

Schulinterner Lehrplan

Gustav-Heinemann-Gesamtschule Alsdorf

Sekundarstufe I für das Schuljahr 2022/23

Hauswirtschaft

Inhalt

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit	
2 Entscheidungen zum Unterricht 2.1 Unterrichtsvorhaben.....	
2.2 Grundsätze der fachdidaktischen und fachmethodischen Arbeit.....	
2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung 2.3.1 Allgemeine Grundsätze der Leistungsbewertung in der S I.....	
2.4 Lehr- und Lernmittel.....	
Bearbeitung von Aufgaben auf Logineo NRW-LMS (MKR 1)	
Erstellung von fotografischer Dokumentation eigener Arbeitsergebnisse (MKR 4.1)	
3 Entscheidungen zu fach- oder unterrichtsübergreifenden Fragen	
4 Qualitätssicherung und Evaluation	
5. Anhang	

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Fachliche Bezüge zum Leitbild der Schule

Zum Leitbild der Gustav-Heinemann-Gesamtschule gehören unter anderem als Ziele der Schul- und Unterrichtsentwicklung:

- die ganzheitliche Entwicklung der Persönlichkeit
- Vielfalt als Stärke
- Schule als Ort kooperativen Lebens und Lernens

Die Ziele der Hinführung zu einer selbstbestimmten Urteilsbildung, zu reflektierten Konsumententscheidungen und zu einer eigenständigen Lebensführung im privaten Haushalt schaffen die Basis für ein lebenslang reflektiertes und selbstbestimmtes Handeln in individueller und gesellschaftlicher Verantwortung.

Die Ausbildung der dazu erforderlichen Kompetenzen fördern wir im Unterricht des Faches Hauswirtschaft.

Fachliche Bezüge zu den Rahmenbedingungen des schulischen Umfelds

Die Gustav-Heinemann-Gesamtschule Alsdorf ist eine sechszügige Schule in Alsdorf und wird von Schülerinnen und Schülern aus dem Ort und den angrenzenden Gemeinden an drei der fünf Schultage ganztätig besucht. Als Schule des Standorttyps 5 stehen wir vor besonderen kulturellen und sprachlichen Herausforderungen, auch im Hinblick auf die heterogenen Lernvoraussetzungen unserer Schülerinnen und Schüler:

- kulturell: Zurzeit besuchen Schülerinnen und Schüler aus verschiedensten Nationen, unterschiedlichen Kulturen und Religionen die Gustav-Heinemann-Gesamtschule Alsdorf. Die Herkunft der Mitglieder unserer Schulgemeinschaft spiegelt somit die Vielfalt der Gesellschaft an unserem Standort wider.
- sprachlich: Bei einem großen Anteil der Kinder wurde mindestens ein Elternteil nicht in Deutschland geboren. Dies bedeutet auch, dass zuhause nur in etwa der Hälfte aller Familien Deutsch als einzige Sprache gesprochen wird. Kinder der internationalen Klasse lernen gerade erst Deutsch als Zweitsprache. Ziel des Unterrichts ist es hierbei, die Kompetenzen sowohl der Lernenden, die einsprachig deutsch aufwachsen, als auch der Lernenden, die mehrsprachig aufwachsen, integrativ zum Vorteil aller Kinder zu nutzen.
- heterogene Lernvoraussetzungen: Als Schule mit einem sehr großen Einzugsgebiet, das die umliegenden Gemeinden ohne eigene Gesamtschule bedient, besteht natürlich nicht nur kulturelle und sprachliche Heterogenität, sondern diese gilt auch im Hinblick auf alle anderen Lernausgangslagen. Wie bereits beschrieben, hat sich die Gustav-Heinemann-Gesamtschule verpflichtet, durch gezielte Unterstützung des Lernens die unterschiedlichen Potenziale jeder Schülerin und jedes Schülers optimal zu entwickeln.

Die Fachgruppe Hauswirtschaft arbeitet hinsichtlich der beschriebenen Heterogenität kontinuierlich an Fragen der Unterrichtsentwicklung, die sich einerseits auf die Ausgestaltung des sprachsensiblen Fachunterrichts beziehen, andererseits aber auch das breite Spektrum unterschiedlicher und kulturell vielfältiger Lernausgangslagen der Schülerinnen und Schüler produktiv für die Planung von Unterrichtsvorhaben im Sinne der Multiperspektivität in den Blick nehmen.

