



## Schulinterner Lehrplan der Integrierten Gesamtschule Bonn-Beuel

# Wahlpflichtfach Arbeitslehre/Hauswirtschaft-Wirtschaft

(Stand: 11.10.2017)

**Inhalt**

<b>1. Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit</b>	<b>3</b>
<b>2. Entscheidungen zum Unterricht</b>	<b>4</b>
2.1. Unterrichtsvorhaben	4
2.1.1. Unterrichtsvorhaben (Jg. 5): Gesundheitserziehung	4
2.1.2. Unterrichtsvorhaben (Jg. 10): Arbeitslehre Hauswirtschaft	8
2.1.3. Wahlpflichtfach Arbeitslehre/Hauswirtschaft – Wirtschaft	11
2.1.3.1. Unterrichtsvorhaben (Jg. 7): Wahlpflichtfach Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Wirtschaft)	11
2.1.3.2. Unterrichtsvorhaben (Jg. 8): Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft)	15
2.1.3.3. Unterrichtsvorhaben (Jg. 9): Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft)	18
2.1.3.4. Unterrichtsvorhaben (Jg. 10): Arbeitslehre (Hauswirtschaft/Wirtschaft)	20
2.2. Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit	24
2.3. Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	25
2.4. Lehr- und Lernmittel	27
<b>3. Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen</b>	<b>28</b>
<b>4. Qualitätssicherung und Evaluation</b>	<b>29</b>

## **1. Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit**

Der Fachbereich Arbeitslehre/Hauswirtschaft verfügt über zwei Lehrküchen mit jeweils 16 Einzelarbeitsplätzen, sowie angrenzend jeweils einen Vorbereitungs- und einen Umkleideraum. Ein von beiden Lehrküchen begehbarer Speise- bzw. Theoriarbeitsraum befindet sich im mittleren Bereich der beiden Lehrküchen.

Der Unterricht findet sowohl im Vormittags- als auch im Nachmittagsbereich statt.  
Stundentaktung: 90 min. bzw. 45 min.

Lehrkräfte: Derzeit unterrichten fünf Lehrerinnen im Fachbereich Hauswirtschaft.

In Jahrgang 5 wird das Fach Gesundheitserziehung für ein ganzes Schuljahr und in Jahrgang 10 das Fach Hauswirtschaft für ein Schulhalbjahr im Klassenverband unterrichtet.

Als Wahlpflichtfach sind zwei Kurse pro Jahrgang mit maximal 18 SuS vorgesehen, die drei Wochenstunden unterrichtet werden.

Verschiedene Aufgabenbereiche werden von den Kolleginnen des Fachbereichs übernommen, dazu zählen u.a. der Fachvorsitz, die Sicherheit sowie die Verantwortlichkeiten für die Lehrküchen.

Für den Fachbereich ist der Begriff „Gesunde Schule“ ein wichtiger Teil seiner täglichen Arbeit. Neben der Ernährungslehre und wirtschaftlichen Aspekten, die in diesen Bereich einfließen, legt der Fachbereich großen Wert auf kooperative Lernmethoden. Das lebensnahe und handlungsorientierte Arbeiten der SuS in diesem Fachbereich ist eine Bereicherung für die Persönlichkeitsentwicklung unserer SuS.

## 2. Entscheidungen zum Unterricht

### 2.1. Unterrichtsvorhaben

#### 2.1.1. Unterrichtsvorhaben (Jg. 5): Gesundheitserziehung

Thema	Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen
Arbeitsplatz Küche	<ul style="list-style-type: none"> <li>benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche</li> </ul>	SK 1, 2, 4 UK 1, 2 MK 12 HK 2
Gefahren im Haushalt, Gefahren vermeiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche</li> <li>benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten</li> <li>bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität</li> </ul>	SK 1, 3 UK 1, 5 MK 10 HK 2
Hygiene in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> <li>erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene</li> <li>erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln</li> <li>bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen</li> </ul>	SK 1, 2, 4 UK 1, 3, 4 HK 3
Spülen von Hand	<ul style="list-style-type: none"> <li>entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung</li> <li>entscheiden sich für ergonomisch optimierte und ressourcenschonende Arbeitsweisen</li> </ul>	SK 1 UK 5
Der ergonomische Arbeitsplatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>entscheiden sich für ergonomisch optimierte und ressourcenschonende Arbeitsweisen</li> </ul>	MK 12, 13 HK 6
Das Messer	<ul style="list-style-type: none"> <li>entscheiden sich begründet für den Einsatz von unterschiedlichen Messern unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten</li> <li>erläutern die Handhabung und</li> </ul>	SK 1, 4 UK 1 MK 1, 12 HK 1, 2

