

## Schulinterner Lehrplan zum Kernlehrplan für die Städtische Gesamtschule Iserlohn

# Arbeitslehre/Hauswirtschaft

- Stand 16.03.2022 -



## Inhalt

1	Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit .....	3
2	Entscheidungen zum Unterricht .....	4
2.1	Unterrichtsvorhaben.....	4
2.2	Jahrgang 5 .....	5
2.2.1	Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Jahrgang 5 .....	5
2.2.2	Vorhabenbezogene Konkretisierung Jahrgang 5.....	6
2.3	Jahrgang 6 .....	8
2.3.1	Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Jahrgang 6 .....	8
2.3.2	Vorhabenbezogene Konkretisierung Jahrgang 6.....	9
2.4	Jahrgang 7 .....	11
2.4.1	Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Jahrgang 7 .....	11
2.4.2	Vorhabenbezogene Konkretisierung Jahrgang 7.....	12
2.5	Jahrgang 9 .....	14
2.5.1	Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Jahrgang 9 .....	14
2.5.2	Vorhabenbezogene Konkretisierung Jahrgang 9.....	15
2.6	Jahrgang 10 .....	18
2.6.1	Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Jahrgang 10 .....	18
2.6.2	Vorhabenbezogene Konkretisierung Jahrgang 10.....	19
2.7	Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit .....	21
2.8	Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung .....	23
2.9	Lehr- und Lernmittel .....	25
3.	Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen .....	26
4.	Qualitätssicherung und Evaluation .....	27
5.	Anhang .....	28
5.1	Bewertungsbogen zur Mappenführung im Fach Hauswirtschaft.....	28
5.2	Bewertungsbogen für praktische Arbeiten in der Schulküche.....	29



## 1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Die *Städtische Gesamtschule Iserlohn* liegt im Norden von Iserlohn in den Stadtteilen Nußberg (Jahrgänge 7 – 13) und Gerlingsen (Jahrgänge 5 und 6). Der Einzugsbereich der Gesamtschule erstreckt sich über das gesamte Stadtgebiet sowie die angrenzenden Städte und Gemeinden. Im Schuljahr 2015/16 wurde eine neue Gesamtschule (Seilersee) gegründet.

Das Fach Arbeitslehre/Hauswirtschaft im Kernunterricht wird halbjährlich im Wechsel mit Technik in den Jahrgängen 5, 6, 7, 9 und 10 unterrichtet. Im Wahlpflichtfach Arbeitslehre als Hauptfach werden die Teilfächer Hauswirtschaft und Technik in den Jahrgängen 7 und 8 abwechselnd von den Fachlehrerinnen unterrichtet. Ab dem 9. Schuljahr findet eine Spezialisierung auf Hauswirtschaft/Wirtschaft oder Technik/Wirtschaft statt.

An beiden Standorten befinden sich jeweils eine gut ausgestattete Schulküche mit integriertem Unterrichts- und Essraum. Bei Doppelbesetzungen in bestimmten Jahrgängen im WP-Bereich findet der parallele Unterricht in einem Klassenraum statt. Schulbücher, Arbeitsmaterialien und Realobjekte stehen direkt in den Lehrküchen zur Verfügung. Außerdem stehen ein jeweils Laptop mit Beamer sowie iPad-Koffer zur Verfügung.

Aufgrund des 60-Minuten-Rasters kann der praktische Unterricht nur in reduzierter Form stattfinden.

Alle Kolleginnen der Fachgruppe erarbeiten alle Unterrichtsvorhaben gemeinsam. Alle Materialien der Unterrichtsvorhaben werden in Jahrgangsordnern gesammelt und jährlich überprüft und stehen allen Kolleginnen zur Verfügung.

Das Schulprogramm bietet verschiedene Anknüpfungspunkte für das Fach Arbeitslehre/Hauswirtschaft. Dazu gehört neben der Gesunden Schule und Ökoprotit eine fachspezifische Berufsorientierung.

Formen des kooperativen Lernens sind als besonders wirksame Arbeits- und Lernform im Fach Arbeitslehre/Hauswirtschaft verankert. Gleichzeitig wird insbesondere die Förderung der Lernkompetenz in allen Unterrichtsvorhaben explizit berücksichtigt.



## 2 Entscheidungen zum Unterricht

### 2.1 Unterrichtsvorhaben

Im schulinternen Lehrplan der Städtischen Gesamtschule Iserlohn werden Unterrichtsvorhaben auf zwei Ebenen dargestellt, auf der Übersichts- und auf der Konkretisierungsebene.

Die Darstellung der Unterrichtsvorhaben im Schulcurriculum besitzt jedoch nicht den Anspruch, sämtliche im Kernlehrplan angeführten Kompetenzen abzudecken, weil auf die besonders am Inhalt zu entwickelnden Kompetenzen verwiesen wird. Allgemeine Kompetenzen (besonders Methoden- und Handlungskompetenzen) sind Gegenstand jedes zeitgemäßen Hauswirtschaftsunterrichts.

In den Kapiteln „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ wird die Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Die Übersichtsraster dienen dazu, den Kolleginnen und Kollegen einen schnellen Überblick über die Zuordnung der Unterrichtsvorhaben zu den einzelnen Inhaltsfeldern zu verschaffen. Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann, um Spielraum für Vertiefungen, besondere Schülerinteressen, -fertigkeiten und aktuelle Themen zu erhalten.

Referendarinnen und Referendaren sowie neuen Kolleginnen und Kollegen dienen diese vor allem zur standardbezogenen Orientierung in der neuen Schule, aber auch zur Verdeutlichung von unterrichtsbezogenen fachgruppeninternen Absprachen zu didaktisch-methodischen Zugängen, fächerübergreifenden Kooperationen, Lernmitteln und -orten sowie vorgesehenen Leistungsüberprüfungen. 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.

