

Schulinterner Lehrplan zum Kernlehrplan für die Sekundarstufe I

Arbeitslehre Hauswirtschaft

Stand: Februar 2018

Inhalt

	Seite	
1	Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit	3
2.1	Unterrichtsvorhaben	5
2.1.1	<i>Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben</i>	7
2.1.2	<i>Konkretisierte Unterrichtsvorhaben</i>	15
2.2	Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit	41
2.3	Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	43
2.4	Lehr- und Lernmittel	46
3	Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen	47
4	Qualitätssicherung und Evaluation	48

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Die fünfzügige Gesamtschule Bergheim liegt in Bergheim/Quadrath-Ichendorf in einem ländlichen Einzugsbereich 25 km von Köln entfernt. Viele Schülerinnen und Schüler kommen aus den umliegenden Ortschaften mit dem Bus oder der Bahn zur Schule. In der Sekundarstufe I haben die Klassen in der Regel 30 Schülerinnen und Schüler. Seit dem Schuljahr 2012/13 werden Schülerinnen und Schüler mit und ohne Behinderung im gemeinsamen Unterricht (GU) unterrichtet.

Die Fächer Hauswirtschaft, Technik und Wirtschaft im Lernbereich Arbeitslehre werden an der Gesamtschule Bergheim im Verlauf der Sekundarstufe I – z.T. im halbjährlichen Wechsel – in der Regel zweistündig unterrichtet. Im Einzelnen sieht die Verteilung der Fächer auf die Jahrgangsstufen wie folgt aus:

Jgst./Fächer	Hauswirtschaft	Technik	Wirtschaft
5	1. Halbjahr: 2 Std.	2. Halbjahr: 2 Std.	
6			
7	1. Halbjahr: 2 Std.	2. Halbjahr: 2 Std.	
8			Ganzjährig: 2 Std.
9			Ganzjährig: 2 Std.
10	1 Halbjahr: 2 Std.	1 Halbjahr: 2 Std.	

Die Gesamtschule Bergheim hat sich dazu entschieden, den Fächern Hauswirtschaft und Technik in Klasse 5 ein stärkeres Gewicht zu geben, um den Schülerinnen und Schülern eine fundierte Wahl für den Wahlpflichtunterricht zu ermöglichen. Die Stunden für das Fach Wirtschaft sind vor allem im zweiten Teil der Sekundarstufe I angesiedelt, um u.a. die Aufgaben im Bereich der Studien- und Berufswahlorientierung wahrnehmen, eine angemessene Vorbereitung auf die Oberstufe gewährleisten und auch allen Schülerinnen und Schülern, die die Schule nach Klasse 10 verlassen, eine ökonomische Grundbildung vermitteln zu können.

Der vorliegende schulinterne Lehrplan geht im Folgenden je angegebener Jahreswochenstunde von 30 festgelegten Unterrichtsstunden aus, sodass

den Kolleginnen und Kollegen darüber hinaus genügend Freiraum für Vertiefungen und eigene Schwerpunktsetzungen verbleibt.

Insgesamt umfasst die Fachkonferenz Arbeitslehre mit den Teilkonferenzen Hauswirtschaft, Technik neun Kolleginnen und Kollegen, von denen vier die Fakultas für Hauswirtschaft und fünf die für Technik besitzen. Die Teilkonferenz Wirtschaftslehre ist wechselnd besetzt und umfasst die Kollegen, die in den Jahrgängen 8-10 (meist in ihrer Funktion als Klassenlehrer) das fachfremd das Fach Wirtschaftslehre unterrichten. Die Fachkonferenz Arbeitslehre tagt stets zunächst als Lernbereichs-Fachkonferenz, um die Fächerintegration zu ermöglichen und Absprachen zu integrativen Vorhaben zu ermöglichen. Erst im zweiten Teil der Lernbereichs-Fachkonferenz ordnen sich die Kolleginnen und Kollegen den Teilfach-Konferenzen zu, um teilfachbezogene Absprachen zu treffen. Eine Teilfach-Konferenz Wirtschaftslehre findet in der Regel nicht statt.

Die Fachkonferenz Arbeitslehre hat sich u.a. das Ziel gesetzt, den Schülerinnen und Schülern eine reflektierte Berufsorientierung zu ermöglichen. Hierzu werden Aspekte der Berufsorientierung ab Klasse 6 mit unterschiedlichen Gewichtungen im Unterricht thematisiert. Zur Unterstützung erfolgen Teilnahmen am „Girls' and boys' day“ sowie Betriebsbesichtigungen und Kurzpraktika im lokalen Umfeld. Im zweiten Halbjahr der Klasse 8 findet ein zweiwöchiges Betriebspraktikum statt, ebenso wie im zweiten Halbjahr der Jahrgangsstufe 9. Zusätzlich gibt es 3 Berufsfindungstage, welche in den Monaten Januar, April, Juni/Juli, stattfinden. Im Anschluss an die Praktika werden die Berufe von den Schülerinnen und Schülern vorgestellt.