	<p>Funktion eingesetzter Messer</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erklären den sicheren Umgang mit Messern bei der Nahrungszubereitung (richtige Griff- und Schneidetechnik)</li> </ul>	
Vor- und Zubereitung von Speisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ordnen Lebensmitteln verschiedene Bearbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu</li> <li>• beschreiben einfache Prozesse der Speisenzubereitung</li> <li>• bereiten verschiedene Speisen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zu</li> <li>• bereiten Speisen zu, die in einem thematischen Zusammenhang zu vorausgegangenen Unterrichtsstunden stehen</li> </ul>	SK 4 UK 1, 6 MK 12 HK 1, 2
Arbeitsmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen Arbeitsmittel in der Schulküche</li> <li>• entscheiden sich für Ressourcen schonende Arbeitsweisen</li> <li>• lernen Energiekosten bei der Speisenzubereitung einzusparen durch sachgerechten Einsatz von Arbeitsmitteln</li> </ul>	SK 1, 4 UK 1, 6 MK 12 HK 2
Arbeiten im Team	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation</li> <li>• entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung</li> </ul>	SK 2, 3, 4 MK 10 UK 1, 2
Nach Plan arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung</li> </ul>	SK 4 UK 1 MK 12
Das Auge isst mit!	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterisieren die Bedeutung und Funktion der Präsentation von Speisen</li> </ul>	SU 2 UK 1 MK 1, 11, 14
Tischsitten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen</li> <li>• beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung sozio-kultureller Bedingungen</li> </ul>	SK 1 UK 2, 3
Lebensmittel –	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beschreiben die Zusammensetzung</li> </ul>	SK 1, 2

geordnete Vielfalt	<p>einer gesundheitsförderlichen Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung</li> </ul>	UK 1, 2 HK 1, 2, 7
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung</li> <li>• beschreiben die Bedeutung des Flüssigkeitshaushaltes im menschlichen Organismus im Hinblick auf Gesundheit und Leistungsfähigkeit</li> <li>• beurteilen verschiedene Getränke nach ernährungsphysiologischen Kriterien</li> </ul>	SK 1, 2 UK 1, 2 HK 1, 3
Gemüse und Obst	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung</li> </ul>	SK 1, 4 UK 1 HK 1, 2
Getreide und Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen die Vielseitigkeit von Getreide (Getreidearten, Mehltypen) kennen</li> <li>• beurteilen Getreide und -produkte im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung</li> <li>• lernen verschiedene Einsatzmöglichkeiten von Getreide /-produkten in der Nahrungszubereitung kennen</li> </ul>	SK 1, 4 UK 1 HK 1
Milch und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung</li> </ul>	SK 1 UK 6 MK 5
Fleisch, Fisch und Ei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung</li> </ul>	SK 1 UK 3 HK 4
Fette und Öle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung</li> </ul>	SK 1 UK 3
Süßigkeiten und Süßgetränke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen diese Nahrungsmittelgruppe im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für</li> </ul>	SK 1 UK 6 HK 4

	eine ausgewogene Ernährung	
Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen wichtige Aspekte einer ausgewogenen Ernährung im Tagesverlauf umzusetzen</li> <li>• benennen Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für unterschiedliche Essgewohnheiten</li> <li>• beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten</li> <li>• lernen im Rahmen von ausgewogener Ernährung kleine Gerichte in der Praxis zuzubereiten</li> <li>• werden für Fehlverhalten in der individuellen Ernährung möglichst in Zusammenarbeit mit den Eltern sensibilisiert</li> </ul>	SK 1 MK 2 UK 3, 4, 5
Andere Länder, andere Ess-Sitten (Beispiel Frühstück)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• benennen geographische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für unterschiedliche Essgewohnheiten</li> <li>• beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten</li> </ul>	SK 1, 4 MK 1, 4 HK 4, 7
Ein Ernährungsprotokoll führen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beobachten und beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten</li> </ul>	SK 1 UK 1 MK 4
Sinnesschulung (Beiß- und Kautest)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• führen einen Beiß- und Kautest unter Anleitung durch und werten diesen aus</li> <li>• beurteilen ausgewählter Lebensmittel nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten</li> </ul>	SK 1 MK 5 HK 1

