

**Schulinterner Lehrplan
Gustav-Heinemann-Gesamtschule Alsdorf
Sekundarstufe I für das Schuljahr 2023/24**

**Wahlpflichtfächer:
Arbeitslehre – Hauswirtschaft /
Wirtschaft** (Jahrgänge 8 – 10)

**Wirtschaft und Arbeitswelt –
Hauswirtschaft** (Jahrgang 7)

September 2023

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.....	14
2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung.....	15
2.4 Lehr- und Lernmittel.....	20
3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen.....	22
4 Qualitätssicherung und Evaluation.....	24
5 Anhang.....	25

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

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

Jgst./Fächer	Hauswirtschaft (/ Wirtschaft)		Technik (/ Wirtschaft)
7	2 Std.		2 Std.
8	2 Std.	oder	2 Std.
9	4 Std.	oder	4 Std.
10	2 Std.	oder	2 Std.

Im 7. Jahrgang werden Technik und Hauswirtschaft 2-stündig unterrichtet. Es müssen im Wahlpflichtbereich Arbeitslehre 4 Klassenarbeiten geschrieben werden: in jedem Halbjahr 1 Technik- und 1 Hauswirtschaftsarbeit.

Insgesamt umfasst die Teilkonferenz Hauswirtschaft der Fachkonferenz Arbeitslehre 2023/24 fünf Lehrkräfte, von denen 1 die Fakultas für Hauswirtschaft besitzt.

Für die Durchführung des Unterrichts im Fach Hauswirtschaft sind zwei Lehrküchen mit jeweils vier vollständig ausgestatteten Kochkochen mit Arbeitsplätzen für jeweils vier Schülerinnen und Schüler. Dadurch bedingt findet der Wahlpflichtunterricht AHW in einer Kursgröße von bis zu 16 Schülerinnen und Schülern statt. Bei größeren Gruppen kann der praktische Unterricht nur eingeschränkt stattfinden.

Vom gesamten Leistungsspektrum der Klassen befinden sich überwiegend leistungsschwächere Schülerinnen und Schüler in den Lerngruppen des Wahlpflichtbereichs Arbeitslehre. In halbjährlichen Förderkonferenzen werden die Förderpläne individuell erstellt, geprüft und angepasst. Die didaktische Leitung prüft die Angemessenheit der schriftlichen Leistungskontrollen für Schülerinnen und Schüler mit Förderbedarf im Bereich Lernen. Zugewanderte Schülerinnen und Schüler nehmen ungeachtet ihrer Sprachkenntnisse am Regelunterricht teil und erhalten neben dem Regelunterricht eine zusätzliche Sprachförderung. Im Hauswirtschaftsunterricht wird Bedarf Übungsmaterial zur Sprachförderung angeboten.

Der WP-Bereich „Wirtschaft und Arbeitswelt“ wird an unserer Schule erst ab dem dem 7. Jahrgang nach dem neuen Kernlehrplan unterrichtet. Der KLP erschien erst zu Beginn des letzten Schuljahres, somit zu einem Zeitpunkt an dem die Schüler und Schülerinnen des jetzigen 8. Jahrgangs ihre Wahl, unter der Voraussetzung einen

Schwerpunkt wählen zu können, schon getroffen hatten. 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 online gestellt wird.

Die Schulbücher stehen den Kursen in der Präsenzbibliothek der Lehrküchen zur Verfügung. Für Phasen des Distanzlernens oder Übungsaufgaben können die Lernenden ihre E-Book-Ausgabe des Lehrwerks nutzen. Zu verschiedenen Unterrichtsreihen wurde vom Fachbereich Material erstellt, dass den Lernenden jeweils passend zum Thema in das LMS gestellt wird.