Für die Durchführung des Unterrichts im Fach Hauswirtschaft stehen zwei Schulküchen zur Verfügung. Die eine ist mit 16, die andere mit 8 Koch-Einzelarbeitsplätzen ausgestattet; im kochpraktischen Unterricht arbeiten i.d.R. aber auch hier bis zu 18 SuS.

Der an das Schulgelände angrenzende Schulgarten mit Schulteich kann auch für den hauswirtschaftlichen Unterricht genutzt werden. So steht beispielsweise eine Kräuterspirale mit diversen Küchenkräutern zur Verfügung.

2 Entscheidungen zum Unterricht

2.1 Unterrichtsvorhaben

Die Darstellung der Unterrichtsvorhaben im schulinternen Lehrplan besitzt den Anspruch, sämtliche im Kernlehrplan angeführten Kompetenzen abzudecken. Dies entspricht der Verpflichtung jeder Lehrkraft, alle Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans bei den Lernenden auszubilden und zu entwickeln.

Die entsprechende Umsetzung erfolgt auf zwei Ebenen: der Übersichts- und der Konkretisierungsebene.

Im „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1.1) wird die für alle Lehrerinnen und Lehrer gemäß Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Das Übersichtsraster dient dazu, den Kolleginnen und Kollegen einen schnellen Überblick über die Zuordnung der Unterrichtsvorhaben zu den einzelnen Jahrgangsstufen sowie den im Kernlehrplan genannten Kompetenzen, Inhaltsfeldern und inhaltlichen Schwerpunkten zu verschaffen. Um Klarheit für die Lehrkräfte herzustellen und die Übersichtlichkeit zu gewährleisten, werden in der Kategorie „Kompetenzen“ an dieser Stelle nur die übergeordneten Methoden- und Handlungskompetenzen ausgewiesen, während die Sach- und Urteilskompetenzen erst auf der Konkretisierungsebene Berücksichtigung finden. Dies ist der Tatsache geschuldet, dass im Kernlehrplan keine konkretisierte Zuordnung von Methoden- und Handlungskompetenzen zu den Inhaltsfeldern bzw. inhaltlichen Schwerpunkten erfolgt, sodass eine feste Verlinkung im Rahmen dieses Hauscurriculums vorgenommen werden muss. Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann. Um Spielraum für Vertiefungen, besondere Schülerinteressen, aktuelle Themen bzw. die Erfordernisse anderer besonderer Ereignisse (z.B. Praktika, Klassenfahrten o.ä.) zu erhalten, wurden im Rahmen dieses Hauscurriculums nur ca. 75 Prozent der Bruttounterrichtszeit verplant.

Während der Fachkonferenzbeschluss zum „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ zur Gewährleistung vergleichbarer Standards sowie zur Absicherung von Lerngruppenübertritten und Lehrkraftwechseln für alle Mitglieder der Fachkonferenz Bindekraft entfalten soll, besitzt die exemplari-

sche Ausweisung „konkretisierter Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1) empfehlenden Charakter. Referendarinnen und Referendaren sowie neuen Kolleginnen und Kollegen dienen diese vor allem zur standardbezogenen Orientierung in der neuen Schule, aber auch zur Verdeutlichung von unterrichtsbezogenen fachgruppeninternen Absprachen zu didaktisch-methodischen Zugängen, fächerübergreifenden Kooperationen, Lernmitteln und -orten sowie vorgesehenen Leistungsüberprüfungen, die im Einzelnen auch den Kapiteln 2.2 bis 2.4 zu entnehmen sind. Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bezüglich der konkretisierten Unterrichtsvorhaben sind im Rahmen der pädagogischen Freiheit der Lehrkräfte jederzeit möglich. Sicherzustellen bleibt allerdings auch hier, dass im Rahmen der Umsetzung der Unterrichtsvorhaben insgesamt alle Sach- und Urteilskompetenzen des Kernlehrplans Berücksichtigung finden.