## 2.1.2. Unterrichtsvorhaben (Jg. 10): Arbeitslehre Hauswirtschaft

Thema	Inhaltliche Schwerpunkte	Kompetenzen
Gefahren im Haushalt, Gefahren vermeiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche</li> <li>• benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten</li> <li>• bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität</li> </ul>	SK 1, 2 MK 1 HK 2
Hygiene in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene</li> <li>• erklären Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln im Betrieb</li> <li>• bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen</li> </ul>	SK 1, 2 HK 1, 2 UK 5
Der ergonomische Arbeitsplatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen</li> </ul>	MK 3
Vor- und Zubereitung von Speisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ordnen Lebensmitteln verschiedene Bearbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu</li> <li>• beschreiben einfache Prozesse der Speisenzubereitung</li> <li>• bereiten verschiedene Speisen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zu</li> <li>• bereiten Speisen zu, die in einem thematischen Zusammenhang zu vorausgegangen Unterrichtsstunden stehen</li> </ul>	SK 2, 3, 4 MK 6 HK 1
Garmethoden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren sowie die hierzu benötigten Arbeitsmittel zu</li> </ul>	MK 12, 14 UK 1



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erläutern Rezepte und bereiten Speisen unter Berücksichtigung verschiedener Garverfahren zu</li> <li>• beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse</li> </ul>	
Gerätekunde am Beispiel von Handrührgerät, Kühlschrank, Elektroherd, Mikrowelle und Backofen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erläutern die Handhabung und Funktionsweise eingesetzter Arbeitsmittel</li> <li>• entscheiden sich für ressourcenschonende Arbeitsweisen</li> <li>• lernen Energiekosten durch sachgerechten Einsatz von Arbeitsmitteln einzusparen</li> </ul>	HK 2 MK 1, 4
Arbeiten im Team	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation</li> <li>• entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung</li> </ul>	MK 14 UK 3 HK 1, 2, 4, 7
Nach Plan arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung</li> </ul>	HK 3
Messen und Wiegen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erläutern die Handhabung und Funktion von Messbecher und Küchenwaage</li> <li>• erläutern die Umrechnung von Gewichts- und Hohlmaßen</li> </ul>	MK 4
Nach Rezept arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung</li> <li>• bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit</li> </ul>	SK 3, 4 MK 14 HK 1
Das Auge isst mit!	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterisieren die Bedeutung und Funktion der Präsentation von Speisen bei unterschiedlichen Anlässen</li> </ul>	MK 5, 14 HK 1, 4
Tischsitten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen</li> </ul>	UK 5
Alternative Ernährungsformen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen alternatives Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung</li> </ul>	MK 5
Convenience Food	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bewerten die industriell vorbereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit</li> </ul>	MK 4, 5 HK 1, 4
Ernährung:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erläutern die ungleiche Verteilung</li> </ul>	MK 2, 7

Mangel und Überfluss	ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen	HK 3
Verdorben oder noch genießbar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lernen den Unterschied zwischen genießbaren und ungenießbaren Lebensmitteln zu beurteilen</li> <li>• lernen typische Merkmale verdorbener Lebensmittel kennen</li> <li>• lernen die Bedingungen kennen, die den Verderb von Lebensmitteln fördern, sowie die Gefahren, die durch den Genuss solcher Lebensmittel entstehen</li> <li>• erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene</li> </ul>	MK 1, 4, 5 SK 2 UK 1
Eier – Salmonellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erläutern den Aufbau von Eiern</li> <li>• erläutern Vorschriften zur Kennzeichnung von Eiern im Lebensmitteleinzelhandel</li> <li>• lernen Erkennungsmerkmale zum Frischegrad kennen</li> <li>• erläutern die Gefahr durch eine Salmonelleninfektion</li> </ul>	SK 1, 2, 4 MK 2, 4, 5
Etikettierung von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>• erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben</li> <li>• entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen</li> </ul>	SK 1, 4 MK 1 UK 1, 6 HK 1
Konventioneller und Öko-Landbau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Nahrungsmittel</li> <li>• beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie</li> </ul>	SK 1, 4 UK 1, 2, 6

### 2.1.3. Wahlpflichtfach Arbeitslehre/Hauswirtschaft – Wirtschaft

Zu Beginn eines jeden Schuljahres werden die Regeln zur Sicherheit und Hygiene in der Lehrküche wiederholt.

#### 2.1.3.1. Unterrichtsvorhaben (Jg. 7): Wahlpflichtfach Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Wirtschaft)

<b>Bereiche</b>	<b>Gesunde Ernährung hält uns fit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warum essen wir eigentlich?</li> <li>- Ernährung – gesund und ausgewogen</li> <li>- Lebensmittelgruppen</li> <li>- Ernährungspyramide</li> </ul> <i>Ca. 10 Stunden</i>
<b>Bereiche</b>	<b>Märkte im Lebensmittelbereich</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regionale Märkte</li> <li>- Beurteilung verschiedener Einkaufsstätten</li> <li>- Werbung und -strategien</li> </ul> <i>Ca. 10 Stunden</i>
<b>Bereiche</b>	<b>Umweltschutzmaßnahmen im Haushalt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mülltrennung</li> <li>- Putzmittel und Gefahren dieser</li> </ul> <i>Ca. 10 Stunden</i>
<b>Bereiche</b>	<b>Praxis - wir bereiten Speisen zu und essen gemeinsam</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiene und Gesundheitsschutz</li> <li>- Unfallgefahren</li> <li>- Einrichten des Arbeitsplatzes</li> <li>- Tisch- und Esskultur im Alltag</li> </ul> <i>Ca. 15 Stunden</i>

