

**Schulinterner Lehrplan
zum Kernlehrplan an der Gesamtschule
Bergheim –
Sekundarstufe I**

Arbeitslehre - Hauswirtschaft

Stand: 01.01.2018

Inhalt

	Seite
1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit	3
2 Entscheidungen zum Unterricht	5
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	29
2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	31
2.4 Lehr- und Lernmittel	35
3 Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen	36
4 Qualitätssicherung und Evaluation	38

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Die fünfzügige Gesamtschule Bergheim liegt im Stadtteil Quadrath-Ichendorf, ein Stadtteil von Bergheim in einem ländlichen Einzugsbereich im Rhein-Erft-Kreis. Die nächstgelegenen Gesamtschulen liegen in Kerpen, Elsdorf und Pulheim. Viele Schülerinnen und Schüler kommen aus dem direkten Einzugsgebiet und 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.

Die Fächer Hauswirtschaft, Technik und Wirtschaft im Lernbereich Arbeitslehre werden an der Gesamtschule Bergheim im Verlauf der Sekundarstufe I – 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			Ganzjährig: 2 Std.
7	1. Halbjahr: 2 Std.	2. Halbjahr: 1 Std.	
8			Ganzjährig: 2 Std.
9			Ganzjährig: 2 Std.
10	1. Halbjahr: 2 Std.	2. 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 (Kurswahl: Sozialwissenschaften/Wirtschaft in der Sekundarstufe II) 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 und Wirtschaft elf Kolleginnen und Kollegen, von denen fünf die Fakultät für Hauswirtschaft besitzen. Um die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung zu unterstützen, stehen ausgearbeitete Unterrichtsreihen und Materialien im Fachschaftsschrank zur Verfügung. 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.

Die Fachkonferenz Arbeitslehre insgesamt 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 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 im Jahrgang 9, 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 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.

Der an das Schulgelände angrenzende Schulgarten wird vielfältig genutzt, u.a. durch das Fach Hauswirtschaft. Der angelegte Schulgarten ist in eine Nutz- und Zierfläche unterteilt. Alle jahreszeitlichen Pflegearbeiten sowie die Bewirtschaftung erfolgen durch Arbeitsgemeinschaften. Dabei werden die Schüler stets von der Fachkraft unterstützt. Die Verarbeitung der ökologisch erzeugten Lebensmittel erfolgt in der Schulküche (z.B. in Jahrgang 7: regionale/saisonale Einflüsse). Die Produkte der Kräuterspirale werden in der Schulküche verwendet.

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 exemplarische 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 Verknüpfung im Rahmen dieses internen curriculums 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 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) 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	
<u>Unterrichtsvorhaben I:</u> Thema: <i>Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!</i> Kompetenzen: • entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2) • erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4), • beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12), • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), • be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2). Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung) Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Schulküchen und ihre Einrichtungen ♦ Arbeitsmittel ♦ Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene ♦ Entsorgung von Produkten im privaten Haushalt ♦ Projekt „Schürzen nähen“ Zeitbedarf: 10 Std.	<u>Unterrichtsvorhaben II:</u> Thema: <i>Organisation ist alles! - Küchenarbeit leicht(er) gemacht!</i> Kompetenzen: • 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), • analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 6), • analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 7), • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), • 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), Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung) Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich der Schule Zeitbedarf: 4 Std

<u>Unterrichtsvorhaben III:</u> Thema: <i>Essen mit allen Sinnen – sinnvoll ?</i> Kompetenzen: • identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5), • 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), • 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 probeweise ab (HK 6). Inhaltsfelder: IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung) Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Essbiographie ♦ Esskultur Zeitbedarf: 8 Std.	<u>Unterrichtsvorhaben IV:</u> Thema: <i>„Feste im Jahreskreis“ – traditionelle Speisen zubereiten!</i> Kompetenzen: • entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3), • überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 8), • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9), • 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), • entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3), • organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7). Inhaltsfelder: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung) Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Nahrungszubereitung ♦ Esskultur Zeitbedarf: 8 Std.
Summe Jgst. 5: 30 Stunden	

Jahrgangsstufe 7

Unterrichtsvorhaben I:

Thema: *Arbeiten im privaten Haushalt? – aber sicher!*

Kompetenzen:

- recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1),
- entnehmen mehreren Einzelmateriale niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2),
- erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),
- beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- be- und verarbeiten Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen (HK 2).

