



Gesamtschule Erle
Schulinterner Lehrplan
Wahlpflichtfach
Wirtschaft und Arbeitswelt
(Bereich Hauswirtschaft)

Stand März 2020

| | | |
|---------------------------|--|--|
| Inhaltsverzeichnis | | |
| A | Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit | |
| A1 | Das Umfeld der Schule | |
| A2 | Die Organisation des Unterrichts im Fach WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELTHauswirtschaft | |
| A3 | Die Nutzung der Lehrküchen | |
| A4 | Die Lerngruppen im Fach WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELTHauswirtschaft | |
| B | Entscheidungen zum Unterricht | |
| B 1. | Die Unterrichtsvorhaben | |
| B1. 1 | Sprachsensibler Unterricht | |
| B1. 2 | Übersichtsraster über die Unterrichtsvorhaben im Fach WP-Arbeitslehre Hauswirtschaft | |
| B1. 3 | Konkretisierte Unterrichtsvorhaben (Raster mit Kompetenzen) | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| C | Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit | |
| C 1. | Überfachliche Grundsätze | |
| C 2. | Fachliche Grundsätze | |
| D | Die Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung | |
| D 1. | Allgemeine Grundsätze | |
| D 2. | Instrumente der Leistungsbewertung | |
| D 3. | Übergeordnete Kriterien zur Leistungsbewertung | |
| D 4. | Kriterien für die schriftliche Form der Leistungsüberprüfung | |
| D 5. | Kriterien für mündliche Formen der Leistungsüberprüfung | |
| D 6. | Kriterien zur Bewertung der mündlichen Leistung | |
| E | Lehr- und Lernmittel | |

| | | |
|----------|--|--|
| F | Sicherung der Qualität und Evaluation des schulinternen Curriculums | |
|----------|--|--|

A Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

A 1. Das Umfeld der Schule

Die sechszügige Gesamtschule Erle befindet sich in Gelsenkirchen in einem städtischen Einzugsgebiet, sie liegt im Stadtteil Erle im Norden des Stadtgebietes.

Die Gesamtschule Erle ist eine inklusive Schule, in der SuS mit unterschiedlichen Förderbedarfen unterrichtet werden.

Die SuS kommen aus dem Stadtteil Erle und umliegenden Stadtteilen.

An der Gesamtschule Erle werden folgende Wahlpflichtfächer angeboten: Arbeitslehre Wirtschaft und Arbeitswelt (AL), Naturwissenschaften und Technik (NWT), Naturwissenschaften (NW), Darstellen und Gestalten (DG) und Spanisch.

A 2. Die Organisation des Unterrichts im Fach WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT

Der Stundenumfang im Fächerbereich WP Hauswirtschaft beträgt 3 Unterrichtsstunden pro Woche, wobei im Fach WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT immer eine Doppelstunde zur Verfügung steht, um den Praxisunterricht zu gewährleisten. Der Unterricht im Fach WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT wird i. d. R. durch eine Lehrkraft betreut. Die Schüler*innen erhalten in der Regel in ihrem ersten Unterrichtsjahr Unterricht im Themenbereich Hauswirtschaft, anschließend findet ein Wechsel zum Themenbereich Wirtschaft statt. Nach dem zweiten Unterrichtsjahr wählen die Schüler*innen ihren Schwerpunkt entweder im Bereich Hauswirtschaft oder im Bereich Technik.

Zur Abdeckung des Unterrichts stehen zwei Lehrküchen zur Verfügung.

Im Hauptgebäude Mühlbachstraße eine Lehrküche mit fünf Küchen und insgesamt 20 Arbeitsplätzen und im Gebäude der Leythe-Grundschule eine Lehrküche mit sechs Küchen und 24 Arbeitsplätzen. Der theoretische Unterricht findet z. T. in regulären Klassenräumen statt.

Zur Erarbeitung der theoretischen Inhalte stehen die Lehrwerke „Starke Seiten 6/7 Wahlpflicht“ und „Starke Seiten 8-10 Wahlpflicht“ beide aus dem Klett Verlag ausreichend für jeweils zwei parallellaufende Lerngruppen zur Verfügung. Außerdem können weitere Schulbücher u. a. Auer Hauswirtschaft 7-10, Klett Starke Seiten Hauswirtschaft genutzt werden. Zudem finden sich im schulinternen Lehreraustauschordner, der auf den Rechnern in den Lehrerzimmern zu finden ist, nach Kursstufen, Themen und Reihen geordnet Stundenverlaufspläne, Unterrichtsmaterialien und Klassenarbeiten.

Zur Deckung der Kosten für Lebensmittel wird laut Beschluss der Fachkonferenz WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT Hauswirtschaft halbjährlich ein Betrag von 5 Euro pro Schüler eingesammelt.

Der Unterricht in Jahrgangsstufe

A 3. Die Nutzung der Lehrküchen

Die Lehrküchen werden von vielen SuS, Kolleginnen und Kollegen genutzt. Um eine problemlose Nutzung zu gewährleisten sollte bei der Planung des fachpraktischen Unterrichts unbedingt darauf geachtet werden, dass die Rezepte einen der Jahrgangsstufe angemessenen Schwierigkeitsgrad

haben und in der gegebenen Zeit einer Doppelstunde (90 min) von den SuS umgesetzt werden können. Hierbei ist zu beachten, dass die Rezeptbesprechung zu Beginn, der Verzehr des Essens und das abschließende Aufräumen mit eingeplant werden. Die Regeln zur Ordnung und Reinigung, die in den Lehrküchen und den einzelnen Kochkojen aushängen, sind unbedingt einzuhalten, damit allen Lehrgruppen, Kolleginnen und Kollegen eine saubere und geordnete Küche zur Verfügung steht. Jede Kollegin und jeder Kollege ist für seine Lebensmittel verantwortlich und sollte sie bei Verderb entsorgen. Hierzu hat die Fachkonferenz WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELTHauswirtschaft den Leitfaden „**Hinweise zum Arbeiten in den Lehrküchen**“ verabschiedet, der Hinweise für die gemeinsame Nutzung der Lehrküche gibt.

