



Gesamtschule Erle
Mühlbachstraße 3
45891 Gelsenkirchen

Schulinterner Lehrplan der Gesamtschule Erle zum Kernlehrplan für die Sekundarstufe I

Arbeitslehre: Teilbereich Hauswirtschaft

Stand Mai 2024

Inhaltsverzeichnis		
A	Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit	
A 1.	Das Umfeld der Schule	
A 2.	Die Organisation des Unterrichts im Fach AL-Hauswirtschaft	
A 3.	Die Nutzung der Lehrküchen	
A 4.	Die Lerngruppen im Fach AL-Hauswirtschaft	
B	Entscheidungen zum Unterricht	
B 1.	Die Unterrichtsvorhaben	
B 1. 1	Sprachsensibler Unterricht	
B 1. 2	Übersichtsraster über die Unterrichtsvorhaben im Fach Arbeitslehre Hauswirtschaft	
B 1. 3	Konkretisierte Unterrichtsvorhaben (Raster mit Kompetenzen)	
	Inhaltsfeld 1a: Ernährungsphysiologie und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung	
	Inhaltsfeld 2: Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung	
	Inhaltsfeld 1b: Ernährungsphysiologie und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung	
	Inhaltsfeld 3: Ernährung und Esskultur	
	Inhaltsfeld 1c: Ernährungsphysiologie und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung	
	Inhaltsfeld 4: Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion	
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 gliedert sich das Fach Arbeitslehre in die Teilbereiche Hauswirtschaft (HW), Technik (TC) und Wirtschaft (WI).

A 2. Die Organisation des Unterrichts im Fach AL-Hauswirtschaft

An der Gesamtschule Erle werden die Klasse für den Arbeitslehreunterricht aufgeteilt. Die Verteilung der Teilbereiche in Arbeitslehre sieht wie folgt aus:

Klasse 5	1 Halbjahr AL-Hauswirtschaft und AL-Technik 2 Halbjahr ITG (Informationstechnische Grundbildung)
Klasse 6	Kein AL-Hauswirtschaft
Klasse 7	1 Halbjahr AL-Wirtschaft 2 Halbjahr AL-Hauswirtschaft und AL-Technik
Klasse 8	AL-Hauswirtschaft und AL-Technik im halbjährlichen Wechsel
Klasse 9	AL-Wirtschaft
Klasse 10	Wahl AL-Hauswirtschaft oder AL-Technik??

Der Stundenumfang im Fächerbereich Hauswirtschaft beträgt 2 Unterrichtsstunden pro Woche, wobei im Fach AL-HW immer eine Doppelstunde zur Verfügung steht, um den Praxisunterricht zu gewährleisten. Der Unterricht im Fach AL-HW wird i. d. R. durch eine Lehrkraft betreut.

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 in den Küchen oder nach Absprache mit der Schulorganisation in zugewiesenen Klassenräumen statt. Dort steht dann auch die entsprechende technische Ausstattung (Whiteboard, Beamer, Elmo) zur Verfügung.

Zur Deckung der Kosten für Lebensmittel wird jährlich ein Betrag von 7 Euro pro Schüler über den Kulturfond eingesammelt.

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 einer 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 Kochkochen 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 Hauswirtschaft den Leitfaden „Hinweise zum Arbeiten in den Lehrküchen“ verabschiedet, der Hinweise für die gemeinsame Nutzung der Lehrküche gibt.

A 4. Die Lerngruppen im Fach AL- Hauswirtschaft

Die Lerngruppen setzen sich im Fach AL-HW aus dem gesamten Leistungsspektrum der Gesamtschule Erle zusammen, auch inklusive SuS nehmen am Unterricht teil. Die Größe der Lerngruppen beträgt aufgrund der räumlichen Kapazitäten (Arbeitsplätze in den Lehrküchen) maximal 20 bzw. 24 SuS. Die Klassen werden i. d. R. hälftig geteilt und besuchen dann parallel den Unterricht in HW und TC jeweils für ein Halbjahr. Danach findet ein Tausch der Lerngruppen statt.

