:

- recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),
- identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),
- erheben selbständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),
- entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11),
- erstellen auch unter Nutzung elektronischer Datenverarbeitungssysteme Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 13),
- be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2).

Differenzierung

Vorgabe von Kriterien und Indikatoren zur Erhebung von Sachverhalten als Unterstützung von Arbeitsprozessen sind möglich.

SchülerInnen, die Schwierigkeiten haben, mit größeren Materialmengen zu agieren und Inhalte auszusortieren, bekommen eingeschränktes Textmaterial von der Lehrkraft; ggf. mit vereinfachtem Wortschatz.

Statt einer Datenerhebung kann auch eine Auswertung von bereits erhobenen Daten durchgeführt werden.

Zur Unterstützung können für den Umgang mit Lebensmittel Bildkarten an die Hand gegeben werden.

Inhaltsfelder: IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittelhygiene im Betrieb
- Sicherheit im privaten Haushalt
- Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt

Zeitbedarf: 10-12 Std.

Unterrichtsvorhaben V:

Thema: *Wie schmeckt der Abschluss? – Ein Themenmenü zur Schulentlassung*

Kompetenzen:

- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5),
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7),
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 9),
- stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 12),
- präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).

Differenzierung

Übersicht an Abkürzungen und Symbolen der Lebensmittelkennzeichnung.
Veranschaulichung durch Bildmaterial.
Übungsprojekt in Theorie und Praxis.

Inhaltsfelder: IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte: □ Planung und Umsetzung eines Themenmenüs

Zeitbedarf: 10-12 Std.

2.1.2 Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben

Thema, Inhaltsfelder, inhaltliche Schwerpunkte und Kompetenzen hat die Fachkonferenz der Beispielschule verbindlich vereinbart. In allen anderen Bereichen sind Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bei der Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben möglich. Darüber hinaus enthält dieser schulinterne Lehrplan in den Kapiteln 2.2 bis 2.4 übergreifende sowie z.T. auch jahrgangsbezogene Absprachen zur fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit, zur Leistungsbewertung und zur Leistungsrückmeldung. Je nach internem Steuerungsbedarf können solche Absprachen auch vorhabenbezogen vorgenommen werden.

Unterrichtsvorhaben Nr. III

Thema:

Wie ernährt man sich gesund? – Möglichkeiten gesunder Ernährung hier und anderswo

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

- systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1)
- analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),
- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme und Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7),
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 8),
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1),
- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand die Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2),
- entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6)

Handlungskompetenz:

- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (Schul-) öffentlichen Raum (HK 4),
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivenwechsel) (HK 6),
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7).

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Inhaltsfelder: IF 3 (Ernährung und Esskultur)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen

Zeitbedarf: 10-12 Std.

Unterrichtssequenzen:

1. Wohnen in einer Straße, einkaufen getrennt?

- Verschiedene Einkaufsmöglichkeiten, Erkundung

2. Andere Sitten, anderes Essen?

- religiöse, kulturelle Einflüsse auf Ernährungsgewohnheiten

- Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Internationales Buffet

Zu entwickelnde Kompetenzen:

konkretisierte UK

• beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung

MK

• entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2)

• erheben selbständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4)

• beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12)

konkretisierte SK

• charakterisieren die Bedeutung und die Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen

• benennen geographische und historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten,

konkretisierte UK

• beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten,

Materialien:

Arbeitsblatt mit Erkundungsauftrag

Links:

• www.globaleducation.ch So Essen sie!

• Fotos mit Esssituationen aus verschiedenen Ländern

• Texte mit Hintergrundinformationen zu bestimmten Essvorschriften in verschiedenen Ländern

• Aid: Food Literacy – Handbuch mit Übungen

• Rezepte

Außerschulische Lernorte:

• Verschiedene Supermärkte

2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

In Absprache mit der Lehrerkonferenz sowie unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Fachkonferenz Hauswirtschaft die folgenden fachmethodischen und fachdidaktischen Grundsätze beschlossen. In diesem Zusammenhang beziehen sich die Grundsätze 1 bis 14 auf fächerübergreifende Aspekte, die auch Gegenstand der Qualitätsanalyse sind, die Grundsätze 15 bis 21 sind fach-spezifisch angelegt.

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.

2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Auf der Grundlage von § 48 SchulG, § 6 APO-SI sowie Kapitel 3 des Kernlehrplans Arbeitslehre für die Gesamtschule hat die Fachkonferenz im Einklang mit dem entsprechenden schulbezogenen Konzept die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen. Die nachfolgenden Absprachen stellen die Minimalanforderungen an das Lerngruppenübergreifende gemeinsame Handeln der Fachgruppenmitglieder dar. Bezogen auf die einzelne Lerngruppe kommen ergänzend weitere der in den Folgeabschnitten genannten Instrumente der Leistungsüberprüfung zum Einsatz.

Verbindliche Absprachen:

- 1.) Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird mindestens einmal pro Halbjahr bewertet.
- 2.) Alle Schülerinnen und Schüler stellen in Jahrgangsstufe 10 ein Themenmenü vor.
- 3.) Alle Schülerinnen und Schüler bereiten ein Gericht praktisch als Gruppenarbeit zu, welches bewertet wird.

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

Weitere Instrumente:

Neben den o.g. obligatorischen Formen der Leistungsüberprüfung können u.a. als weitere Instrumente der Leistungsbewertung genutzt werden:

- Weitere mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Referate)
- Weitere schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Lerntagebücher, Tests)
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven Handelns (z.B. Erkundung, Recherche).

Übergeordnete Kriterien:

Die Bewertungskriterien für ein Produkt bzw. ein Ergebnis müssen den Schülerinnen und Schülern transparent und klar sein. 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
- Ordentlichkeit
- 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

Konkretisierte Kriterien:

Es ist sinnvoll, weitere Vereinbarungen hinsichtlich der Gewichtung der Kriterien zu treffen, um Vergleichbarkeit zwischen verschiedenen Lerngruppen zu ermöglichen.

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

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 - Arbeitsblätter - Seitennummerierung
- *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

2.4 Lehr- Und Lernmittel

Liste zugelassener Lernmittel im Fach Hauswirtschaft/Gesamtschule:

<http://www.schulministerium.nrw.de/BP/Unterricht/Lernmittel/Gesamtschule.html>

Zum Beispiel:

- Küchengeräte
- Nahrungsmittel
- Lehrwerke
- Lehrfilme

3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

Förderung der deutschen Sprache, beispielsweise durch Korrekturen sprachlicher Fehler in mündlichen und schriftlichen Beiträgen.

Anbindung/ Überschneidungen mit Unterrichtsinhalten in

- Technik (z.B. handwerkliche und planerische Fähigkeiten),
- Wirtschaft (z.B. Einkäufe planen, ökonomisches Vorgehen wie etwa Preisvergleiche),
- Mathematik (z.B. Budgetkalkulation)
- Religion/ Gesellschaftslehre (z.B. religiöse Essensgebote, Traditionen, verschiedene Kulturen)
- Kunst/ Textil (z.B. kreative Präsentation von Speisen, Umgang mit Textilien wie Geschirrtüchern und deren Reinigung).

4 Qualitätssicherung & Evaluation

Evaluation des schulinternen Lehrplans

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

Prozess: Der Prüfmodus erfolgt jährlich. Zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des vergangenen Schuljahres in der Fachschaft gesammelt, bewertet und eventuell notwendige Konsequenzen formuliert.