A 4. Die Lerngruppen im Fach WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT

Der Unterricht in den WP-Fächern beginnt an der Gesamtschule Erle ab der Jahrgangsstufe 7. Die Lerngruppen setzen sich im Fach WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT aus dem gesamten Leistungsspektrum der Gesamtschule Erle zusammen, auch inklusive SuS nehmen am Unterricht teil.

Die SuS führen am Ende der Klasse 6 die WP-Wahl durch. Die Lerngruppen in WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT werden auf dieser Grundlage gebildet, die Lerngruppen sind somit also klassenübergreifend. Die Größe der Lerngruppen beträgt aufgrund der räumlichen Kapazitäten (Arbeitsplätze in der Lehrküche) maximal 20 SuS. Der Unterricht im Fach WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELTHauswirtschaft wird i. d. R. durch eine Lehrkraft betreut.

B Entscheidungen zum Unterricht

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“ wird, die für alle Lehrkräfte gemäß

Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt.

Das Übersichtsraster dient dazu, den Lehrkräften 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 angegebene Zeitbedarf versteht sich als Orientierungshilfe, er kann bei Bedarf gekürzt oder verlängert werden. So wird Flexibilität gewährleistet, wenn z. B. Zeit für aktuelle Themen, Unterrichtsgänge und Praktika benötigt wird.

B 1. Unterrichtsvorhaben

Dadurch, dass das Fach-WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT in der Gesamtschule mit dem 7. Jahrgang beginnt, ergibt sich eine veränderte Themenverteilung gegenüber dem Kernlehrplan. Im Folgenden die Übersicht zur Themenverteilung an der Gesamtschule Erle.

| Jahrgang | Thema |
|-----------------------|---|
| U-Jahr 1 / 1 Halbjahr | Gesundheit und Ernährung |
| U-Jahr 1 / 2 Halbjahr | Lebensmittelmärkte und ihre Produkte im Vergleich |
| U-Jahr 2 / 1/3 Jahr | Berufsorientierung (Gesundheit und Ernährung) |
| U-Jahr 2 / 2/3 Jahr | Haushalt und Wohnen |

| | |
|-----------------------|--|
| U-Jahr 2 / 3/3 Jahr | Nachhaltiges Handeln in meinem Haushalt |
| U-Jahr 3 / 1 Halbjahr | Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen |
| U-Jahr 3/ 2 Halbjahr | Online-Ökonomie, Konsum und Verantwortung |

Die Inhaltsfelder „Grundprinzipien, Funktionen und Versorgen von Märkten“, „Wirtschaftliches Handeln in Unternehmen“, „Wandel in der Arbeitswelt“, „Verantwortliches finanzielles Handeln als Verbraucherinnen und Verbraucher“ und „Nachhaltiges wirtschaftliches Handeln“ werden vom Bereich Wirtschaft, die Inhaltsfelder „Zukunftsgestaltung durch Technik“, „Maschinen und Roboter in der Arbeitswelt“, „Gebäudetechnik“ und „Produktionsgestaltung“ vom Bereich Technik unterrichtet und bearbeitet.

An der Gesamtschule Erle beginnen Maßnahmen zur Berufsorientierung ab der Klasse 7 und intensivieren sich in den Folgejahrgängen. Das Fach WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT Hauswirtschaft legt deswegen den Fokus der Berufsorientierung auf Berufe im hauswirtschaftlichen Bereich, damit keine Doppelungen entstehen.

B 1.1 Sprachsensibler Unterricht

Das fachliche und das sprachliche Lernen sind eng miteinander verbunden und finden auch im WP AL Hauswirtschaftsunterricht statt. Um die Voraussetzungen von fachlichem Lernen zu verbessern, soll auch im Hauswirtschaftsunterricht sprachsensibel gehandelt werden. Laut Beschluss der Fachkonferenz soll dies u. a. durch sprachliche Hilfen zu Textverständnis und Texterschließung (z. B. Worterklärungen, ggf. Vereinfachung, Führen eines Fachwörterglossars, Erstellen von Wortfeldern) sowie durch bildliche Hilfen (Bilder in Rezepten, im Ordnungssystem der Küchen, Plakate zu technischen Geräten) erfolgen.

