



Schulinterner Lehrplan

Arbeitslehre Kern

Hauswirtschaft

(11.05.2025)

Basierend auf dem Kernlehrplan für die Sekundarstufe I Gesamtschule/Sekundarschule in Nordrhein-Westfalen Hauswirtschaft, Heft 3123, Auflage vom 1. August 2023
(https://www.schulentwicklung.nrw.de/lehrplaene/lehrplan/240/gesk_hw_klp_3123_2020_07_01.pdf, Stand 5.6.23)

	Inhalt	Seite
1	Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit	3
2	Entscheidungen zum Unterricht	8
	2.1 Unterrichtsvorhaben	8
	2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit	9
	2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	11
	2.4 Lehr- und Lernmittel	12
3	Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen	13
4	Evaluation und Qualitätssicherung	14
5	Anlagen	
	5.1 Tabelle Ziele und Leistungsüberprüfung	
	5.2 Bogen Bewertung Mappen	
	5.3 Tabelle Leistungsbewertung Lehrer	

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Die Heinrich-Böll-Gesamtschule wurde im Jahr 1975 gegründet und befindet sich im Stadtteil Köln-Chorweiler. Der Stadtteil ist geprägt durch eine heterogene Sozialstruktur.

Die achtzügige Schule wird im Schuljahr 2022/23 von ca. 1700 Schülerinnen und Schülern der Jahrgangsstufen fünf bis dreizehn besucht.

Die achtzügige Gesamtschule liegt im Stadtteil Köln Chorweiler. Der Einzugsbereich wird von vielen Familien mit Migrationshintergrund bewohnt. In der Sekundarstufe I haben die Klassen in der Regel 28-30 Schülerinnen und Schüler. Das Fach Hauswirtschaft wird im 6. Jahrgang zweistündig sowie im 7. und 10. Jahrgang einstündig unterrichtet (Im 67,5 Minuten-Modell). Im 6. Jahrgang werden die Klassen geteilt und im halbjährlichen Wechsel in Hauswirtschaft und Technik unterrichtet. Zur Berufsvorbereitung wird eine IG ("Schüler*innenrestaurant") sowie eine Schüler*innen-Firma ("Ess-Bar") angeboten. Weiterhin finden WP-Kurse ab dem 7. Jahrgang statt.

1.1 Räume

Die Lehrküchen B007 und B013 bestehen aus maximal 16 Arbeitsplätzen, von denen jeweils vier zu einer Küchenkoje zusammengefasst sind. Die Küchenkojen sind für vier bis fünf Personen ausreichend ausgestattet. In beiden Lehrküchen ist zudem eine Lehrerkoje vorhanden, die mit einer handelsüblichen Haushaltsspülmaschine ausgestattet ist.

An beide Lehrküchen sind jeweils ein zusätzlicher Garderobenraum und für die Lehrkräfte ein Hauswirtschafts- und Materialraum angegliedert. Pro Hauswirtschaftsraum stehen außerdem eine Waschmaschine und ein Trockner zur Verfügung. Von den Kojen zum Essbereich besteht eine Sichtverbindung.

Aus räumlichen und sicherheitsrelevanten Gesichtspunkten ist eine Gruppenstärke von 16 Schülern und Schülerinnen nicht zu überschreiten.

In Klassen mit Schüler*innen mit besonderem Aufmerksamkeitsbedarf muss aus Sicherheitsgründen eine Doppelbesetzung durch Sonderpädagog*innen und/oder MPT-Kräfte gewährleistet sein.

Die Schule verfügt außerdem über 6 PC-Räume in denen sich jeweils 30 Schüler-PCs befinden, wodurch eine individuelle Arbeit gewährleistet werden kann. Weiterhin kann eine Vielzahl an ipads für die Schülerinnen und Schüler ausgeliehen werden. Auf den ipads sind bereits Apps für den hauswirtschaftlichen Unterricht vorinstalliert. Über ein internes Buchungssystem können diese auch von der Hauswirtschaft genutzt werden.

Die Schule verfügt über einen großen und gut bewirtschafteten Schulgarten der von Lehrern, Eltern und über das Kolpingwerk zugewiesenen Arbeitskräften betreut wird. Hier finden im Rahmen des hauswirtschaftlichen Unterrichts verschiedene Teile von Unterrichtsvorhaben (s. Übersicht über die Unterrichtsvorhaben) statt.