Fachliche Bezüge zu schulischen Standards zum Lehren und Lernen

Auf der Grundlage des Leitbilds der Gustav-Heinemann-Gesamtschule Alsdorf hat die Fachgruppe Hauswirtschaft das Ziel, Schülerinnen und Schüler darin zu unterstützen, verantwortlich für sich und die Gemeinschaft zu handeln sowie Toleranz gegenüber dem Anderen und dem Anderssein zu entwickeln.

Dem Erziehungsziel der Persönlichkeitsentwicklung werden wir im Fach Hauswirtschaft gerecht, indem wir insbesondere Mündigkeit und soziale Verantwortung in den Fokus unserer unterrichtlichen Arbeit rücken.

Der Erwerb von fachlicher und sozialer Kompetenz, Selbstständigkeit, sozialem Lernen sowie das Fordern und Fördern von Leistungen finden bei uns in einem angstfreien Raum statt, in dem Kreativität ihren Platz und ihren Ausdruck findet.

Schülerinnen und Schüler lernen im Fach Hauswirtschaft in unterschiedlichen Sozialformen, die den individuellen Lernvoraussetzungen Rechnung tragen. So wechseln Unterrichtsformate, in denen einzeln, mit dem Partner oder in Gruppen gelernt wird. Die Schülerinnen und Schüler haben im Rahmen von makromethodisch oder vernetzt angelegten Unterrichtsvorhaben (z.B. Fallstudien, Erhebungen etc.) die Möglichkeit, in unterschiedlichen Lernphasen an einem Gegenstand unter unterschiedlichen Perspektiven zu arbeiten.

Fachliche Rahmenbedingungen

Der Hauswirtschaftsunterricht wird im 5. und 8. Jahrgang jeweils für ein Halbjahr zweistündig erteilt. Für die Durchführung des Unterrichts im Fach Hauswirtschaft stehen zwei Lehrküchen mit jeweils vier vollständig ausgestatteten Kochkochen mit Arbeitsplätzen für jeweils vier Schülerinnen und Schüler zur Verfügung. Dadurch bedingt findet der Hauswirtschaftsunterricht in halber Klassenstärke statt.

Die Jahrgang 5 ist 6-zügig der Jahrgang 8 7-zügig. Es gibt in jedem Jahrgang eine Inklusionsklasse mit etwa 6 Schülerinnen und Schülern, die Förderbedarf im Bereich Lernen haben. In den anderen Klassen befinden sich jeweils weitere Schüler mit Förderbedarf, auch in anderen Bereichen. In den halbjährlichen Förderkonferenzen werden die Förderpläne individuell erstellt, geprüft und angepasst. Zugewanderte Schülerinnen und Schüler nehmen ungeachtet ihrer Sprachkenntnisse am Regelunterricht teil und erhalten neben der Förderung

im Regelunterricht eine zusätzliche Sprachförderung in der internationalen Klasse.

Insgesamt umfasst die Teilkonferenz Hauswirtschaft der Fachkonferenz Arbeitslehre 2022/23 vier Lehrkräfte. Um die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung zu unterstützen, werden ausgearbeitete Unterrichtsreihen und Materialien untereinander ausgetauscht oder gemeinsam erarbeitet.

Die Teilfachkonferenz Hauswirtschaft hat für den 5. Jahrgang thematisch den Schwerpunkt auf die Ernährungsbildung gesetzt.

Am Infotag präsentieren die Schüler und Schülerinnen des 5. Jahrgangs den Fachbereich Hauswirtschaft mit einer Mitmachaktion zum Thema "Backen von Keksen". Außerdem wird eine Präsentation mit Ergebnissen der Unterrichtsreihe „Pyramiden-Pausen-Frühstück“ gezeigt, die auch für den Fall eines virtuellen Infotages gezeigt wird.

Die Lerngruppen des 8. Jahrgangs haben die Aufgabe, ein Brunch-Bufferet für die Technikgruppe ihrer Klasse anzubieten oder am Ende des Halbjahres im Agendacafé einen Snack zu verkaufen. Bedingt durch den Distanzunterricht ist einem Teil der Schülerinnen und Schüler die Lehrküche noch nicht vertraut.