## 2.2 Jahrgang 5

### 2.2.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Jahrgang 5

<p><b><u>Unterrichtsvorhaben I</u></b></p> <p><b>Thema:</b> <i>Arbeiten in der Schulküche: Sicher und sauber!</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b> Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe</li> <li>• be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel</li> <li>• bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen</li> <li>• interpretieren in elementarer Form Rezepte, Bilder sowie weitere Medien</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF1 Haushaltsmanagement, IF2 Lebensstil und Ernährung, IF3 Qualität und Konsum</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küchenrallye</li> <li>• Schülerarbeitsplatz</li> <li>• Messen und Wiegen</li> <li>• Hygiene</li> <li>• Spülen</li> <li>• Unfälle</li> <li>• Messerarten</li> <li>• Gestaltung einer Mahlzeit</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 10 - 12 Std.</p>	<p><b><u>Unterrichtsvorhaben II</u></b></p> <p><b>Thema:</b> <i>Gut organisiert geht alles leichter!</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b> Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten</li> <li>• benennen die Aufgaben des Haushalts und setzen diese um (Ämter)</li> <li>• wenden eine sachgerechte Pflege des vorhandenen Inventars an</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 1 Haushaltsmanagement, IF 2 Lebensstil und Ernährung, IF 3 Qualität und Konsum, IF 5 Wohnen und Leben</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche</li> <li>• Arbeitsteilung/Ämterplan</li> <li>• Rezepte</li> <li>• Reinigung der Schulküche</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 6 - 8 Std.</p>
--	---

## 2.2.2 Vorhabenbezogene Konkretisierung Jahrgang 5

Unterrichtssequenz	zu entwickelnde <b>Kompetenzen</b>	vorhabenbezogene <b>Absprachen</b>
<p>1. Die Schulküche – mein neuer Arbeitsplatz</p> <p>Erkundung der Schulküche</p>	<p><b>SK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen Arbeitsgeräte mit ihren Fachbegriffen (SK 2)</li> </ul> <p><b>MK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skizzieren und inventarisieren die Arbeitsmaterialien der Schulküche (MK 4)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u> Arbeitsblätter (Küchenrallye) Wandbilder und Inventarlisten</p> <p><u>Literatur:</u> Rosentreter, Stephanie: <b>Grundwissen Hauswirtschaft</b>, Verlag an der Ruhr</p> <p>Starke Seiten, <b>Hauswirtschaft 5-10</b>, Klett-Verlag.</p>
<p>2. Wir erwerben die Kochlizenz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundlagen der Nahrungszubereitung</li> <li>- sachgerechter Umgang mit Messern</li> <li>- praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Quarkspeise, Brotfisch, Blätterteigtaschen, Nudelsalat, Obstsalat</li> </ul>	<p><b>MK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entnehmen dem Rezept wichtige Informationen wie Zutaten, Zubereitung, Menge, Arbeitsgeräte (MK 2)</li> <li>- probieren neue Lebensmittel und schmecken individuell ab (MK 5)</li> <li>- vergleichen die Ergebnisse anhand unterschiedlicher Kriterien untereinander (MK 11, MK 14)</li> </ul> <p><b>HK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- schälen und schneiden Obst und Gemüse (HK 1)</li> <li>- rühren und schlagen mit unterschiedlichen Arbeitsgeräten (HK 2)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u> unterschiedliche Lebensmittel Rezepte Arbeitsgeräte</p> <p><u>Außerschulische Partner</u> EDEKA</p> <p><a href="http://www.chefkoch.de">Links: www.chefkoch.de</a></p> <p><u>Literatur:</u> Rosentreter, Stephanie: <b>Grundwissen Hauswirtschaft</b>, Verlag an der Ruhr</p> <p>Starke Seiten, <b>Hauswirtschaft 5-10</b>, Klett-Verlag.</p>

<p><i>3. Mein Arbeitsplatz ist sicher und sauber!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unfälle- und Sicherheitsmaßnahmen</li> <li>- Hygieneregeln</li> </ul>	<p><b>SK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- transferieren Alltagssituationen im Hinblick auf Sicherheit im Haushalt (SK 1)</li> </ul> <p><b>MK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kennen Hygienemaßnahmen und wenden sie an (MK 9)</li> <li>- reflektieren Gefahrensituationen und entwickeln ein bewusstes Verhalten dazu (MK 10)</li> <li>- können Unfallgefahren und Unfallschutzmaßnahmen benennen (MK 12)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u> Arbeitsblätter, Fotos, Plakate YouTube-Tutorials Erste-Hilfe-Set</p> <p><u>Außerschulische Partner:</u> Rettungsassistenten Feuerwehr</p> <p><u>Links:</u> <a href="http://www.drk.de">www.drk.de</a>, <a href="http://www.kmk.org">www.kmk.org</a> (RISU)</p>
<p><i>4. Gut geplant ist halb geschafft!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsorganisation und Planung</li> <li>- Ämterplan</li> </ul>	<p><b>HK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erarbeiten sich die Spültechnik experimentell (ökonomisch, ökologisch, effektiv) (HK 3)</li> <li>- erkennen Vorteile der Arbeitsteilung (Ämterplan) (MK 2)</li> <li>- organisieren selbstständig innerhalb ihrer Gruppe erste Arbeitsabläufe (UK 6)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u> Arbeitsblätter Ämterkarten, Ämterplan Versuchsprotokoll</p>
<p><u>Leistungsbewertung:</u> Beobachtung während der Nahrungsmittelzubereitung Präsentation selbst hergestellter Speisen Erstellen einer Mappe mit Unterrichtsergebnissen, schriftliche Lernzielkontrolle</p>		

