

Schulinterner Lehrplan zum Kernlehrplan für die Sekundarstufe I

Arbeitslehre Hauswirtschaft WP

Inhalt

Stand: Februar 2018

| | Seite |
|--|-----------|
| 1 Die Fachgruppe Arbeitslehre in der Gesamtschule Bergheim | 3 |
| 2 Entscheidungen zum Unterricht | 5 |
| 2.1 Unterrichtsvorhaben | 5 |
| 2.1.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 6/7): WP Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Wirtschaft) | 7 |
| 2.1.2 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 8-10): WP Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft) | 11 |
| 2.1.3 Konkretisierte Unterrichtsvorhaben | 16 |
| Thema: Ist die Knolle wirklich so toll? – Rund um die Kartoffel (Jg. 6) | 16 |
| Thema: Kein Ei aus Quälerei – oder?! (Jg. 8) | 21 |
| Thema: Brücken – nicht nur Technik, die verbindet? (Jg. 9) | 27 |
| Thema: Eine Hotelgründung – Chance und/oder Risiko für mich? (Jg. 10) | 32 |
| 2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit | 39 |
| 2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung | 41 |
| 2.4 Lehr- und Lernmittel | 44 |
| 3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen | 45 |
| 4 Qualitätssicherung und Evaluation | 46 |

1 Die Fachgruppe Arbeitslehre in der Gesamtschule Bergheim

Die fünfzügige inklusive Gesamtschule im Rhein-Erft-Kreis liegt in dem Stadtteil Quadrath-Ichendorf von Bergheim in einem ländlichen Einzugsgebiet in der Nähe von Köln. Viele Kinder kommen aus den umliegenden Ortschaften mit Bus und Bahn zur Schule. Die Klassengröße beträgt in der Sekundarstufe I 28 bis 30 Schüler und Schülerinnen. In der Regel befinden sich zwei Schüler oder Schülerinnen mit Förderbedarf in jeder Klasse.

An der Gesamtschule Bergheim werden folgende Wahlpflichtfächer angeboten: AL-Hauswirtschaft, AL-Technik; Darstellen und Gestalten; Französisch und Naturwissenschaften, Informatik. Alle Lerngruppen des Wahlpflichtbereichs Arbeitslehre-Hauswirtschaft setzen sich aus dem gesamten Leistungsspektrum der Klassen zusammen. Arbeitslehre ist dabei einzeln besetzt.

Das Wahlpflichtfach Arbeitslehre-Hauswirtschaft wird von Klasse 6 und 10 in je einer Lerngruppe unterrichtet. Aufgrund der Ausrichtung der Unterrichtsvorhaben sieht der Lehrkräfteeinsatz dabei eine Lehrkraft mit der Fakultas Hauswirtschaft. Am Ende der Klasse 5 wählen die Schüler und Schülerinnen zwischen AL-HW/WL und AL-TC/WL.

Das Wahlpflichtfach wird an der Gesamtschule Bergheim im Jahrgang 6 zweistündig und in den übrigen Jahrgängen dreistündig unterrichtet. Der Stundenplan sieht wöchentlich eine Doppelstunde und eine Einzelstunde vor. In diesem schulinternen Lehrplan werden für die einzelnen Jahrgänge jeweils 70 Stunden fest verplant, so dass genügend Freiraum für die Vertiefung und eigener Schwerpunktsetzung durch die Kollegen und Kolleginnen verbleibt.

Die Lerngruppen verteilen sich in der Regel folgendermaßen:

| 6-7 | 8-10 |
|---------------|---------------------|
| 1 Lerngruppen | 1 Lerngruppen HW/WI |

Die Fachkonferenz WP-Arbeitslehre-HW versteht sich als eine Teilkonferenz der Fachkonferenz Arbeitslehre, die 6 Kollegen und Kolleginnen mit 5 der Fakultas Hauswirtschaft umfasst. Für den Unterrichtseinsatz WP-Arbeitslehre-HW werden ausschließlich Lehrkräfte mit der Lehrbefähigung Hauswirtschaft eingesetzt. Um die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung

zu unterstützen, werden die Unterrichtsvorhaben in kollegialer Zusammenarbeit mit den Kollegen und Kolleginnen mit der Lehrbefähigung Wirtschaftslehre ausgearbeitet, Materialien auf dem Lehrerterminal zur Verfügung gestellt und regelmäßig Fortbildungen im Bereich Wirtschaftslehre angeboten.

Für die Durchführung des Unterrichts stehen zwei Schulküchen, davon eine Küche mit 4 Kochkojen mit insgesamt 16 Arbeitsplätzen vollständig ausgestattet sowie eine Demo-Küche mit insgesamt 12 Arbeitsplätzen zur Verfügung. Außerdem besteht die Möglichkeit einen Computerraum zu nutzen.

Die Teilfachkonferenz WP-Arbeitslehre-HW hat sich unter anderem das Ziel gesetzt, die Schüler und Schülerinnen vertiefend auf ihr Leben als junge Erwachsene mit eigenem Haushalt, als zukünftige Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen, aber auch als Selbstständige vorzubereiten. Zur Unterstützung erfolgen regelmäßig Betriebsbesichtigungen im lokalen Umfeld.