Funktionsinhaberinnen der Fachgruppe

Fachkonferenzvorsitz:	Purr
Stellvertretung:	Rühl
verantwortlich für Inhalte des Faches auf der Homepage:	NN
verantwortlich für den fachlichen Teil der beruflichen Orientierung:	NN
verantwortlich für den Kontakt zu externen Partnern:	NN

2 Entscheidungen zum Unterricht

2.1 Unterrichtsvorhaben

In der nachfolgenden Übersicht über die *Unterrichtsvorhaben* wird die für alle Lehrerinnen und Lehrer gemäß Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Die Übersicht dient dazu, für die einzelnen Jahrgangsstufen allen am Bildungsprozess Beteiligten einen schnellen Überblick über Themen bzw. Fragestellungen der Unterrichtsvorhaben unter Angabe besonderer Schwerpunkte in den Inhalten und in der Kompetenzentwicklung zu verschaffen. Dadurch soll verdeutlicht werden, welche Kompetenzen in den jeweiligen Unterrichtsvorhaben besonders gut zu erlernen sind und welche Aspekte deshalb im Unterricht hervorgehoben thematisiert werden sollten. Unter den Hinweisen des Übersichtsrasters werden u.a. Möglichkeiten im Hinblick auf inhaltliche Fokussierungen und interne Verknüpfungen ausgewiesen.

Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann. Der schulinterne Lehrplan ist so gestaltet, dass er zusätzlichen Spielraum für Vertiefungen, besondere Interessen von Schülerinnen und Schülern, aktuelle Themen bzw. die Erfordernisse anderer besonderer Ereignisse (z.B. Praktika, Klassenfahrten o.Ä.) lässt. Abweichungen über die notwendigen Absprachen hinaus sind im Rahmen des pädagogischen Gestaltungsspielraumes der Lehrkräfte möglich. Sicherzustellen bleibt allerdings auch hier, dass im Rahmen der Umsetzung der Unterrichtsvorhaben insgesamt alle Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans Berücksichtigung finden.

Jgst. 5 – 1. od. 2. Halbjahr Die Ernährungspyramide		Besonderheiten im Halbjahr: Pyramiden-Pausenfrühstücks-Wettbewerb
		Leistungsfeststellungen: siehe 2.3.1.3 Grundsätze der Leistungsmessung im Bereich „Sonstige Mitarbeit“ in der Sek I
1. Fit für die Küche ca. 6 Ustd.	2. Coole Drinks ca. 6 Ustd.	3. Power für die Pause ca. 4 Ustd.
<p>Erkundung der Schulküche, Arbeitsbereiche der Schulküche, Ordnung der Arbeitsmittel in den Arbeitsbereichen, Spülen - Vorbereitung, Maßnahmen zur persönlichen Hygiene</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungs-sprachlich korrekt dar (SK 1), • beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4), • erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3), • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), • planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5). • Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche (IF 1 Haushaltsmanagement) • Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (IF 1 Haushaltsmanagement) • beurteilen den Ressourcenverbrauch einfacher haushaltsbezogener Tätigkeiten. (IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt) • Küche als Arbeitsplatz (IF 5 Wohnen und Leben) 	<p>Lebensmittelgruppe „Getränke“: Bewertung verschiedener Getränke als „gute Durstlöcher“, Herstellen von Saftschorlen als Durstlöcher, Nachhaltiges Handeln beim Spülen von Hand</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4), • erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3), • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK4), • überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7), • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8), • entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9), • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11), • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, 	<p>Lebensmittelgruppe Getreide: Bedeutung von Vollkornprodukten für die vollwertige Ernährung, Sinnesexperiment: „Ich teste Brot“, Herstellen von „Power-Sandwiches“</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungs-sprachlich korrekt dar (SK 1), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4). • identifizieren ausgewählter Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9), • beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK1), • analysieren überschaubare Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4), • verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2). • Lebensmittelgruppen (IF 2) • benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung (IF 2) • Rezepte (IF 2) • beurteilen Lebensmittelgruppen im

