

Schulinterner Lehrplan – Arbeitslehre Hauswirtschaft

1. Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

1.1. Kernfach Hauswirtschaft

Das Kernfach Hauswirtschaft wird an der Willy-Brandt-Schule ab dem Schuljahr 2020/21 im Jahrgang 8 neu eingeführt. Aus zwei Klassen des achten Jahrgangs werden jeweils drei Gruppen gebildet: zwei Technikgruppen und eine für Hauswirtschaft. Der einstündige Unterricht wird so aufgeteilt, dass die Gruppen wechseln und die Schülerinnen und Schüler 1/3 des Schuljahres Unterricht im Fach Hauswirtschaft und 2/3 im Fach Technik haben.

1.2. Wahlpflichtfach Hauswirtschaft

Der Hauswirtschaftsunterricht wird im WP- Bereich Jahrgang 8 zweistündig für ein Halbjahr unterrichtet. Der Kurs wechselt zum Halbjahr mit dem Kurs Arbeitslehre Wirtschaft.

Der WP- Unterricht in 8 dient den Schülern zur Orientierung, da sie anschließend für die Jahrgänge 9 und 10 ein Hauptfach aus dem Bereich Arbeitslehre wählen können (Technik, Wirtschaftslehre oder Hauswirtschaft).

Im Jahrgang 9 wird der Unterricht dreistündig im Jahrgang 10 zweistündig erteilt.

1.3. Räumliche Ausstattung

An der Willy-Brandt-Schule gibt es nur eine Lehrküche mit einem angrenzenden Essraum, der auch als Unterrichtsraum dient. Der Praxisunterricht findet in der Lehrküche statt. Für die Einordnung der Lerngruppen sollte die maximale Kursgröße 16 Schüler nicht überschreiten, da sonst nicht jedem Schüler ein Arbeitsplatz in der Lehrküche zur Verfügung steht. Die Küche in der Willy-Brandt-Schule hat 4 Kochkojen in denen mit maximal 4 Schülern pro Koje gearbeitet wird. Eine Überschreitung der Gruppengröße ist vor allem aus Gründen der Sicherheit zu vermeiden, da die Schüler mit Messern, elektr. Geräten u.ä. auf engem Raum arbeiten.

1.4. Unterrichtsorganisation

Die Kursgrößen überschreiten zur Zeit in allen Jahrgängen die Arbeitsplatzanzahl der Schulküche. Deshalb können nicht alle SuS einer Lerngruppe gleichzeitig praktisch arbeiten. Die SuS müssen sich abwechseln, so dass eine Gruppe theoretisch und eine Gruppe praktisch arbeitet. Von den Kojen zum Essbereich besteht auch keine Sichtverbindung. Für den praktischen Unterricht muss die Gruppe geteilt werden und da der Essraum dann zum Essen genutzt wird, muss die Theoriegruppe in einem Klassenraum unterrichtet werden. Daher besteht für alle Kurse zur Zeit eine Doppelbesetzung.

2. Unterrichtsinhalte

Der Kernunterricht Hauswirtschaft beinhaltet eine Einführung in den Hauswirtschaftsunterricht. Der Unterricht findet zeitversetzt statt: eine Gruppe zu Beginn, die zweite Gruppe im 2. Drittel des Schuljahres und die letzte Gruppe nach den Osterferien. Fachbezogene Kompetenzen können nicht vorausgesetzt werden.

Da nur einige SuS gleichzeitig zum Schuljahresbeginn im 8. Jahrgang auch WP-Hauswirtschaft haben, werden Themen wie Sicherheit, Hygiene in beiden Fachbereichen behandelt. Im WP-Bereich durch die höhere Stundenzahl jedoch wesentlich umfangreicher. Insbesondere im Bereich der Nahrungszubereitung.