#### Kompetenzen, die in der Jahrgangsstufe 7 erworben werden sollen:

##### Bereich 1

##### Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben Grundlagen einer gesunden Ernährung
- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung.

##### Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen sowie das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und

sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung.

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen.
- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung.
- Erheben selbstständig Daten zu Ernährungsgewohnheiten durch Eigenbeobachtung.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- reflektieren das eigene Ernährungsverhalten über einen bestimmten Beobachtungszeitraum,
- entwickeln Alternativen zu Ernährungsfehlverhalten.

## **Bereich 2**

Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- analysieren verschiedene regionale Märkte im Hinblick auf Erreichbarkeit, Produktauswahl, Preise, Qualität und Beratung.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beurteilen verschiedene Einkaufsstätten für ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf Auswahlmöglichkeiten,
- bewerten Gattungsmerkmale (No-name-Produkte) und Markenartikel hinsichtlich ihrer Qualität, ihrer Produktionskosten und ihres Preises.

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- erheben selbstständig Daten durch Beobachtung und Erkundung von Einkaufsstätten,
- analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

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

**Bereich 3**Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- benenne umweltrelevante Entwicklungen im privaten Haushalt,
- beschreiben Vor- und Nachteile unterschiedlicher Haushaltsgrößen.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beurteilen Umweltschutzmaßnahmen des Haushalts im Hinblick auf den nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen,
- beurteilen den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln im Haushalt im Hinblick auf ihre Umweltverträglichkeit.

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe,
- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- reinigen und pflegen Arbeitsmittel und Geräte auch unter Verwendung umweltverträglicher Reinigungs- und Pflegemittel.

**Bereich 4**Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben das Arbeitsschutzgesetz unter den Aspekten Sicherheit und Gesundheitsschutz der Beschäftigten in der Produktion.
- erläutern hygienische Maßnahmen im Haushalt zur Beachtung gesundheitsförderlicher Nahrungszubereitung.
- beschreiben Verfahren zur Vereinfachung wiederkehrender Arbeitsprozesse.
- erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten komplexerer Geräte und Maschinen im Haushalt.
- erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege hauswirtschaftlicher Geräte.
- beschreiben Besonderheiten und Regeln der Tisch- und Esskultur im Alltag.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beurteilen die Einsatzmöglichkeiten technischer Hilfsmittel zur Optimierung von Arbeitsprozessen und ihren Ergebnissen.
- bewerten Kosten, Nutzen und Umweltverträglichkeit komplexerer Geräte und Maschinen des Haushalts.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- be- und verarbeiten Lebensmittel.
- bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen.

Methoden- und Verfahrenskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme.
- präsentieren Speisen, Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten.

### 2.1.3.2. Unterrichtsvorhaben (Jg. 8): Wahlpflichtfach Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Wirtschaft)

<b>Bereiche</b>	<b>Projekt: Berufsorientierung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berufsfeld Gastronomie</li> <li>- Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten</li> <li>- Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf</li> <li>- Außerschulischer Lernort: Besuch eines gastronomischen Großbetriebs</li> </ul> <i>Ca. 25 Stunden</i>
<b>Bereiche</b>	<b>Gesunde Ernährung hält uns fit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittel und Nährstoffe</li> <li>- Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl</li> <li>- Ökologischer Fußabdruck</li> </ul> <i>Ca. 25 Stunden</i>
<b>Bereiche</b>	<b>Nachhaltige Produktion</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt</li> <li>- Produktsiegel und Verbraucherschutz</li> <li>- Wäschepflege: tragen, pflegen und entsorgen von Textilien</li> </ul> <i>Ca. 10 Stunden</i>
<b>Bereiche</b>	<b>Praxis - wir bereiten Speisen zu und essen gemeinsam</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Themengebundenen Zubereiten und Verzehren von Speisen</li> </ul> <i>Ca. 30 Stunden</i>

#### Kompetenzen, die in der Jahrgangsstufe 8 erworben werden sollen:

##### Bereich 1

##### Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben unterschiedliche Kompetenzanforderungen von Berufen mit hauswirtschaftlichem oder wirtschaftlichen Schwerpunkt am Beispiel von gastronomischen Berufen,
- erklären unterschiedliche Qualifizierungs-/Weiterbildungs-/Aufstiegsmöglichkeiten.

##### Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- erörtern Rechte und Pflichten von Auszubildenden und ausbildenden Betrieben sowie von Beschäftigten und Arbeitgebern,
- bewerten die Bedeutung des Erwerbseinkommens als eine Grundlage der Lebensplanung für Frauen und Männer.

##### Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtete Informationen,
- identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein.

Handlungskompetenz

Die Schülerinnen und Schüler

- erstellen eine Kriterien geleitete Mappe zu zwei gastronomischen Berufen ihrer Wahl.

**Bereich 2**Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen die fünf Nährstoffgruppen und ihr Vorkommen in Lebensmitteln,
- beschreiben die drei Hauptnährstoffe und ihre Bedeutung für den Menschen,
- beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung,
- beschreiben Nahrungsmittelunverträglichkeiten sowie ihre Folgen,
- beschreiben das Preis-Leistungs-Verhältnis bei Lebensmitteln.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit,
- Bewerten den möglichen Zusammenhang zwischen Lebensmitteln und Allergien sowie Lebensmittelproduktion und Allergien.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- weisen mit Hilfe grundlegender Versuche die Hauptnährstoffe in Lebensmitteln nach,
- berücksichtigen Gehalt und Eigenschaften der Hauptnährstoffe bei der Speisenauswahl und Speisenzubereitung.

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor.

**Bereich 3**Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben die Verarbeitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln im Hinblick auf Nachhaltigkeit und weitgehend vollständige Verwertung,
- beschreiben Vorschriften zur Kennzeichnung von Lebensmitteln sowie die Bedeutung ausgewählter Produktsiegel,
- beschreiben Unterschiede zwischen herkömmlichen und neuartigen Lebensmitteln,
- erläutern den umweltgerechten Umgang mit Textilien beim Herstellen, Tragen, Pflegen und Entsorgen,
- beschreiben unterschiedliche Möglichkeiten zur Wiederverwertung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln und Materialien im Haushalt und in der Freizeit.



Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- 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.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Regeln für eine nachhaltige Ernährung.

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander,
- entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte.

**Bereich 4**

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- be- und verarbeiten zu den theoretischen Inhalten passende Lebensmittel,
- bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel und Geräte.

### 2.1.3.3. Unterrichtsvorhaben (Jg. 9): Wahlpflichtfach Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Wirtschaft)

<b>Bereiche</b>	<b>Projekt: Wohnen unter ökonomischen und sozialen Aspekten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wirtschaftliches Führen eines Haushalts</li> <li>- Wohnungsanzeigen und -verträge</li> <li>- Finanzierungsmöglichkeiten</li> <li>- Haushaltsgeräte</li> </ul> <i>Ca. 20 Stunden</i>
<b>Bereiche</b>	<b>Gesunde Ernährung hält uns fit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Energieliefernde Nährstoffe</li> <li>- Verdauung</li> <li>- Lebensmittelkennzeichnung und -verpackungen</li> </ul> <i>Ca. 40 Stunden</i>
<b>Bereiche</b>	<b>Praxis - wir bereiten Speisen zu und essen gemeinsam</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Themengebundenen Zubereiten und Verzehren von Speisen</li> </ul> <i>Ca. 30 Stunden</i>

#### Kompetenzen, die in der Jahrgangsstufe 9 erworben werden sollen:

##### Bereich 1

##### Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen Wohnbedürfnisse für unterschiedliche Lebenssituationen,
- legen die Bestandteile eines gültigen Mietvertrags dar,
- erarbeiten anhand eines Beispiels die gesetzlich vorgeschriebenen Bestandteile eines Wohnungsmietvertrags,
- erläutern verschiedene Arten des bargeldlosen Zahlungsverkehrs,
- beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation eines Haushalts,
- beschreiben verschiedene Modelle der Arbeits- und Aufgabenverteilung in der Familie und in anderen Lebensgemeinschaften, u.a. auch im Hinblick auf Geschlechtergerechtigkeit.

##### Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- bewerten Wohnungsanzeigen hinsichtlich der geforderten und vorhandenen Wohnungsbedürfnisse,
- entscheiden sich für eine zur jeweiligen Situation passende Zahlungsart an und begründen ihre Wahl,
- entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen,
- bewerten Elektrogroßgeräte anhand der Marke der Stiftung Warentest.

##### Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- präsentieren Gruppenergebnisse im Plenum unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und informieren auf diesem Weg ihre Mitschülerinnen und Mitschüler anschaulich über erarbeitete Themenschwerpunkte,
- präsentieren unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert Informationen und Arbeitsergebnisse zu unterschiedlichen Finanzierungsmöglichkeiten.

#### Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um,
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel).

## **Bereich 2**

#### Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- erläutern die Aufgaben und Funktionen des jeweiligen Nährstoffs für eine ausgewogene Ernährung,
- benennen die Entstehung des Nährstoffs und seine Bedeutung für den Menschen,
- benennen Energie- und Nährstoffbedarf in unterschiedlichen Lebenssituationen von Kindern und Jugendlichen,
- erläutern mögliche Auswirkungen von Ernährungsgewohnheiten auf die körperliche Gesundheit,
- beschreiben den Ablauf der mechanischen und enzymatischen Verdauung und in Bezug zu den beteiligten Organen,
- entnehmen Informationsmaterialien relevante Informationen zu den existierenden Verpackungsmaterialien und ihren Aufgaben.

#### Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- entscheiden sich für bestimmte Lebensmittel aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen,
- beurteilen Produkte in ihren unterschiedlichen Formen, z.B. zuckerfreie Getränke.

#### Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- arbeiten eigenständig an Stationen und teilen sich die Aufgaben innerhalb eines gegebenen Zeitfensters ein.
- recherchieren angeleitet Zuckerersatzstoffe und ihre mannigfaltigen Bezeichnungen auf Lebensmitteln,
- erheben angeleitet Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz vorgegebener Messverfahren (MK 4),
- entnehmen Informationstexten relevante Informationen der essentiellen Nährstoffgruppen,

- analysieren Aufgaben, Funktionen und Bedarf der Nährstoffe in kontinuierlichen Texten.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- erstellen Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese.

**Bereich 3**

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- be- und verarbeiten zur Theorie passende Lebensmittel,
- bedienen und pflegen erforderliche Küchengeräte und -maschinen,
- entwickeln unter Anleitung – auch simulativ – individuelle Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme.

### 2.1.3.4. Unterrichtsvorhaben (Jg. 10): Wahlpflichtfach Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Wirtschaft)

<b>Bereiche</b>	<b>Gesunde Ernährung hält uns fit</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mechanische und enzymatische Verdauung der Nährstoffe</li> <li>- Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe</li> <li>- Nahrungsergänzungsmittel</li> <li>- Ernährung von Bevölkerungsgruppen</li> <li>- Garverfahren</li> </ul> <i>Ca. 20 Stunden</i>
<b>Bereiche</b>	<b>Online-Ökonomie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Digitale Märkte für Güter</li> <li>- Online-Banking</li> <li>- Datenschutz in Privathaushalten</li> </ul> <i>Ca. 10 Stunden</i>
<b>Bereiche</b>	<b>Projekt: mit dem Einkommen auskommen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wirtschaften um Bedürfnisse zu befriedigen</li> <li>- Arbeitsorganisation und Arbeitsplanung</li> <li>- Auswahl von Gerichten unter ernährungsphysiologischen Aspekten</li> <li>- Warenkorb</li> <li>- Eigenständiges einkaufen und zubereiten von fünf Mahlzeiten an fünf aufeinander folgenden Praxistagen</li> </ul> <i>Ca. 30 Stunden</i>
<b>Bereich</b>	<b>Praxis – wir bereiten Speisen zu und essen gemeinsam</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eigenständiges einkaufen und zubereiten von fünf Mahlzeiten an fünf aufeinanderfolgenden Praxistagen (s.o.)</li> <li>- Zubereitung von Mahlzeiten unter besonderer Berücksichtigung der nährstoffschonenden Garverfahren</li> </ul> <i>Ca. 30 Stunden</i>

#### Kompetenzen, die in der Jahrgangsstufe 10 erworben werden sollen:

##### Bereich 1

##### Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen die Verdauungsorgane und erläutern die wichtigsten Aufgaben dieser,
- benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung,
- erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit,
- beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung,
- erläutern an einem Fallbeispiel Qualitätsmerkmale im Nahrungsmittelbereich.

##### Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten,
- bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit.

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften in Bezug auf deren Gesundheitswert.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um.

## **Bereich 2**

Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- bewerten Chancen und Risiken unterschiedlicher Mediennutzung für den Einzelnen (u.a. Informationsbeschaffung, Sicherung der Privatsphäre, Datenschutz, Suchtproblematik),
- bewerten die Chancen und Risiken digitaler Einkaufs- und Zahlverfahren.
- erläutern die Bedeutung des Datenschutzes für private Haushalte und Unternehmen bei der Nutzung digitaler Medien.,

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- entscheiden sich für bestimmte Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen,
- beurteilen Produkte in ihren unterschiedlichen Formen, z.B. zuckerfreie Getränke.

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um,
- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel).