<p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchenrallye (Aufgabenblatt und Rallyekarten) • Hygienevertrag • Arbeitsheft „SchmExperten“ 	<p>Systeme und Verfahren (UK 1),</p> <ul style="list-style-type: none"> • erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3), • analysieren überschaubare Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4), • verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2). • Arbeitsplatzhygiene (IF 1) • Lebensmittelgruppe Getränke (IF 2) • Lebensmittelkennzeichnung (IF3) • Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3) • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsheft „SchmExperten“ • Arbeitsgeräte und Lebensmittel • ggf. Lernplan und interaktive Übungen auf Logineo 	<p>Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (IF 2),</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3) • Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3) • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4) • ressourcenschonendes Handeln (IF 4) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsheft „SchmExperten“ • Arbeitsgeräte und Lebensmittel • ggf. Lernplan und interaktive Übungen auf Logineo • Film: Brotcheck
<p style="text-align: center;">Fingerfood ca. 4 Ustd.</p> <p>Lebensmittelgruppe Obst und Gemüse: Was verrät das Rezept?, Gemüse und Kräuter zerkleinern, Dips herstellen, Chefkochprobe, Saisonalität</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5). • interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6), • entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9). • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11). • beurteilen kriteriengeleitet grund- 	<p style="text-align: center;">Fruit-Dreams ca. 4 Ustd.</p> <p>Lebensmittelgruppen: Obst und Gemüse und Milch/Milchprodukte, Portionsgrößen, Lagerung, Saisonalität</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4), • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6), • beurteilen kriteriengeleitet grund- 	<p style="text-align: center;">Pyramiden-Pausenfrühstückswettbewerb ca. 8 Ustd.</p> <p>Ernährungspyramide, Wettbewerb</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wenden elementare fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3), • ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4), • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8), • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11). • entscheiden eigenständig in ein-

<p>gende fachbezogene Sach-verhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren überschaubare Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4), • verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2). • benennen sicherheits- und gesundheitsrelevante Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften (IF1), • ermitteln die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidungen (IF1), • erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur, und beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungszubereitung, (IF 2), • bewerten Rezepte und ihre Struktur im Hinblick auf Verständlichkeit und Umsetzbarkeit. (IF 2), • erstellen Einkaufspläne anhand ausgewählter Kriterien (IF 3), • benennen einfache Verfahren und ausgewählte Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF3), • beschreiben Möglichkeiten und Auswirkungen von Arbeitsplanung und Aufgabenteilung in Kleingruppen. (IF 4) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsheft „SchmExperten“ • Arbeitsgeräte und Lebensmittel • ggf. Lernplan und interaktive Übungen auf Logineo 	<p>gende fachbezogene Sach-verhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren überschaubare Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4), • verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2). • benennen sicherheits- und gesundheitsrelevante Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und erläutern entsprechende Verhaltensvorschriften (IF1), • beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung (IF 2), • bewerten zubereitete Speisen und Gerichte kriteriengeleitet (IF2), • Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3) • Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsheft „SchmExperten“ • Arbeitsgeräte und Lebensmittel • ggf. Lernplan und interaktive Übungen auf Logineo 	<p>chen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),</p> <ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), • entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3), • planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5). • Sicherheit und Unfallvermeidung (IF 1) • Lebensmittelgruppen (IF 2) • Mahlzeitengestaltung (IF 2) • Rezepte (IF 2) • Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs (IF 3) • Müllvermeidung (IF 4) • Küche als Arbeitsplatz (IF 5) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Broschüre zum schulinternen Wettbewerb • Urkunden
Anmerkungen		
<p>Medienkompetenzen gemäß MKR</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei Distanzunterricht: 1.1 Medienausstattung (Hardware) kennen, auswählen und reflektiert anwenden; mit dieser verantwortungsvoll umgehen 3.1 Medienprodukte adressatengerecht planen, gestalten und präsentieren; Möglichkeiten des Veröffentlichens und Teilens kennen und nutzen 	<p>Mögliche Lernarrangements/Projekte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forscherfragen (Kurzreferate) • Das habe ich gelernt (Selbstreflexion) • Sensorische Experimente • Fehler sind zum Lernen da (Reflexion nach Fachpraxis) 	<p>Möglichkeiten fächerübergreifenden Arbeitens</p>