## 2.3 Jahrgang 6

### 2.3.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Jahrgang 6

<p><u>Unterrichtsvorhaben III</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Meine Mahlzeiten – alles eine Frage der Organisation!?</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b> Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nutzen verschiedene Verarbeitungstechniken zur Herstellung von Mahlzeiten</li> <li>- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein</li> <li>- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften mithilfe ihrer Sinne</li> <li>- lernen bedarfsgerechtes und umweltbewusstes Einkaufen</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 1 Haushaltsmanagement, IF2 Lebensstil und Ernährung, IF3 Qualität und Konsum, IF4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundtechniken der Nahrungszubereitung</li> <li>- Handrührgerät</li> <li>- Tisch decken</li> <li>- Einkaufen</li> <li>- Grundrezepte kennen und variieren</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 10 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben IV</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Vollwertige Ernährung – (k)ein Problem für uns!</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b> Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- recherchieren Informationen über die vollwertige Ernährung</li> <li>- beurteilen ihr Ernährungsverhalten mit Hilfe der Ernährungspyramide</li> <li>- erstellen eigene kriteriengeleitete Ernährungspläne</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> Inhaltsfelder: IF 1 Haushaltsmanagement, IF2 Lebensstil und Ernährung, IF3 Qualität und Konsum, IF4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ernährungspyramide</li> <li>- Ernährungsprotokoll</li> <li>- Gesundes Frühstück</li> <li>- Lebensmittelgruppen</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 10 Std.</p>
---	--



### 2.3.2 Vorhabenbezogene Konkretisierung Jahrgang 6

Unterrichtssequenz	zu entwickelnde <b>Kompetenzen</b>	vorhabenbezogene <b>Absprachen</b>
<p>1. <i>Küchenhelfer sind spitze!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das elektrische Handrührgerät und die Standreibe in Theorie und Praxis</li> </ul>	<p><b>SK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- benennen Arbeitsgeräte/Fachbegriffe (SK 2)</li> </ul> <p><b>HK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- setzen Arbeitsgeräte sachgemäß ein (HK 1, HK 4)</li> </ul> <p><b>UK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- setzen die erarbeiteten Regeln zum elektrischen Handrührgerät um (UK1)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsblätter: Versuche</li> <li>- Arbeitsgeräte</li> <li>- Rezepte</li> <li>- Erste-Hilfe-Set</li> </ul> <p><u>Literatur:</u> Rosentreter, Stephanie: <b>Grundwissen Hauswirtschaft</b>, Verlag an der Ruhr</p> <p>Starke Seiten, <b>Hauswirtschaft 5-10</b>, Klett-Verlag.</p>
<p>2. <i>Vom Supermarkt auf den Teller</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Einkaufen (k)ein Kinderspiel</b></li> <li>- <b>Lebensmittelkennzeichnung</b></li> <li>- Tisch decken - das Auge isst mit</li> </ul>	<p><b>SK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erstellen für ein vorgegebenes Rezept einen Einkaufszettel (SK 3)</li> </ul> <p><b>MK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- berichten von eigenen Einkaufsgewohnheiten ihrer Familie (MK 9)</li> <li>- äußern ihre Erlebnisse zum Thema Essen in verschiedenen Lebenssituationen (MK 9)</li> </ul> <p><b>UK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bewerten die Tischgestaltung zu verschiedenen Anlässen (UK 4)</li> <li>- beurteilen die Elemente der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (UK 4)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stationen zum Thema „Tisch decken“</li> <li>- Rezepte, Servietten, Geschirr, <b>Tutorials</b></li> <li>- Brettspiel „Die Erkundung des Supermarktes“ incl. Spielkarten, Spielfiguren und Würfel</li> </ul> <p><u>Außerschulische Partner</u> EDEKA</p> <p><u>Literatur:</u> Rosentreter, Stephanie: <b>Grundwissen Hauswirtschaft</b>, Verlag an der Ruhr</p> <p>Starke Seiten, <b>Hauswirtschaft 5-10</b>, Klett-Verlag.</p>

<p>3. <i>Fit &amp; Gesund: Schritt für Schritt zu einer vollwertigen Ernährung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ernährungspyramide</li> <li>- Ernährungsprotokoll</li> <li>- ein Grundrezept – viele Möglichkeiten</li> </ul>	<p><b>MK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suchen Informationen zum Thema „Gesundes Frühstück“ im Internet (MK 3)</li> <li>- entnehmen der Ernährungspyramide die wesentlichen Informationen zu einer gesunden Ernährung (MK 3)</li> <li>- reflektieren und beurteilen ihr eigenes Ernährungsverhalten im Hinblick auf die Informationen der Ernährungspyramide (MK 7)</li> <li>- überprüfen ihr eigenes Frühstückverhalten und das ihrer Mitschüler und vergleichen untereinander (MK 8)</li> <li>- erstellen eine persönliche Ernährungspyramide anhand ihres Ernährungsprotokolls (MK 13)</li> </ul> <p><b>UK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formulieren positive und negative Aspekte ihres eigenen Ernährungsverhaltens (UK2, UK 3)</li> <li>- erstellen und beurteilen eines eigenen Ernährungsprotokolls (UK5)</li> </ul> <p><b>HK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erstellen innerhalb einer Kleingruppe die Ernährungspyramide als Wandbild (HK4)</li> <li>-vertreten ihr eigenes Frühstücksverhalten gegenüber der Lehrkraft und Mitschüler (HK 5)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsblätter,</li> <li>- Lebensmittelprospekte, Fotos,</li> <li>- Plakate, Wandbild,</li> <li>- Pyramide, Getränketests,</li> <li>- aid-Broschüre</li> </ul> <p><b>LernApps</b></p> <p><u>Literatur:</u> Rosentreter, Stephanie: <b>Grundwissen Hauswirtschaft</b>, Verlag an der Ruhr Starke Seiten, <b>Hauswirtschaft 5-10</b>, Klett-Verlag.</p> <p><u>Links:</u> <a href="http://www.aid.de">www.aid.de</a>, <a href="http://www.dge.de">www.dge.de</a></p>
<p><u>Leistungsbewertung:</u> Präsentation eines festlich gedeckten Tisches, Umsetzung des Ernährungsprotokolls in Pyramidenform, schriftliche Lernzielkontrolle, Beurteilung der Nahrungszubereitung, Speise, Erstellen einer Mappe mit Unterrichtsergebnissen,</p>		