## **Bereich 3**

Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit, beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung,
- beschreiben das Preis-Leistungs-Verhältnis bei Lebensmitteln.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit,
- erörtern Möglichkeiten zur Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile.

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtete Informationen,
- identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- nehmen anderer Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel),
- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus.

**Bereich 4**Sachkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben das Arbeitsschutzgesetz unter den Aspekten Sicherheit und Gesundheitsschutz der Beschäftigten in der Produktion,
- erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten komplexerer Geräte und Maschinen im Haushalt,
- erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege hauswirtschaftlicher Geräte.
- beschreiben das Preis-Leistungs-Verhältnis bei Lebensmitteln.

Urteils- und Entscheidungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- beurteilen die Einsatzmöglichkeiten technischer Hilfsmittel zur Optimierung von Arbeitsprozessen und ihren Ergebnissen.

Methodenkompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten.

Handlungskompetenz:

Die Schülerinnen und Schüler

- be- und verarbeiten zur Theorie passende Lebensmittel,
- bedienen und pflegen auch komplexere Küchengeräte.

## **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.

Überfachliche Grundsätze:

- Geeignete Problemstellungen zeichnen die Ziele des Unterrichts vor und bestimmen die Struktur der Lernprozesse.
- Inhalt und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der Schüler/innen.
- Die Unterrichtsgestaltung ist auf die Ziele und Inhalte abgestimmt.
- Medien und Arbeitsmittel sind schülernah gewählt.
- Die Schüler/innen erreichen einen Lernzuwachs.
- Der Unterricht fördert eine aktive Teilnahme der Schüler/innen.
- Der Unterricht fördert die Zusammenarbeit zwischen den Schülern/innen und bietet ihnen Möglichkeiten zu eigenen Lösungen.
- Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Lernwege der einzelnen Schüler/innen.
- Die Schüler/innen erhalten Gelegenheit zu selbstständiger Arbeit und werden dabei unterstützt.
- Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Partner- bzw. Gruppenarbeit.
- Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Arbeit im Plenum.
- Die Lernumgebung ist vorbereitet; der Ordnungsrahmen wird eingehalten.



- Die Lehr- und Lernzeit wird intensiv für Unterrichtszwecke genutzt.
- Es herrscht ein positives pädagogisches Klima im Unterricht.

### Fachliche Grundsätze:

- Der Unterricht unterliegt der Wissenschaftsorientierung und ist dementsprechend eng verzahnt mit seinen Bezugswissenschaften.
- Der Unterricht fördert vernetztes Denken und muss deshalb phasenweise fächer- und lernbereichsübergreifend ggf. auch projektartig angelegt sein.
- Der Unterricht ist schülerorientiert und knüpft an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten praxisnah an.
- Der Unterricht ist lösungsorientiert und soll von realen Problemen ausgehen.
- Der Unterricht erfolgt exemplarisch und soll ermöglichen, Strukturen und Gesetzmäßigkeiten in den ausgewählten Problemen zu erkennen.
- Der Unterricht ist anschaulich sowie gegenwarts- und zukunftsorientiert und gewinnt dadurch für die Schülerinnen und Schüler an Bedeutsamkeit.
- Der Unterricht ist handlungsorientiert und beinhaltet reale Begegnung sowohl an inner- als auch an außerschulischen Lernorten.

### **2.3. Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung**

Die Fachkonferenz trifft Vereinbarungen innerhalb der durch die Vorgaben gegebenen Freiräume u.a. zu den Bewertungskriterien und deren Gewichtung. Damit wird auch im Bereich der Leistungsbewertung und –rückmeldung Transparenz geschaffen und die Vergleichbarkeit von Leistungen erzielt.

Auf der Grundlage der schulgesetzlichen Vorgaben sowie Kapitel 3 des Kernlehrplans für die Gesamtschule/Sekundarstufe in NRW für das Wahlpflichtfach Arbeitslehre – Hauswirtschaft/Technik/Wirtschaft, hat die Fachkonferenz die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und –rückmeldung beschlossen.

*Verbindliche Absprachen:*

1. Die von allen SuS verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird zweimal pro Schuljahr bewertet.
2. Alle SuS des Jahrgangs 8 erstellen ein Portfolio zum Thema „Berufe im Hotel- und Gaststättengewerbe“.
3. Alle SuS des Jahrgangs 10 erstellen ein Portfolio zum Thema „Mit dem Einkommen auskommen“.

*Verbindliche Instrumente:**Praktische Formen der Leistungsüberprüfung*

- Beobachtungsbogen (Lehrkräfte)
- Produktbezogene Prüf- und Messverfahren

*Schriftliche Formen der Leistungsüberprüfung*

- Kursarbeiten (Tests)
- Lernzielkontrollen
- Arbeitsmappe
- Portfolio

*Übergeordnete Kriterien:*

Alle Kompetenzbereiche des Lernbereichs werden berücksichtigt.