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

Jgst. 7 Inhaltsfelder: 1 Haushaltsmanagement 2 Leben im Haushalt 3 Haushalt und Globalisierung 4 Gesundheit und Ernährung 5 Konsum und Verantwortung		Besonderheiten im Halbjahr: Leistungsfeststellungen: siehe 2.3. Grundsätze der Leistungsbeurteilung und Leistungsrückmeldung
<p>1. Die Küche – ein Arbeitsplatz für Profis ca. 8 Ustd.</p> <p>Arbeitsbereiche, sinnvolle Einrichtung und Arbeitsmittel in einer Küche, Gefahrenquellen, Vermeidungsstrategien, Verhalten bei Notfällen, Persönliche Hygiene, Lebensmittelhygiene, Hygiene am Arbeitsplatz, Arbeitsschritte beim Spülen von Hand, sparsamer Einsatz von Geschirrspülmittel (und Wasser), Wasser energie- und zeitsparend zum Kochen bringen, Eistee/Punsch zubereiten</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen der Arbeitsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche • erkennen der Ordnung in der Lehrküche • benennen von Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsstrategien • erklären richtiges Verhalten in Notfällen • erläutern von Maßnahmen zur persönlichen Hygiene • erklären von Maßnahmen zur Lebensmittelhygiene und Hygiene am Arbeitsplatz • entscheiden über die Reihenfolge beim von Arbeitsschritten beim Spülen • entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen • zubereiten und geschmackliche Bewertung von Eistee/Punsch • beurteilen den Ressourcenverbrauch einfacher haushalts-bezogener Tätigkeiten <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygienevertrag 	<p>2. Du bist, was du isst ca. 6 Ustd.</p> <p>Nährstoffe und ihre Aufgaben und Energiebedarf, Ernährungs-pyramide, Pyramidenfrühstück</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmateri- alien niedriger Strukturiertheit fragen- relevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) • entnehmen modellhaften Darstellun- gen für Fragestellungen relevante In- formationen (MK 3) • bewerten ausgewählte Lebensmittel- gruppenim Hinblick auf ihre ernäh- rungsphysiologische Qualität (UK) • Bewerten Beispiel-Frühstücke nach den Kriterien der Ernährungspyrami- de 	<p>3. Vorbereitungstechniken ca. 12 Ustd.</p> <p>waschen, putzen, schälen; Schneid- techniken – sicheres Schnei-den; Ein- richten eines Arbeitsplatzes; Rezeptbei- spiel: Zubereitung von Wraps; Zerklei- nerungstechniken; Mischtechniken</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben einfache Prozesse der Speisebearbeitung • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Be- rücksichtigung von Sicherheitsaspek- ten • erläutern die Handhabung und Funk- tion eingesetzter Arbeitsmittel • entscheiden sich für ergonomisch op- timierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen • be- und verarbeiten Lebensmittel • entscheiden sich begründet für Kom- ponenten des Frühstücks oder Wraps (saisonal, Pyramidenbausteine) • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Be- rücksichtigung von Sicherheitsaspek- ten • erläutern die Handhabung und Funk- tion eingesetzter Arbeitsmittel • bereiten eine Apfel-Möhren-Rohkost zu • bereiten einen Früchtequark mit Sah- ne zu