## 2.4 Jahrgang 7

### 2.4.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Jahrgang 7

<p><u>Unterrichtsvorhaben V:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Organisieren und Probieren – wir sind Profis!</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- benutzen Reinigungs- und Putzmittel sachgerecht</li> <li>- trennen Müll nach Vorgaben</li> <li>- kennen die 10 Regeln der DGE und wende sie an</li> <li>- beurteilen verschiedene Produkte unter sensorischen, optischen und materiellen Gesichtspunkten</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 1 Haushaltsmanagement, IF 2 Lebensstil und Ernährung, IF 3 Qualität und Konsum</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kennenlernen der Schulküche (Nußberg)</li> <li>- Mülltrennung/ Müllvermeidung</li> <li>- sachgerechter Gebrauch von Reinigungs- und Putzmitteln</li> <li>- Produktvergleiche/Warentest</li> <li>- So wirst du Online-Einkaufsprofi</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 12 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben VI:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Gesundheit ist Trumpf</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erheben Daten u. a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen</li> <li>- benennen die Aufgaben der Nährstoffe im Körper</li> <li>- analysieren und bewerten der verschiedenen Garverfahren</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 1b Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die 10 Regeln der DGE</li> <li>- die Nährstoffe im Überblick</li> <li>- nährstofferhaltender Umgang mit unseren Lebensmitteln / die Garverfahren im Überblick</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 8 Std.</p>
---	---

## 2.4.2 Vorhabenbezogene Konkretisierung Jahrgang 7

Unterrichtssequenz	zu entwickelnde <b>Kompetenzen</b>	vorhabenbezogene <b>Absprachen</b>
<p>1. Tatort Haushalt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Erkunden der Schulküche am Nußberg</li> <li>- Unfallverhütung / Sicherheitsmaßen</li> <li>- Müllverwertung / Müllvermeidung</li> <li>- ressourcenschonendes Arbeiten: diese Putzmittel benötige ich (nicht)</li> <li>- Tücken des Online-Einkaufs</li> </ul>	<p><b>MK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entnehmen unterschiedlichen Materialien wichtige Informationen und setzen sie in Beziehung (MK 2)</li> </ul> <p><b>UK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- beurteilen unterschiedliche Arten der Müllvermeidung und -verwertung, der Reinigung und des Online-Einkaufs im Hinblick auf ökologische und ökonomische Interessen und eigene Wertmaßstäbe (UK 3)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsblätter</li> <li>- Arbeitsgeräte</li> <li>- Elektrogroßgeräte</li> <li>- Starke Seiten <b>Hauswirtschaft 5 – 10</b>, Klett Verlag</li> </ul>
<p>1 Gesundheit ist Trumpf</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Aufgaben der Nährstoffe im Körper</li> <li>- nährstofferhaltender Umgang unserer Lebensmittel durch die richtigen Garverfahren</li> </ul>	<p><b>HK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erwerben fachbezogene Kenntnisse im Hinblick auf Nährstoffe, Garverfahren und Gesundheit (HK 3)</li> </ul> <p><b>MK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entnehmen unterschiedlichen Materialien wichtige Informationen und setzen sie in Beziehung (MK 2)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsblätter</li> <li>- Würfel- und Kartenspiel</li> <li>- Infotexte</li> <li>- Filme</li> </ul> <p><u>Literatur:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosentreter, Stephanie: Grundwissen Hauswirtschaft/Verlag an der Ruhr</li> <li>- Starke Seiten <b>Hauswirtschaft 5 – 10</b>, Klett Verlag</li> </ul>

	<p><b>UK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Formulieren verbindliche Regeln zur gesundheitsfördernden Nahrungszubereitung (UK 5)</li></ul>	
--	--	--

Leistungsbewertung:

- Präsentation
- schriftliche Lernzielkontrolle
- Beurteilung der Nahrungszubereitung
- Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen digital oder analog

## 2.5 Jahrgang 9

### 2.5.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Jahrgang 9

<p><u>Unterrichtsvorhaben VII:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>So schmeckt es uns – verschiedene Kostformen</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- analysieren und bewerten alternative Ernährungsformen</li><li>-</li></ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 3 Ernährung und Esskultur</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- verschiedene Kostformen</li><li>- Speisekarten im Hinblick auf verschiedene Kostformen überprüfen</li></ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 8 Std.</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben VIII:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Internationale Küche</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- recherchieren Informationen über die einzelnen Länder</li><li>- erstellen eine Mappe und präsentieren ihre Ergebnisse</li></ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF3 Ernährung und Esskultur</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ess- und Lebensweise in verschiedenen Ländern.</li></ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 12 Std.</p>
--	--

## 2.5.2 Vorhabenbezogene Konkretisierung Jahrgang 9

Unterrichtssequenz	Zu entwickelnde <b>Kompetenzen</b>	Vorhabenbezogene <b>Absprachen</b>
<p>1. Anders essen – anders leben</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- unterschiedliche Kostformen (Vegetarismus, vegane Ernährung, Haysche Trennkost, Vollwertkost, vollwertige Ernährung)</li> </ul>	<p><b>SK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse unterschiedlicher Kostformen (SK 4)</li> </ul> <p><b>MK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren anhand konkreter Aufgabenstellung komplexe Informationstexte über unterschiedliche Kostformen (MK 6)</li> <li>- analysieren Fallbeispiele ihnen unbekannter Kostformen (MK 10)</li> <li>- beschreiben und verwenden Fachbegriffe verschiedener Kostformen (z.B. vegan, ovo, lakto...) (MK 12)</li> </ul> <p><b>UK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- beurteilen unterschiedliche Kostformen im Hinblick auf ihre Möglichkeiten, Grenzen, Folgen und darauf bezogenes Handeln und wägen Alternativen ab (UK 4, UK 5, UK 6)</li> </ul> <p><b>HK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vertreten und begründen ihren eigenen Standpunkt bezüglich der Kostformen (HK 5)</li> <li>- nehmen einen Perspektivwechsel vor, indem sie verschiedene Kostformen praktisch umsetzen und ihren eigenen Standpunkt überdenken (HK 6)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsblätter; Versuche</li> <li>- Filme</li> <li>- Links: <a href="http://www.chefkoch.de">www.chefkoch.de</a> u.a.</li> </ul> <p><u>Literatur:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Starke Seiten <b>Hauswirtschaft 5 – 10</b>, Klett Verlag</li> <li>- Internetseiten</li> </ul>