2.1.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben

Jahrgangsstufe 5
Summe Jgst.: 30 Stunden

Unterrichtsvorhaben I	
Thema: <i>Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!</i>	
Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)	
Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
<ul style="list-style-type: none"> • recherchieren unter Anleitung in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen - auch unter Nutzung von Inhaltsverzeichnis, Register und Glossar – zielgerichtet Informationen aus Büchern und digitalen Medien (MK 1). • entnehmen Einzelmateriale niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2). • erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4). • analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 6) • beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12). • erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13). • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14). 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1). • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2). • erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 4).
Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Schulküchen und ihre Einrichtungen ♦ Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene ♦ Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt ♦ Nahrungszubereitung ♦ Arbeitsmittel	
Zeitbedarf: 16 Stunden	

Unterrichtsvorhaben II	
Thema: <i>So schmeckt es uns</i>	
Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)	
Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
<ul style="list-style-type: none"> • entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK3) • erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4), • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 7), • überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 8) • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbe- reich und geben diese zutreffend wieder (MK 9) • analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10), • entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (MK 11), • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2), • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5), • nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probe- weise ab (HK 6). • organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK7).
Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Essbiographie ♦ Esskultur ♦ Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung ♦ Nahrungszubereitung	
Zeitbedarf: 14 Stunden	

Jahrgangsstufe 7
Summe Jgst.: 30 Stunden

Unterrichtsvorhaben I	
Thema: Zusammen arbeiten und genießen	
Inhaltsfelder:	
IF1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)	
Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
<ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbständig in eingeschränkten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) • entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3) • erheben selbständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK4) • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) • analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7) • beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12). • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14). 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2). • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3).
Inhaltliche Schwerpunkte:	
♦ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts	
Zeitbedarf: 10 Stunden	

Unterrichtsvorhaben II	
Thema: <i>Was liegt im Einkaufskorb?</i>	
Inhaltsfelder: IF1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)	
Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
<ul style="list-style-type: none"> • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 10), • entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK11), • erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 13), • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2). • entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK3) • Erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) •
Inhaltliche Schwerpunkte:	
♦ Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung ♦ Lebensmittelkennzeichnung	
Zeitbedarf: 8 Stunden	

Unterrichtsvorhaben III	
Thema: <i>Ausgewogene Ernährung – Alles eine Sache der Gewohnheit?</i>	
Inhaltsfelder: IF 1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 3 (Ernährung und Esskultur),	
Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
<ul style="list-style-type: none"> • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6) • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9) • analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 10) • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 11) • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14). 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2). • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). • Erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5) • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 6) • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7)
Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten ♦ Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen ♦ Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung	
Zeitbedarf: 12 Stunden	

Jahrgangsstufe 10
Summe Jgst.: 26 Stunden

Unterrichtsvorhaben I	
Thema: <i>Arbeiten im privaten Haushalt - Aber sicher</i>	
Inhaltsfelder: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1c)	
Methodenkompetenz	Handlungskompetenz
<ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2). • Entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3). • analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6) • analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10) 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2). • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch vor (HK 5).
Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Sicherheit im privaten Haushalt ♦ Arbeitsplanung und –organisation im privaten Haushalt Erzeugung	
Zeitbedarf: 8 Stunden	

Unterrichtsvorhaben II

Thema: *Lebensmittel sind mehr wert*

Inhaltsfelder:

IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

IF 4 (Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion)

Methodenkompetenz

- erheben selbständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4).
- identifizieren selbständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5).
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6).
- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Karikaturen und Filme (MK 7).
- formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung, und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen (MK 8).
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 9)
- analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10).
- entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11)
- stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 12).
- erstellen auch unter Nutzung elektronischer Datenverarbeitungssysteme Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und

Handlungskompetenz

- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2).
- erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4).
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführung mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5)
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).

Probleme graphisch darzustellen (MK (13)). • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14).	
Inhaltliche Schwerpunkte:	
♦ Lebensmittelhygiene im Betrieb ♦ Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln ♦ Planung und Umsetzung eines Themenmenüs	
Zeitbedarf: 16 Stunden	

2.1.2 Konkretisierte Unterrichtsvorhaben

Jahrgangsstufe 5:

Unterrichtsvorhaben 1, „Arbeiten in der Schulküche - Aber sicher“ (16 h)

Unterrichtssequenz 1: Hygiene in der Schulküche – ein Muss

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1a)	<ul style="list-style-type: none"> • Personen,- Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • Nahrungszubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> • die wichtigsten Hygieneregeln in der (Schul-) Küche benennen • mit Hilfestellung eine eigene Schürze nähen • einfache Gerichte unter Einhaltung der Hygieneregeln herstellen

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
allgemein	konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK2) • erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK4) • erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK13) • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14) 	<ul style="list-style-type: none"> • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene 	<ul style="list-style-type: none"> • bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potentielle Gefährdungen • beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln, die Beachtung der Hygieneregeln sowie die Sicherheit 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK1) • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK2) • erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK4)

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Material für Schürze• Verschiedene Lebensmittel• Rezepte	<ul style="list-style-type: none">• Schulmensa

Unterrichtssequenz 2: Wohin mit dem Müll?