Für den Kurs im Jahrgang 6 steht ein Klassensatz mit Schulbüchern zur Verfügung. In allen Jahrgängen wird halbjährlich ein Beitrag erhoben, mit dem die Materialien bzw. Lebensmittel, die für den Unterricht benötigt werden, gekauft werden können. Die Teilkonferenz WP-Arbeitslehre-HW setzt die Höhe des Beitrags jährlich fest.

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 Kompetenzerwartungen ausgewiesen, während die konkretisierten Kompetenzerwartungen erst auf der Ebene konkretisierter Unterrichtsvorhaben Berücksichtigung finden. Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann. Um Spielraum für Vertiefungen, besondere Schülerinteressen, aktuelle Themen bzw. die Erfordernisse anderer besonderer Ereignisse (z.B. Praktika, Klassenfahrten o.ä.) zu erhalten, wurden im Rahmen dieses schulinternen Lehrplans nur ca. 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 exemplarische Ausweisung „konkretisierter Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1.2) 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 (Jg. 6/7): WP Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Wirtschaft)

| Jahrgangsstufe 6/7 | |
|--|---|
| <p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Ist die Knolle wirklich so toll? – Rund um die Kartoffel</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7), • analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen, diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8), • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15). • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7). <p>Inhaltsfelder: IF 1 (Ernährung und Märkte), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Regionale Märkte im Lebensmittelbereich • Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p> | <p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>No-name oder Markenprodukt?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2), • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Gerätschaften sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12), • 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), <p>Inhaltsfelder: IF 1 (Ernährung und Märkte), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p> |
| <p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Geht's auch ohne Chemie im Haushalt? (Wie haushalte ich umweltbewusst?)</i></p> | <p><u>Unterrichtsvorhaben IV:</u></p> <p>Thema: <i>Wieviel High Tech braucht die Küche?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), • erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10), • analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11), • bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Haushaltsgeräte und -maschinen (HK 2), • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6), <p>Inhaltsfelder: IF 2 (Wohnen), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit im Haushalt • Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz <p>Zeitbedarf: 12 Std.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3) • überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9), • beschreiben , fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13), • erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14), • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), <p>Inhaltsfelder: IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geräte und Maschinen im Haushalt • Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p> |
| <p><u>Unterrichtsvorhaben V:</u></p> <p>Thema: <i>Mein Traumhaus – sind meine Wünsche realistisch?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3), • erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). | <p><u>Unterrichtsvorhaben VI:</u></p> <p>Thema: <i>Großgeräte oder Arbeitsmittel im Haushalt – sicher und richtig gepflegt?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9), • entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12), • bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2). |

| | |
|---|--|
| <p>Inhaltsfelder: IF 2 (Wohnen), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit im Haushalt • Wohnung und Wohnungseinrichtung • Wohnen in Gemeinschaft • Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p> | <p>Inhaltsfelder: IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau technischer Geräte • Materialien und ihre Herkunft • Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege <p>Zeitbedarf: 14 Std.</p> |
| <p><u>Unterrichtsvorhaben VII:</u></p> <p>Thema: <i>Unser Handrührgerät – wie können wir es sicher handhaben?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Betriebsanleitung (MK 6), • be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1), • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7). <p>Inhaltsfelder: IF 4 (Produktionsprozesse)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Optimierung von Arbeitsprozessen • Arbeitsschutz <p>Zeitbedarf: 24 Std.</p> | <p><u>Unterrichtsvorhaben VIII:</u></p> <p>Thema: <i>Saftig und lecker – aber wie kommen eigentlich die Getränke in die Flasche?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen (MK 6), • analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11), • beschreiben , fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13), • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3). <p>Inhaltsfelder: IF 1 (Ernährung und Märkte), IF 4 (Produktionsprozesse), IF 3 (Technische Geräte)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Haushaltsgeräte und -maschinen • Optimierung von Arbeitsprozessen • Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz |

| | |
|--|---------------------|
| | Zeitbedarf: 16 Std. |
| Summe: 140 Stunden (70 Stunden pro Schuljahr) | |

2.1.2 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 8-10): WP Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft)

| Jahrgangsstufe 8-10 (Hauswirtschaft/Wirtschaft) | |
|---|--|
| <p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Wohin mit unseren Resten – zu gut für die Tonne?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8), <p>Inhaltsfelder: IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit • Upcycling • Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie • Textil- und Lebensmittelhandel <p>Zeitbedarf: 18 Std.</p> | <p><u>Unterrichtsvorhaben II:</u></p> <p>Thema: <i>Hauptsache billig oder „pay fair“?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), • entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3), • identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6), <p>Inhaltsfelder: IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit • Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p> |
| <p><u>Unterrichtsvorhaben III:</u></p> <p>Thema: <i>Untragbar oder zukunftsfähig?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 12), • bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Haushaltsgeräte und -maschinen (HK 2), | <p><u>Unterrichtsvorhaben IV:</u></p> <p>Thema: <i>Kein Ei aus Quälerei – oder?!</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2), |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4), <p>Inhaltsfelder: IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit • Upcycling <p>Zeitbedarf: 18 Std.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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 auf (HK 5) <p>Inhaltsfelder: IF 5 (Gesundheit und Ernährung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und –zubereitung • Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung • Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p> |
| <p><u>Unterrichtsvorhaben V:</u></p> <p>Thema: <i>Macht sich das bisschen Haushalt von allein?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), • analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7), • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), <p>Inhaltsfelder: IF 6 (Haushaltsmanagement)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt • Familie und Beruf <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p> | <p><u>Unterrichtsvorhaben VI:</u></p> <p>Thema: <i>Wie organisiere ich meine Geburtstagsparty?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie mit Experimenten und Simulationen (MK 9), • präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15). <p>Inhaltsfelder: IF 6 (Haushaltsmanagement)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt • Familie und Beruf |