Inhaltsfelder: IF1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- ♦ Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts

Zeitbedarf: 8 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: *Richtig einkaufen – Planung und Durchführung, aber wie?*

Kompetenzen:

- 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),
- 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 5).

Inhaltsfelder: IF 1b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung ♦ Lebensmittelkennzeichnung

Zeitbedarf: 12 Std.

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: *Wie ernährt man sich gesund? – Möglichkeiten gesunder Ernährung hier und anderswo*

Kompetenzen:

- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),
- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7),
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 8),
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),
- 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).

Inhaltsfelder: IF 3 (Ernährung und Esskultur)

Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten ♦ Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen

Zeitbedarf: 10 Std.

Summe Jgst. 7: 30 Stunden

Jahrgangsstufe 9

Unterrichtsvorhaben I:

Thema: *Belastet Essen Umwelt und Gesundheit?*

Kompetenzen:

- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- 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),
- 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 auf (HK 5),
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).

Inhaltsfelder: IF 4 (Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion)

Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln Zeitbedarf: 15 Std.	
Summe Jahrgangsstufe 9: 15 Std.	

Jahrgangsstufe 10	
<u>Unterrichtsvorhaben I:</u> Thema: <i>Arbeiten im Betrieb? – aber sicher!</i> Kompetenzen: • 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), • erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), • 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), • be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1), • bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2). Inhaltsfelder: IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)	<u>Unterrichtsvorhaben II:</u> → S. 52 (KLP HW) Thema: <i>Unsere Konsumbedürfnisse – aber welche Auswirkungen haben diese für die Umwelt?</i> Kompetenzen: • vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel (SK1). • erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen • vergleich sowie deren Folgen für die Menschen (SK2). • beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie, (UK 1). • beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte (UK 2). Inhaltsfelder: IF4 (Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion) Zeitbedarf: 6 Std.

Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Lebensmittelhygiene im Betrieb ♦ Sicherheit im privaten Haushalt ♦ Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt Zeitbedarf: 8 Std.	
<u>Unterrichtsvorhaben III:</u> Thema: <i>Wir feiern ein Fest! – Ein Themenmenu zum Abschluss.</i> Kompetenzen: • identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5), • analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6), • analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7), • identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 9), • stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 12), • präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (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). Inhaltsfelder: IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)	

Inhaltliche Schwerpunkte: ♦ Planung und Umsetzung eines Themenmenüs	
Zeitbedarf: 6 Std.	
Summe Jgst. 10: 20 Stunden	

2.1.2 Konkretisierte Unterrichtsvorhaben

Jahrgangsstufe 5:

Thema, Inhaltsfelder, inhaltliche Schwerpunkte und Kompetenzen hat die Fachkonferenz der Beispielschule verbindlich vereinbart. In allen anderen Bereichen sind Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bei der Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben möglich. Darüber hinaus enthält dieser schulinterne Lehrplan in den Kapiteln 2.2 bis 2.4 übergreifende sowie z.T. auch jahrgangsbezogene Absprachen zur fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit, zur Leistungsbewertung und zur Leistungsrückmeldung. Je nach internem Steuerungsbedarf können solche Absprachen auch vorhabenbezogen vorgenommen werden.

Unterrichtsvorhaben IV:

Thema: *Ausgewogene Mahlzeiten – (k)ein Problem!*

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte ein (SK 1),
- beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4).

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3),
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 8),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- 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),

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt (UK 2),
- beurteilen im Kontext eines einfachen Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns (UK 5),
- entscheiden sich in vorstrukturierten fachlich geprägten Situationen begründet für eine Handlungsoption (UK 6).