Die Lehrpläne für den Wahlpflichtunterricht - Hauswirtschaft sehen die Vertiefung von Kompetenzen des Kernfachs vor. Da der Unterricht im Kernfach Hauswirtschaft aktuell aber nur 1/3 Schuljahr im Jahrgang 8 unterrichtet wird, die haushaltsbezogene Grundbildung im Kernfach HW somit nicht die Vorgaben und Inhalte des Kernlehrplans erfüllen kann, werden einzelne Themen und Inhalte zusätzlich in den schulinternen Lehrplan des Wahlpflichtfaches integriert. Hauswirtschaftliche Grundbildung, Ernährungswissen und die praktische Umsetzung bilden die Schwerpunkte des Lehrplans. Haushaltsführung, die vielfältigen Arbeitsaufgaben im Haushalt besonders im Hinblick auf die berufliche Orientierung sowie aktuelle gesellschaftliche Bedingungen, Nachhaltigkeit, Konsumverhalten und Verbraucherbildung werden in den Unterrichtsinhalten ebenfalls berücksichtigt. Der Einsatz von digitalen Medien (Recherche, Erklärvideos, Virtuelle Übungen usw.) dabei themenspezifisch eingeplant. Der WP- Unterricht ist in allen drei Jahrgängen in Theorie und Praxis aufgeteilt. Es werden pro Halbjahr 2 Klausuren geschrieben.

Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben Wahlpflichtunterricht- Hauswirtschaft Jahrgangsstufe 8

Inhaltsfelder	Schwerpunkte	Kompetenzen	Verbraucherbildung	Handlungskompetenz zur Berufsorientierung
WP KLP IF 1a: Ernährungsphysiologische und gesundheitlich Aspekte der Nahrungszubereitung KLP IF1: Haushaltsmanagement KLP IF 2: Lebensstil und Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> - Schulküchen und ihre Einrichtung - Sicherheit am Arbeitsplatz Schulküche, Gefahren, Gefahrenquellen - Hygiene in der Schulküche: Personal-, Arbeitsplatz-, Lebensmittelhygiene (Hygieneregeln) - Arbeitsmittel: Handhabung von Arbeitsgeräten (Groß- und Kleingeräte) - Arbeitsplanung und -organisation in der Schulküche (Arbeitsplatzgestaltung, Ämterpläne, Teamarbeit) - Grundkenntnisse zur Verarbeitung von Lebensmitteln unter ernährungsphysiologischen Aspekten, Nahrungszubereitung, Rezeptumsetzung (Schneidetechniken, Vor- und Zubereitungstechniken) 	<ul style="list-style-type: none"> SK 1 SK 1, MK 7, UK 5 SK 1, UK 1, HK 1 UK 1, HK 1 HK 2 SK 4 Hk 1, HK 2 MK 7, MK 14 	Alltagskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> - Grundbildung Hauswirtschaft - Allgemeinwissen - Informationsbeschaffung - Lern-und Arbeitsmethoden - Kooperation /Teamarbeit - Motorische Fertigkeiten - Zeitmanagement