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

Das Fach AL-HW in der Gesamtschule beginnt mit dem 5 Jahrgang in Jahrgang 6 und 9 findet kein Unterricht im Fach AL-HW statt. Siehe Übersicht der Verteilung unter Punkt A 2. oben. Im Folgenden die Übersicht zur Themenverteilung an der Gesamtschule Erle.

Jahrgang	Thema
Jhg. 5	Inhaltsfeld 1a : Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung
Jhg. 6	Kein Hauswirtschaft
Jhg. 7	Inhaltsfeld 2 : Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung
Jhg. 8	Inhaltsfeld 1b : Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung Inhaltsfeld 3 : Ernährung und Esskultur
Jhg. 9	Kein Hauswirtschaft
Jhg. 10 ganzjährig	Inhaltsfeld 1c : Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung Inhaltsfeld 4 Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion

An der Gesamtschule Erle beginnen Maßnahmen zur Berufsorientierung ab der Klasse 7 und intensiviert sich in den Folgejahrgängen. Das Fach Hauswirtschaft legt deswegen den Fokus der

Berufsorientierung auf Aspekte im hauswirtschaftlichen Bereich, damit keine Doppelungen entstehen.

B 1.2 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. 3. Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben im Fach Hauswirtschaft

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

Inhaltsfeld: 1a Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung Zeitbedarf 26 Std.	Inhaltliche Schwerpunkte Sicherheit Küchenrallye Schülerarbeitsplatz Hygiene Nahrungszubereitung Arbeitsorganisation Messen und wiegen Nahrungszubereitung	Thema: A Wir lernen die Lehrküche kennen B Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln	Teilbereich: Hauswirtschaft	Jahrgangsstufe 5
--	--	---	---------------------------------------	---------------------

Kompetenzen

1. Sachkompetenz		2. Methoden- und Verfahrenskompetenz	
Die SuS... <ul style="list-style-type: none"> benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche sowie den sicheren Umgang Arbeitsmitteln und Nahrungsmitteln erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel und Nahrungsmittel ordnen Lebensmittel verschiedenen Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu erläutern Rezepte und beschreiben einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene 	A A B A/B B B A/B A B	Die SuS... <ul style="list-style-type: none"> entnehmen Einzelmaterialien, u. a. Arbeitsblätter zum Aufbau der Lehrküche, zum Ordnungssystem der Küche und zu Kleingeräten fragerrelevante Informationen (MK2) erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundungen u. a. Experiment zum richtigen Spülen und den Einsatz vorgegebener Messverfahren durch Nutzung diverser Messgeräte (Küchenwaage, Messbecher, EL, TL (MK4) ermitteln ausgewählte Lebensmitteleigenschaften (Geruch, Geschmack von rohen, gegarten Lebensmitteln) 	A A/B B A

<ul style="list-style-type: none"> • erläutern Formen der Wertstofftrennung im Hinblick auf Kosten und Nutzen für private Haushalte • benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen 		<p>durch Nutzung verschiedener Sinne. (MK5)</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren unter Anleitung in begrenzten Mediensammlungen zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien u. a. Bedienung und Umgang von Geräten (Backofen, Handrührgerät) Verfahren des Messens und Wiegens, Umgang mit diversen Messern (MK1) 	
<p>3. Urteils- und Entscheidungskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung und Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten • entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung • beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln, die Beachtung der Hygieneregeln sowie der Sicherheit • beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und -entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte • bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit • bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit 	<p>A/B</p> <p>A/B</p> <p>B</p> <p>B</p> <p>A</p> <p>B</p> <p>B</p>	<p>4. Handlungskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln mithilfe von Simulationen (Gefahrenquellen in der Küche/Hygiene in der Küche) unter Anleitung Lösungen für fachrelevante Problem (HK3) • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK1) • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen u. a. Handrührgerät, Küchenwaage, Backofen,(HK2) • erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene Produkte zu fachbezogenen Inhalten u. a. Plakat zur Hygiene, Präsentation zur Sicherheit und stellen diese im Plenum vor (HK4) • organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld u. a. Keksverkauf beim Adventsbasar (HK7) 	<p>A</p> <p>B</p> <p>A</p> <p>B</p>
<p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht</p> <p>z. B.: zu</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitales Material auf Iserv • AB Sammlung • Einkaufslisten • Rezeptsammlung 	<p>Differenzierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Differenziert Arbeitsblätter • Differenziertes Lehrbuch • Differenzierte Bewertung 	<p>Produkte/Überprüfungsformate</p> <p>z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selbst- und Fremdbewertung • Produkte der praktischen Nahrungszubereitung