| | |
|---|---|
| <p><u>Unterrichtsvorhaben VII:</u></p> <p>Thema: <i>Wie werde ich groß und stark? In jedem Alter fit und gesund?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14), • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6), <p>Inhaltsfelder: IF 8 (Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energie- und Nährstoffbedarf • Nahrungsmittelunverträglichkeiten <p>Zeitbedarf: 16 Std.</p> | <p>Zeitbedarf: 22 Std.</p> <p><u>Unterrichtsvorhaben VIII:</u></p> <p>Thema: <i>Nahrungsergänzungsmittel – Nutzen oder Risiko für die Gesundheit?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), • identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5), • analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 11), <p>Inhaltsfelder: IF 8 (Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und –phasen)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsersatzmittel • Werbestrategien für Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsersatzmittel <p>Zeitbedarf: 14 Std.</p> |
| <p><u>Unterrichtsvorhaben IX:</u></p> <p>Thema: <i>Wie viel Bio steckt wirklich im Lebensmittel? Alles Bio oder was?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10), • stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie | |

| | |
|---|---|
| <p>problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13)</p> <p>Inhaltsfelder: IF 5 (Gesundheit und Ernährung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und –zubereitung • Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung • Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile <p>Zeitbedarf: 14 Std.</p> | |
| <p><u>Unterrichtsvorhaben X:</u></p> <p>Thema: <i>Eine Hotelgründung – Chance und/oder Risiko für mich?</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) • identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6) • analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7) • erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14) • 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) • dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8) <p>Inhaltsfelder: IF 10 (Berufsorientierung)</p> | <p><u>Unterrichtsvorhaben XI:</u></p> <p>Thema: <i>Online kaufen oder doch lieber in der Einkaufsstraße? – Entwicklung des Kaufverhaltens durch das Internet</i></p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8) • formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie mit Experimenten und Simulationen (MK 9) • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10) • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6) <p>Inhaltsfelder: IF 9 (Online-Ökonomie)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Digitale Märkte für Güter |

| | |
|--|---|
| <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berufsfelder für Haushalt, Technik und Wirtschaft • Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten • Berufliche Selbstständigkeit • Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf • Arbeitszeitmodelle • Partizipation und Mitbestimmung • Einkommen und Steuern <p>Zeitbedarf: 24 Std.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Online-Banking und Online-Zahlverfahren <p>Zeitbedarf: 18 Std.</p> |
| <p>Summe: 210 Stunden (70 Stunden pro Schuljahr)</p> | |

2.1.3 Konkretisierte Unterrichtsvorhaben

Jahrgangsstufe 6

Unterrichtsvorhaben I WP Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft)

Thema: Ist die Knolle wirklich so toll? – Rund um die Kartoffel (Jg. 6)

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- analysieren in einfacher Form Funktionen, Rollen und Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3),
- erläutern hauswirtschaftliche, technische und ökonomische Strukturen (SK 4).

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7),
- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen , diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8),
- präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15).

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2),
- beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5).

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7).

Inhaltsfeld: IF 1 (Ernährung und Märkte)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- ◆ Lebensmittelgruppen
- ◆ Regionale Märkte im Lebensmittelbereich

Zeitbedarf: 14 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

| Unterrichtssequenzen | Zu entwickelnde Kompetenzen | Vorhabenbezogene Absprachen |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sequenz: <i>Die tolle Knolle – Wo kommt sie her und welche darf es sein?</i> <ul style="list-style-type: none"> - Die Geschichte - Die Kartoffelpflanze - Der Kartoffelanbau - Die Kartoffelsorten | <p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7) | <p>Absprachen</p> <ul style="list-style-type: none"> • mit den Fachbereich Biologie (Aufbau der Kartoffelpflanze) und Gesellschaftslehre (Geschichte, Herkunft, Anbau der Kartoffelpflanze) <p>Erkundung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bauernhof alternativ: Film <p>Links</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.lernenaufdembauernhof.de/ (Arbeitsblatt Kartoffel) |
| <ul style="list-style-type: none"> • Sequenz: <i>Die tolle Knolle – Was ist drin?</i> <ul style="list-style-type: none"> - Die Inhaltsstoffe - Die Veränderungen durch küchentechnische Verarbeitung | <p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen und das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie im Hinblick auf Saisonalität, Nachhaltigkeit, Preisgestaltung und Qualität <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexerer diskontinuier- | <p>Experimente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eiweißnachweis, • Stärkenachweis, • Vitamin-C-Gehalt vor und nach dem Garen von Kartoffeln <p>Links</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/ (Schmeck-Experiment) |