Übersichtsraster Wahlpflichtunterricht- Hauswirtschaft Jahrgangsstufe 9

Inhaltsfelder	Schwerpunkte	Kompetenzen	Verbraucherbildung	Handlungskompetenz zur Berufsorientierung
KLP IF 1: Haushaltsmanagement KLP IF 1: Wohnen und Leben	- Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt (Aufgaben im Haushalt, Arbeitspläne, Einkaufspläne, Rollenerwartung in Haushalt und Beruf) - Arbeitsplätze i. fachbezogenen Berufen	SK 1, SK 2 UK 1 UK 1, 2, 6 MK 2, SK 5	- Alltagskompetenz - Haushalt und Finanzen	- Zeitmanagement - Informationsbeschaffung - Lern- und Arbeitsmethoden - Präsentation - Berufsfeldkenntnisse - fachbezogene Berufsprofile
WP KLP IF 1a / 1b: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung KLP IF 2: Lebensstil und Ernährung WP KLP IF 2: Alltagsvorstellung zu Essen und Ernährung KLP IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt	- Gesundheitlicher Wert von Lebensmitteln (Lebensmittelgruppen, Nährstoffe, Ernährungspyramide, Ernährungsprotokoll) - Nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln (Nahrungszubereitung: Gartechniken, Zubereitungstechniken) - Lebensmittelverbrauch, ressourcenschonendes Handeln	SK 1 MK 1, 2, 6 UK 1, 2 HK 1, 2, 4 MK 10 SK 4 HK 3	- Reflexion eigener Bedürfnisse - Ernährungs- und gesundheitsverhalten - Eigenverantwortung	- Selbstreflexion - Kritikfähigkeit - Lern- und Arbeitsmethoden - Verantwortungsbereitschaft - Teamarbeit - Selbständigkeit
WP KLP IF 1b: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung KLP IF 3: Qualität und Konsum	- Lebensmittelkennzeichnung (Etikett, - Mindesthaltbarkeit, Zutatenliste, Zusatzstoffe) - Kriterien zur Qualitätsbestimmung	SK 1 MK 1,2,3 HK 4, UK 1,2	- Alltagskompetenz, - Umgang mit Ressourcen	- Informationsbeschaffung - Allgemeinwissen
KLP IF 1: Haushaltsmanagement KLP IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt	- Lagerung und Bevorratung von Lebensmitteln, LBM haltbar machen - Mikroorganismen, Schimmelpilze - Kreative „Resteküche“	SK 1 MK 1,2,7,11 UK 2 HK 1, 3	- Alltagskompetenz - Nachhaltigkeit - Umgang mit Ressourcen	- Arbeitsmethoden - Informationsbeschaffung - Problemlösung

Übersichtsraster Wahlpflichtunterricht- Hauswirtschaft Jahrgangsstufe 10

Inhaltsfelder	Schwerpunkte	Kompetenzen	Verbraucherbildung	Handlungskompetenz zur Berufsorientierung
WP KLP IF 1c: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung KLP IF 3: Qualität und Konsum	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelhygiene im Betrieb - Sicherheit im privaten Haushalt (Gefahrstoffe, Sicherheits- und Prüfzeichen) - Einkauf - Kriterien zur Qualitätsüberprüfung (Label, Gütesiegel, Warentests) - Produktvergleich 	SK 1 SK 1, 4 MK 1, 2 SK 1 SK 1 MK 1, 2 UK 2 MK 9, UK 2, 4	Alltagskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> - Informationsbeschaffung - Lern- und Arbeitsmethoden - Allgemeinwissen
WP KLP IF 1b: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung KLP IF 2: Lebensstil und Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> - Richtlinien und Empfehlungen für ein ausgewogene Ernährung - Funktionen und Vorkommen der Nährstoffe (Handhabung der Nährwerttabellen, Energiebedarf, ernährungsbedingte Krankheiten) - Nährstoffschonender Umgang mit Lebensmitteln 	SK 1, 2 MK 7 SK 1 SK 1 MK 10, 11 MK 11 HK 1, 2	<ul style="list-style-type: none"> - reflektiertes Ernährungs- und Gesundheitsverhalten - Alltagskompetenz 	<ul style="list-style-type: none"> - Allgemeinwissen - Informationsbeschaffung - Arbeitsmethoden - Selbstreflexion
KLP IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt WP IF 4: Ökonomie / Ökologie der Nahrungsmittelproduktion	<ul style="list-style-type: none"> - Produktion von Lebensmitteln - Konsumententscheidungen 	SK 1 SK 4 MK 2, 11	<ul style="list-style-type: none"> - Alltagskompetenz, - Umgang mit Ressourcen 	<ul style="list-style-type: none"> - Allgemeinwissen - Verantwortungsbereitschaft - Informationsbeschaffung - Präsentation
WP KLP IF 1c: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung	<ul style="list-style-type: none"> - Planung und Umsetzung eines Themenmenüs 	MK 2, 10, 14 UK	- Alltagskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> - Informationsbeschaffung - Kooperation / Teamarbeit - Präsentation - Berufsprofilkenntnisse (Koch/Köchin, Catering)