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Konkretisierung
- Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1a)	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt Nahrungszubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> verschiedene individuelle Strategien zur Müllvermeidung in der (Schul-) Küche benennen den bei der Speisenzubereitung anfallenden Müll trennen

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
allgemein	konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK2) beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14) 	<ul style="list-style-type: none"> benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel und Nahrungsmittel erläutern Formen der Wertstofftrennung im Hinblick auf Kosten und Nutzen für private Haushalte 	<ul style="list-style-type: none"> entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und -entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit 	<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK1) bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK2) entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK3) <i>organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK7)</i> (fakultativ)

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsblätter Rezepte Video/DVD Verschiedene Lebensmittel/Geschirr 	<ul style="list-style-type: none"> Abfallberatung der Stadt Bergheim

Unterrichtssequenz 3: Arbeitsplatz Küche

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Konkretisierung
Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1a)	<ul style="list-style-type: none"> • Schulküchen und ihre Einrichtungen • Arbeitsmittel • Nahrungszubereitung 	<p>Die SuS kennen und benennen</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Arbeitsbereiche in der Küche • wichtige Küchenkleingeräte für die Speisenzubereitung • Gefahrenquellen in der Küche <p>Die SuS können</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel sachgerecht vorbereiten und zerkleinern z.B. Herstellung eines Obstsalates

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
allgemein	konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK2)- • analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK6) • analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK10) • beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK12) • erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK13) 	<ul style="list-style-type: none"> • benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche • erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung • erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel und Nahrungsmittel • ordnen Lebensmittel verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu 	<ul style="list-style-type: none"> • bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potentielle Gefährdungen • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten • beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln, die Beachtung der Hygieneregeln sowie die Sicherheit 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK1) • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK2) • erstellen in Inhalt und Struktur klar vorgegebene (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese im unterrichtlichen Zusammenhang (HK4)

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Verschiedene Küchengeräte (z.B. für Küchenralley)• Verschiedene Lebensmittel• Rezepte	

Unterrichtsvorhaben 2: „So schmeckt es uns“ (14 h)

Unterrichtssequenz 4: Die Fitmacher - Gesundes für Zwischendurch

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Konkretisierung
Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1a) Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung (IF2)	<ul style="list-style-type: none"> Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung Essbiographie Nahrungszubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> Bedeutung der Nahrungsmittelgruppen in der täglichen Ernährung (einfache Lebensmittelpyramide) 5 am Tag Herstellung einer vollwertigen Zwischenmahlzeit

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
allgemein	konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK3) identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK5) überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule und im schulischen Umfeld (MK8) analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK10) erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von 	<ul style="list-style-type: none"> erläutern Rezepte und beschreiben einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung erläutern Rezepte und beschreiben einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK1) bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2), vertreten die eigene Position auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK5) organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK7)

Informationen (MK13) • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14)			
---	--	--	--

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Folien/Poster • Rezepte • Verschiedene Lebensmittel • Fotos 	<ul style="list-style-type: none"> •

Unterrichtssequenz 5: „Benimm ist in“

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Konkretisierung
Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung (IF2)	<ul style="list-style-type: none"> • Esskultur • Nahrungszubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> • die wichtigsten Tischsitten • einen Tisch eindecken

Kompetenzen			
allgemein	konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK9) • analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK10) • beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK12) • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK14) 	<ul style="list-style-type: none"> • Beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten • 	<ul style="list-style-type: none"> • Bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK1). • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2). • vertreten die eigene Position auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK5). • nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probeweise ab (HK6).

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Rezepte • Verschiedene Lebensmittel • Fotos 	

Jahrgangsstufe 7:

Unterrichtsvorhaben 1, „Zusammen arbeiten und genießen“ (10 h)

Unterrichtssequenz 1: Auf die Menge kommt es an

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1b)	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplanung und –organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts 	<ul style="list-style-type: none"> Wichtige Arbeitsmittel zum Messen und Wiegen benennen und anwenden Augenmaß Gerichte unter Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsregeln herstellen

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
allgemein	konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> recherchieren selbständig in eingeschränkten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), entnehmen mehreren Einzelmaterialeien niedriger Strukturiiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3) erheben selbständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK4) 	<ul style="list-style-type: none"> beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und –organisation 	<ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen 	<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2). entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3).