B 1. 2. Übersichtsraster über die Unterrichtsvorhaben im Fach WP-Arbeitslehre

B 1. 3. Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben

Matrix für die Planung standardorientierter Unterrichtseinheiten im Fach WP (Gesamtschule Sek I)

| | | | |
|--|--|---|----------------|
| Inhaltsfeld: 4 Gesundheit und Ernährung | Thema: Gesundheit und Ernährung (Nahrungsaufnahme, Nährstoffe, Energiebedarf und-gehalt Lebensmittelqualität, -verarbeitung, -kennzeichnung Lebensstile und Essgewohnheiten) | Teilbereich | Jahrgangsstufe |
| | | WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT Hauswirtschaft | 7 |

Kompetenzen

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| <p align="center">1. Sachkompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> analysieren in Ansätzen Zusammenhänge zwischen Essbiografie und Gesundheit, erläutern gesundheitsförderliche Ernährung und Lebensweisen in verschiedenen Altersstufen und Lebenssituationen, erklären die Bedeutung von Energiebilanz und Lebensmittelinhaltsstoffen für eine gesundheitsförderliche Lebensweise, ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) | | <p align="center">2. Urteils- und Entscheidungskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> diskutieren Ernährungstrends, die auch über soziale Netzwerke verbreitet werden, bewerten Ernährungssituationen von Menschen in verschiedenen Lebensphasen, begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) analysieren Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) | | |
| <p align="center">3. Methoden- und Verfahrenskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) identifizieren Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien | | <p align="center">MK1</p> <p align="center">MK2</p> <p align="center">MK5</p> <p align="center">MK6</p> | <p align="center">4. Handlungskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3) nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4), planen und realisieren fachbezogene Vorhaben | <p align="center">HK1</p> <p align="center">HK2</p> <p align="center">HK3</p> <p align="center">HK4</p> <p align="center">HK5</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials) und Projektdokumentationen (MK 10), <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien (MK 11) | MK 10 MK 11 | anhand vorgegebener Kriterien (HK 5). | |
| Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht z. B.: zu <ul style="list-style-type: none"> • UV Wo und was soll ich kaufen? | Materialien/Medien <ul style="list-style-type: none"> • Schulbücher u. a. Starke Seiten WP 8-10 • Materialsammlung | Differenzierung <ul style="list-style-type: none"> • AB-Sammlung | Produkte/ Überprüfungsformate <ul style="list-style-type: none"> • Lerncheck • Selbst- und Fremdbewertung • WP Mappe • Präsentationen |
| Anbindung Medienkompetenzrahmen: <ul style="list-style-type: none"> • Digitale Mappenführung (1.1) • Eigene Videos erstellen (Küchenregeln) (1.2; 3.1.) • Verantwortliches Teilen von Fotos von Lebensmitteln (1.4) • Präsentationen planen und vorstellen (4.1.) • Rezepte in unterschiedlichen Formaten nutzen (5.1) | | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6)</p> <ul style="list-style-type: none"> • überprüfen Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7), •identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8), •entwickeln Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) •erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials) und Projektdokumentationen (MK 10), •präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien (MK 11) | <p>MK6</p> <p>MK7</p> <p>MK8</p> <p>MK9</p> <p>MK10</p> <p>MK11</p> | | |
| <p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht</p> <p>z. B.: zu</p> <ul style="list-style-type: none"> • UV 1 Gesundheit und Ernährung | <p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulbücher • Whiteboard | <p>Differenzierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • AB-Sammlung | <p>Produkte/ Überprüfungsformate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lerncheck • Selbst- und Fremdbewertung • WP Mappe • Präsentationen |
| <p>Anbindung Medienkompetenzrahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Digitale Mappenführung (1.1) - Werbeprospekte (digital) lesen und vergleichen (2.2.) - Label und Siegel (2.3), überprüfen (4.3.) - Verbraucherschutz (2.4.) – Kaufentscheidungen (5.4.) | | | |

Matrix für die Planung standardorientierter Unterrichtseinheiten im Fach WPAL (Gesamtschule Sek I)

| | | | |
|---|---|---|----------------|
| Inhaltsfeld: 2. Leben im Haushalt 1 Haushaltsmanagement | Thema: Haushalt und Wohnen (Eigener Haushalt – eigener Zeitplan) | Teilbereich | Jahrgangsstufe |
| | | WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT Hauswirtschaft | 9 |

Kompetenzen

| | |
|--|---|
| <p>1. Sachkompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern unterschiedliche Möglichkeiten der Lebensgestaltung im privaten Haushalt, • erläutern den Zusammenhang von Lebensqualität und Wohnen, • erläutern die Bedeutung von Resilienz für das Individuum und Faktoren, die zu ihrer Entwicklung führen • beschreiben Art und Umfang von Haushaltsaufgaben, • untersuchen, auch unter Genderaspekten, Möglichkeiten der internen Verteilung von Haushaltsaufgaben oder deren externe Vergabe, • erläutern unterschiedliche Arten von Care-Arbeit, • erläutern Ursachen und Folgen des Gender-Care-Gap, • beschreiben Berufsbilder rund um den Haushalt, auch unter Genderaspekten. • ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK4) • beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2), | <p>2. Urteilskompetenz</p> <ul style="list-style-type: none"> • diskutieren unterschiedliche Möglichkeiten der Lebensgestaltung, • erörtern die Einflüsse von Innovationen (u.a. Digitalität) im Bereich des Wohnens, • erörtern die Rolle des privaten Haushalts für die Entstehung von Resilienz • bewerten Möglichkeiten der internen oder externen Bewältigung von Haushaltsaufgaben kriterienorientiert, auch unter Genderaspekten, • entscheiden über den zielorientierten Einsatz der Haushaltsmittel zur Bewältigung der Haushaltsaufgaben, • erörtern Maßnahmen und Optionen zur Reduzierung des Gender-Care-Gap, • erörtern die Anforderungen zur Ausübung eines Berufs rund um den Haushalt, auch unter Genderaspekten • begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) |
|--|---|