Leistungsbewertungskonzept für HW und WP – HW

1. Allgemeine überfachliche Regelungen finden sich im Konzept zur Leistungsbewertung.

Hinweis:

Die Fachkonferenz trifft Vereinbarungen zu Bewertungskriterien und ggf. zu deren Gewichtung. Ziele dabei sind, innerhalb der gegebenen Freiräume sowohl eine Transparenz von Bewertungen als auch eine Vergleichbarkeit von Leistungen zu gewährleisten.

Grundlagen der Vereinbarungen sind § 48 SchulG, § 6 APO-S I sowie Angaben des Kernlehrplans Hauswirtschaft und des Kernlehrplans WP Hauswirtschaft (Kap. 3, Leistungsbewertung).

Die Fachkonferenz hat die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen:

2. Bereiche und Gegenstände der Beurteilung

Grundsätzlich werden erbrachte Leistungen auf der Grundlage transparenter Ziele und Kriterien in allen Kompetenzbereichen (Sach-, Methoden-, Urteils- und Handlungskompetenz) benotet.

Sie werden den Schülerinnen und Schülern kontinuierlich mit Bezug auf diese Kriterien rückgemeldet und erläutert. Die individuelle Rückmeldung erfolgt stärkenorientiert und nicht defizitorientiert, sie soll dabei den tatsächlich erreichten Leistungsstand weder beschönigen noch abwerten. Sie soll stets Hilfen und Absprachen zu realistischen Möglichkeiten der weiteren Entwicklung enthalten.

Bei der Gesamtbeurteilung der Lernleistungen sind im **Wahlpflichtfach Hauswirtschaft** die Bereiche *Schriftliche Arbeiten* und *Sonstige Leistungen* jeweils mit 50 % zu berücksichtigen.

Im **Kernfach Hauswirtschaft** werden keine Kursarbeiten geschrieben und die *Sonstigen Leistungen* zu 100% bewertet.

Im Sinne des kumulativen Prinzips sollen Kompetenzen, die von den Schülerinnen und Schülern in den vorangegangenen Jahren erworben wurden, wiederholt und in wechselnden Kontexten bei Leistungsüberprüfungen angewendet werden. Die Aufgaben sollten drei Anforderungsbereiche enthalten:

- | | |
|--------------------------|---|
| Anforderungsbereich I: | Wiedergeben von Sachverhalten, Nennen von Fachbegriffen, Anwendung geübter Arbeitstechniken (Reproduktion) |
| Anforderungsbereich II: | Übertragen des Gelernten, Verknüpfung von Kenntnissen in neue Zusammenhänge (Anwendung) |
| Anforderungsbereich III: | Selbständige Lösungssuche und Erkenntnisgewinnung zu komplexen Sachverhalten, Auswahl geeigneter Arbeitstechniken, Optimierung von Arbeitsabläufen, kritische Reflexion (Verarbeitung). |

2.1. Überprüfungsformen:

I. Reproduktion	
<ul style="list-style-type: none"> • nennen • herausarbeiten 	aus vorgegebenem Material Fachbegriffe und Fachinformationen von relevanten Sachverhalten aus vorgegebenem Material
II. Anwendung und Transfer	
<ul style="list-style-type: none"> • erstellen • analysieren • verknüpfen 	Fachspezifische Sachverhalte (z.B. Arbeits- / Ernährungspläne; Fertigungsverfahren: setzen Rezept um) Sachverhalte gezielt und werten sie aus erworbene Kenntnisse und Einsichten und verarbeiten diese in neue Zusammenhänge
III. Reflexion und Problemlösung	
<ul style="list-style-type: none"> • erörtern • bewerten • optimieren 	kriterienorientiert Pro- und Contra-Positionen zu einem strittigen Sachverhalt durch einbeziehen erworbener Kenntnisse und erlangter Einsichten bei der Begründung eines selbständigen Urteils Arbeitsabläufe durch selbständiges Entwickeln von Lösungsvorschlägen