	<ul style="list-style-type: none"> Lehrbuch Starke Seiten Hauswirtschaft 		<ul style="list-style-type: none"> Experimente AI Mappe
Medienkompetenzrahmen: <ul style="list-style-type: none"> Digitale Mappenführung Videos erstellen (Sicherheit, Hygiene) Internetrecherche (Geräte) 			

Gesamtschule Erle interner Lehrplan

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

Inhaltsfeld 1b: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung Zeitbedarf 24 Std.	Inhaltliche Schwerpunkte Richtlinien und Empfehlungen für eine Ausgewogene Ernährung Ernährungspyramide und/oder – kreis Lebensmittelkennzeichnung Arbeitsorganisation in der Küche	Thema: Gesundheit und Genuss: Vollwertige Ernährung – (k)ein Problem für uns! A Was steht drauf? Was ist drin? – Angaben auf Lebensmittelverpackung B	Teilbereich	Jahrgangsstufe
			Hauswirtschaft	7

Kompetenzen

1. Sachkompetenz Die SuS... <ul style="list-style-type: none"> reflektieren ihre eigene Ernährung erklären ausgewählte Ernährungsempfehlungen (u. a. Die 10 Regeln der DGE, Ernährungskreis, Ernährungspyramide) erläutern wichtige Lebensmittelgruppen und die Bedeutung ihrer Nährstoffe (u. a. Eiweiß, Vitamine, Kohlenhydrate) benennen zentrale Aspekte einer nährstoffschonenden Zubereitung von Lebensmitteln beschreiben Aspekte einer sinnvollen Organisation von Arbeitsschritten in der Küche beschreiben beispielhaft die Auswirkungen eines nachhaltigen Konsums auf den privaten Haushalt. erläutern die wichtigsten Angaben auf Lebensmittelverpackungen (u. a. 	A A A A A/B B B	2. Methoden- und Verfahrenskompetenz Die SuS... <ul style="list-style-type: none"> ermitteln damit Aspekte ihrer eigenen Ernährung (MK2) ermitteln Grundsätze einer gesunden, ausgewogenen Ernährung auf Basis verschiedener Grundlagen (DGE, Ernährungskreis) (MK6) (MK7) erstellen Übersichten zu ausgewählten Lebensmittelgruppen und ihren Nährstoffen. (MK5) ermitteln eine nährstoffschonende Zubereitung u.a. durch Versuche zu den Gartechniken Kochen/Dünsten. (MK8) trainieren die Arbeitsplanung und Arbeitsorganisation in der Küche. (MK10) ermitteln wichtige Angaben auf Lebensmittelverpackungen u. a. durch Realien (ausgewählte LM-Verpackungen) (MK1) 	A A A A A A/B B
--	-----------------------------------	---	-----------------------------------