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>3. Methoden- und Verfahrenskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) überprüfen Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7), identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8), entwickeln Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials) und Projektdokumentationen (MK 10), präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien (MK 11) | <p>MK1</p> <p>MK2</p> <p>MK6</p> <p>MK7</p> <p>MK8</p> <p>MK9</p> <p>M10</p> <p>M11</p> | <p>4. Handlungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3), nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4), planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5). | <p>HK1</p> <p>HK2</p> <p>HK3</p> <p>HK4</p> <p>HK5</p> |
|--|---|--|--|

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wo und was soll ich kaufen? – Lebensmittelmärkte und ihre Produkte im Vergleich | <p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkaufslisten • Rezeptsammlung • Arbeitsblättersammlung • Lehrbuch, Starke Seiten Hauswirtschaft • Karteikarten • Internet • Whiteboard | <p>Differenzierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Rezepte | <p>Produkte/ Überprüfungsformate</p> <p>z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selbst- und Fremdbewertung • WP Mappe • Klassenarbeiten |
| <p>Anbindung Medienkompetenzrahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Digitale Mappenführung (1.1) - Einrichtung/Kosten der eigenen Wohnung (4.1) | | | |

Matrix für die Planung standardorientierter Unterrichtseinheiten im Fach WP AL (Gesamtschule Sek I)

| | | | |
|--|--|---|----------------|
| Inhaltsfeld 3 Haushalt und Globalisierung | Thema: Restlos glücklich – nachhaltige Ernährung und Lebensmittel im Haushalt | Teilbereich | Jahrgangsstufe |
| | | WP Wirtschaft und Arbeitswelt (Hauswirtschaft) | 9 |

Kompetenzen

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>1. Sachkompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern ernährungsspezifische Herausforderungen und Chancen im Kontext • von Gesundheit, Ökonomie und nachhaltiger Entwicklung, stellen fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1), • beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2), • ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) | | <p>2. Urteils- und Entscheidungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen Empfehlungen für zukünftige Ernährungssysteme im Hinblick auf Gesundheit, Ökonomie, nachhaltige Entwicklung und die individuelle Umsetzbarkeit • bewerten in Ansätzen die Wirksamkeit und die Realisierbarkeit von individuellen Handlungsoptionen im Hinblick auf nachhaltige Entwicklung bei der Beschaffung und Verwendung von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs. • begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) | |
| <p>3. Methoden- und Verfahrenskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern • diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) • interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8), | <p>Mk1</p> <p>MK2</p> <p>MK6</p> <p>MK8</p> <p>MK9</p> | <p>4. Handlungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), • entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3), • nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4), • planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5). | <p>HK1</p> <p>Hk2</p> <p>HK3</p> <p>HK4</p> <p>HK5</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> entwickeln Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) überprüfen Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7), identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8), entwickeln Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) | <p>MK7</p> <p>MK8</p> <p>MK9</p> | | |
| <p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht</p> <p>Siehe Jahrgang 8:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nachhaltigkeit bei Elektrogeräten. Nachhaltige Ernährung. Weiterverarbeitung – ein Muss? Lieber ökologisch oder konventionell? | <p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> Einkaufslisten Rezeptsammlung Arbeitsblätterammlung Lehrbuch, Starke Seiten WP 8-10 Karteikarten Internet Whiteboard | <p>Differenzierung</p> <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsblätter Rezepte Ämterkarten | <p>Produkte/Überprüfungsformate</p> <p>z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lernchecks Selbst- und Fremdbewertung WP Mappe Produkte der praktischen Nahrungszubereitung |
| <p>Anbindung Medienkompetenzrahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Digitale Mappenführung (1.1) - | | | |

Matrix für die Planung standardorientierter Unterrichtseinheiten im Fach WP AL (Gesamtschule Sek I)

| | | | |
|--|---|---|----------------|
| Inhaltsfeld 4 Gesundheit und Ernährung Inhaltsfeld 1 Haushaltsmanagement | Thema: Berufsorientierung (Gesundheit und Ernährung) | Teilbereich | Jahrgangsstufe |
| | | WP Wirtschaft und Arbeitswelt (Hauswirtschaft) | 9 |

Kompetenzen

| | | | |
|---|--|--|-------------------|
| <p>1. Sachkompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Berufsbilder rund um den Haushalt, auch unter Genderaspekten • ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) | | <p>2. Urteils- und Entscheidungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • erörtern die Anforderungen zur Ausübung eines Berufs im Bereich Gesundheit und Ernährung • erörtern die Anforderungen zur Ausübung eines Berufs rund um den Haushalt, auch unter Genderaspekten • begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) • analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6) | |
| <p>3. Methoden- und Verfahrenskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2), • erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) • interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) • überprüfen Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, | <p>MK1</p> <p>MK2</p> <p>MK3</p> <p>MK6</p> <p>MK7</p> | <p>4. Handlungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4), | <p>HK4</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8), entwickeln Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) | <p>MK8</p> <p>MK9</p> | | |
| <p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht</p> <p>Siehe Jahrgang 8:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nachhaltigkeit bei Elektrogeräten. Nachhaltige Ernährung. Weiterverarbeitung – ein Muss? Lieber ökologisch oder konventionell? | <p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> Einkaufslisten Rezeptsammlung Arbeitsblättersammlung Lehrbuch, Starke Seiten WP 8-10 Karteikarten Internet Whiteboard | <p>Differenzierung</p> <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsblätter Rezepte Ämterkarten | <p>Produkte/Überprüfungsformate</p> <p>z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lernchecks Selbst- und Fremdbewertung WP Mappe Produkte der praktischen Nahrungszubereitung |
| <p>Anbindung Medienkompetenzrahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Digitale Mappenführung (1.1) | | | |