<p>4. Einkauf im Supermarkt ca. 4 Ustd. Verkaufs-, Einkaufsstrategien</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Verkaufsstrategien der Supermärkte und entwickeln Strategien für Verbraucher 	<p>5. Garmethoden I ca. 6 Ustd.</p> <p>Der Backofen beim Elektroherd, Messen und Wiegen; Muffins backen; „Die Teetafel vor den Weihnachtsferien“ / Kekstausch-Event</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern die sichere Handhabung und Funktion des Backofens • bereiten überbackenen Toast zu • begründen, weshalb sie welches Gerät zum Messen oder Wiegen benutzen • 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 oder Kekstausch-Event 	<p>6. Garmethoden II ca. 2 Ustd.</p> <p>Den Elektroherd bedienen, Gemüse – auch im Winter frisch auf den Tisch, kochen und dünsten</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern die Funktion des Elektroherdes, bedienen den Elektroherd sachgerecht und entscheiden sich begründet für den Einsatz passenden Töpfen • begründen saisonale Auswahl von Gemüse • beschreiben, wie sich Gemüse beim Garen sensorisch verändert • entscheiden sich für eine Zubereitungsmethode
<p>7. Fertig gekauft oder selbst gemacht? ca. 6 Ustd.</p> <p>Milchreis kaufen oder selber machen?; Garteknik: quellen lassen</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>8. Nachhaltige Ernährung – heute und in Zukunft ca. 8 Ustd.</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern unterschiedliche Handlungsoptionen privater Haushalte bei der Beschaffung und Verwendung von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs • erläutern den Begriff „Nachhaltigkeit“ an einem selbstgewählten Thema aus einem e-course • beurteilen Konsumverhalten im Hinblick auf nachhaltige Entwicklung und deren Umsetzbarkeit • bewerten in Ansätzen die Realisierbarkeit von individuellen Handlungsoptionen im Hinblick auf nachhaltige Entwicklung bei der Beschaffung und Verwendung von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs 	<p>9. Arbeitsplatzerkundung im privaten Haushalt ca. 4 Ustd.</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren Berufsbilder, die den Haushaltsaufgaben bei der Vergabe zuzuordnen sind • erkunden eine Haushaltsaufgabe zuhause • dokumentieren ihre Erkundungsaufgabe in einer Mappe
<p>Material: Siehe 2.4 Lehr- und Lernmittel</p>		
<p>Anmerkungen</p>		
<p>Medienkompetenzen gemäß MKR</p> <p>1.1 Medienausstattung (Hardware) kennen, auswählen und reflektiert anwenden; mit dieser verantwortungsvoll umgehen (E-Book)</p> <p>3.1 Medienprodukte adressatengerecht planen, gestalten und präsentieren; Möglichkeiten des Veröffentlichens und Teilens kennen und nutzen</p>	<p>Mögliche Lernarrangements/Projekte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forscherfragen (Kurzreferate) • Gruppenarbeit (bei Fachpraxis immer) • Experimente • Erklärvideo 	<p>Möglichkeiten fächerübergreifenden Arbeitens</p>

WP Jgst. 8 Inhaltsfelder: 1 Ernährung und Märkte 2 Wohnen 3 Technische Geräte 4 Produktionsprozesse 5 Berufsorientierung		Besonderheiten im Halbjahr:
		Leistungsfeststellungen: siehe 2.3. Grundsätze der Leistungsbeurteilung und Leistungsrückmeldung
1. Arbeitsplatz Küche ca. 10 Ustd	2. Garmethoden ca. 8 Ustd	3. Lebensmittelkennzeichnung ca. 6 Ustd
<p>sauber, sicher, ordentlich arbeiten Spültechniken vergleichen, 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) vergleichen Spültechniken nach den Kriterien „ressourcensparend“ „Kosten“, „Zeit“, (SK5) entscheiden sich für ressourcenschonende Arbeitsweisen (UK6) bedienen den Elektroherd sicher und sachgerecht (HK2) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> „Tatort Schulküche“ – Spurensuche Gefahrenquellen starke Seiten Hauswirtschaft S.52 Grundwissen Hauswirtschaft S. 32 ff 	<p>Garmethoden im Überblick, Gartechnik Braten, Rezeptbeispiel Zucchini-Frittata</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu (SK4) beurteilen die Garmethoden hinsichtlich der Erhaltung der Nährstoffe (UK1), erläutern Rezepte und beschreiben einfache Prozesse der Speisearbeitung (SK1) beurteilen Verarbeitungsprozesse hinsichtlich der Qualität der Arbeitsergebnisse (UK1) erläutern die Gartechnik Braten und wenden diese in der Praxis sachgerecht an (SK1, HK1) präsentieren Tipps zum Braten, Merkmale verschiedener Bratpfannen und Fette, die zum Braten geeignet sind (MK13) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> starke Seiten Hauswirtschaft S. 38-39, Kartoffelgerichte Aufbauwissen Hauswirtschaft S. 69 ff 	<p>Lebensmittelkennzeichnung</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> beschreiben die vorge-schriebenen Angaben der Lebensmittelkennzeichnung (SK1) erstellen ein Etikett zu einer von ihnen zubereiteten Speise (HK4) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsbuch Hauswirtschaft S. 134-135, starke Seiten Hauswirtschaft S. 100-101
4. Berufsorientierung ca. 10 Ustd	5. Vorratshaltung ca. 6 Ustd	6. Reste-Küche ca. 10 Ustd
<p>Berufe rund um Hauswirtschaft</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> erläutern Berufe hinsichtlich Tätigkeiten Arbeitsorten, Anforderungen und Vergütung (SK4) führen an praktischen Beispielsituationen oder Aufgaben berufstypische Tätigkeiten aus und präsentieren diese (HK7) 	<p>Coole Sache – Kühlschrank und Tiefkühler</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ordnen Lebensmittel geeigneten Lagerorten zu recherchieren Ausstattung, Energieverbrauch und Preise von Kühlschränken und Tiefkühler recherchieren im Internet Tipps zum Kühlschrankkauf 	<p>kreative Reste-Küche</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> präsentieren das Problem der Lebensmittelverschwendung (Ausmaß, „Gründe“ und ökologische und ökonomische Folgen) auf Plakaten, ggf. als Powerpointpräsentation (MK4.1) entwickeln Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (UK6)