<p>2. Andere Länder, andere Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kochkulturen</li> </ul>	<p><b>SK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erläutern hauswirtschaftliche Strukturen unterschiedlicher Kulturen (SK 3)</li> </ul> <p><b>MK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen Informationen zu verschiedenen Ländern (MK 1)</li> <li>- nutzen unterschiedliche Sinne, um bestimmte kulturelle Lebensmitteleigenschaften zu identifizieren (Gewürze, Kräuter, Brotsorten) (MK 5)</li> <li>- analysieren und interpretieren Grafiken, Bilder, Schaubilder und Rezepte verschiedener Länder im Hinblick auf die jeweilige Kochkultur (MK 7)</li> <li>- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von ausgewählten Gerichten verschiedener Länder (MK 11)</li> </ul> <p><b>HK</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fertigen eine Präsentation (Mappe, Plakat, Power Point) eines ausgewählten Landes an, stellen diese vor und bereiten ein landestypisches Gericht zu (HK 4)</li> <li>- werten die Präsentationen anhand vorgegebener Kriterien aus (HK 7)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepte</li> <li>- Infotexte (Internetrecherche)</li> <li>- „Was isst die Welt?“ (Peter Menzel)</li> <li>- Plakate</li> </ul>
--	--	---



Leistungsbewertung:

- Präsentation
- schriftliche Lernzielkontrolle
- Beurteilung der Nahrungszubereitung
- Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen
- Grafische Darstellung der Ergebnisse
- Praktische Nahrungszubereitung

## 2.6 Jahrgang 10

### 2.6.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Jahrgang 10

<p><u>Unterrichtsvorhaben IX:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Schadstoffe in der Nahrung - Unsichtbare Gefahren: Salmonellen &amp; Co.</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erkennen die Folgen von nicht sachgerechter Handhabung von Lebensmitteln</li> <li>- werden befähigt, Lebensmittel sachgerecht zu lagern und verarbeiten</li> <li>- analysieren und beurteilen Inhaltsstoffe von Lebensmitteln</li> <li>-</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 1 Haushaltsmanagement, IF 2 Lebensstil und Ernährung, IF 3 Qualität und Konsum, IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schadstoffe, Farbstoffe und Zusatzstoffe</li> <li>- Lebensmittelinfektionen</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 8 Stunden</p>	<p><u>Unterrichtsvorhaben X:</u></p> <p><b>Thema:</b> <i>Veränderte Lebenswelt – Leben und Essen heute und morgen</i></p> <p><b>Kompetenzen:</b></p> <p>Die SuS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese anhand von komplexen Fallbeispielen</li> <li>- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen</li> <li>- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen aushaltbezogenen Handelns</li> <li>- entwickeln Lösungen und Lösungswege fachbezogener Probleme</li> </ul> <p><b>Inhaltsfelder:</b> IF 1 Haushaltsmanagement, IF 2 Lebensstil und Ernährung, IF 3 Qualität und Konsum, IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt</p> <p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft</li> <li>- Nachhaltiger Konsum: Umgang mit Ressourcen</li> </ul> <p><b>Zeitbedarf:</b> 12 Stunden</p>
--	---

## 2.6.2 Vorhabenbezogene Konkretisierung Jahrgang 10

Unterrichtssequenz	Zu entwickelnde <b>Kompetenzen</b>	Vorhabenbezogene <b>Absprachen</b>
<p>1. <i>Unsichtbare Gefahren: Schadstoffe in der Nahrung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schadstoffe und Zusatzstoffe, Lebensmittelinfektionen</li> </ul>	<p><b>SK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- systematisieren komplexe Gefahren durch Schadstoffe in der Ernährung und erarbeiten präventive Maßnahmen (SK 1)</li> <li>- erwerben fachbezogene Kenntnisse bzgl. Schadstoffe und wenden sie themenbezogen richtig an (SK 2)</li> </ul> <p><b>MK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erkennen Lebensmittel bzgl der Gefahren für ihre Gesundheit (MK 5)</li> <li>- entnehmen medizinischen Sachtexten wesentliche Inhalte (MK 6)</li> <li>- formulieren und präsentieren Regeln für den richtigen Gebrauch von Lebensmitteln (MK 12)</li> </ul> <p><b>UK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entnehmen den aufgestellten Regeln die für sie bedeutende Relevanz (UK 5)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsblätter, medizinische Texte, AID-Broschüre</li> <li>- Tutorials</li> </ul> <p><u>Links:</u></p> <p><a href="http://www.aid.de">www.aid.de</a>, <a href="http://www.vz-news.de">www.vz-news.de</a></p> <p><u>Literatur:</u></p> <p>Starke Seiten, <b>Hauswirtschaft 5-10</b>, Klett-Verlag.</p>