Matrix für die Planung standardorientierter Unterrichtseinheiten im Fach WP (Gesamtschule Sek I)

| | | | |
|---|---|---|----------------|
| Inhaltsfeld 8: Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen | Thema: Ernährung und Gesundheit (Erkrankungen, Allergien, Unverträglichkeiten) | Teilbereich | Jahrgangsstufe |
| | | WP Wirtschaft und Arbeitswelt (Hauswirtschaft) | 10 |

Kompetenzen

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>1. Sachkompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> analysieren in Ansätzen Zusammenhänge zwischen Essbiografie und Gesundheit, erläutern gesundheitsförderliche Ernährung und Lebensweisen in verschiedenen Altersstufen und Lebenssituationen, erklären die Bedeutung von Energiebilanz und Lebensmittelinhaltsstoffen für eine gesundheitsförderliche Lebensweise, erklären Merkmale und Auswirkungen von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, erläutern die Bedeutung von Körperwahrnehmungen in Bezug auf Essstörungen, erklären mögliche Ursachen und Folgen von Essstörungen, ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK4) | | <p>2. Urteils- und Entscheidungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> beurteilen den Nutzen digitaler Werkzeuge im Gesundheits- und Ernährungsbereich, diskutieren Ernährungstrends, die auch über soziale Netzwerke verbreitet werden, bewerten Ernährungssituationen von Menschen in verschiedenen Lebensphasen, bewerten die Bedeutung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten für die tägliche Nahrungsaufnahme, begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) | |
| <p>3. Methoden- und Verfahrenskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) überprüfen Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7), | <p>MK1</p> <p>MK2</p> <p>MK6</p> <p>MK7</p> | <p>4. Handlungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3), nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4), planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5). | <p>HK1</p> <p>HK2</p> <p>HK3</p> <p>HK4</p> <p>HK5</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und • analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8), • entwickeln Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) | <p>MK8</p> <p>MK9</p> | | |
| <p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht</p> <p>z. B.: zu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsfeld 1 Ernährungswissenschaftliche und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung | <p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Differenzierte Arbeitsblätter • Schulbücher <ul style="list-style-type: none"> - Starke Seiten Wahlpflicht 8-10 - Starke Seiten Hauswirtschaft - Auer Hauswirtschaft 7-10 • Whiteboard/ Beamer | <p>Differenzierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • AB-Sammlung mit unterschiedlichen Niveaustufen • Differenzierte Arbeitsaufträge in den Büchern • Hilfen über Tippkarten in den Lernchecks | <p>Produkte/ Überprüfungsformate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lerncheck • Sonstige Leistungen, siehe Somerraster • Selbst- und Fremdbewertung • WP Mappe • Präsentationen |
| <p>Anbindung Medienkompetenzrahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Digitale Mappenführung (1.1) - Einfluss zu Kommentaren bei Essstörungen verstehen (3.2.) - Verschiedene Essgewohnheiten kennenlernen und verstehen (3.3) - Werbeversprechungen und -abbildungen kritisch bewerten (4.2) - Food- und Fitnessinfluenxer kritisch hinterfragen (5.3) | | | |

Matrix für die Planung standardorientierter Unterrichtseinheiten im Fach WP AL (Gesamtschule Sek I)

| | | | |
|---|---|---|----------------|
| Inhaltsfeld 5 Konsum und Verantwortung | Thema: Online-Ökonomie, Konsum und Verantwortung | Teilbereich | Jahrgangsstufe |
| | | WP Wirtschaft und Arbeitswelt (Hauswirtschaft) | 10 |

Kompetenzen

| | |
|--|---|
| <p>1. Sachkompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern den Einfluss der im Haushalt lebenden Individuen auf Konsumentenentscheidungen privater Haushalte, • erklären Veränderungen von Konsumprozessen durch Digitalität, auch im Hinblick auf nachhaltiges Handeln, • analysieren aspektgeleitet Ziele und Motive zielgruppenspezifischer Marketingstrategien im Hinblick auf die Bedeutung für individuelle Kaufentscheidungen, • stellen grundlegende Verbraucherrechte und Aspekte des Datenschutzes bei der Nutzung von Kundenkarten und Bonussystemen sowie bei Onlinekäufen dar. • ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) • wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3) • entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2), • interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6), | <p>2. Urteils- und Entscheidungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • diskutieren die Verantwortung und Möglichkeiten der Einflussnahme der Konsumierenden und Anbietenden unter sozialen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten, • bewerten Chancen und Risiken für nachhaltiges Handeln durch Digitalität, • setzen sich kritisch mit zielgruppenspezifischem Marketing als Instrument zur Bedürfnisgenese im (Online-)Handel und in sozialen Medien auseinander, • beurteilen den Umgang mit persönlichen Daten in fachbezogenen Kontexten. • begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2), • entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) • analysieren Konsumentenentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) |
| <p>3. Methoden- und Verfahrenskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1), • führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) | <p>4. Handlungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1), • bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2), • entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) (HK 3) |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> entwickeln Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) | MK9 | fachbezogener Probleme (HK 3), <ul style="list-style-type: none"> nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4), planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5). | HK4 HK5 |
| Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht Siehe Jahrgang 8: <ul style="list-style-type: none"> Nachhaltigkeit bei Elektrogeräten. Nachhaltige Ernährung. Weiterverarbeitung – ein Muss? Lieber ökologisch oder konventionell? | Materialien/Medien <ul style="list-style-type: none"> Einkaufslisten Rezeptsammlung Arbeitsblättersammlung Lehrbuch, Starke Seiten WP 8-10 Karteikarten Internet Whiteboard | Differenzierung <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsblätter Rezepte Ämterkarten | Produkte/Überprüfungsformate z. B.: <ul style="list-style-type: none"> Lernchecks Selbst- und Fremdbewertung WP Mappe Produkte der praktischen Nahrungszubereitung |
| Anbindung Medienkompetenzrahmen: <ul style="list-style-type: none"> - Digitale Mappenführung (1.1) - Gefahr des Online-Shoppings (3.4) - Cyberkriminalität (3.4) | | | |

C Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

Die Fachkonferenz WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT Hauswirtschaft hat sich auf die folgenden fach- methodischen und fachdidaktischen Grundsätze geeinigt. In diesem Zusammenhang beziehen sich die Grundsätze unter C 1. auf fächerübergreifende Aspekte, die Grundsätze unter C 2. sind dagegen fachspezifisch angelegt.

C 1. Überfachliche Grundsätze

Der Inhalt und das Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der SuS. Weiterhin ist die Unterrichtsgestaltung auf die zu erreichenden Ziele und Inhalte abgestimmt, hierbei können geeignete Problemstellungen auf die Ziele des Unterrichts hinführen und die Struktur der Lernprozesse bestimmen. Inhalte und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der SuS, die Arbeitsmittel und Medien sind schülerorientiert zu wählen. Der Unterricht fördert sowohl eine aktive Teilnahme der SuS in unterschiedlichen Unterrichtsphasen als auch die Zusammenarbeit der SuS untereinander. Wichtig ist die Förderung von strukturierten kooperativen Lernformen, der strukturierten Arbeit im Plenum sowie die Unterstützung bei individuellem, selbstständigem Arbeiten. Die Lernumgebung ist vorbereitet und der allgemeine der Ordnungsrahmen wird eingehalten, damit die Lehr- und Lernzeit intensiv für Unterrichtszwecke genutzt wird. Insgesamt soll ein positives pädagogisches Klima im Unterricht vorhanden sein.

C 2. Fachliche Grundsätze:

Die Unterrichtsvorhaben im Fach WP AL Hauswirtschaft orientieren sich an den Bezugswissenschaften und sind mit ihnen eng verzahnt. Der Unterricht ist schülerorientiert und knüpft an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten an. Er muss also anschaulich sowie gegenwarts- und zukunftsorientiert sein, damit er für die SuS an Bedeutsamkeit gewinnt. Zudem ist der Unterricht problemorientiert, er soll, wo immer möglich, von realen Problemen ausgehen und den SuS ermöglichen anhand von Strukturen und Gesetzmäßigkeiten ausgewählten Problemen zu erkennen. Die Handlungsorientierung des Unterrichts kann auch reale Begegnung sowohl an inner- als auch an außerschulischen Lernorten beinhalten.

D Die Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Im Fach-WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT werden laut Beschluss der Fachkonferenz WP AL Hauswirtschaft pro Schuljahr vier Kursarbeiten (Lernchecks) geschrieben, zwei in jedem Halbjahr. Die SuS mit Förderbedarf schreiben durch die Sonderpädagogen erstellte Kursarbeiten. Zu den sonstigen Leistungen zählen die themenübergreifende (digitale) Arbeitsmappe, in der die SuS ihre Arbeitsblätter und Arbeitsergebnisse sammeln, die mündlichen Leistungen sowie u. a. Recherchen, Referate und Präsentationen zu ausgewählten Themen. Außerdem können bei Bedarf kleine schriftliche Übungen (Tests) gestellt werden. Zudem werden die Arbeitsergebnisse aus dem fachpraktischen Unterricht beurteilt. Dieser umfasst u. a. das Erfassen und Umsetzen von Rezepten, den Einsatz von Arbeitsgeräten sowie die Arbeitsorganisation und das Einhalten der üblichen Sicherheits- und Hygieneregeln. Im fachpraktischen Unterricht sollte darauf geachtet werden, dass die Rezepte einen der Jahrgangsstufe angemessenen Schwierigkeitsgrad haben und in der gegebenen Zeit einer Doppelstunde (90 min) von den SuS umgesetzt werden können.

Die folgenden Grundsätze der Leistungsbewertung wurden von der Fachkonferenz WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT für das Schuljahr 2023/2024 verabschiedet und behalten für die darauffolgenden Schuljahre ihre Gültigkeit, sofern sie nicht auf Fachkonferenzbeschluss hin angepasst werden.

Das Leistungsbewertungskonzept umfasst:

Allgemeine Grundsätze, Instrumente der Leistungsbewertung, Übergeordnete Kriterien zur Leistungsbewertung, Kriterien für die schriftliche und mündliche Form der Leistungsüberprüfung sowie Bewertungsvorgaben für die Jahrgangsstufen.

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

D1. Allgemeine Grundsätze

Die Lehrerinnen und Lehrer sorgen für Transparenz hinsichtlich der Bewertungskriterien zu Beginn des Schuljahres. Sie sind verpflichtet den Schülerinnen und Schülern nach Absprache Auskunft über den Leistungsstand zu geben.

Die Förderung der deutschen Sprache ist auch Aufgabe des Faches Hauswirtschaft (vgl. § 6 Abs. 6 APO-SI und VV zu § 6 Abs. 6 APO-SI, Ziffer 6.6.1 sowie APO-GOST § 13 Abs. 2) und fließt in die Notengebung ein.