3. Beurteilungsbereich „Schriftliche Leistung“

3.1. Anzahl und Dauer der Klassenarbeiten

Übersicht der Kurse und Kursarbeiten im Kernfach HW und WP HW

Jahrgang	Hauswirtschaft im 3-er Band mit Technik	WP – Hauswirtschaft (pro Jahrgang ein Kurs)
8	1-stündig über 1/3 Schuljahr (keine Arbeiten)	2-stündig über ein Halbjahr - 2 Kursarbeiten (45–60 Minuten)
9	-----	3-stündig über ein Schuljahr - 4 Kursarbeiten (60 Minuten)
10	-----	2-stündig über ein Schuljahr - 4 Kursarbeiten (60 Minuten)

3.2. Konstruktionsvorgaben „Schriftliche Leistung“

Die Überprüfungsformen schriftlicher Aufgaben umfassen zum Teil ein reproduktives Abfragen einzelner Sachverhalte als auch Transfer, Vernetzung und Differenzierungsanteile:

- **Darstellungs- und Dokumentationsaufgaben:**
zusammenstellen, anordnen und erläutern von Sachverhalten
- **Entscheidungs- und Bewertungsaufgaben:**
verarbeiten und ordnen unter bestimmten Fragestellungen
- **Analyseaufgaben:**
kriterienorientiertes analysieren von z.B.: Produktinformationen
- **Gestaltungsaufgaben:**
entwickeln und erstellen von Texten und Grafiken
- **Optimierungsaufgaben:**
entwickeln von Lösungsvorschlägen

Die Gestaltung der Kursarbeiten orientiert sich an den jeweiligen Anforderungsbereichen und dient zur Überprüfung der Kompetenzen. Die erwarteten Inhalte werden den Schülerinnen und Schülern transparent gemacht.

Die Punkteverteilung wird in den Kursarbeiten aufgeführt.

Schülerinnen und Schüler mit Förderbedarf bekommen in Absprache mit der Klassenleitung differenzierte Aufgaben nach individuellem Leistungsstand oder erhalten längere Bearbeitungszeiten.

3.3. Vorgaben zur Bewertung

Klassenarbeiten werden wie folgt benotet:

erreichte Punktzahl in %	Notenstufe
87- 100	sehr gut
73 - 86	gut
59 - 72	befriedigend
45 - 58	ausreichend
18 - 44	mangelhaft
0 - 17	ungenügend

Punkteverteilung laut Vorgaben für die Zentrale Prüfung am Ende des 10 Jahrgangs in NRW

Die Korrektur erfolgt mit den üblichen Zeichen: R für Rechtschreibung, Z für Zeichensetzung, Häkchen für richtig, f für falsch am Rand der Arbeit.

Zur Förderung der deutschen Sprache soll Rechtschreibung und Zeichensetzung in den schriftlichen Arbeiten bewertet werden. Damit die fachlichen Kompetenzen bei der Notenbildung trotzdem einen hohen Stellenwert erhalten, wird Rechtschreibung und Zeichensetzung lediglich beim Abschreiben der Aufgabenstellung bewertet und fließt dadurch in die Gesamtnote ein.

Dabei müssen aber besonders in einer inklusiven Schule des längeren gemeinsamen Lernens Alter, Ausbildungsstand und Muttersprache der Schüler berücksichtigt werden.

4. Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen“

4.1. Definition, Bewertung und Gewichtung „Sonstige Leistungen“

Die sonstigen Leistungen im Unterricht werden in der Regel auf der Grundlage einer kriteriengeleiteten, systematischen Beobachtung von Unterrichtshandlungen beurteilt. Hier ist eine Trennung zwischen Lern- und Leistungssituationen zu beachten. Einerseits soll Schülerinnen und Schülern deutlich gemacht werden, in welchen Aspekten aufgrund des zurückliegenden Unterrichts stabile Kenntnisse erwartet werden. Andererseits sind nicht alle unterrichtlichen Situationen bewertungsrelevant. Schülerinnen und Schüler dürfen in neuen Lernsituationen notwendigerweise auch Fehler machen, ohne dass sie deshalb Geringschätzung oder Nachteile in ihrer Beurteilung befürchten müssen. Die Kriterien der Leistungsbewertung müssen den Schülerinnen und Schülern zu Beginn des Schuljahres bekannt gegeben werden.

Hausaufgaben werden gemäß des Hausaufgabenerlasses (vgl. BASS 12 – 31 Nr.1) in der Sek I in der Regel nicht mit einer Note bewertet, sind allerdings als erbrachte Leistungen entsprechend zu würdigen.

Im theoretischen Unterricht liegen die Beurteilungskriterien vorrangig den fragend-entwickelnden Verfahren als auch die Kompetenzen der einzelnen Schülerinnen und Schüler innerhalb der Methodik der Gruppenarbeit und des Schülervortrags zugrunde.

Schülerinnen und Schüler erhalten in den Unterrichtsstunden ein Feedback, damit sie ihre *Sonstigen Leistungen* einschätzen können.

4.2. Kernfach Hauswirtschaft

Im **Kernfach Hauswirtschaft** erfolgt keine *Schriftliche Leistungsüberprüfung* in Form einer Klausur. Die Gewichtung der *Sonstigen Leistungen* erfolgt hier zu 100%. Die Leistungen beziehen sich auf 1/3 Schuljahr.

4.3. Wahlpflichtbereich Hauswirtschaft

Zum Bereich *Sonstige Leistungen* zählen, die in der Tabelle aufgelisteten Kriterien. Sie machen im **WP Hauswirtschaftsunterricht** insgesamt 50 % der Gesamtnote aus im **Kernfach HW**: 100%

• Praxisunterricht in der Schulküche	20%	• 15%
• Hauswirtschaftsmappe umfasst	10%	• 20%
• mündliche Mitarbeit / Gruppenarbeit/ Referate (siehe Tabelle) umfasst	20%	• 50%
(• schriftliche Kursarbeit umfasst	50%)	kurze schriftl. Übung • 15%

WP HW Jahrgang 8: Die Note bezieht sich nur auf ein Schulhalbjahr.

WP HW Jahrgänge 9 /10: In den Jahrgängen 9 und 10 bezieht sich die Note jeweils auf ein Schulhalbjahr. Die Leistungen des 1. Halbjahres können am Ende des Schuljahres unter pädagogischen Gesichtspunkten mit berücksichtigt werden.

4.4. Sonstige Leistungen - Bewertungskriterien

Sonstige Leistungen	Bewertungskriterien
Mündliche Beiträge	<ul style="list-style-type: none">• Qualität und Kontinuität• Fachliche Richtigkeit und Klarheit• Kreativität• Freie Wiedergabe von Inhalten/Sachwissen• Erkennen von Zusammenhängen• Problematisieren und Bewerten von Zusammenhängen• Transfer
Fachsprache	<ul style="list-style-type: none">• Korrekte Verwendung der Fachsprache
Kooperative Lernformen	<ul style="list-style-type: none">• Teamfähigkeit im praktischen und theoretischen Anteil des Faches• Beiträge in gemeinsamen Arbeitsphasen, Anteil am gemeinsamen Ergebnis
Praxis	<ul style="list-style-type: none">• Selbständiges Planen und Umsetzen von Vorgaben (Rezepten)/ Themen-Menü im Jahrgang 10• Dokumentation der Ergebnisse/Beobachtungen• Präsentation fertiger Gerichte
Präsentieren	<ul style="list-style-type: none">• Erstellen und präsentieren von Plakaten/ Powerpoint- Präsentationen• Referate
Schriftliche Beiträge	<ul style="list-style-type: none">• Kursmappe (nach festgelegten Vorgaben)• Ergebnis kurzer schriftlicher Übungen

4.5. Fernunterricht

Die Aufgaben erfolgen über TEAMS und umfassen neben schriftlichen Aufgaben, Erklärvideos, Fotos von selbst hergestellten Speisen, Arbeitsvorgängen u.ä. Sie werden mit 1-8 Punkten bewertet.