<p>2. <i>Veränderte Lebenswelten – heute und morgen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ernährung und Verbraucherschutz</li> <li>- Essen der Zukunft</li> <li>- nachhaltiger Konsum: Umgang mit Ressourcen</li> </ul>	<p><b>SK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reflektieren ihr Einkaufsverhalten (SK 4)</li> </ul> <p><b>MK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erkunden selbstständig das Lebensmittelangebot in umliegenden Supermärkten (MK4)</li> <li>- befragen Experten im Hinblick auf Verbraucherschutz und werten diese aus (MK 8)</li> <li>- recherchieren selbstständig zielgerichtete Rezepte und Informationen (MK 1)</li> </ul> <p><b>UK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stellen für den eigenen Einkauf Regeln auf und handeln auch danach (UK 1)</li> <li>- vergleichen ihre eigenen Regeln mit denen anderer und verallgemeinern diese (UK 3, UK 4)</li> <li>- evaluieren ihr Einkaufsverhalten und diskutieren evtl. Veränderungen (UK 6)</li> </ul> <p><b>HK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diskutieren die Ernährung der Zukunft hinsichtlich ökonomischer und ökologischer Aspekte und nehmen verschiedene Positionen ein (HK 3, HK 5, HK 6)</li> </ul> <p><b>SK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren Zusammenhänge zwischen dem eigenen Konsum und den Auswirkungen auf das Klima (SK 3)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u> Arbeitsblätter Fragebögen Filme</p> <p><u>Außerschulische Partner:</u> EDEKA Verbraucherzentrale Iserlohn</p> <p><u>Literatur:</u> Starke Seiten, <b>Hauswirtschaft 5-10</b>, Klett-Verlag</p>
<p><u>Leistungsbewertung:</u> Präsentation, Kurzreferate, schriftliche Lernzielkontrolle, Beurteilung der Nahrungszubereitung, Erstellen einer Mappe mit Unterrichtsergebnissen, Grafische Darstellung der Ergebnisse, praktische Nahrungszubereitung</p>		



## **2.7 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit**

Zielsetzung des Hauswirtschaftsunterrichts ist der Erwerb einer „Hauswirtschaftlichen Grundbildung“ mit Fokus auf die Bereiche Konsum, Gesundheit, Umwelt und Haushaltsführung.

Im Mittelpunkt aller Unterrichtsvorhaben des Faches Hauswirtschaft stehen die Kompetenzbereiche „Sachkompetenz“, „Methoden- und Verfahrenskompetenz“, „Urteils- und Entscheidungskompetenz“ und „Handlungskompetenz“, welche sich gegenseitig bedingen.

Eine strikte Trennung des Unterrichts in „Theorie“ und „Praxis“ ist nicht gegeben, die hier vorgestellten Unterrichtsvorhaben sind so angelegt, dass sich die Praxisphasen immer auf die vorhergegangenen Unterrichtsstunden beziehen und miteinander vernetzt sind.

Die Lerninhalte sind so zu wählen, dass die geforderten Kompetenzen erworben und geübt werden bzw. erworbene Kompetenzen an neuen Lerninhalten und neuen Lernmitteln erprobt werden können.

### **Grundsätze**

#### **Inhalt / Problemstellung**

1. Geeignete Problemstellungen zeichnen sich in der Auseinandersetzung mit der Umwelt und der eigenen Biografie von Schülern und Schülerinnen ab und bestimmen die Struktur der Lernprozesse.
2. Der Unterricht ist schülerorientiert, knüpft an die Lebenswelt der Schüler und Schülerinnen an und berücksichtigt schülernahe Medien und Arbeitsmittel.
3. Der Unterricht fördert das selbstständige, verantwortungsvolle und planerische Vorgehen sowie das Organisieren, Ausführen und Reflektieren der im Unterricht gestellten Aufgaben.
4. Der Unterricht fördert vernetztes Denken, insbesondere durch die Verknüpfung der Kompetenzbereiche. Zudem muss er deshalb phasenweise fächer- und lernbereichsübergreifend angelegt sein.
5. Der Unterricht ist handlungsorientiert und beinhaltet reale Begegnungen so-wohl an inner- als auch an außerschulischen Lernorten.

#### **Lernsituation / Umgebung**

6. Es herrscht ein positives pädagogisches Klima im Unterricht.
7. Die Lernumgebung ist vorbereitet; der Ordnungsrahmen wird eingehalten.

### **Lernniveau der Schülerinnen und Schüler**

8. Inhalt und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der Schülerinnen und Schüler und berücksichtigen deren Kenntnisstand und praktische Fähigkeiten.
9. Der Unterricht beachtet die individuellen Lernvoraussetzungen der einzelnen Schülerinnen und Schüler und bietet gerade im praktischen Bereich eine entsprechende Binnendifferenzierung mit individuellen Problemlösungsprozessen.
10. Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Lernwege der einzelnen Schülerinnen und Schüler; sie erhalten Gelegenheit zu selbstständiger Arbeit und werden dabei unterstützt.
11. Der Unterricht fördert eine aktive Teilnahme der Schülerinnen und Schüler.
12. Die Schülerinnen und Schüler erreichen einen Lernzuwachs.

### **Methodik**

13. Fachmethoden und Fachbegriffe werden den Schülern und Schülerinnen alters-und situationsbedingt angemessen vermittelt. Überfachlich zu vermittelnde Methoden werden an die Inhalte des Faches Arbeitslehre Hauswirtschaft gebunden und ermöglichen so die Übung der im Methodentraining vereinbarten Kompetenzen.
14. Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Partner- bzw. Gruppenarbeit.
15. Der Unterricht fördert die Zusammenarbeit zwischen den Schülerinnen und Schülern und bietet ihnen Möglichkeiten zu eigenen Lösungen.
16. Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Arbeit im Plenum.
17. Insbesondere ist der Einsatz technischer Möglichkeiten bei der Planung, Durchführung und Präsentation der Arbeiten zu berücksichtigen.
18. Eine Hauswirtschaftsmappe dokumentiert begleitend ab Jahrgangsstufe 5 kontinuierlich Problemstellungen, Fragen, Arbeitsergebnisse, in Untersuchungen erarbeitete Zwischenstände und Endergebnisse. Diese Aufzeichnungen können zur Leistungsbewertung herangezogen werden.