Leistungen sind grundsätzlich nach ihrer Qualität (Reproduktion (AFB I), Transfer (AFBII), Problemerkennung, -lösung und Beurteilung (AFB III)), Quantität (nie, selten, regelmäßig, häufig) und Kontinuität zu beurteilen.

Jeder Fachlehrerin und jeder Fachlehrer vergibt die Noten unter Berücksichtigung der hier aufgeführten Prinzipien.

D 2. Instrumente der Leistungsbewertung

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

- Weitere mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Referate)
- Weitere schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Lerntagebücher)
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven Handelns (z.B. Arbeit in der Schulküche, Erkundungen)

D 3. Übergeordnete Kriterien zur Leistungsbewertung

Die Bewertungskriterien für ein Produkt bzw. ein Ergebnis müssen den Schülerinnen und Schülern transparent und klar sein. Die folgenden allgemeinen Kriterien gelten sowohl für die mündlichen, praktischen als auch für die schriftlichen Formen.

Besonderes Augenmerk ist dabei auf Folgendes zu legen:

- sachliche Richtigkeit

- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Selbstständigkeit im Arbeitsprozess
- Einhaltung gesetzter Fristen
- Ordentlichkeit
- Differenziertheit der Reflexion

Bei Gruppenarbeiten

- Selbstständige Themenfindung
- Einbringen in die Arbeit der Gruppe
- Durchführung fachlicher Arbeitsanteile
- Kooperation mit dem Lehrenden / Aufnahme von Beratung
- Evaluation durch die Gruppen

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

Kriterien für die praktische Form der Leistungsbewertung

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

D 4 Kriterien für die schriftliche Form der Leistungsüberprüfung

Schriftliche Kursarbeiten (Lernchecks)

Laut Beschluss der Fachkonferenz WP WIRTSCHAFT UND ARBEITSWELT Hauswirtschaft werden pro Schuljahr und Kursstufe vier Kursarbeiten (Lernchecks) von den SuS geschrieben.

Die Kursarbeiten (Lernchecks) orientieren sich an zentralen, fachlichen Inhalten des vorangegangenen Unterrichts, die dann auch den Ausgangspunkt für die Teilaufgaben zu unterschiedlichen Kompetenzbereichen bilden.

Es ist auf die Berücksichtigung möglichst aller Kompetenzbereiche zu achten, die alleinige Berücksichtigung von Aufgaben zu Sachkompetenzen reicht nicht aus.

Für die Formulierung von Aufgabenstellungen ist eine Orientierung an einheitlichen Operatoren wünschenswert. Zudem sollen Aufgabenstellungen im Sinne des sprachsensiblen Unterrichts möglichst kurz, klar und verständlich formuliert und übersichtlich gegliedert sein.

Für SuS des gemeinsamen Lernens werden die Kursarbeiten durch die zuständigen Sonderpädagogen angepasst, bereitgestellt und auch korrigiert.

Ein Einbezug von kompetenzorientierten Aufgabenstellungen aus zurückliegenden Unterrichtsvorhaben ist als Wiederholungselement im Basisteil möglich.

Arbeitsmappe/Portfolio (digital)

- *Qualität der Schul- und Projektaufgaben:* umfassend bearbeitet - eigenständig angefertigt - übersichtlich aufbereitet
- *Vollständigkeit:* Deckblatt passend zum Fach - Trennblätter sind eingefügt – Gliederung – Arbeitsblätter – Seitennummerierung – Quellenangaben – Arbeitsblätter –

- Seitennummerierung
- *Sauberkeit und Ordnung*: Schrift gut lesbar - Überschriften hervorgehoben - Seitenrand beachtet, Datum - nicht verknickt - frei von Kritzeleien
 - *Weitere formale Kriterien*: Pünktlichkeit der Abgabe - Rechtschreibung und Zeichensetzung beachtet

D 5. Kriterien für mündliche Formen der Leistungsüberprüfung

Mündliche Beiträge zum Unterricht z.B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Kurzreferate:

- situationsgerechte Einhaltung der Gesprächsregeln,
- Anknüpfung von Vorerfahrungen an den erreichten Sachstand,
- sachliche, begriffliche und (fach)sprachliche Korrektheit
- Verständnis anderer Gesprächsteilnehmer und Bezug zu ihren Beiträgen
- Ziel- und Ergebnisorientierung

Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven Handelns / Phasen individueller Arbeit z.B. Arbeit in der Schulküche, Präsentation, Erkundung

- Einhaltung verbindlicher Absprachen und Regeln
- Zeitplanung und Arbeitsökonomie, konzentriertes und zügiges Arbeiten
- Übernahme der Verantwortung für den eigenen Lern- und Arbeitsprozess
- Einsatz und Erfolg bei der Informationsbeschaffung
- Flexibilität und Sicherheit im Umgang mit den Werkzeugen
- Aufgeschlossenheit und Selbstständigkeit, Alternativen zu betrachten und Lösungen für Probleme zu finden
-

Gruppenarbeit z.B. in der Schulküche und bei Präsentationen, Versuchen, Referaten etc.