| | | |
|--|--|---|
| | liche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK8) | |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Die tolle Knolle – Wo finde ich sie und wo sollte ich sie kaufen?</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Verschiedene Märkte</i> - <i>Handelsklassen, Qualitätsmerkmale, Kochtypen</i> - <i>Praktische Umsetzung/Anwendung: Geschmacksprüfung für Biokartoffeln und konventionell angebaute Kartoffeln</i> | <p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren verschiedene regionale Märkte im Hinblick auf Erreichbarkeit, Produktauswahl, Preise, Qualität und Beratung, <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen verschiedene Einkaufsstätten für ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf Auswahlmöglichkeiten, • bewerten Gattungsmarken (No-name-Produkte) und Markenartikel hinsichtlich ihrer Qualität, ihrer Produktionskosten und ihres Preises, | <p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitäts- und Kostenvergleich • Sensorische Vergleichsprüfung • Erkundung, Exkursion <p>Links</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.was-wir-essen.de/ (Kartoffelerzeugung) • http://www.lfl.bayern.de/ (Foliensatz Kartoffel) |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Die tolle Knolle – Wo steckt sie drin und wann rechnet sich was?</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Speisen aus mehligkochenden, vorwiegend festkochenden und festkochenden Kartoffeln</i> - <i>Teilfertigprodukte</i> - <i>Fertigprodukte</i> - <i>Praktische Umsetzung/Anwendung: Kartoffelgratin herkömmlich hergestellt oder unter Verwendung von Convenience-food</i> | <p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern die Produktanalyse als eine Möglichkeit, Produkte hinsichtlich ihrer Beschaffenheit, ihrer Leistungsfähigkeit und ihrer Produktionskosten zu vergleichen. <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15). | <p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensorische Vergleichsprüfung <p>Links:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.was-wir-essen.de/ (Zubereitung von Kartoffeln / Sorten) |
| <u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u> | | |

- Beobachtung während des Zubereitungsprozesses
- Beobachtung während der Erstellung der Präsentation
- Selbsteinschätzung während der Nahrungszubereitung

Leistungsbewertung:

- Präsentation einer selbsthergestellten Speise
- Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung
- Bewertung der Portfolio-Arbeit: Kartoffelbuch
- Kurzvortrag
- Klassenarbeit

Jahrgangsstufe 8

Unterrichtsvorhaben IV WP Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft)

Thema: Kein Ei aus Quälerei – oder?! (Jg. 8)

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1),
- analysieren hauswirtschaftliche und ökonomische Prozesse (SK 5).

Methodenkompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beurteilen differenziert fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1),
- formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2).

Handlungskompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- 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 auf (HK 5)

Inhaltsfeld: IF 5 (Gesundheit und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung
- Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung
- Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile

Zeitbedarf: 14 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

| Unterrichtssequenzen | Zu entwickelnde Kompetenzen | Vorhabenbezogene Absprachen |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Woher kommt mein Frühstücksei?</i> <ul style="list-style-type: none"> • Haltungsformen von Hühnern • Politischer Regelungsbedarf bei der Massentier- und Freilandhaltung • Kennzeichnung von Eiern • Gesundheitliche Auswirkungen der Inhaltsstoffe von Eiern auf Konsument_innen | <p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung, <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit, <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2), | <p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkundung Bauernhof, alternativ: Film • Sensorische Vergleichsprüfung <p>Links</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/ (Produktbezogene Kennzeichnungsregelungen: Eier und Vermarktung) |

| | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Sequenz: Das Ei – rundum gesund? <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe • Lebensmittelhygiene • Küchentechnische Eigenschaften | <p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern hygienische Maßnahmen im Haushalt zur Beachtung gesundheitsförderlicher Nahrungszubereitung, • erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit, <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten, • beurteilen den Prozess der Nahrungszubereitung im Hinblick auf Sicherheit und Qualitätsorientierung, <p>MK</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2), | <p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experimente: Frischezustand von Eiern, Emulsion <p>Links</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.was-wir-essen.de/ (Eier) |
|--|---|---|

| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sequenz: Wie viel ist mir mein Ei wert?</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kosten-Nutzen-Analyse • Verwendung von Eiern und Eierprodukten • Praktische Umsetzung/Anwendung: Verarbeitung von Eiern unterschiedlicher Herkunft im Schaum-Omelette | <p>Konkretisierte SK</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern an einem Fallbeispiel Qualitätsmerkmale im Nahrungsmittelbereich <p>Konkretisierte UK</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit, <p>HK</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 auf (HK 5) | <p>Fachmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kostenvergleich: Preis nach Haltungsformen <p>Link:</p> <ul style="list-style-type: none"> • http://www.oekolandbau.de/ (Eier) |
| <p><u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beobachtung während des Zubereitungsprozesses • Beobachtung während der Erstellung der Präsentation • Selbsteinschätzung während der Nahrungszubereitung <p><u>Leistungsbewertung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Präsentationen selbsthergestellter Speisen • Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung • Kurzvortrag • Klassenarbeit | | |

Jahrgangsstufe 9

Konkretisiertes Unterrichtsvorhaben VI WP Arbeitslehre

(Hauswirtschaft/Wirtschaft)

Thema: *Wohin mit unseren Resten – zu gut für die Tonne?* (Jg. 9)

Übergeordnete Kompetenzen:

Methodenkompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),
- entnehmen Modellen Kern- und Details Aussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),
- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8),
- präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15),

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),
- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK3).