1.2 Funktionsinhaber*innen der Fachgruppe

Fachkonferenzvorsitz: Michael Eckhardt

Stellvertretung: Marco Bosse

Sicherheitsbeauftragter: Marco Bosse

Sammlung HW: Verena Raab

verantwortlich für die Curricula des Faches HW: die Fachkonferenz HW

verantwortlich für Inhalte des Faches auf der Homepage: Fachkonferenz

verantwortlich für den fachlichen Teil der beruflichen Orientierung: Fachkonferenz HW

verantwortlich für den Kontakt zu externen Partnern: Michael Eckhardt

verantwortlich für den Kontakt zur AWB: Verena Raab

verantwortlich für die Schülerfirma „Essbar“ und das „Schülerrestaurant“: Manfred Hahne

Das „Schüler*innenrestaurant“ und die „Essbar“ werden verantwortlich durch einen ausgebildeten Koch (Manfred Hahne) betreut und perspektivisch durch eine weitere Lehrkraft der Schule. Herr Hahne ist eng mit dem Verein *ConAktion e.V.* verbunden. In der Vergangenheit wurde an Wettbewerben teilgenommen.

2 Entscheidungen zum Unterricht

2.1 Übersicht der Unterrichtsvorhaben

In der nachfolgenden Übersicht über die Unterrichtsvorhaben wird die für alle Lehrerinnen und Lehrer gemäß Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Die Übersicht dient dazu, für die einzelnen Jahrgangsstufen allen am Bildungsprozess Beteiligten einen schnellen Überblick über Themen bzw. Fragestellungen der Unterrichtsvorhaben unter Angabe besonderer Schwerpunkte in den Inhalten und in der Kompetenzentwicklung zu verschaffen. Dadurch soll verdeutlicht werden, welche Kompetenzen in den jeweiligen Unterrichtsvorhaben besonders gut zu erlernen sind und welche Aspekte deshalb im Unterricht hervorgehoben thematisiert werden sollten. Unter den Hinweisen des Übersichtsrasters werden u.a. Möglichkeiten im Hinblick auf inhaltliche Fokussierungen und interne Verknüpfungen ausgewiesen.

Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann. Der schulinterne Lehrplan ist so gestaltet, dass er zusätzlichen Spielraum für Vertiefungen, besondere Interessen von Schülerinnen und Schülern, aktuelle Themen bzw. die Erfordernisse anderer besonderer Ereignisse (z.B. Praktika, Klassenfahrten o.Ä.) lässt. Abweichungen über die notwendigen Absprachen hinaus sind im Rahmen des pädagogischen Gestaltungsspielraumes der Lehrkräfte möglich. Sicherzustellen bleibt allerdings auch hier, dass im Rahmen der Umsetzung der Unterrichtsvorhaben insgesamt alle Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans Berücksichtigung finden.

Übersicht über die Unterrichtsvorhaben

Laut beispielhaftem Curriculum (Jahrgang/Stufe)	Jahrgang internes Curriculum	Unterrichtsvorhaben internes Curriculum
5/6	6	UI – Fit in den Tag
5/6	6	UII – Obst und Gemüse vielfältig genutzt
5/6	6	UIII - Getränke – so findest du den richtigen Durstlöscher
5/6	6	UIV – Einen Snack für Gäste vorbereiten
7-10	7	UI – Den Haushalt mache ich vom Sofa aus
7-10	7	UII - So wirst du Einkaufsprofi
5/6*	7	UIII - Nein zur Wegwerfgesellschaft
7-10	8	UI – Fast Food – Junk Food oder gesunder Snack
7-10	8	UII – Catering: hausgemacht oder liefern lassen?
7-10	10	UI - So viele Produkte im Regal
7-10	10	UII – Vielfältige Esskultur – regional, international, digital
7-10	10	UIII – Heraus aus dem Nest

*in Stufe 7 verankert aufgrund der Stundenverteilung an der HBG sowie dem theoretischen Unterricht im gesamten Klassenverbund.

Jahrgangsstufe 6

Unterrichtsvorhaben I:

„Fit in den Tag – Das Pyramiden-Frühstück“

Untersuchung von Ernährungsgewohnheiten am Beispiel Frühstück

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- wenden elementare fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),
- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8),
- beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),
- entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3).