4.6. Indikatoren zur Bewertung von Sonstigen Leistungen:

Situation	Fazit	Note
<ul style="list-style-type: none"> • Keine freiwillige Mitarbeit im theoretischen und praktischen Unterricht, Äußerungen nach Aufforderung sind falsch • Unterrichtsmaterial nicht vorhanden 	Die Leistung entspricht den Anforderungen nicht.	Note: 6
<ul style="list-style-type: none"> • Keine freiwillige Mitarbeit im theoretischen Unterricht und im praktischen Unterricht; Äußerungen nach Aufforderung sind nur teilweise richtig • Unterrichtsmaterial selten vorhanden 	Die Leistung entspricht den Anforderungen nicht, die Kenntnisse der Lerninhalte sind rudimentär.	Note: 5
<ul style="list-style-type: none"> • gelegentliche freiwillige Mitarbeit im theoretischen und praktischen Unterricht; Äußerungen beschränken sich auf die Wiedergabe einfacher Fakten und Zusammenhänge. • Unterrichtsmaterial zeitweise vorhanden 	Die Leistung weist Mängel auf, sie entspricht aber im Ganzen noch den Anforderungen	Note: 4
<ul style="list-style-type: none"> • kontinuierliche Mitarbeit im theoretischen und praktischen Unterricht; im Wesentlichen richtige Wiedergabe einfacher Fakten und Zusammenhänge. Verknüpfung mit Kenntnissen der Inhalte aus der gesamten Unterrichtsreihe • Kenntnisse des Fachvokabulars • Unterrichtsmaterialien zumeist vorhanden • Präsentation von (Haus-)Aufgaben 	Die Leistung entspricht im Allgemeinen den Anforderungen	Note :3
<ul style="list-style-type: none"> • Kontinuierliche qualitativ gute Mitarbeit im theoretischen und praktischen Unterricht. Hohe soziale Kompetenz und Teamfähigkeit im praktischen Unterricht. Es sind Kenntnisse vorhanden, die über die Unterrichtsreihe hinausreichen • Sichere Beherrschung des Fachvokabulars • Präsentation von (Haus-)Aufgaben • Unterrichtsmaterialien vorhanden 	Die Leistung entspricht im vollem Umfang den Anforderungen; umfassende Kenntnisse der Lerninhalte	Note: 2
<ul style="list-style-type: none"> • Kontinuierliche Mitarbeit mit häufigen, gut durchdachten Beiträgen. Eignet sich zumeist über den Unterricht hinaus gehendes Wissen an. Das Erkennen thematischer Probleme ist gegeben.. Die eigenständige und praktische Leistung und die angemessene, klare sprachliche Darstellung sowie eine überdurchschnittliche soziale Kompetenz und Teamfähigkeit sind Indikatoren für Leistungen im sehr guten Bereich. • Unterrichtsmaterialien immer vorhanden 	Die Leistungen entsprechen den Anforderungen in ganz besonderem Maße.	Note: 1

4.7. Leistungsrückmeldung und Beratung

Lehrerinnen und Lehrer informieren die Schülerinnen und Schüler sowie deren Eltern über die individuelle Lern- und Leistungsentwicklung und beraten sie. Ihnen werden die Bewertungsmaßstäbe für die Notengebung und für Beurteilungen erläutert. Im Rahmen der Laufbahn- und Zeugniskonferenzen erhalten die Schülerinnen und Schüler jedes Vierteljahr einen regelmäßigen Überblick über ihren Leistungsstand.