Jgst. 8 1. oder 2. Halbjahr		Besonderheiten im Halbjahr:
1) Ein Probe-Snack-Angebot für das Agendacafé 2) oder 3) ein Brunch-Buffer für die Technikgruppe		Leistungsfeststellungen: siehe 2.3. Grundsätze der Leistungsbeurteilung und Leistungsrückmeldung
<p style="text-align: center;">1. Arbeitsplatz Küche ca. 10 Ustd</p> <p>sauber, sicher, ordentlich arbeiten Spültechniken vergleichen, sicher schneiden, Elektroherd bedienen</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene (SK1) • erklären Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene und Hygiene am Arbeitsplatz (SK1) • nennen Regeln zur Arbeitssicherheit (SK2) • beschreiben die Ordnung in der Lehrküche und deren Sinn im Hinblick auf zeiteffizientes Arbeiten (SK5) • entscheiden sich für ressourcenschonende Arbeitsweisen (UK6) • beachten Arbeitsschutz beim Schneiden • bedienen den Elektroherd sicher und sachgerecht (HK2) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter zu starke Seiten Hauswirtschaft • starke Seiten Hauswirtschaft 	<p style="text-align: center;">2. Äpfel aus dem Schulgarten ca. 4 Ustd</p> <p>Konservieren durch einkochen, Rezeptbeispiel Apfelmus</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplanung und Organisation im Hinblick auf reibungslosen Ablauf • be- und verarbeiten Äpfel aus dem Schulgarten (HK1) • beschreiben die Verarbeitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln im Hinblick auf Nachhaltigkeit und weitgehend vollständige Verwertung (SK 2) • beschreiben unterschiedliche Möglichkeiten zur Weiterverarbeitung von Lebensmitteln anhand von „Apfelmus als Teil einer Nachspeise“ (SK 4) • erörtern Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensmittelverwendung (UK 1) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezept mit Bildanleitung zum Konservieren von Äpfeln 	<p style="text-align: center;">3. Selbst gemacht oder fertig gekauft? ca. 6 Ustd</p> <p>Muffins kaufen oder selber machen?</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preisrecherche im Supermarkt (MK1) • bereiten Muffins (aus Convenience-Produkt und konventionell) zu und protokollieren den Zeitaufwand (MK4, HK1) • bewerten vergleichend Speisen nach den Kriterien Geschmack, Zeitaufwand für die Herstellung und Preis (MK8, UK3) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter: Hauswirtschaft – Unterrichtshilfen für Theorie und Praxis
<p style="text-align: center;">4. Snackangebot ca. 10 Ustd</p> <p>Planung: Entscheidung für ein Rezept, Kosten (Einkauf, Verkauf), Zeitbedarf, Werbung Durchführung: Einkauf, Werbung Herstellung unter Berücksichtigung von Empfehlungen zur Schulverpflegung, Hygiene und Sicherheit; Verkauf Dokumentation: Fotos</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und Organisation • charakterisieren die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten 	<p style="text-align: center;">4. Brunch-Buffer ca. 10 Ustd</p> <p>Planung: Rezeptauswahl treffen, Kosten und Zeitbedarf ermitteln, Einladungskarten Durchführung: Einkauf, einladen Herstellung unter Berücksichtigung von Hygiene und Sicherheit; Gäste bewirten Dokumentation: Fotos</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und Organisation • charakterisieren die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten 	

<p>bei unterschiedlichen Anlässen</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren eine Speise unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14) • entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund der Empfehlungen zur Schulverpflegung (UK 6) • planen und realisieren eines fachbezogenen Projekts (HK 7) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Starke Seiten S. 24,25; S. 48,49; S. 52,53 • Hygienevertrag unterschreiben 	<p>bei unterschiedlichen Anlässen</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren eine Speise unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14) • entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund der Empfehlungen zur Schulverpflegung (UK 6) • planen und realisieren eines fachbezogenen Projekts (HK 7) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Starke Seiten S. 24,25; S. 48,49; S. 52,53 • Hygienevertrag unterschreiben 	
Anmerkungen		
<p>Medienkompetenzen gemäß MKR</p> <p>4) 2.1 Informationsrecherchen zielgerichtet durchführen und dabei Suchstrategien anwenden. 5) 3.1 Medienprodukte adressatengerecht planen, gestalten und präsentieren; Möglichkeiten des 6) Veröffentlichens und Teilens 7) kennen und nutzen</p>	<p>Mögliche Lernarrangements/Projekte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gruppenarbeit (bei Fachpraxis immer) • Experimente 	<p>Möglichkeiten fächerübergreifenden Arbeitens</p>