<p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berufe-Bingo • Stationenlernen: Beruf aus dem Feld „Nahrungsgewerbe und damit in Zusammenhang stehende Dienstleistungen und Verkauf“ 	<p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • starke Seiten Hauswirtschaft S. 126-127 	<ul style="list-style-type: none"> • recherchieren im Internet nach kreativen Rezepten für Lebensmittelreste (MK2.1) • präsentieren Rezepte zum Thema Resteküche (MK 15) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aid: Muss das sein? Lebensmittel auf dem Müll, • Materialien BMEL der Kampagne „Zu gut für die Tonne“, • starke Seiten Hauswirtschaft o S. 216-219
<p style="text-align: center;">7. Upcycling ca. 6 Ustd</p> <p>Nachhaltigkeitsstrategien am Beispiel Upcycling,</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen ein textiles Produkt aus Altkleidern, (HK4) • wenden Grundtechniken zum Ausbessern von Kleidung an 	<p style="text-align: center;">8. Warentest ca. 8 Ustd</p> <p>Warentest</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • planen einen Warentest und führen ihn durch (UK2) • benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen (SK1,2) • bewerten die zubereiteten Speisen und Getränke im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit (UK1) • planen einen evtl. Besuch der Verbraucherzentrale <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • starke Seiten Hauswirtschaft S. 182-183 	<p style="text-align: center;">9. Reinigung und Pflege des Haushalts ca. 2 Ustd</p> <p>Reinigung der Schulküche: Nach Plan im Team arbeiten</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation • entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten (SK1) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • starke Seiten Hauswirtschaft S 122-125
Anmerkungen		
<p>Medienkompetenzen gemäß MKR</p> <p>1.1 Medienausstattung (Hardware) kennen, auswählen und reflektiert anwenden; mit dieser verantwortungsvoll umgehen (E-Book; und im Distanzunterricht)</p> <p>1.3 Informationen und Daten sicher speichern und wiederfinden und von verschiedenen Orten abrufen.</p> <p>2.1 Informationsrecherchen zielgerichtet durchführen und dabei Suchstrategien anwenden.</p> <p>3.1 Medienprodukte adressatengerecht planen, gestalten und präsentieren; Möglichkeiten des Veröffentlichens und Teilens kennen und nutzen</p>	<p>Mögliche Lernarrangements/Projekte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forscherfragen (Kurzreferate) • Gruppenarbeit (bei Fachpraxis immer) • Experimente • Müllvermeidung in der Schulküche • wir schreiben ein internationales Kochbuch • Mindmapping 	<p>Möglichkeiten fächerübergreifenden Arbeitens</p>