Zutaten, MHD, Verbrauchsdatum,)			
<p>3. Urteils- und Entscheidungskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten Aspekte einer gesunden, ausgewogenen Ernährung (UK1) • bewerten ihre eignen Ernährung unter ernährungsphysiologischen Aspekten (UK1) • entscheiden sich für eine dem Lebensmittel angemessene, nährstoffschonende Zubereitung (UK6) • entscheiden sich begründet für organisatorische Arbeitsschritte in der Küche. (UK6) • Entscheiden sich unter Berücksichtigung der Packungsangaben für den Kauf von Lebensmitteln. (UK5) 	<p>A</p> <p>A</p> <p>A</p> <p>A/B</p> <p>B</p>	<p>4. Handlungskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • vergleichen die eigene Ernährung mit Ernährungsempfehlungen (DGE, Ernährungskreis..) und stellen ihre Ergebnisse vor.(HK4) • formulieren aus ihren Erkenntnissen Konsequenzen für ihre eigene Ernährung. (HK3) • bereiten Lebensmittel unter dem Aspekt der Schonung von Nährstoffen zu. (HK1) • Richten ihren Arbeitsplatz unter organisatorischen Aspekten ein. • organisieren ihre Arbeitsschritte.(HK2) • Wählen Lebensmittel unter Berücksichtigung der Packungsangaben aus. (HK3) 	<p>A</p> <p>A</p> <p>A</p> <p>A/B</p> <p>B</p>
<p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht</p> <p>z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitales Material auf lserv • AB Sammlung • Einkaufslisten • Rezeptsammlung • Lehrbuch Starke Seiten Hauswirtschaft 	<p>Differenzierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Differenziert Arbeitsblätter • Differenziertes Lehrbuch • Differenzierte Bewertung 	<p>Produkte/Überprüfungsformate</p> <p>z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essprotokoll • Selbst- und Fremdbewertung • Produkte der praktischen Nahrungszubereitung • Versuche • AI Mappe
<p>Medienkompetenzrahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Digitale Mappenführung - Digitaler Preisvergleich - Bewertung Video: Produktteste - Social Media, Ernährungs-Influencer kritische Auseinandersetzung 			

standardorientierter Unterrichtseinheiten im Fach Arbeitslehre (Gesamtschule Sek I)

Inhaltsfeld: 2 Alltagvorstellungen zu Essen und Ernährung Zeitbedarf 14 Std.	Inhaltliche Schwerpunkte Ernährungsprotokoll Gesundes Frühstück Esskultur	Thema: A Wie esse ich, was esse ich?!	Teilbereich: Hauswirtschaft	Jahrgangsstufe 7
--	--	---	---------------------------------------	---------------------

Kompetenzen

<p>1. Sachkompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten • beschreiben die Zusammensetzung einer 		<p>2. Methoden- und Verfahrenskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • erheben angeleitet Daten durch Beobachtung und Erkundung durch Anfertigung eines Essprotokolls für einen Tag oder eine Woche (MK4) 	
---	--	--	--

<p>gesundheitsförderlichen Ernährung</p>		<ul style="list-style-type: none"> recherchieren unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen u. a. zum Nährstoffgehalt ausgewählter Lebensmittel und erstellen eine ernährungsphysiologische Übersicht (MK1) entnehmen Einzelmaterialien unterrichtsrelevante Informationen u. a. Vorkommen der einzelnen Nährstoffe in diversen Lebensmitteln (MK2) entnehmen einfachen, modellhaften Darstellungen (u.a. Lebensmittelpyramide) fragengeleitete Informationen. (MK3) 	
<p>3. Urteils- und Entscheidungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen 		<p>4. Handlungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel unter Aspekten der ausgewogenen Ernährung (u. a. nährstoffschonende Garverfahren) (HK1) vertreten die eigenen Positionen auch in Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen u. a. Diskussion zur gesunden/ ausgewogenen Ernährung – „Was kann ich in welchen Mengen essen“ (HK5) nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese ab, u. a. Rollenspiele zu Ernährungstypen (z. B. Allesesser, ungesunder Esser, Vegetarier, Veganer....). (HK6) 	
<p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht</p> <p>z. B.: zu</p> <ul style="list-style-type: none"> 	<p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> Digitales Material auf Iserv AB Sammlung Lehrbuch Starke Seiten Hauswirtschaft 	<p>Differenzierung</p> <ul style="list-style-type: none"> Differenzierte Arbeitsblätter Differenzierte Lehrwerke Differenzierte Bewertung 	<p>Produkte/ Überprüfungsformate</p> <p>z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> Selbst- und Fremdbewertung AI Mappe Produkte der Nahrungszubereitung