Handlungskompetenz:

- entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3),
- organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7).

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Inhaltsfelder: IF 1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Nahrungszubereitung
- Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung
- Essbiographie
- Esskultur

Zeitbedarf: 10 Std.

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Unterrichtssequenz	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
1. <i>Mein Frühstück – ein Genuss?</i> - Frühstücksprotokoll erstellen und vergleichen	konkretisierte SK • beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten • benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen MK • überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 8) • identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9)	<u>Materialien:</u> • Arbeitsblätter (Frühstücksprotokolle) • Kurzvortrag • Bewerten einer Mahlzeit auf Grund des Vorwissens <u>Links:</u> • www.dge.de • www.bzga.de • http://www.aid.de/ • http://www.talkingfood.de/ • http://www.trinken-im-unterricht.de/ • http://www.5amtag.de/ • www.Coolfoodplanet.org
2. <i>Ernährungskreis – Was und wie viel tut gut?</i> - Bedeutung der Nährstoffe - Vollwertig essen und trinken nach den Regeln der DGE - Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Smoothie	konkretisierte SK • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung konkretisierte UK • beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung MK	<u>Materialien:</u> • Viele verschiedene Lebensmittel • Arbeitsblätter (Zuordnung von Lebensmitteln zu Lebensmittelgruppen) • Infoblatt Nährstoffe, • Ernährungskreis • 10 Regeln der DGE • Kleine Nährwerttabelle (Auszug) • Bewerten einer Mahlzeit nach den Empfehlungen der DGE

	• entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3) • erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13)	• Rezepte <u>Außerschulische Partner:</u> • Krankenkassen • Ernährungsberater <u>Links:</u> • www.dge.de • www.bzga.de • http://www.aid.de/ • http://www.talkingfood.de/ • http://www.trinken-im-unterricht.de/ • http://www.5amtag.de/ • www.Coolfoodplanet.org
3. Wovon hängt meine Leistungsfähigkeit ab? - Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Frühstückzubereitung	konkretisierte UK • bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit • bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit MK • präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14) HK • entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – einzelne Lösungen und Lösungswege für	<u>Materialien:</u> • Arbeitsblätter (Leistungskurve, gesundes Frühstück) • 10 Regeln der DGE • Bewerten ein Frühstück nach den Empfehlungen der DGE • Rezepte • Fotos, Plakate <u>Außerschulische Partner:</u> • Krankenkassen • Ernährungsberater <u>Links:</u>

	überschaubare fachbezogene Probleme (HK 3), organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7)	www.dge.de www.bzga.de http://www.aid.de/ http://www.talkingfood.de/ http://www.trinken-im-unterricht.de/ http://www.5amtag.de/ www.Coolfoodplanet.org
<u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u> - Beobachtung während des Zubereitungsprozesses - Beobachtung während der Erstellung der Präsentation - Selbsteinschätzung-Nahrungszubereitung: <u>Leistungsbewertung:</u> - Präsentation eines Projektes: Das gesunde Schulfrühstück - Präsentation einer selbsthergestellten Speise - Bewertungsbogen: Geschirrspülen - Beurteilungsbogen: praktische Nahrungszubereitung - Pellkartoffeln und Smoothie - Bewertung der Portfolio-Arbeit - Kurzvortrag - Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen		

Jahrgangsstufe 7:

Hinweis: Thema, Inhaltsfelder, inhaltliche Schwerpunkte und Kompetenzen hat die Fachkonferenz der Beispielschule verbindlich vereinbart. In allen anderen Bereichen sind Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bei der Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben möglich. Darüber hinaus enthält dieser schulinterne Lehrplan in den Kapiteln 2.2 bis 2.4 übergreifende sowie z.T. auch jahrgangsbezogene Absprachen zur fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit, zur Leistungsbewertung und zur Leistungsrückmeldung. Je nach internem Steuerungsbedarf können solche Absprachen auch vorhabenbezogen vorgenommen werden.