### **Fachbegriffe / Fachsprache**

19. Eine angemessene Verbalisierung muss eingeübt werden und dient dem Erwerb einer fundierten Sprachkompetenz und dem Aufbau eines gesicherten Fachvokabulars.

## **2.8 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung**

Innerhalb der durch die Vorgaben gegebenen Freiräume und im Einklang mit dem entsprechenden schulbezogenen Konzept, hat die Fachkonferenz Vereinbarungen u.a. zu den Bewertungskriterien und deren Gewichtung getroffen. Damit wird auch im Bereich der Leistungsbewertung und -rückmeldung Transparenz für die Schüler und Schülerinnen geschaffen und die Vergleichbarkeit von Leistungen erzielt.

Grundlage dazu sind § 48 SchulG sowie das Kapitel 3 des Kernlehrplans Arbeitslehre Hauswirtschaft.

Da in dem Fach Arbeitslehre Hauswirtschaft in der Sekundarstufe I keine Klassenarbeiten vorgesehen sind, erfolgt die Leistungsbewertung ausschließlich im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“. Dieser Bereich umfasst die Qualität, die Quantität und die Kontinuität der praktischen sowie der schriftlichen und sonstigen/mündlichen Beiträge im unterrichtlichen Zusammenhang.

Das Fach Arbeitslehre wird in der Gesamtschule im Klassenverband ohne äußere Fachleistungsdifferenzierung unterrichtet. Deshalb ist darauf zu achten, dass alle Schüler und Schülerinnen Lernergebnisse erreichen können. Zudem muss ihnen Gelegenheit gegeben werden, die jeweils erworbenen Kompetenzen nachzuweisen.

Die nachfolgenden Absprachen stellen die Minimalanforderungen an das lerngruppenübergreifende gemeinsame Handeln der Fachgruppenmitglieder dar. Bezogen auf die einzelne Lerngruppe kommen ergänzend weitere der in den Folgeabschnitten genannten Instrumente der Leistungsüberprüfung zum Einsatz.

### **Verbindliche Absprachen:**

1. Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird im Schulhalbjahr bewertet.
2. Alle Schülerinnen und Schüler führen eine Erkundung (Supermarkt/ Fast Food Restaurant) und/oder eine Befragung zu einer vorgegebenen Fragestellung durch und halten einen Kurzvortrag im Umfang von ca. 3-5 Minuten.
3. Alle Schülerinnen und Schüler präsentieren die Ergebnisse eines selbst geplanten und realisierten Projektes (Themenmenü).

### **Verbindliche Instrumente:**

#### Praktische Formen der Leistungsüberprüfung

- Beobachtungsbogen für praktische Arbeiten in der Schulküche (siehe Anhang)
- Produktbezogene Prüf- und Messverfahren (Nahrungszubereitung)

#### Schriftliche Formen der Leistungsüberprüfung

- Arbeitsmappe mit Rezeptsammlung (Bewertungsbogen siehe Anhang)
- Schriftliche Lernzielkontrollen

#### Sonstige Formen der Leistungsüberprüfung

- Referat/ Kurzvorträge
- Präsentationen von Gruppenarbeiten

### **Übergeordnete Kriterien:**

Alle Kompetenzbereiche („Sachkompetenz“, „Methoden-/ Verfahrenskompetenz“, „Urteils-/ Entscheidungskompetenz“ und „Handlungskompetenz“) des Lernbereichs werden bei der Leistungsbewertung und –rückmeldung angemessen berücksichtigt.

### **Konkretisierte Kriterien:**

Kriterien für die **praktische** Form der Leistungsbewertung

- Materialbeschaffung (Arbeitsgeräte etc.)
- Sorgfältiger und sachgerechter Umgang mit dem Material
- Einhaltung des Zeitrahmens
- Aufteilung der Arbeit in der Gruppe (Einhaltung der Ämter etc.)
- Organisation von Arbeitsabläufen
- Organisation der erforderlichen Nacharbeiten
- Speisen/ Gerichte

Kriterien für die **schriftliche** Form der Leistungsüberprüfung

- **Arbeitsmappe**
  - *Qualität der Schul- und Hausaufgaben*: umfassend bearbeitet - eigenständig angefertigt - übersichtlich aufbereitet
  - *Vollständigkeit*: Deckblatt passend zum Fach – Inhaltsverzeichnis – Arbeitsblätter – Seitennummerierung – Rezepte – zusätzliche leere Blätter
  - *Sauberkeit und Ordnung*: Schrift gut lesbar - Überschriften hervorgehoben - Seitenrand beachtet, Datum - nicht verknickt – Seitengestaltung - Heftung
  - *Weitere formale Kriterien*: Pünktlichkeit der Abgabe - Rechtschreibung und Zeichensetzung beachtet – geeignete Stiftwahl
  - **Kurze schriftliche Lernzielkontrollen/ Übungen**
  - **Plakate/ Präsentationen**

Kriterien für die **sonstigen/ mündlichen** Formen 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
  - *Erkundung* (Supermarkt/ Fast Food Restaurant; abhängig vom Jahrgang)
- **Beiträge zu Diskussionen/ zum Unterrichtsgespräch**

### **Grundsätze der Leistungsrückmeldung und Beratung:**

Die Leistungsrückmeldung erfolgt in mündlicher und schriftlicher Form.