Inhaltsfelder:

IF1 Haushaltsmanagement

IF 2 Lebensstil und Ernährung

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt IF 5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche (IF 1)
- Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (IF 1)
- Sicherheit und Unfallvermeidung (IF 1)
- Lebensmittelgruppen (IF 2)
- Mahlzeitengestaltung (IF 2)
- Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4)

- Küche als Arbeitsplatz (IF 5)

Unterrichtsvorhaben II:

„Obst und Gemüse vielfältig genutzt“

Ein problemorientiertes Vorhaben zum Angebot und zur Verarbeitung von Lebensmitteln

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- identifizieren ausgewählter Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),
- überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Test- verfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- beurteilen kriteriengeleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2).

Inhaltsfelder:

IF 2 Lebensstil und Ernährung

IF 3 Qualität und Konsum

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittelgruppen (IF 2)
- Rezepte (IF 2)
- Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs (IF 3)
- Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3)
- Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3)
- Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4)
- Lebensmittelverbrauch und -abfälle (IF 4)

- ressourcenschonendes Handeln (IF 4)

Unterrichtsvorhaben III:

„Getränke – So findest du den geeigneten Durstlöscher!“

Reflexion und kriterienorientierte Begründung von Konsumententscheidungen anhand der Lebensmittelgruppe Getränke

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

Inhaltsfelder:

IF 2 Lebensstil und Ernährung

IF 3 Qualität und Konsum

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittelgruppen (IF 2)
- Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)
- Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3)
- Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4)

Unterrichtsvorhaben IV:

„Einen Snack für Gäste vorbereiten“

Planung und Realisierung eines fachbezogenen Vorhabens

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2),
- wenden elementare fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),
- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),

- erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Werkzeuge und einfache Geräte sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),
- entwickeln unter Anleitung Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

Inhaltsfelder:

IF1 Haushaltsmanagement

IF 2 Lebensstil und Ernährung

IF 3 Qualität und Konsum

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt IF 5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche (IF 1)
- Sicherheit und Unfallvermeidung (IF 1)
- Mahlzeitengestaltung (IF 2)
- Rezepte (IF 2)
- Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs (IF 3)

Lebensmittelverbrauch und -abfälle (IF 4)

- Küche als Arbeitsplatz (IF 5)

- Arbeitsteilung (IF 5)

Jahrgangsstufe 7

Unterrichtsvorhaben I:

„Den Haushalt mache ich vom Sofa aus?“

Chancen und Risiken der Digitalisierung im Haushalt

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- erläutern Elemente und Funktionen von Haushaltssystemen (SK 2),
- wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),
- ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4),
- überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

Inhaltsfelder:

IF 1 Haushaltsmanagement

IF 2 Lebensstil und Ernährung

IF 3 Qualität und Konsum

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt IF 5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt (IF 1)

- Rollenerwartung in Haushalt und Beruf (IF 1)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
- Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (IF 2)
- (Online-)Einkauf (IF 3)
- Umgang mit Ressourcen (IF 4)
- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IF 4)
- Digitale Haushaltsgeräte und Datenschutz (IF 5)

Unterrichtsvorhaben II:

„So wirst du Einkaufsprofi!“

Nachhaltiger Einkauf von der Planung bis zur sachgerechten Lagerung

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),
- erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4),
- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11),
- beurteilen kriterieneleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

Inhaltsfelder:

IF 1 Haushaltsmanagement

IF 2 Lebensstil und Ernährung

IF 3 Qualität und Konsum

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Hygiene, Sicherheit und Reinigung (IF 1)
- Lagerung und Bevorratung (IF 1)
- nährstoffreicher Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
- (Online-)Einkauf (IF 3)
- Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)
- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Kriterien zur Qualitätsüberprüfung (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)
- Dimensionen nachhaltiger Entwicklung: Ökologische, ökonomische und soziale Herausforderungen (IF 4)
- Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln (IF 4)
- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IHF4)

Unterrichtsvorhaben III (II im beispielhaften Lehrplan / Stufe 5/6):

„Nein zur Wegwerfgesellschaft! – Was kannst du tun?“

Nachhaltiges Handeln in privaten Haushalten am Beispiel von Trinkflaschen zum Nachfüllen

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK4),
- überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Test- verfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von einfachen Fallbeispielen (MK 8),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK 10),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen Kriterien (MK 11),
- begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hin- sichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4).

Inhaltsfelder:

IF 3 Qualität und Konsum

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3)
- Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4)
- ressourcenschonendes Handeln (IF 4)

Jahrgangsstufe 8

Unterrichtsvorhaben I (III):

„Fast Food – Junk Food oder gesunder Snack?“

Eine reflektierte Auseinandersetzung mit Ernährungsgewohnheiten

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5),
- entnehmen verschiedenen Einzelmaterien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6),
- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von komplexen Fallbeispielen (MK 8),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2).