<ul style="list-style-type: none"> • analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7) • beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12), • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), 			
---	--	--	--

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Filme • Verschiedene Lebensmittel • Rezepte • Küchenkleingeräte 	Mathematik

Unterrichtssequenz 2: Arbeiten im Team

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1b)	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplanung und –organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts 	<ul style="list-style-type: none"> einen Ämterplan erstellen einen Arbeitsplan erstellen (Arbeitsschritte systematisieren) Nach Rezept arbeiten

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
Allgemein	konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) entnehmen mehreren Einzelmateriale niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2), identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7) beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprach- 	<ul style="list-style-type: none"> beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und –organisation 	<ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen 	<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2). entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3).

lich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12), • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),			
---	--	--	--

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Filme • Verschiedene Lebensmittel • Rezepte 	

Unterrichtsvorhaben 2, „Was liegt im Einkaufskorb?“ (8 h)

Unterrichtssequenz 3: Die Lebensmittelkennzeichnung: Mehr als Verbraucherinformation

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1b)	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelkennzeichnung 	<ul style="list-style-type: none"> Kennzeichnung von Eiern: den Erzeugercode „entschlüsseln“ Angaben auf Lebensmittelverpackungen untersuchen Verschiedene Gütesiegel identifizieren (fakultative Angaben) Saisonkalender und nachhaltige Ernährung

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
allgemein	Konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> Recherchieren selbständig in eingeschränkten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), Entnehmen mehreren Einzelmaterialeien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) erheben selbständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK4) identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch den Einsatz unterschiedlicher Sinne (MK 5) 	<ul style="list-style-type: none"> erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben beschreiben anhand eines Beispiels die Auswirkungen eines nachhaltigen Konsums auf die private Haushaltsführung 	<ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen 	<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2). Erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)

<ul style="list-style-type: none"> • überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 8), •entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 11) •Erstellen selbständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 13) 			
--	--	--	--

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> •Arbeitsblätter •Saisonkalender •Filme •Verschiedene Lebensmittel und -verpackungen •Rezepte •Küchenkleingeräte 	Verbraucherzentrale

Unterrichtsvorhaben 3: Ausgewogene Ernährung – Alles eine Sache der Gewohnheit? (12 h)

Unterrichtssequenz 4: Essen und trinken nach Regeln

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
<ul style="list-style-type: none"> Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1b) Ernährung und Esskultur (IF 3) 	<ul style="list-style-type: none"> Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> Ernährungsregeln der DGE nennen und anwenden Eigenes Essverhalten reflektieren Nach Rezept arbeiten und geeignete Zutaten auswählen

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
Allgemein	Konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6) analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 10) entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 11) präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), 	<ul style="list-style-type: none"> erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung charakterisieren die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen 	<ul style="list-style-type: none"> entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2). entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 6)

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/
------------	----------------------------------

	außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Filme • Verschiedene Lebensmittel • Rezepte 	

Unterrichtssequenz 4: Andere Länder, andere Ess-Sitten

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung und Esskultur (IF 3) 	<ul style="list-style-type: none"> • Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten • Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen 	<ul style="list-style-type: none"> • Eigene Essgewohnheiten: was, wo und wie? • Eigenes Essverhalten reflektieren • Essgewohnheiten und Speisengebote in verschiedenen Ländern vergleichen • Verschiedene „Länderrezepte“

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler

Allgemein	Konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6) • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9). • analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 10) • entwickeln selbstständig Kriterien 	<ul style="list-style-type: none"> • erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung • charakterisieren die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen 	<ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen • beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung • beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Be- 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2). • Erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) • vertreten die eigenen Positio-

<p>für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 11)</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), 		<p>rücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten</p>	<p>nen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum (HK 5)</p> <ul style="list-style-type: none"> • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6) • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7)
---	--	---	--

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Filme • Verschiedene Lebensmittel • Rezepte 	

Jahrgangsstufe 10:

Unterrichtsvorhaben 1, Arbeiten im privaten Haushalt - Aber sicher (Stundenumfang 8 h)

Unterrichtssequenz 1: Gefahr erkannt – Gefahr gebannt

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1c)	<ul style="list-style-type: none"> Sicherheit im privaten Haushalt 	<ul style="list-style-type: none"> die häufigsten Verletzungsarten im Haushalt benennen angemessene Reaktion bei Unfällen erläutern Speisen unter Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsregeln zubereiten

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
allgemein	konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2). Analysieren komplexere kontinuierliche Zusammenhänge (MK 3). 	<ul style="list-style-type: none"> benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsstrategien 	<ul style="list-style-type: none"> bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität 	<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2). entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3).

ierliche Texte (MK 6) • Analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10)			
---	--	--	--

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsblätter Zeitungsartikel/Statistiken Filme Verschiedene Lebensmittel Rezepte 	Verbraucherzentrale

Unterrichtssequenz 2: Das bisschen Haushalt ...