Unterrichtsvorhaben Nr. III:

Thema: *Wie ernährt man sich gesund? – Möglichkeiten gesunder Ernährung hier und anderswo*

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz:

- systematisieren fachbezogene Sachverhalte (SK 1)
- analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),
- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7),
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 8),
- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

- beurteilen in Ansätzen fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1),
- formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand die Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2),
- entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab (UK 6).

Handlungskompetenz:

- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (Schul-) öffentlichen Raum (HK 4),
- 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).

Vorhabenbezogene Konkretisierung:

Inhaltsfelder: IF 3 (Ernährung und Esskultur)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen

Zeitbedarf: 10 Std.

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
1. <i>Wohnen in einer Straße, einkaufen getrennt?</i> - Verschiedene Einkaufsmöglichkeiten, Erkundung	konkretisierte UK • beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung MK • entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2) • erheben selbständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4) • beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12)	<u>Materialien:</u> Arbeitsblatt mit Erkundungsauftrag <u>Links:</u> • www.globaleducation.ch So Essen sie! <u>Außerschulische Lernorte:</u> • Verschiedene Supermärkte
2. <i>Andere Sitten, anderes Essen?</i> - religiöse, kulturelle Einflüsse auf Ernährungsgewohnheiten - Praktische Umsetzung/Anwendung: z.B. Internationales Buffet	konkretisierte SK • charakterisieren die Bedeutung und die Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen • benennen geographische und historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten, konkretisierte UK • beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten,	<u>Materialien:</u> • Fotos mit Esssituationen aus verschiedenen Ländern • Texte mit Hintergrundinformationen zu bestimmten Essvorschriften in verschiedenen Ländern • Aid: Food Literacy – Handbuch mit Übungen • Rezepte

	MK • recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK1) • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14), HK • erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4), • 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).	
<u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u> • Beobachtung während des Zubereitungsprozesses • „Meine Ernährungsmaschine“ – Erhebung von Schülerkonzepten und Schülerinnenvorstellung zu gesunder Ernährung • "Wie ernährt man sich gesund?" - Das Thema und ich (Rechter Winkel) <u>Leistungsbewertung:</u> • Plakat-Präsentation zu Esssitten in verschiedenen Kulturen und Familien • Präsentation eines internationalen Buffets		

Jahrgangsstufe 9:

Hinweis: Thema, Inhaltsfelder, inhaltliche Schwerpunkte und Kompetenzen hat die Fachkonferenz der Beispielschule verbindlich vereinbart. In allen anderen Bereichen sind Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bei der Konkretisierung der Unterrichtsvorhaben möglich. Darüber hinaus enthält dieser schulinterne Lehrplan in den Kapiteln 2.2 bis 2.4 übergreifende sowie z.T. auch jahrgangsbezogene Absprachen zur fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit, zur Leistungsbewertung und zur Leistungsrückmeldung. Je nach internem Steuerungsbedarf können solche Absprachen auch vorhabenbezogen vorgenommen werden.

Unterrichtsvorhaben I:

Thema: *Belastet Essen Umwelt und Gesundheit?*

Übergeordnete Kompetenzen:

Sachkompetenz

- systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1),

Methodenkompetenz:

- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),
- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6),
- 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),

Urteilskompetenz

- beurteilen kriteriengeleitet unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrundeliegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinerbarkeit (UK 3),
- entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)

Handlungskompetenz:

- 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 auf (HK 5),

- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6).

Inhaltsfelder:

Inhaltsfelder: IF 4 (Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln

Zeitbedarf: 15 Std.