WP Jgst. 9 Inhaltsfelder: 1 Ernährung und Märkte 2 Wohnen 3 Technische Geräte 4 Produktionsprozesse 5 Berufsorientierung		Besonderheiten im Halbjahr:
		Leistungsfeststellungen: siehe 2.3. Grundsätze der Leistungsbeurteilung und Leistungsrückmeldung
1. Reinigung und Pflege des Haushalts ca. 12 Ustd Reinigen von Textilien: vorsortieren der Wäsche, Pflegesymbole, Waschgänge, Waschmittel, Handwäsche Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplanung und Organisation im Hinblick auf reibungslosen Ablauf entscheiden sich für Ressourcenschonendes Waschen durchführen von Handwäsche Material: <ul style="list-style-type: none"> 30 x 90 Minuten Hauswirtschaft S. 22ff Arbeitsblatt: „Viel hilft viel?!“ Broschüre „Umweltbewusst waschen“ 	2. Lieber ökologisch oder konventionell? ca. 12 Ustd Unterschiede ökologischer und konventioneller Landwirtschaft bezüglich: Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmitteln, Bodenbearbeitung und Tierhaltung Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Nahrungsmittel beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie Material: <ul style="list-style-type: none"> Starke Seiten 8-10, S. 136-137 Starke Seiten, S. 198 - 199 Broschüre: Bio-Lebensmittel – Fragen und Antworten Unterrichtsgänge: Eierproduktion vgl. konventioneller Bauernhof (Bodenhaltung) – Bio- Bauernhof (Freilandhaltung in mobilen Ställen) 	3. Teiglockerung ca. 12 Ustd Unterscheiden verschiedene Teiglockerungsverfahren Entscheidungen treffen für eine Abwandlung eines Grundrezeptes Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> 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 darauf bezogenen Handelns (UK 5) Entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6) Material: <ul style="list-style-type: none"> Versuche zur Wirkung von Backpulver und Hefe – Arbeitsblätter und Material zur Durchführung der Versuche
4. Berufe rund um Hauswirtschaft ca. 9 Ustd Berufsorientierung Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> beschreiben Berufe ordnen diese Tätigkeitsschwerpunkten zu vergleichen die Beschreibungen mit ihren Stärken Material: <ul style="list-style-type: none"> Hauswirtschaft für Fortgeschrittene S. 143 ff starke Seiten Hauswirtschaft S. 164, 165 Dienstleistungen und Verkauf“ 	5. Kräuter ca. 21 Ustd Informationen zu Küchenkräutern und ihrer Verwendung recherchieren; Pflanzen säen, die im Schulgarten eingepflanzt werden; Zubereitung und Speisen geschmacklich bewerten Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> 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 	6. Verbraucherrecht ca. 9 Ustd Taschengeldparagraph, Kaufverträge, Garantie, Gewährleistung, Reklamation Kompetenzen: <ul style="list-style-type: none"> Beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5) Beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1)

	<p>ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6) • Be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1) • Planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material des aid zu Kräutern • Unterrichtsgang: Karlsruher Biologischen Station 	<ul style="list-style-type: none"> • Analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterrichtsreihe der Verbraucherzentrale
--	--	---

Anmerkungen		
<p>Medienkompetenzen gemäß MKR</p> <p>1.1 Medienausstattung (Hardware) kennen, auswählen und reflektiert anwenden; mit dieser verantwortungsvoll umgehen (E-Book; und im Distanzunterricht)</p> <p>1.3 Informationen und Daten sicher speichern und wiederfinden und von verschiedenen Orten abrufen.</p> <p>2.1 Informationsrecherchen zielgerichtet durchführen und dabei Suchstrategien anwenden.</p> <p>3.1 Medienprodukte adressatengerecht planen, gestalten und präsentieren; Möglichkeiten des Veröffentlichens und Teilens kennen und nutzen</p>	<p>Mögliche Lernarrangements/Projekte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forscherfragen (Kurzreferate) • Gruppenarbeit (bei Fachpraxis immer) • Experimente • Lernen an Stationen 	<p>Möglichkeiten fächerübergreifenden Arbeitens</p>