Urteils- und Entscheidungskompetenz

- beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5),
- entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6).

Inhaltsfelder: IF 7 (Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit
- Upcycling
- Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie
- Textil- und Lebensmittelhandel

Zeitbedarf: 18 Std.

Konkretisierte SK:

- Beschreiben die Verarbeitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln im Hinblick auf Nachhaltigkeit und weitgehend vollständige Verwertung
- Beschreiben unterschiedliche Möglichkeiten zur Wiederverwertung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln und Materialien im Haushalt und in der Freizeit.
- Erläutern Auswirkungen des Online-Handels auf die Textil- und Lebensmittelindustrie.

Konkretisierte UK:

- Erörtern unterschiedliche Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensmittelverwendung im Haushalt
- Beurteilen das Recycling von Materialien und die Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und Finanzierbarkeit
- Erörtern unterschiedliche Handelsformen von Textil- und Lebensmittelanbietern.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

| Unterrichtssequenzen | Zu entwickelnde Kompetenzen | Vorhabenbezogene Absprachen |
|---|---|---|
| <p>1. Film „Essen im Eimer“ Valentin Thurn</p> | <p>Übergeordnete Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8), - beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5), - entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6). | <p>- <u>Material:</u> Film „Essen im Eimer“ von Valentin Thurn (Kurzform des Films "Taste the waste"), abrufbar unter: https://www.youtube.com/watch?v=32S9th3RkU4</p> <p>- Aufgabenblatt zur Thematik „Essen im Eimer“</p> |
| <p>2. <i>Mindesthaltbarkeits- vs. Verfallsdatum</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informationstexte zu beiden Verfallsdaten lesen | <p>Übergeordnete Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3), | <p><u>Material:</u> http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTone/Texte/Mindesthaltbarkeit_kein_Verfallsdatum.html</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | | http://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/das-verbrauchsdatum-ist-ernst-zu-nehmen http://www.mindesthaltbarkeitsdatum.de/verfallsdatum/ |
| <p>3. <i>Die richtige Lagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Informationstext lesen zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln (frische Lebensmittel und Trockenvorräte) - Klimazonen im Kühlschrank - Schädlingsbefall - Lebensmittel-Kontrolle | <p>Übergeordnete Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> - entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3), - entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), | <p>Material:</p> <p>http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/Texte/Schulmaterial.html</p> |
| <p>4. <i>Recherche und Rundgang durch die Schule und das Schulgelände</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - SuS befragen Zuhause ihr Eltern und Geschwister nach deren „Wegwerf-Verhalten“ - SuS untersuchen den Schulhof und die Mülleimer nach Lebensmittelresten | <ul style="list-style-type: none"> - recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1), | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>5. <i>Impro-Cooking</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Wir bereiten eine leckere Mahlzeit aus „Rest“-Lebensmitteln zu | <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15), • be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1), <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), | <p><u>Material:</u></p> <p>http://www.evb-online.de/schule/materialien/wertschaetzung_b04.php</p> |
| <p><u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Beobachtung während des Zubereitungsprozesses • Selbsteinschätzung während der Nahrungszubereitung <p><u>Leistungsbewertung:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Präsentation einer selbsthergestellten Speise • Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung • Klassenarbeit | | |

Jahrgangsstufe 10

Konkretisiertes Unterrichtsvorhaben X WP Arbeitslehre
(Hauswirtschaft/Wirtschaft)

Thema: Eine Hotelgründung – Chance und/oder Risiko für mich? (Jg. 10)

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1),
- analysieren die Funktionen und Rollen sowie die Handlungsmöglichkeiten ausgewählter Personen und Gruppen (SK 3),

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1)
- identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6)
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7)
- erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14)

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2),
- beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerung (UK 3),
- beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4),
- beurteilen im Kontext eines komplexeren Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen des darauf bezogenen Handelns (UK 5),

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- 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)
- dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8)

Inhaltsfelder: IF 10 (Berufsorientierung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- ◆ Berufsfelder für Haushalt, Technik und Wirtschaft
- ◆ Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten
- ◆ Berufliche Selbstständigkeit
- ◆ Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf
- ◆ Arbeitszeitmodelle
- ◆ Partizipation und Mitbestimmung
- ◆ Einkommen und Steuern