Unterrichtssequenzen	Zu entwickelnde Kompetenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
1. <i>Wie kommt das Schwein auf meinen Teller und die Tomate in meinen Salat?</i> - Haltungsbedingungen auf dem konventionellen und dem Bio-Hof - Sind spanische Tomaten „sonnen“ gereift?! - Spaghetti bolognese mit Tomaten aus verschiedenem Anbau	konkretisierte SK • vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie die Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel konkretisierte UK • beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie • beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte MK • 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) HK • 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	<u>Filme:</u> • Food Scanner • We feed the World <u>Außerschulische Lernorte:</u> • Besuch des Bio-Hofes <u>Links :</u> • www.footprint.de • http://www.youtube: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? (aid-clip) • www.aid.de: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?

	Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5)	
2. <i>Von der Milch zum Joghurt oder zum Käse?</i> - Lebensmittel selbst verarbeitet	konkretisierte SK • vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie die Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel konkretisierte UK • beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie MK • analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6) HK • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)	<u>Außerschulische Lernorte:</u> • Besuch der Milchfabrik <u>Material:</u> • Projekt Milch Sek.I • Versorgung mit Nährstoffen aus Milchfabrik (Folie) • Käse (aid) <u>Versuche:</u> • Butter, Quark und homogenisierte Milch selbst hergestellt <u>Links :</u> • www.aid.de: Küchegeheimnissen auf der Spur Experimente rund um Milch und Milchprodukte <u>Mögliches Projekt:</u> • Eröffnen einer Milchbar am „Tag der offenen Tür“
3. <i>Soja für Rinder oder essen unsere Vegetarier den Kühen alles weg??</i>	konkretisierte SK • erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen konkretisierte UK • beurteilen unterschiedliche Wege der	<u>Links:</u> • http://www.globaleducation.ch: Der Soja-Wahn • http://www.globaleducation.ch: Fairer Handel – Sensibilisierung für Nachhaltigkeit im Konsum • www.aid.de

	Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie MK - entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3) - analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor (MK 10) HK - nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)	<u>Film:</u> www.bzga.de: „Fleischlos leben?“ - oder leben Vegetarier gesünder? <u>fachübergreifende und themenübergreifende Kooperationen:</u> - ethische und moralische Grundsätze in Gesellschaftslehre, Religion und Philosophie
<u>Diagnose von Schülerkonzepten:</u> - Beobachtung während des Nahrungszubereitungsprozesses - Beobachtung während der Erstellung der Präsentation <u>Leistungsbewertung, u.a.:</u> - Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen - Referate, Präsentation von Fragestellungen und Rechercheergebnissen - Präsentation verschiedener Milchprodukte		

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:

- 1.) Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird mindestens einmal pro Halbjahr bewertet.
- 2.) Alle Schülerinnen und Schüler halten in Jahrgangsstufe 5 einen Kurzvortrag im Umfang von ca. 5 Minuten.
- 3.) Alle Schülerinnen und Schüler stellen in Jahrgangsstufe 7 die schriftlichen Ergebnisse einer Recherche zu einer vorgelegten Fragestellung strukturiert dar.
- 4.) Alle Schülerinnen und Schüler führen in der Jahrgangsstufe 9 ein systematisch geplantes Interview durch und stellen die Ergebnisse strukturiert dar.
- 5.) Alle Schülerinnen und Schüler stellen in Jahrgangsstufe 10 ein Themenmenu vor.

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

- 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

- **Arbeitsmappe/Portfolio**
 - *Qualität der Schul- und Hausaufgaben:* 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

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-/Schülersprechtag

- Quartalsweise Selbsteinschätzung der Schüler anhand selbst begründeter Kriterien
- individuelle Lern-/Förderempfehlungen im Kontext einer schriftlich zu erbringenden Leistung

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 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 umfassendere ökonomische Planspiele und Wettbewerbe im Rahmen eines AG-Angebots durchgeführt.

.

4 Qualitätssicherung und Evaluation

Evaluation des schulinternen Lehrplans

Zielsetzung: Der schulinterne Lehrplan 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				
9				

10			
Leistungsbewertung /Einzelinstrumente			
Arbeitsmappe			
5: Kurzvortrag			
7: Recherche			
9: Interview			
10: Themenmenu			
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			
...			