WP Jgst. 10 Inhaltsfelder: 1 Ernährung und Märkte 2 Wohnen 3 Technische Geräte 4 Produktionsprozesse		Besonderheiten im Halbjahr:
		Leistungsfeststellungen: siehe 2.3. Grundsätze der Leistungsbeurteilung und Leistungsrückmeldung
1. Essen- aber sicher ca. 12 Ustd	2. Energie sparen im Haushalt ca. 12 Ustd	3. Wohnen ca. 12 Ustd
<p>persönliche Hygiene, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene; Schadstoffe in Lebensmitteln</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (IF 1 Haushaltsmanagement) • erläutern hygienische Maßnahmen im Haushalt zur Beachtung gesundheitsförderlicher Nahrungszubereitung (U- und EK 3) • erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit (SK 1) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygienevertrag • Unterrichtseinheit Salmonellen • Broschüre: Essen – aber sicher 	<p>elektrische Haushaltsgeräte, Energieverbrauch, Stromzähler, Standby, Alternativen (IF2,3)</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen sparsamen Umgang mit Energie und umweltrelevante Entwicklungen im privaten Haushalt • recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen (MK 1) • entnehmen mehreren Einzelmaterien fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) • Erheben selbstständig Daten durch Beobachtung (MK 4) • beurteilen den Einsatz von Elektrogeräten im Hinblick auf sparsamen und nachhaltigen Umgang mit Energie (UK 6) • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogenen Probleme (HK 3) • erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese am Infotag <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recherche: Energiesparpotential beim Einsatz von Elektrogeräten im privaten Haushalt • Arbeitsblätter (vgl. Siehe 2.4 Lehr- und Lemmittel) 	<p>Wohnbedürfnisse, Lage, Größe, Kosten Wohnungssuche: Abkürzungen bei Annoncen, Wohnungsgrundrisse, Mietvertrag</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexe diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7) • Identifizieren unterschiedlicher Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9) • Beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1) • Beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5) • Entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6) • Nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6) • Analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Starke Seiten 8-10, S. 112 ff • Starke Seiten, S. 208 ff

<p>4. Augen auf beim Onlinekauf ca. 8 Ustd</p> <p>Onlinehandel; von AGB bis Zahlung (Vertrag und Information eines Shops); Datenschutz; Zahlungsmethoden; Gütesiegel; Fake-Shops; Reklamation</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitete kontinuierliche Texte (MK 7) benennen Vor- und Nachteile des Onlinehandels bewerten Onlinehandel hinsichtlich Risiken und Kosten (UK3) entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme (HK 3) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> www.verbraucherzentrale.de/wissen/digitale-welt/onlinehandel/meine-rechte-beim-onlineshopping-28123 starke Seiten 8 – 10: S. 156 ff 	<p>5. Plastikmüll – ein Problem? ca. 12 Ustd</p> <p>Plastikabfall - ein ökologisches Problem; Plastikabfall vermeiden oder recyceln</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> beschreiben die Umweltproblematik, die aus dem Konsum von Plastikgütern entstanden ist entwickeln individuelle Handlungsalternativen für den privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Aspekte beurteilen das Recycling von Materialien und die Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und Finanzierbarkeit (UK 2) <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> Starke Seiten, S. 108 – 109 Filme: Quaks und Casper: Müll – 7 Dinge, die Sie wissen sollten Ein Leben ohne Plastik Haushaltscheck: Plastik Plastik – billiger Stoff, hoher Preis 	<p>6. Zusammen feiern ca. 10 Ustd</p> <p>planen: Einladung, Dekoration, Einkauf Vorbereitung; Durchführung; Aufräumen</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> systematisieren der Planung eines Festes, Projekts <p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> 30 x 90 Minuten Hauswirtschaft S. 35 ff Starke Seiten, S. 8-13 Projekte planen
---	---	--

Anmerkungen		
<p>Medienkompetenzen gemäß MKR</p> <p>1.1 Medienausstattung (Hardware) kennen, auswählen und reflektiert anwenden; mit dieser verantwortungsvoll umgehen (E-Book; und im Distanzunterricht)</p> <p>1.3 Informationen und Daten sicher speichern und wiederfinden und von verschiedenen Orten abrufen.</p> <p>2.1 Informationsrecherchen zielgerichtet durchführen und dabei Suchstrategien anwenden.</p> <p>3.1 Medienprodukte adressatengerecht planen, gestalten und präsentieren; Möglichkeiten des Veröffentlichens und Teilens kennen und nutzen</p>	<p>Mögliche Lernarrangements/Projekte</p> <ul style="list-style-type: none"> Kurzreferate Gruppenarbeit (bei Fachpraxis immer) Internetrecherche 	<p>Möglichkeiten fächerübergreifenden Arbeitens</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 inner- als auch an außerschulischen Lernorten.