2.2 Grundsätze der fachdidaktischen und fachmethodischen Arbeit

In Absprache mit der Lehrerkonferenz und unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Fachkonferenz Hauswirtschaft die folgenden fachdidaktischen und fachmethodischen Grundsätze beschlossen:

Der Unterricht im Fach Hauswirtschaft folgt den im Schulprogramm der Gustav-Heinemann-Gesamtschule Alsdorf beschlossenen Grundsätzen (vgl. Kap. 1). Zur Umsetzung der Ziele politischer, ökonomischer und gesellschaftlicher Bildung im Sinne der Entwicklung der Schülerinnen und Schüler hin zu mündigen und sozial verantwortlich handelnden Persönlichkeiten basiert der Unterricht sowohl auf induktiven als auch deduktiven Konzepten, welche die Schülerinnen und Schüler in handlungs- und produktionsorientierten Unterrichtsarrangements dazu befähigen, Problemstellungen aktiv zu bearbeiten. Gemäß den fachdidaktischen Prinzipien der Aktualität und Mehrperspektivität, der Problemorientierung, sowie der Handlungsorientierung und Subjektorientierung sind die in Kapitel 2.1 dargestellten Unterrichtsvorhaben als inhaltlicher und kompetenzorientierter Rahmen des Unterrichts zu verstehen, der an aktuelle wirtschaftliche, politische und gesellschaftliche Entwicklungen exemplarisch angepasst wird und der Veränderung unterliegt. Die Unterrichtsgestaltung ist grundsätzlich kompetenzorientiert angelegt und basiert in der Regel auf der Vernetzung von Inhaltsfeldern. Dabei sind die Lernprozesse sowohl an den Prinzipien Wissenschafts- als auch der Schülerinnen- und Schülerorientierung ausgerichtet.

Im Unterricht kommen fachbezogen sozialwissenschaftliche und naturwissenschaftliche Methoden zum Einsatz, z.B. Simulationen, Versuche, Fall- und Datenanalysen, Erhebungen sowie Entwicklung von Handlungsszenarien. Die Medienausstattung der Gustav-Heinemann-Gesamtschule Alsdorf nutzen wir, um auf der Grundlage unseres Medienkonzeptes die Schülerinnen und Schüler in der Nutzung digitaler und analoger Medien gemäß des Medienkompetenzrahmens NRW (MKR) zu fördern. Eine weitere, im Kernlehrplan verankerte Querschnittsaufgabe ist die Umsetzung der Rahmenvorgabe Verbraucherbildung (RV VB), welche integraler Bestandteil, der unter Kapitel 2.1 vorgestellten Unterrichtsvorhaben ist. Ebenso werden Aspekte der beruflichen Orientierung als Querschnittsaufgabe bereits in den unteren Jahrgängen aufgegriffen und später zunehmend akzentuiert. Darüber hinaus finden sich zahllose Aspekte der Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung NRW (BNE) in den Unterrichtsvorhaben.

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,

2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

2.3.1 Allgemeine Grundsätze der Leistungsbewertung in der S 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.

2.3.1.1 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.

2.3.1.2 Allgemeine didaktische Regelungen im Fach/Kernlehrplan

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

Die Leistungsbewertung erfolgt ausschließlich im Bereich "Sonstige Mitarbeit".

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

2.3.1.3 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. An der GHG-Alsdorf wird dazu ein Tableau zur Bewertung der sonstigen Mitarbeit verwendet.

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, Kurzreferate),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z. B. Protokolle, Hefte/Mappen) und
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven sowie ggf. praktischen Handelns (z. B. Befragung und ihre Auswertung, Präsentationen)

Individuelle Lern- und Leistungsvoraussetzungen der Schülerinnen und Schüler sollen bei der Bewertung berücksichtigt werden. Im Bereich "Sonstige Mitarbeit" werden daher neben der Bewertung durch die Lehrkraft 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 Lehrkraft, alle erwähnten Bewertungsinstrumente bei Referaten)

Kriterien zur Bewertung von.....Referaten, Portfolios, Tests, Kurzvorträgen...