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1c)	<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsplanung und –organisation im privaten Haushalt 	<ul style="list-style-type: none"> Erstellen eines Wochenplans („Wann erledige ich was?“) Arbeitsteilung in der Familie „schnelle“ Gerichte

Kompetenzen			
allgemein	konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> Identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen 	<ul style="list-style-type: none"> beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und –organisation 	<ul style="list-style-type: none"> beurteilen die Arbeitsplanung und –organisation im privaten Haushalt im Hinblick auf reibungslose Abläufe 	<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Ma-

<p>sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3). 			<p>schinen (HK 2).</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch vor (HK 5).
--	--	--	---

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Filme • Verschiedene Lebensmittel • Rezepte 	<p>Gesellschaftslehre</p>

Unterrichtsvorhaben 2: „Lebensmittel sind mehr wert“ (16 h)

Unterrichtssequenz 3: Lebensmittelhygiene – auch im Betrieb

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF1c)	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelhygiene im Betrieb 	<ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelüberwachung Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, Lebensmittelhygiene-Verordnung, Infektionsschutzgesetz Selbständige Erkundung eines Lebensmittel verarbeitenden Betriebes (Erstellen einer Projektmappe)

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler

allgemein	Konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> erheben selbständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4). Formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung, und Expertenbefragung) Verfahren sowie Experimenten und Simulationen (MK 8). analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10). stellen fachspezifische Sachver- 	<ul style="list-style-type: none"> Erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb beschreiben anhand eines Beispiels die Auswirkungen eines nachhaltigen Konsums auf die private Haushaltsführung 		<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2). erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4). planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7).

halte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 12).			
--	--	--	--

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Filme • Verschiedene Lebensmittel und -verpackungen • Rezepte 	Verschiedene lebensmittelverarbeitende Betriebe vor Ort

Unterrichtssequenz 4: Genug für alle? – Genug für alle!

Inhaltfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
<ul style="list-style-type: none"> Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion (IF 4) 	<ul style="list-style-type: none"> Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> Film(ausschnitte) „taste the waste“ Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und Hunger auf der Welt

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
Allgemein	Konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6) identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 9) entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11) erstellen auch unter Nutzung elektronischer Datenverarbeitungssysteme Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK (13)). 	<ul style="list-style-type: none"> erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen 	<ul style="list-style-type: none"> beurteilen unterschiedliche Wege der Nahrungsmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologischer ausgewogener Speisen und Gerichte 	<ul style="list-style-type: none"> be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2). vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführung mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5) nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/
------------	----------------------------------

	außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Filme • Verschiedene Lebensmittel • Rezepte 	Religion, Philosophie

Unterrichtssequenz 5: Lieber ökologisch oder konventionell?

Inhaltfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
<ul style="list-style-type: none"> • Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion (IF 4) 	<ul style="list-style-type: none"> • Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> • Gütesiegel für ökologischen Landbau • Ist der Kauf ökologisch erzeugter Lebensmittel immer ökologisch sinnvoll?

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler

Allgemein	Konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> • identifizieren selbständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5). • analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6) • analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Karikaturen und Filme (MK 7) • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 11) • präsentieren Speisen und Gerichte 	<ul style="list-style-type: none"> • vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen unterschiedliche Wege der Nahrungsmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie • Beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2). • erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) • vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen

te unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),			Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5)
---	--	--	---

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Filme • Verschiedene Lebensmittel • Rezepte 	Evtl. landwirtschaftliche Betriebe in der nähen Umgebung

Unterrichtssequenz 6: Zu gut für die Tonne – Ein Themenmenü

Inhaltsfelder	Inhaltliche Schwerpunkte	Vorhabenbezogene Absprachen
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung (IF 1c) • Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion (IF 4) 	<ul style="list-style-type: none"> • Planung und Umsetzung eines Themenmenüs • Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> • Wann sind Lebensmittel verdorben? • Was tun mit Speiseresten? • Ideen für die Verwendung/Verarbeitung von Speiseresten

Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler			
Allgemein	Konkretisiert		allgemein
MK	SK	UK	HK
<ul style="list-style-type: none"> • identifizieren selbständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5). • analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, 	<ul style="list-style-type: none"> • erläutern Planungsschritte zur Umsetzung eines Themenmenüs 	<ul style="list-style-type: none"> • bewerten die Umsetzung eines Menüs im Hinblick auf die Thematische Passung • beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologisch aus- 	<ul style="list-style-type: none"> • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Ma-

<p>Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Karikaturen und Filme (MK 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 11) präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), 		<p>gewogener Speisen und Gerichte</p>	<p>schinen (HK 2).</p> <ul style="list-style-type: none"> erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)
--	--	---------------------------------------	---

Lernmittel	Fachübergreifende Kooperationen/ außerschulische Partner
<ul style="list-style-type: none"> Arbeitsblätter Filme Verschiedene Lebensmittel Rezepte 	

2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

In Absprache mit der Lehrerkonferenz sowie unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Fachkonferenz Hauswirtschaft die folgenden fachmethodischen und fachdidaktischen Grundsätze beschlossen. In diesem Zusammenhang beziehen sich die Grundsätze 1 bis 14 auf fächerübergreifende Aspekte, die auch Gegenstand der Qualitätsanalyse sind, die Grundsätze 15 bis 21 sind fachspezifisch angelegt.