2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Leistungskonzept für das Wahlpflichtfach Arbeitslehre – Teilbereich: Hauswirtschaft/Wirtschaft

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

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

In den Jahrgangsstufen 7 - 8 werden je Halbjahr mindestens zwei einstündige und in den Jahrgangsstufen 9 und 10 zwei ein- bis zweistündige Klassenarbeiten geschrieben. Im 7. Jahrgang werden die erste Klassenarbeit in jedem Halbjahr in Technik und die zweite Arbeit in Hauswirtschaft 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 GHG-Alsdorf 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

Bednarz-Burstat, Huch, Wallar: **Hauswirtschaft starke Seiten**, Ernst Klett Verlag
Druckausgabe in Präsenz, E-Book für Lernende

Projekt Nachhaltigkeit 5 – 7, e-course, Ernst Klett Verlag

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

Hrsg. Ernst Klett Verlag: **starke Seiten Hauswirtschaft Basiswissen, Arbeitsheft**

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**

Bundeszentrum für Ernährung: **Muss das sein? Lebensmittel auf dem Müll**
(Broschüre)

Bundeszentrum für Ernährung: **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>)

Bundeszentrum für Ernährung: **Food/News** – didaktisches Material 7. - 10. Klasse, Kapitel 4

Bundeszentrum für Ernährung: **Bio-Lebensmittel - Fragen und Antworten**
(Broschüre)

Bundeszentrum für Ernährung: **Schülerwarentest mit Lebensmitteln**

Verbraucherzentrale:
www.verbraucherzentrale.de/wissen/digitale-welt/onlinehandel/meine-rechte-beim-onlineshopping-28123

Filme:

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

Ein Leben ohne Plastik

Haushaltscheck: Plastik

Fettbrand

Distanz oder zum Üben:

Lernpläne analog zu Themen und interaktive Übungen im E-Book oder über Logi-
neo

3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

Die Fachkonferenz Hauswirtschaft hat sich im Rahmen des Schulprogramms für einige zentrale Schwerpunkte entschieden, die vorrangig zu folgenden fach- und unterrichtsübergreifenden Entscheidungen geführt haben.

Sprachsensibler Fachunterricht

Das Thema „sprachsensibler Fachunterricht“ wurde an einem schulinternen Fortbildungstag von allen Kolleginnen und Kollegen der Schule gemeinsam bearbeitet. Mit Hilfe von Kolleginnen und Kollegen, die das Fach Deutsch unterrichten, wurde an fach- und unterrichtsübergreifenden Methoden zur **Förderung der deutschen Sprache in allen Fächern** gearbeitet. 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

Kollegiumsintern führen Kolleginnen und Kollegen zudem regelmäßig im Rahmen des schulischen Gesamt-Fortbildungskonzepts einmal im Jahr **Fortbildungen** zu speziellen Themen durch, z.B. zu neuen Unterrichtsvorhaben, neuen Medien, dem Umgang mit neuen Lehrplänen, zum Umgang mit neuen technischen Geräten etc.

Einbindung in den Ganzttag

Im Rahmen eines umfassenden **Ganztagskonzepts** bringt sich das Fach Arbeitslehre wie folgt ein: Im Rahmen des Infotages präsentieren Schülerinnen und Schüler Projektergebnisse und / oder verkaufen im Unterricht erstellte Produkte. Üblicherweise werden auch eine Koch- und eine Back-Arbeitsgemeinschaft im AG-Band angeboten.

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.

Prozess: Der Prüfmodus erfolgt jährlich. Bisher wurden zu Schuljahresbeginn die Erfahrungen des vergangenen Schuljahres in der Fachschaft von allen Mitgliedern der Fachkonferenz gesammelt, bewertet und eventuell notwendige Konsequenzen in den schulinternen Lehrplan bis zu den Herbstferien eingearbeitet.

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