Zeitbedarf: 24 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

| Unterrichtssequenzen | Zu entwickelnde Kompetenzen | Vorhabenbezogene Absprachen |
|--|--|---|
| <p>1. <i>Von Beruf Hotelfachfrau/-mann und Erbe/in eines Hauses am Meer – soll ich ein Hotel eröffnen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Voraussetzungen für die berufliche Selbstständigkeit – Einflüsse des Strukturwandels auf den Dienstleistungsbereich | <p>Konkretisierte SK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • systematisieren verschiedene Gründungsschritte auf dem Weg in die Selbstständigkeit • benennen die Ursachen Strukturwandels im in der Arbeitswelt <p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen die eigene berufliche Lebensplanung im Hinblick auf den Strukturwandel in der Arbeitswelt. | <p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Informationspapier des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie, z.B., unter www.existenzgruender.de – Berufe im Wandel der Zeit, Recherche unter <ul style="list-style-type: none"> - www.planet-beruf.de - www.berufenet.de |
| <p>2. <i>Berufe im Hotel - wen muss ich einstellen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Möglichen Berufe in einem Hotel, entsprechende Berufsfelder und Berufsbilder (ein Überblick) – Voraussetzungen für diese Berufe (u.a. schulischer Abschluss, Ausbildung, Studium usw.) – eine Recherche – Aufstiegschancen in diesen Berufen – Berufe im Hotel – typische Männer- | <p>Konkretisierte SK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben unterschiedliche Kompetenzanforderungen von Berufen mit hauswirtschaftlichem, technischem oder wirtschaftlichem Schwerpunkt, • erklären unterschiedliche Qualifizierungs-, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten unter Berücksichtigung der Lebensverlaufsperspektive. <p>MK:</p> | <p><u>Außerschulischer Lernort:</u> Exkursion: Besuch eines Hotels; BIZ Expertenbefragung mit einzelnen Vertretern/innen einer Berufssparte aus dem Hotelwesen</p> <p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – www.planet-beruf.de – www.berufenet.de – Stellenmarktbörse aus verschiedenen Ta- |

| | | |
|---|---|---|
| <p>oder Frauenberufe?</p> <ul style="list-style-type: none"> – Stellenanzeigen für die Hotelbranche untersuchen und selber entwerfen | <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) <p>HK:</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) • dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8) | <p>ges- und Wochenzeitungen</p> |
| <p>3. <i>Ich brauche noch eine Hotelfachfrau/einen Hotelfachmann – Soll ich einen Lehrstelle anbieten oder direkt eine Fachkraft einstellen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Rechte und Pflichten eines Ausbilders und eines Auszubildenden – Jugendarbeitsschutzgesetz, das Be- | <p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erörtern Rechte und Pflichten von Auszubildenden und ausbildenden Betrieben sowie von Beschäftigten und der Arbeitgebern <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren komplexere kontinuierliche | <p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Berufsausbildungsgesetz – Jugendarbeitsschutzgesetz <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – www.bmbf.de/pubRD/bbig.pdf – www.gesetze-im-inter- |

| | | |
|--|---|--|
| <p>rufsausbildungsgesetz (BBiG)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechte und Pflichten eines Arbeitgebers und eines Arbeitnehmers | <p>Texte (MK 7)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - www.net.de/bundesrecht/jarbschg/gesamt.pdf - www.arbeits-abc.de - www.planet-beruf.de - http://www.gesetze-im-internet.de/arbschg/ - www.sozialpolitik.com |
| <p>4. <i>Der Koch ist krank – wie kann mein Betrieb, mein Hotel, jetzt weiterlaufen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitszeiten, rechtliche Regelungen - Betriebsrat und Gewerkschaften | <p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bewerten die Möglichkeiten der Partizipation und Mitbestimmung während der Ausbildung und im Beruf <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6) | <p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - allg. Informationen zu gesetzlichen Arbeitszeiten und Betriebsrat und Gewerkschaften <p><u>Links:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/arbzg/gesamt.pdf - https://www.ngg.net/branche_betrieb/gastgewerbe/betriebsraete/ |
| <p>5. <i>Berufstätigkeit und Familie – wie werden meine Angestellten zufriedener?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Arbeitszeitmodelle (Gleitzeit, Teilzeitarbeit, job sharing) - Arbeitszeitmodelle im Hotelwesen | <p>Konkretisierte SK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erklären unterschiedliche Arbeitszeitmodelle, deren Entstehungsbedingungen und die rechtlichen Vorgaben <p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen verschiedene Arbeitszeitmodelle nach ihrer Vereinbarkeit von Familie und Beruf und in Hinblick auf Geschlechtergerechtigkeit | <p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - http://www.wirtschaftslexikon24.com/d/job-sharing/job-sharing.htm - www.gib.nrw.de (hier: Innovative Arbeitszeiten im Gaststättengewerbe) |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7) | |
| <p>6. <i>Mein Koch wünscht sich eine Gehaltserhöhung – Wieso reicht sein Einkommen nicht zum Leben?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Brutto- und Nettoeinkommen – Einkommenssteuer/Sozialabgaben – Haushaltsplanung | <p>Konkretisierte SK:</p> <ul style="list-style-type: none"> beschreiben die Funktion einer Einkommensteuererklärung und verschiedener Einkommensteuerklassen | <p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – http://www.steuerklassen.com/ – www.sozialpolitik.com <p><u>Fachübergreifende Kooperationen:</u> Mathematik: Tabellenkalkulationsprogramm</p> |
| <p>7. <i>Selbstständig oder angestellt – Wie entscheide ich mich jetzt?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Pro und Contra Selbstständigkeit im Vergleich zur abhängigen Erwerbstätigkeit oder Selbstverwirklichung versus Risiko | <p>Konkretisierte UK:</p> <ul style="list-style-type: none"> bewerten die Bedeutung des Erwerbseinkommens als eine Grundlage der Lebensplanung für Frauen und Männer erörtern die Vor- und Nachteile eines abhängigen Arbeitsverhältnisses gegenüber einer Selbstständigkeit <p>MK:</p> <ul style="list-style-type: none"> erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen | <p><u>Materialien:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Methodenkarte: Mind Map, Cluster – Beobachtungsbogen (kriteriengeleitet) für die Pro-Contra Debatte – kriteriengeleitete Urteilsbildung (Waagenmodell) |

| | | |
|--|---------|--|
| | (MK 14) | |
|--|---------|--|

Diagnose von Schülerkonzepten:

- „Ich kenn mich aus mit der Berufswelt“ (Diagnosebogen)

Leistungsbewertung:

- Portfolio zu einem Berufsbild aus der Hotelbranche
- Mystery: „Soll das Ehepaar Moritz ein Hotel gründen?“
- Klassenarbeit

2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

In Absprache mit der Lehrerkonferenz sowie unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Fachkonferenz Arbeitslehre 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.) Es gelten die Prinzipien des Überwältigungsverbots, des Kontroversitätsgebots sowie der Schüler-/Interessenorientierung („Beutelsbacher Konsens“).
- 16.) Der Unterricht unterliegt der Wissenschaftsorientierung und ist dementsprechend eng verzahnt mit seinen Bezugswissenschaften.
- 17.) Der Unterricht fördert vernetzendes Denken und muss deshalb phasenweise fächer- und lernbereichsübergreifend ggf. auch projektartig angelegt sein.

- 18.) Der Unterricht ist schülerorientiert und knüpft an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten an.
- 19.) Der Unterricht ist problemorientiert und soll von realen Problemen ausgehen.
- 20.) Der Unterricht folgt dem Prinzip der Exemplarität und soll ermöglichen, Strukturen und Gesetzmäßigkeiten in den ausgewählten Problemen zu erkennen.
- 21.) Der Unterricht ist anschaulich sowie gegenwarts- und zukunftsorientiert und gewinnt dadurch für die Schülerinnen und Schüler an Bedeutsamkeit.
- 22.) 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 sowie Kapitel 3 des Kernlehrplans X 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:

1. Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe und ein Portfolio werden insgesamt jeweils zweimal bewertet.
2. Alle Schülerinnen und Schüler führen in der Jahrgangsstufe 6 eine Erkundung und/oder eine Befragung zu einer vorgegebenen Fragestellung durch und halten einen Kurzvortrag im Umfang von ca. 3-5 Minuten.
3. Alle Schülerinnen und Schüler präsentieren in Jahrgangsstufe 7 die Ergebnisse eines selbst geplanten und realisierten Projektes.
4. Alle Schülerinnen und Schüler des Jahrgangs 8 nehmen an einer Rollensimulation teil.
5. Alle Schülerinnen und Schüler des Jahrgangs 10 nehmen an einer Zukunftswerkstatt teil und präsentieren ihre Ergebnisse im schulöffentlichen Raum.

Verbindliche Instrumente:

Praktische Formen der Leistungsüberprüfung

- Beobachtungsbogen (Lehrkräfte)
- Selbstbeobachtungsbogen
- Kochduell
- Produktbezogene Prüf- und Messverfahren

Schriftliche Formen der Leistungsüberprüfung

- Klassenarbeiten
- Arbeitsmappe
- Portfolio
- Rezeptbuch

Sonstige Formen der Leistungsüberprüfung

- Referat
- Wettbewerbe

Übergeordnete Kriterien:

Alle Kompetenzbereiche des Lernbereichs werden berücksichtigt.

Konkretisierte Kriterien:

Kriterien für die praktische Form der Leistungsbewertung

- Materialbeschaffung (Zutaten bzw. Lebensmittel 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

- **Arbeitsmappe/Portfolio**
 - *Qualität der unterrichtlichen Leistungen:* 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

- **Klassenarbeiten**

- Orientierung an **einer** fachlichen Anforderungssituation als zentralem Ausgangspunkt für die Teilaufgaben zu unterschiedlichen Kompetenzbereichen
- Berücksichtigung möglichst aller **Kompetenzbereiche** (die alleinige Berücksichtigung von Aufgaben zu Sachkompetenzen reicht nicht aus)
- Orientierung an einheitlichen **Operatoren** für Aufgabenstellungen (zumindest im Fach oder Lernbereich)
- Einbezug von kompetenzorientierten Aufgabenstellungen aus **zurückliegenden** Unterrichtsvorhaben
- Berücksichtigung von **individuellen** kompetenzorientierten Schwerpunkten
- Beschreibung, Bewertung und Reflexion **praktischer** Anteile

Kriterien für die sonstigen Formen der Leistungsüberprüfung

- **Kurzvortrag**

- *Inhalt:* Begründete Themenwahl, Hintergrundinformationen, sachlich richtig, Fach- und Fremdwörter erläutert, Themenexperte, 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-/Schülersprechtag
- Quartalsweise Selbsteinschätzung der Schüler anhand selbst begründeter Kriterien
- individuelle Lern-/Förderempfehlungen im Kontext einer schriftlich zu erbringenden Leistung

2.4 Lehr- und Lernmittel

Vgl. die Liste zugelassener Lernmittel im Fach Arbeitslehre/Gesamtschule:

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

3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen

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

Zusammenarbeit mit anderen Fächern

Die Gesamtschule Bergheim hat für die Zusammenarbeit der Fächer eine Jahrgangspartitur entwickelt. Diese wird in einem langfristigen Prozess weiterentwickelt.