Überfachliche Grundsätze:

- 1.) Geeignete Problemstellungen zeichnen die Ziele des Unterrichts vor und bestimmen die Struktur der Lernprozesse.
- 2.) Inhalt und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der Schüler/innen.
- 3.) Die Unterrichtsgestaltung ist auf die Ziele und Inhalte abgestimmt.
- 4.) Medien und Arbeitsmittel sind schülernah gewählt.
- 5.) Die Schüler/innen erreichen einen Lernzuwachs.
- 6.) Der Unterricht fördert eine aktive Teilnahme der Schüler/innen.
- 7.) Der Unterricht fördert die Zusammenarbeit zwischen den Schülern/innen und bietet ihnen Möglichkeiten zu eigenen Lösungen.
- 8.) Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Lernwege der einzelnen Schüler/innen.
- 9.) Die Schüler/innen erhalten Gelegenheit zu selbstständiger Arbeit und werden dabei unterstützt.
- 10.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Partner- bzw. Gruppenarbeit.
- 11.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Arbeit im Plenum.
- 12.) Die Lernumgebung ist vorbereitet; der Ordnungsrahmen wird eingehalten.
- 13.) Die Lehr- und Lernzeit wird intensiv für Unterrichtszwecke genutzt.
- 14.) Es herrscht ein positives pädagogisches Klima im Unterricht.

Fachliche Grundsätze:

- 15.) Der Unterricht unterliegt der Wissenschaftsorientierung und ist dementsprechend eng verzahnt mit seinen Bezugswissenschaften Haushalts- und Ernährungswissenschaft sowie Verbraucherbildung.
- 16.) Der Unterricht fördert vernetzendes Denken und muss deshalb phasenweise fächer- und lernbereichsübergreifend ggf. auch projektartig angelegt sein.

- 17.) Der Unterricht ist schülerorientiert und knüpft an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten an.
- 18.) Der Unterricht ist problemorientiert und soll von realen Problemen ausgehen („Gesellschaftsorientierung“).
- 19.) Der Unterricht folgt dem Prinzip der Exemplarizität und soll ermöglichen, Strukturen und Gesetzmäßigkeiten in den ausgewählten Problemen zu erkennen.
- 20.) Der Unterricht ist anschaulich sowie gegenwarts- und zukunftsorientiert und gewinnt dadurch für die Schülerinnen und Schüler an Bedeutsamkeit.
- 21.) Der Unterricht ist handlungsorientiert und beinhaltet reale Begegnung sowohl an inner- als auch an außerschulischen Lernorten.

2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Auf der Grundlage von § 48 SchulG, § 6 APO-SI sowie Kapitel 3 des Kernlehrplans Arbeitslehre 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.

Verbindliche Absprachen:

Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird mindestens einmal pro Halbjahr bewertet.

Die kochpraktischen Leistungen aller Schülerinnen und Schüler wird den unterrichtlichen Anteilen gemäß bewertet.

Es findet eine schriftliche Lernstandsüberprüfung im Halbjahr statt.

Die mündliche Mitarbeit wird in theoretischen Arbeitsphasen (Frontalunterricht und in kooperativen Unterrichtsphasen) überprüft.

Die Grundsätze der Leistungsfeststellung werden den Schülerinnen und Schülern (zum Schuljahresbeginn) sowie den Erziehungsberechtigten (u.a. im Rahmen des Elternsprechtages) transparent gemacht und erläutert.

Weitere Instrumente:

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. Erkundung).

Übergeordnete Kriterien:

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

- Qualität der Beiträge
- Quantität der Beiträge
- Kontinuität der Beiträge

Besonderes Augenmerk ist dabei auf Folgendes zu legen:

- sachliche Richtigkeit
- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Selbstständigkeit im Arbeitsprozess
- Einhaltung gesetzter Fristen
- 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 Gruppe

Konkretisierte Kriterien:

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 (siehe Anhang Bewertungsbogen Schulküche und Gruppenbewertungsbogen Schulküche)

- 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

Kriterien für die schriftliche Form der Leistungsüberprüfung (siehe Anhang Bewertung der Hauswirtschaftsmappe)

- **Portfolio**
 - Qualität der Schul- und Hausaufgaben: umfassend bearbeitet - eigenständig angefertigt - übersichtlich aufbereitet
 - Vollständigkeit: Deckblatt passend zum Fach - Inhaltsverzeichnis- Arbeitsblätter – Seitennummerierung – Rezeptverzeichnis - Rezepte
 - Sauberkeit und Ordnung: Schrift gut lesbar - Überschriften hervorgehoben - Seitenrand beachtet, Datum - nicht verknickt - frei von Kritzeleien – Rezepte in Hüllen
 - Weitere formale Kriterien: Pünktlichkeit der Abgabe - Rechtschreibung und Zeichensetzung beachtet