Die Leistungsrückmeldung erfolgt in mündlicher und schriftlicher Form:

- Intervalle: - Quartalsfeedback oder als Ergänzung zu einer schriftlichen Übung
- bereits erreichte Kompetenzen werden transparent gemacht
- Formen: - Elternsprechtage einmal im Halbjahr, an denen Lehrerinnen und Lehrer Eltern gegebenenfalls gemeinsam mit ihren Kindern beraten.
- Selbsteinschätzung anhand selbst begründeter Kriterien
- individuelle Lern-/Förderempfehlungen im Kontext einer schriftlich zu erbringenden Leistung

4.8. Evaluation

Aufgrund der personellen Aufstellung im Fachbereich Hauswirtschaft erfolgt die Evaluation seitens des Lehrenden kontinuierlich und durch Vorlage der Leistungsüberprüfungen und ggf. durch die Rückmeldung der Abteilungsleitung.

Anhang

Bewertungsbögen:

1. Praktische Arbeit in der Schulküche
2. Hauswirtschaftsmappe

Bewertung der Hauswirtschaftsmappe – Bewertungsbogen

Bewertungskriterien	Punkte	Erreichte Punkte
Deckblatt: Name, Fach, Jahrgang/Klasse, Schuljahr - fachbezogen gestaltet	3	
Deckblatt für Rezepte - fachbezogen gestaltet	2	
Klarsichthüllen für Rezepte	1	
Inhaltsverzeichnis mit Datum, Thema, Seitenzahlen	3	
Richtige Reihenfolge	2	
Datum, Thema, Seitenzahlen	3	
Schrift: ordentlich und lesbar	1	
Rechtschreibung	1	
Vollständigkeit: Arbeitsblätter, Aufgaben, Rezepte	6	
Gesamteindruck der Mappe	2	
Punktzahl	24	

Erreichte Punktzahl: _____

6	5-	5	5+	4-	4	4+	3-	3	3+	2-	2	2+	1-	1	1+
0-5	6	7-8	9	10	11- 12	13	14	15	16	17	18- 19	20	21	22- 23	24

Bewertungsbogen für praktische Arbeiten in der Schulküche Jahrgang/ Klasse:

Koje 1 / Name:	Rezeptbewältigung	Einhaltung der Küchenregeln: Hygiene, Sicherheit	Rationelles Arbeiten	Teamfähigkeit und soziales Verhalten	Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz, Erledigung der Ämteraufgaben																																								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
Koje 2 / Name:																																													
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
Koje 3 / Name:																																													
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
Koje 4 / Name																																													
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								
	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>								

Punktverteilung zum Bewertungsbogen „Praktische Arbeit“:

Rezeptbewältigung:	nur mit mehrfacher Unterstützung	1 Punkt
	mit gelegentlicher Unterstützung	2 Punkte
	selbständig	3 Punkte
Einhaltung der Regeln:	hält sich nur mit Hinweisen an die Regeln	1 Punkt
	hält sich teilweise an die Regeln	2 Punkte
	hält sich selbständig an die Regeln	3 Punkte
Rationelles Arbeiten:	Arbeitsabläufe nur teilweise richtig	1 Punkte
	Reihenfolge weitgehend richtig	2 Punkte
	optimaler Arbeitsablauf	3 Punkte
Teamfähigkeit/soz. Verhalten:	hilft nur nach Aufforderung	1 Punkt
	hilft oft freiwillig	2 Punkte
	hilft unaufgefordert	3 Punkte
Ordnung/Sauberkeit/Ämter	erledigt Aufgaben nur nach Aufforderung	1 Punkt
	erledigt Aufgaben teilweise selbständig	2 Punkte
	erledigt Aufgaben selbständig/ordentlich	3 Punkte

Höchstpunktzahl: 15 Punkte

6	5	4	3	2	1
0 - 1	3 - 5	6 - 8	9 - 10	11 - 12	13 - 15