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

Inhaltsfeld3: Ernährung und Esskultur	Inhaltliche Schwerpunkte Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppe Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogenen Ernährung	Thema: Essgewohnheiten: Wer, was, wo und wie viel?	Teilbereich	Jahrgangsstufe
			Hauswirtschaft	8
Zeitbedarf 18 Std.				

Kompetenzen

<p align="center">1. Sachkompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten zu unterschiedlichen Anlässen und Festen. • benennen Länder spezifische, religiöse sowie historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten. 		<p align="center">2. Methoden- und Verfahrenskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren eigene Aspekte ihrer persönlichen Tisch- und Esskultur und vergleichen diese in der Lerngruppe. (MK9) • recherchieren unter Anleitung in begrenzten Mediensammlungen zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien zu sozialen, kulturellen und religiösen Unterschieden in der Tisch- und Esskultur.(MK1) • Präsentieren signifikante Unterscheide in der Tisch- und Esskultur. (MK12) 	
<p align="center">3. Urteils- und Entscheidungskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen ihre eigene Ernährung auf der Basis von Informationen einer gesundheitsförderlichen Ernährung.(UK1) • beurteilen verschiedene Ess- und Tischsitten und deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung sozialer, kultureller und religiöser Etiketten. (UK3) 		<p align="center">4. Handlungskompetenz</p> <p>Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • bereiten nach ausgewählten Rezepten Gerichte aus verschiedenen Kulturen zu (Länderküche). (HK1) • erstellen in Inhalt und Struktur vorgegebene Produkte zu fachbezogenen Inhalten u. a. Präsentationen (Power Point, Plakat) und stellen diese dem Plenum vor. (HK4) 	
<p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht z. B.: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</p>	<p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitales Material auf Iserv • AB Sammlung • Einkaufslisten • Rezeptsammlung • Lehrbuch Starke Seiten Hauswirtschaft 	<p>Differenzierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Differenziert Arbeitsblätter • Differenziertes Lehrbuch • Differenzierte Bewertung 	<p>Produkte/ Überprüfungsformate z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selbst- und Fremdbewertung • Präsentationen • Zubereitete Gerichte • AI Mappe

Medienkompetenzrahmen:

- Digitale Mappenführung
- Ernährungsprotokoll digital führen
- Ernährungsapps

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

Inhaltsfeld:	Inhaltliche Schwerpunkte	Thema:	Teilbereich	Jahrgangsstufe
1c Ernährungsphysiologie und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung	Hygiene in Haushalt und Betrieb Eigene Ernährungsgewohnheiten Essbiographie	Jeder is(s)t anders	Hauswirtschaft	10
Zeitbedarf 14 Std				

Kompetenzen

1. Sachkompetenz Die SuS...		2. Urteils- und Entscheidungskompetenz Die SuS...	
<ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten (machen sich ihre Nahrungsvorlieben und – abneigungen bewusst), • benennen geographische und historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten. 	SK4	<ul style="list-style-type: none"> • beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung, • beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten, • verstehen und reflektieren die Wirkung und Bedeutung der Einflussfaktoren auf die eigene Essbiografie und die „Gewordenheit“ des eigenen Essverhaltens 	UK1
	SK1		UK1 UK6
3. Methoden- und Verfahrenskompetenz Die SuS...		4. Handlungskompetenz Die SuS...	
<ul style="list-style-type: none"> • kennen, identifizieren und verstehen soziokulturelle und historische Einflussfaktoren auf unterschiedliche Formen des Essverhaltens, • führen ein Ess- und Trinkprotokoll und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus, • analysieren und reflektieren soziale, religiöse, historische und familiäre Einflussfaktoren, Alltagsvorstellungen 	MK 2	<ul style="list-style-type: none"> • entwickeln situationsgerechte Handlungsalternativen und nutzen diese für die bewusste Gestaltung der eigenen Essbiografie, • erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen 	HK3
	Mk1 3		HK4
	MK 7		