- Initiative und Impulse für die gemeinsame Arbeit
- Planung, Strukturierung und Aufteilung der gemeinsamen Arbeit
- Kommunikation und Kooperation
- Abstimmung, Weiterentwicklung und Lösung der eigenen Teilaufgaben
- Integration der eigenen Arbeit in das gemeinsame Ziel
- Selbst- und Fremdreflexion

D 6. Kriterien zur Bewertung der mündlichen Leistung

| Beschreibung der Anforderung | Leistungssituation Die Schülerin/der Schüler... | Note/Punkte |
|---|---|-------------|
| Die Leistung entspricht den Anforderungen in besonderem Maße. | <ul style="list-style-type: none"> • löst auf der Grundlage fundierter und differenzierter Fachkenntnisse komplexe Probleme • wendet Fachsprache und -methoden souverän und fehlerfrei an • überträgt sicher Gelerntes auf neue bzw. unbekannte Problemstellungen und erläutert diese • arbeitet zügig, sorgfältig, aktiv, kontinuierlich und strukturiert im Unterricht mit • bewertet differenziert und eigenständig • entwickelt neue und weiterführende Fragestellungen vollständig | Note 1 |
| Die Leistung entspricht voll den Anforderungen. | <ul style="list-style-type: none"> • Liefert Ansätze und Ideen komplexer Problemstellungen und unterstützt die Entwicklung einer Lösung mit fundierten Fachkenntnissen • wendet die Fachsprache und -methodik weitgehend souverän und fehlerfrei an • versteht schwierige Sachverhalte und kann sie richtig erklären; stellt Zusammenhänge zu früher Gelerntem sicher her • arbeitet zügig, aktiv, kontinuierlich mit • bewertet weitgehend differenziert, unterscheidet wesentliche von unwesentlichen Inhalten | Note 2 |
| Die Leistung entspricht im Allgemeinen den Anforderungen. | <ul style="list-style-type: none"> • arbeitet regelmäßig freiwillig im Unterricht mit • wendet Fachsprache und -methodik weitgehend korrekt an • versteht grundlegende Sachverhalte an und kann sie erklären • arbeitet konzentriert und weitgehend strukturiert • liefert Ansätze von Bewertungen | Note 3 |
| Die Leistung weist zwar Mängel auf, entspricht aber noch den Anforderungen. | <ul style="list-style-type: none"> • beteiligt sich unregelmäßig am Unterricht • wendet Fachsprache und -methodik gelegentlich korrekt an • versteht Sachverhalte, gibt Gelerntes wieder • arbeitet teilweise/mit Hilfestellung | Note 4 |

| | | |
|---|---|--------|
| | konzentriert | |
| Die Leistung entspricht den Anforderungen nicht, notwendige Grundkenntnisse sind jedoch vorhanden und die Mängel in absehbarer Zeit behebbar. | <ul style="list-style-type: none"> • beteiligt sich selten bzw. nur nach Aufforderung am Unterricht • wendet Fachsprache und -methodik unzureichend an • kann grundlegende Inhalte nicht oder nur falsch wiedergeben • arbeitet auch mit Hilfestellung nicht oder weitgehend unkonzentriert | Note 5 |
| Die Leistung entspricht den Anforderungen nicht. Selbst Grundkenntnisse sind so lückenhaft, dass die Mängel in absehbarer Zeit nicht behebbar sind. | <ul style="list-style-type: none"> • beteiligt sich fast nie eigenständig am Unterricht • verweigert jegliche Mitarbeit und folgt dem Unterricht nicht • wendet Fachsprache und -methodik nicht an • liefert keine unterrichtlich verwertbaren Beiträge | Note 6 |

E Lehr- und Lernmittel

Die Lerngruppen der Jahrgangsstufen 7 und 8 nutzen als grundlegendes Lehrwerk „Starke Seiten 6/7 Wahlpflicht -Arbeitslehre Hauswirtschaft/Wirtschaft“ des Klett-Verlages. Die SuS des 8ten Jahrgangs benutzen dieses Buch aufgrund der Themenverschiebung (siehe B 1. Unterrichtsvorhaben), obwohl es für die Jahrgänge 6/7 ausgewiesen ist. Die Lerngruppen der Jahrgangsstufen 8, 9 und 10 nutzen als grundlegendes Lehrwerk „Starke Seiten 8-10 Wahlpflicht -Arbeitslehre Hauswirtschaft/Wirtschaft“ des Klett-Verlages. Die Lehrwerke werden i. d. R. nur in der Schule an die SuS ausgegeben und verbleiben nach dem Unterricht in den Fachräumen. Natürlich ist es möglich, SuS Bücher mit nach Hause zu geben. Dann müssen allerdings Schülernamen und die entsprechende Buchsignatur notiert werden, damit bei Verlust/Beschädigung Ersatz geleistet werden kann. Zudem finden sich im schulinternen Lehreraustauschordner, der über Iserv zugänglich ist, nach Kursstufen, Themen und Reihen geordnet Stundenverlaufspläne und Unterrichtsmaterial.

F Sicherung der Qualität und Evaluation des schulinternen Curriculums

Das schulinterne Curriculum soll nicht festgeschrieben sein, sondern offen sein für stetige Veränderung und Überarbeitung. Deswegen sind die Inhalte regelmäßig zu überprüfen, um ggf. Veränderungen vornehmen zu können. Die Fachkonferenz trägt durch diesen Prozess zur Qualitätsentwicklung und damit zur Qualitätssicherung des Faches bei.

Die Prüfung/Ergänzung/Anpassung des schulinternen Lehrplanes erfolgt i. d. R. zu den festgesetzten Tagungsterminen der Fachkonferenz WP AL Hauswirtschaft (siehe Jahresterminkalender der GES -Erle). Zudem werden auch in der Planungswoche zu

Schuljahresbeginn die Erfahrungen des vergangenen Schuljahres in der Fachschaft gesammelt und bewertet, um eventuell notwendige Konsequenzen zu formulieren.