Anbindung an das Schulprogramm

Der Schulprogrammschwerpunkt „Berufsorientierung und gesunde Schule“ wurde an einem schulinternen Fortbildungstag von allen Kolleginnen und Kollegen der Schule gemeinsam bearbeitet. Mit Hilfe von externen Moderatorinnen und Moderatoren wurde an fach- und unterrichtsübergreifenden Methoden zur Förderung der gesunden Schule gearbeitet. Das Fach Arbeitslehre hat hierzu insbesondere Anregungen zur Gesundheitsförderung und Berufsorientierung aufgegriffen, die ernährungsbedingte sowie berufsorientierende Inhalte fördern sollen.

Fortbildungskonzept

Kollegiumsintern führen Kolleginnen und Kollegen zudem regelmäßig im Rahmen des schulischen Gesamt-Fortbildungskonzepts einmal im Jahr Fortbildungen zu speziellen Themen durch, z.B. zu neuen Unterrichtsvorhaben, neuen Medien, dem Umgang mit neuen Lehrplänen, zum Umgang mit neuen technischen Geräten etc. Auf diese Weise bilden sich die Kolleginnen und Kollegen gegenseitig in den Teilbereichen Hauswirtschaft sowie Wirtschaft fort und konzipieren auch einzelne Unterrichtsvorhaben, die dann von allen eingesetzt werden können.

Einbindung in den Ganzttag

Im Rahmen eines umfassenden Ganztagskonzepts bringt sich das Fach Arbeitslehre-HW wie folgt ein: Die Räumlichkeiten der Schule werden für Präsentationen genutzt (Vorraum zur Mensa, Schulküche, Bereiche des Bürgerhauses und Sportplatzes). Hier werden Ergebnisse praktischer Arbeiten ausgestellt und verkauft, Speisen angeboten sowie umfassende ökonomische Planspiele und Wettbewerbe im Rahmen eines AG-Angebots durchgeführt.

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 Auffälligkeiten | Änderungen/ Konsequenzen/ Perspektivplanung | Wer (Verantwortlich) | Bis wann (Zeitrahmen) |
|---|--------------------------------|---|------------------------------|--------------------------|
| Funktionen | | | | |
| Fachvorsitz | | | Lehr | Ende Schuljahr |
| Stellvertreter | | | Willen | Ende Schuljahr |
| Sonstige Funktionen <small>(im Rahmen der schulprogrammatischen fächerübergreifenden Schwerpunkte)</small> | | | Lehr: Sicherheitsbeauftragte | |
| Ressourcen | | | | |
| personell Fachlehrer/in | | | Graf | |

| | | | | | |
|------------------------|------------------------------|---|--|--|--|
| | | | | Gerhardt Lehr Theisen Willen | |
| | fachfremd | | | Baron | |
| | Lerngruppen | 5 | | | |
| | Lerngruppengröße | 15-20 | | | |
| räumlich | Fachraum | 2 | | | |
| | Bibliothek | 1 | | | |
| | Computerraum | 2 | | | |
| | Raum für Fachteamarb. | - | | | |
| | Vorratsraum | 1 | | | |
| materiell/ sachlich | Lehrwerke | Starke Seiten, 6/7 Wahlpflicht HW/WI; Ernährung heute (Schlieper); Im Haus- halt leben (Schlieper); Mensch und Umwelt (Oldenbourg Verlag) | | | |
| | Fachzeitschriften | - | | | |
| zeitlich | Abstände Fachteamar- beit | Quartal | | Baron Graf Gerhardt Lehr Theisen Willen | |
| | Dauer Fachteamarbeit | Konferenzzeiten | | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| Unterrichtsvorhaben | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Leistungsbewertung/ Einzelinstrumente | | | | |
| Jahrgang 6 + 7 | 6 schriftliche Arbeiten - 3 je Halbjahr - Davon 1, evtl. praktisch | | | |
| Jahrgang 8 + 9 + 10 | 4 schriftliche Arbeiten - Davon 1 evtl. praktisch | | | |
| Leistungsbewertung/Grundsätze | | | | |
| sonstige Leistungen | - Mündliche Mitarbeit - Führung Arbeitsmappe - Referate - Portfolios - Praktische Mitarbeit | | | |
| | | | | |
| Arbeitsschwerpunkt(e) SE | | | | |
| fachintern | | | | |

| | | | | |
|----------------------------------|-----------------|--|--|--|
| - kurzfristig (Halbjahr) | | | | |
| - mittelfristig (Schuljahr) | | | | |
| - langfristig | | | | |
| fachübergreifend | LiLuLei-Projekt | | | |
| - kurzfristig | | | | |
| - mittelfristig | | | | |
| - langfristig | | | | |
| ... | | | | |
| Fortbildung | | | | |
| Fachspezifischer Bedarf | | | | |
| - kurzfristig | | | | |
| - mittelfristig | | | | |
| - langfristig | | | | |
| Fachübergreifender Bedarf | | | | |
| - kurzfristig | | | | |
| - mittelfristig | | | | |
| - langfristig | | | | |
| ... | | | | |
| | | | | |
| | | | | |