Kriterien für die mündliche Form der Leistungsüberprüfung

- **Kurzvortrag**
 - Inhalt: Begründete Themenwahl, Hintergrundinformationen, Sachlich richtig, Fach- und Fremdwörter erläutert, Themenprofi, Quellennachweis
 - Vortrag: Interessant aufbereitet, Sprechweise, laut, langsam, deutlich, frei auf der Grundlage von Notizen, Karteikarten, Vortragspausen mit Zeit für Fragen, Blickkontakt mit den Zuhörern, Körperhaltung und Körpersprache, Medieneinsatz (Tafelbild, Moderationswand, Folie, ...), abgerundeter Schluss, Handout, Zeitrahmen berücksichtigt

Grundsätze der Leistungsrückmeldung und Beratung:

Die Leistungsrückmeldung erfolgt in mündlicher und schriftlicher Form.

- Intervalle
 - Wann: Quartalsfeedback oder als Ergänzung zu einer schriftlichen Überprüfung
- Formen
 - Wie: Eltern-/Schülersprechtage
 - Quartalsweise Selbsteinschätzung der Schüler anhand selbst begründeter Kriterien

2.4 Lehr- und Lernmittel

Liste zugelassener Lernmittel im Fach Hauswirtschaft/Gesamtschule:

<http://www.schulministerium.nrw.de/BP/Unterricht/Lernmittel/Gesamtschule.html>

3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

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

Anbindung an das Schulprogramm

Der Schulprogrammschwerpunkt „Berufsorientierung“

Gemeinsamer Unterricht (GU)

Fortbildungskonzept

Kolleginnen und Kollegen sollen die Möglichkeit erhalten, regelmäßig an Fortbildungen zu speziellen Themen, z.B. zu neuen Unterrichtsvorhaben, neuen Medien, dem Umgang mit neuen Lehrplänen, zum Umgang mit neuen technischen Geräten etc, teilzunehmen.

Einbindung in den Ganzttag

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

1. Die Räumlichkeiten der Schule werden für Präsentationen genutzt (Vorraum zur Mensa, Treppenaufgänge). Hier werden Arbeitsergebnisse ausgestellt.
2. Verschiedene, jährliche wechselnde AG-Angebote.
3. Teilnahme an Wettbewerben und Planspielen.

4 Qualitätssicherung und Evaluation

Evaluation des schulinternen Curriculums

Zielsetzung: Das schulinterne Curriculum stellt keine starre Größe dar, sondern ist als „lebendes Dokument“ zu betrachten. Dementsprechend sind die Inhalte stetig zu überprüfen, um ggf. Modifikationen vornehmen zu können. Die Fachkonferenz (als professionelle Lerngemeinschaft) trägt durch diesen Prozess zur Qualitätsentwicklung und damit zur Qualitätssicherung des Faches bei.

Prozess: Der Prüfmodus erfolgt jährlich. Zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des vergangenen Schuljahres in der Fachschaft gesammelt, bewertet und eventuell notwendige Konsequenzen formuliert. Der vorliegende Bogen wird als Instrument einer solchen Bilanzierung genutzt.

Kriterien	Ist-Zustand	Änderungen	Konsequenzen/ Perspektivplanung
Funktionen			
Fachvorsitz			
Stellvertreter			
Sonstige Funktionen (im Rahmen der schulprogrammatischen fächerübergreifenden Schwerpunkte)			

Ressourcen				
personell	Fachlehrer/in			
	fachfremd			
	Lerngruppen			
	Lerngruppengröße			
	...			
räumlich	Fachraum			
	Bibliothek			
	Computerraum			
	Raum für Fachteamarb.			
	...			
materiell/ sachlich	Lehrwerke			
	Fachzeitschriften			
	...			
zeitlich	Abstände Fachteamarbeit			
	Dauer Fachteamarbeit			
	...			
Unterrichtsvorhaben				
5				
7				
10				
Leistungsbewertung /Einzelinstrumente				

Arbeitsmappe			
5: Kurzvortrag			
10: Interview			
Leistungsbewertung/Grundsätze			
sonstige Leistungen			
...			
Arbeitsschwerpunkt(e) SE			
fachintern			
- kurzfristig (Halbjahr)			
- mittelfristig (Schuljahr)			
- langfristig			
fachübergreifend			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
...			
Fortbildung			
Fachspezifischer Bedarf			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
Fachübergreifender Bedarf			
- kurzfristig			

- mittelfristig			
- langfristig			
...			