*Konkretisierte Kriterien:**Kriterien für die praktische Form der Leistungsbewertung*

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

*Kriterien für die schriftliche Form der Leistungsüberprüfung***• Arbeitsmappe/Portfolio**

- *Qualität der Arbeitsaufträge:* umfassend bearbeitet - eigenständig angefertigt - übersichtlich aufbereitet
- *Vollständigkeit:* Deckblatt passend zum Fach – Gliederung – Arbeitsblätter
- *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 sonstigen Formen 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**

Für jeden Kurs steht ein Klassensatz mit Schulbüchern zur Verfügung.

Diese sind im Besitz der Schule und werden den Schülerinnen und Schülern zum Arbeiten ausgehändigt. Im Fach Gesundheitserziehung werden die Lerninhalte basierend auf schuleigenen, erarbeiteten Arbeitsmaterialien vermittelt.

Die aid-Ernährungspyramide ist ein zentraler Bestandteil der Lehrmittel und wird wiederkehrend eingesetzt.

Die theoretischen Inhalte werden in der Praxis umgesetzt, dafür steht jeder/m SuS ein vollständig eingerichteter Arbeitsplatz zur Verfügung, sowie weitere Arbeitsgeräte je nach Bedarf.

## **3. Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen**

### Zusammenarbeit mit anderen Fächern:

Fachinhalte werden auch fächerübergreifend unterrichtet, z.B.

- aus der Biologie/Chemie Photosynthese, Struktur- und Summenformel in Bezug auf Fette und Kohlenhydrate, sowie modellhafte Vorstellungen von Eiweißen.
- aus der Technik z.B. maßstäbliches Zeichnen, Umgang mit elektrischen Geräten.
- Aus der Mathematik z.B. Umrechnen von Maßeinheiten, Mengenerrechnungen, Budgetkalkulation, statistische Verfahren u.a. zur Auswertung von Tabellen.
- aus dem Fachbereich Deutsch z.B. Erstellung von Referaten, Kurzvorträgen und Portfolio.
- sowie Methoden aus allen Lernbereichen.

Fortbildungskonzept:

Durch Gespräche und Teamsitzungen im Fachgruppenbereich werden die Inhalte der verschiedenen Unterrichtsvorhaben regelmäßig evaluiert und bei Bedarf an den neuesten Wissensstand bzw. wissenschaftlichen Erkenntnissen sowie zu neuen Unterrichtsvorhaben, neuen Medien, Umgang mit neuen technischen Geräten usw. angepasst.

Nutzung außerschulischer Lernorte:

Im Jahrgang 7/8 besuchen die SuS unterschiedliche Betriebe vor Ort. Im Rahmen des Themenbereichs „Umweltschutzmaßnahmen im Haushalt“ besichtigen die SuS eine städtische Müllverwertungsanlage.

Ein zweiter Unterrichtsgang ist vorgesehen zu Erkundung und Vergleich verschiedener Einkaufsstätten im näheren Umfeld der Schule zum Thema „Märkte im Lebensmittelbereich“.

Weiterhin erfolgt die Erkundung eines Hotelbetriebs im Rahmen des Themenbereichs „Berufsorientierung – Berufsfeld Gastronomie“.

Verknüpfung mit dem Ganztagsangebot

Der Fachbereich bringt sich im Angebot des Ganztags sowie innerhalb der individuellen Begabtenförderung (IBF) ein.

Eine Koch-AG wird für die Jahrgangsstufen 5-7 angeboten, im Rahmen der IBF können SuS der Jahrgangsstufen 9 und 10 in einer Schülerfirma mitarbeiten.

Die Fachkonferenz Hauswirtschaft hat sich unter anderem das Ziel gesetzt, die SuS 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. Außerdem wird die Schülerfirma „CaterIGS“ von den Schülern und Schülerinnen der Jahrgänge 9 und 10 im IBF- Bereich organisiert. Die Firma wird unter Betreuung hauswirtschaftlicher Fachkräfte geleitet. Die Firma bewirbt interne Veranstaltungen und stellt Lebensmittelprodukte her, die intern vermarktet werden.

Damit spiegelt die Firma die gastronomische, aber auch die industrielle Lebensmittelbranche im Schulleben wieder.

#### **4. Evaluation des schulinternen Curriculums**

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.

Der Prüfmodus erfolgt jährlich. Zu Schuljahresende bzw. -beginn werden die Erfahrungen des vergangenen Schuljahres in der Fachschaft gesammelt, bewertet und eventuell notwendige Konsequenzen formuliert.