- **Intervalle**
  - Quartalsfeedback oder als Ergänzung zu einer schriftlichen Überprüfung
  - bereits erreichte Kompetenzen werden transparent gemacht
- **Formen**
  - Eltern-/Schülersprechtag
  - Quartalsweise Selbsteinschätzung der Schüler anhand selbst begründeter Kriterien
  - individuelle Lern-/Förderempfehlungen im Kontext einer schriftlich zu erbringenden Leistung

## **2.9 Lehr- und Lernmittel**

Das Lehrbuch „Starke Seiten **Hauswirtschaft 5 – 10**“ aus dem Klett Verlag, Arbeits- bzw. Themenhefte verschiedener Verlage sowie Rezeptbücher stehen den Lehrkräften für den Unterricht in beiden Schulküchen zur Verfügung. Des Weiteren stehen für den Hauswirtschaftsunterricht diverse Filme (aid) zu ausgewählten Themen (Lebensmittelgruppen, Ernährung und Gesundheit) sowie Großdrucke (Lebensmittelpyramide, Saisonkalender, Garverfahren etc.) zur Verfügung. Die Schulküchen an beiden Standorten sind jeweils voll ausgestattet mit technischen Geräten und weiteren wichtigen hauswirtschaftlichen Arbeitsgeräten. An beiden Standorten befinden sich zudem Laptop und Beamer. Zu bestimmten Themen kommen iPads zur Anwendung.

Über den Schuletat können bei Bedarf weitere Arbeitsgeräte beschaffen werden.

Eatwünsche müssen zum Ende eines Schuljahres im Voraus angemeldet werden.



### 3. Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

Die oben beschriebenen Unterrichtsvorhaben weisen an einigen Stellen Beziehungen zu anderen Fächern und Fachinhalten aus. Die zeitliche Zuordnung der Unterrichtsvorhaben muss flexibel gesehen werden. Änderungen im Ablauf sind bisweilen notwendig, um zusammen mit anderen Fächern Synergien zu erzielen.

Mit folgenden Fächern ist eine Zusammenarbeit angelegt:

- Naturwissenschaften (Verdauung; Recycling; ernährungsbedingte Krankheiten)
- Wirtschaft (Einkauf- und Verbraucherschutz)
- Deutsch (Vorgangsbeschreibungen; sprachsensibler Fachunterricht)
- Mathematik (Maßeinheiten)

Im Rahmen eines umfassenden Ganztagskonzepts bringt sich das Fach Arbeitslehre wie folgt ein:

- „Fit und Gesund“ AG
- wechselnde OAs
- Hauswirtschaft für Schülerinnen und Schüler mit Förderbedarf (1 Stunde zusätzlich)

## 4. Qualitätssicherung und Evaluation

Nach Ablauf eines Schuljahres wird von den verantwortlichen Fachlehrern überprüft, ob die vereinbarten Kompetenzen angegangen und erreicht worden sind.

Folgende Fragen stellt sich die Fachkonferenz dazu gemeinsam:

- Sind die angestrebten Kompetenzen mit den Unterrichtsvorhaben erreichbar und sind sie erreicht worden?
- War die zeitliche Planung angemessen und durchführbar? Hat sie den Lernprozess unterstützt oder waren Teilbereiche zu lang/ kurz angesetzt?
- Ist der kontinuierliche Aufbau von Fachkompetenzen (bezogen auf Fachbegriffe, Fachmethoden, Fähigkeiten und Fertigkeiten) abgesichert?
- Sind Jahrgänge unterrichtlich über- oder unterfordert?
- Standen die theoretische und die praktische Arbeit im gleichen Verhältnis?
- Waren die Arbeitsschritte und die Bewertungskriterien und damit die Ziele der Unterrichtseinheit für die Lerngruppe nachvollziehbar/transparent?
- War das Arbeitsmaterial angemessen und verständlich?
- Bleiben im Curriculum ausreichend Freiräume?
- Welche organisatorischen Anforderungen, welche inhaltlichen Aspekte müssen beachtet und eventuell verändert werden?

In der Fachkonferenz werden gelungene Unterrichtsvorhaben vorgestellt und Schwierigkeiten thematisiert. Hierzu können/sollen Schülerarbeiten, Arbeitsmappen und Bewertungsbögen herangezogen werden. Schwierigkeiten und deren Gründe werden herausgearbeitet und Verbesserungsmöglichkeiten sowie Veränderungsnotwendigkeiten diskutiert und nächste Handlungsschritte vereinbart. Die Evaluation bildet die Grundlage für das kommende Schuljahr. Hierbei wird überprüft, ob die lerngruppenübergreifenden Absprachen eingehalten wurden.

## 5. Anhang

### 5.1 Bewertungsbogen zur Mappenführung im Fach Hauswirtschaft

Bewertungsbogen zur Mappenführung im Fach Hauswirtschaft

Bewertungskriterien	mögliche Punkte	erreichte Punkte
Fachbezogen gestaltetes Deckblatt	2	
mit Name, Klasse, Fach	1	
Klarsichthülle für Rezepte	1	
Inhaltsverzeichnis mit Datum und Thema	2	
Datum und Stundenthema	2	
Ordentliche Seitengestaltung	3	
Reihenfolge	2	
Heftung	1	
Ordentliche und lesbare Schrift	1	
Rechtschreibung	1	
Angemessene Stiftwahl (kein Blei- und Buntstift)	1	
Vollständigkeit der Materialien: - Aufgaben - ausgefüllte Arbeitsblätter - Rezepte	6	
Pünktliche Abgabe	1	
Gesamteindruck der Mappe	2	
<b>Gesamtpunktzahl</b>	<b>26</b>	

Von den 26 Punkten wurden \_\_\_\_\_ Punkte erreicht:

1+	1	1-	2+	2	2-	3+	3	3-	4+	4	4-	5+	5	5-	6
26	25-24	23	22	21-20	19	18	17-16	15	14	13-12	11	10	9-8	7	6-0

### 5.2 Bewertungsbogen für praktische Arbeiten in der Schulküche

#### Beobachtungsbogen für praktische Arbeiten in der Schulküche

Klasse: \_\_\_\_\_

Name	hat das Rezept gelesen	hält Hygiene- und Unfall- vorschriften ein	plant und organisiert den Arbeitsprozess (Auswahl und Bereitstellung der Arbeitsmittel)	ist teamfähig  (Bringt sich in der Gruppe ein und übernimmt Verantwortung)	erledigt das Amt gewissenhaft und vollständig