<p>und -theorien zur Bedeutung von Essen und Mahlzeitengestaltung sowie auch Normen und Regeln im Bereich Ernährung,</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkte. • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein, • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander. 	MK 14	<p>Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang,</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertreten die eigenen Positionen auch in Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang. 	HK6
	MK 5		
	MK 9		

<p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangene und folgendem Unterricht</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1a Ernährungswissenschaftliche und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung • 1b: Ernährungswissenschaftliche und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung 	<p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitales Material auf Iserv • Einkaufslisten • Rezeptsammlung • Arbeitsblätterammlung • Lehrbuch, Starke Seiten Hauswirtschaft • 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"> • Selbst- und Fremdbewertung • WP Mappe
---	--	--	---

<p>Medienkompetenzrahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Digitale Mappenführung - Recherche Esskultur - Digitale Rezepterstellung - Erstellung Präsentation
--

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

<p>Inhaltsfeld: 4 Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion Zeitbedarf 10 Std.</p>	<p>Inhaltliche Schwerpunkte Bio- und konventionelle Lebensmittel Lebensmittelhygiene im Betrieb Recycling</p>	<p>Thema: Belastet Essen unsere Umwelt und Gesundheit?</p>	Teilbereich	Jahrgangsstufe 10
			Hauswirtschaft	

Kompetenzen

<p>1. Sachkompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen 	<p>2. Methoden- und Verfahrenskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen
---	--

<p>Erzeugung und Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für den Menschen. 		<p>und beschaffen zielgerichtet Informationen (z.B. zu allergieauslösenden Zusatzstoffen)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entnehmen mehreren Einzelmaterialien fragerrelevante Informationen und setze diese zueinander in Beziehung • Analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor 	
<p>3. Urteils- und Entscheidungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie. • beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte. 		<p>4. Handlungskompetenz Die SuS...</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungswege für fachbezogene komplexe Probleme und setze diese ggf. um. • vertreten in angemessener Form die eigene Position in Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung strategisch auf. • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel). 	
<p>Voraussetzungen/Bezüge zu vergangenem und folgendem Unterricht z. B.: zu</p> <ul style="list-style-type: none"> • 	<p>Materialien/Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitales Material auf Iserv • Lehrvideos / Dokumentationen • AB Sammlung • Lehrbuch Starke Seiten Hauswirtschaft 	<p>Differenzierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • AB • Kriterien der Bewertung des Produktes 	<p>Produkte/Überprüfungsformate z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selbst- und Fremdbewertung • Themengerichte bzw. -menü • AI Mappe
<p>Medienkompetenzrahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Digitale Mappenführung - Kritische Auseinandersetzung mit Mediendarstellungen - Preisvergleich Fairtrade - Digitales Umfragetool 			

C Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

Die Fachkonferenz 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

Zu den zu bewertenden Leistungen zählen die themenübergreifende 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 für das Schuljahr 2021/2022 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 Hauswirtschaft 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

Arbeitsmappe/Portfolio

- *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 Fremdrelexion

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

F Lehr- und Lernmittel

Zur Erarbeitung der theoretischen Inhalte stehen die Lehrwerke „Auer Hauswirtschaft 7-10“ und „Klett Starke Seiten Hauswirtschaft“ ausreichend für zwei parallelaufende Lerngruppen zur Verfügung. 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 Schülername 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 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.