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
- 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 fakultativ (abhängig vom zeitlichen Rahmen)
- *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

Im Anhang: Eigenbewertung und Lehrkraftbewertung der Mappe vergleiche Arbeitsheft, Bewertungsbogen Küchenpraxis, Tableau zur Bewertung der sonstigen Mitarbeit

2.4 Lehr- und Lernmittel

Unterstützende Materialien für Lehrkräfte sind z.B. bei den konkretisierten Unterrichtsvorhaben angegeben. Diese findet man unter:

<https://www.schulentwicklung.nrw.de/lehrplaene/lehrplannavigator-s-i/gesamtschule/hauswirtschaftbrneu-ab-2020-2021/hinweise-und-materialien/index.html>

Lehr- und Lernmittel:

- BZfE (Hrsg.): **SchmExperten**, 2,80 € Eigenanteil pro Kursmitglied
- BZfE (Hrsg.): **Die Küchenkartei**
- Logineo NRW-LMS
- Bednorz-Brustat, Witburga; Huch, Bianca; Wallor, Bettina: Starke Seiten Hauswirtschaft; Ernst Klett Verlag 2020

Die Fachkonferenz hat sich zu Beginn des Schuljahres darüber hinaus auf die nachstehenden Hinweise geeinigt, die bei der Umsetzung des schulinternen Lehrplans ergänzend zur Umsetzung der Ziele des Medienkompetenzrahmens NRW eingesetzt werden können. Bei den Materialien handelt es sich nicht um fachspezifische Hinweise, sondern es werden zur Orientierung allgemeine Informationen zu grundlegenden Kompetenzerwartungen des Medienkompetenzrahmens NRW gegeben, die parallel oder vorbereitend zu den unterrichtsspezifischen Vorhaben eingebunden werden können:

Digitale Werkzeuge / digitales Arbeiten

Bearbeitung von Aufgaben auf Logineo NRW-LMS (MKR 1)

Erstellung von fotografischer Dokumentation eigener Arbeitsergebnisse (MKR 4.1)

3 Entscheidungen zu fach- oder unterrichtsübergreifenden Fragen

- Wettbewerb im 5. Jahrgang: „Pyramiden-Pausen-Frühstück“
- Infotag: Präsentation der Unterrichtsreihe „Pyramiden-Pausen-Frühstück“ oder Backen von Keksen
- 8. Jahrgang: Bewirtung der parallelen Technikgruppen oder Snackangebot im Agendacafé

4 Qualitätssicherung und Evaluation

Maßnahmen der fachlichen Qualitätssicherung:

Das Fachkollegium überprüft kontinuierlich, inwieweit die im schulinternen Lehrplan vereinbarten Maßnahmen zum Erreichen der im Kernlehrplan vorgegebenen Ziele geeignet sind. Dazu dienen beispielsweise auch der regelmäßige Austausch sowie die gemeinsame Konzeption von Unterrichtsmaterialien, welche hierdurch mehrfach erprobt und bezüglich ihrer Wirksamkeit beurteilt werden.

Kolleginnen und Kollegen der Fachschaft Hauswirtschaft nehmen regelmäßig an Fortbildungen teil, um fachliches Wissen zu aktualisieren und pädagogische sowie didaktische Handlungsalternativen zu entwickeln. Zudem werden die Erkenntnisse und Materialien aus fachdidaktischen Fortbildungen und Implementationen zeitnah in der Fachgruppe vorgestellt und für alle verfügbar gemacht. Die Qualität der besuchten Fortbildungen wird unter Verwendung des entsprechenden Formulars dokumentiert, der/dem Fortbildungsbeauftragten mitgeteilt und evaluiert.

Überarbeitungs- und Planungsprozess:

Die Evaluation dieses Lehrplans erfolgt jährlich. In der Fachkonferenz zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des vorangehenden Schuljahres ausgewertet und diskutiert sowie eventuell notwendige Konsequenzen formuliert. Die vorliegende Checkliste wird als Instrument einer solchen Bilanzierung genutzt. Nach der jährlichen Evaluation arbeitet die Fachkonferenz die Änderungsvorschläge für den schulinternen Lehrplan ein. Insbesondere verständigt sie sich über alternative Materialien, Kontexte und die Zeitkontingente der einzelnen Unterrichtsvorhaben.

Die Ergebnisse dienen der/dem Fachvorsitzenden u.a. zur Rückmeldung an die Schulleitung und zur Identifizierung von Fortbildungsbedarfen. Außerdem sollen wesentliche Tagesordnungspunkte und Beschlussvorlagen der Fachkonferenz daraus abgeleitet werden.

5. Anhang

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 Fach Hauswirtschaft

	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