Inhaltsfelder:

IF 2 Lebensstil und Ernährung

IF 3 Qualität und Konsum

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt IF 5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Vielfalt und Esskultur (IF 2)
- Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)
- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)
- Umgang mit Ressourcen (IF 4)
- Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IHF4)
- Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen (IF 5)

Unterrichtsvorhaben II:

„Catering: hausgemacht oder liefern lassen?“

Vergleich der Rahmenbedingungen für professionelles Catering und private Nahrungszubereitung

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- beschreiben fachbezogene Berufsfelder und Berufsbilder (SK 5),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials) und Projektdokumentationen (MK 10),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigene) Perspektiven der Berufswahl (UK 6),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),
- planen und realisieren komplexe fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

Inhaltsfelder:

IF 1 Haushaltsmanagement IF 2 Lebensstil und Ernährung IF 3 Qualität und Konsum

IF 5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lagerung und Bevorratung (IF 1)
- Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt (IF 1)
- Rollenerwartungen in Haushalt und Beruf (IF 1)
- nährstoffreicher Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
- Vielfalt der Esskultur (IF 2)
- Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (IF 2)
- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)
- Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen (IF 5)

Jahrgangsstufe 10

Unterrichtsvorhaben I (IV im beispielhaften Lehrplan / Stufe 5/6):

„So viele Produkte im Regal – Wie soll ich mich entscheiden?“

Findet im Unterschied zum beispielhaften Lehrplan im Lehrplannavigator aufgrund der Stundenverteilung in Stufe 7 statt.

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen einfache fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- führen unter Anleitung Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erheben angeleitet Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- beurteilen kriteriengleitet grundlegende fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- begründen in Ansätzen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),

- erörtern in Grundzügen Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- analysieren überschaubare Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- entscheiden eigenständig in einfachen fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4),
- planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

Inhaltsfelder:

IF 3 Qualität und Konsum

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs (IF 3)
- Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)
- Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3)
- Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3)
- Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4)

Unterrichtsvorhaben II (IV):

„Vielfältige Esskultur – regional, international, digital!“

Essen und Trinken über den Tellerrand hinaus betrachtet

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials) und Produktdokumentationen (MK 10),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- bedienen und pflegen Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

Inhaltsfelder:

IF 2 Lebensstil und Ernährung

IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
- Vielfalt der Esskultur (IF 2)
- Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (IF 2)
- Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln (IF 4)

Unterrichtsvorhaben III (V):

„Heraus aus dem Nest!“

Von der ersten Wohnungssuche bis zur Planung der Einweihungsfeier

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung: Die Schülerinnen und Schüler

- stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2),
- erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK 10),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11),
- beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2),
- analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

Inhaltsfelder:

IF 1 Haushaltsmanagement IF 2 Lebensstil und Ernährung IF 5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Verteilung und Organisation von Arbeit im privaten Haushalt (IF 1)
- Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
- Wohnbedürfnisse und Wohnungssuche (IF 5)

2.2 Entscheidungen zu fach- oder unterrichtsübergreifenden Fragen

2.2.1 Die Fachkonferenz erstellt eine Übersicht über die Zusammenarbeit mit anderen Fächern, trifft fach- und aufgabenfeldbezogene sowie übergreifende Absprachen, z.B. zur Arbeitsteilung bei der Entwicklung Curricula übergreifender Kompetenzen (ggf. Methodentage, Projektwoche, Schulprofil...) und über eine Nutzung besonderer außerschulischer Lernorte.

- dieser Abschnitt wird noch bearbeitet (Zusammenarbeit mit anderen Fächern, übergreifende Kompetenzentwicklung, außerschulische Lernorte, schulische Wettbewerbe)

2.2.2 Methoden und Kompetenzen (fachübergreifende Vorgaben), A Verbraucherbildung(VB) – Rahmenvorgabe Verbraucherbildung(RVVB)

Hauswirtschaft

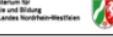
Die Perspektive des Faches Hauswirtschaft trägt dazu bei, dass Schülerinnen und Schüler die Menschen in den Haushalten als Akteure sehen, die auf fundierter Grundlage Entscheidungen hinsichtlich Lebensplanung, Lebensführung und Entwicklung von Lebensstilen treffen. Durch den sachgerechten Umgang mit Fachwissen und die Anwendung spezifischer Verfahren erkennen, verstehen und reflektieren die Schülerinnen und Schüler konsumbezogene Sachverhalte in Haushalten. Dadurch entwickeln sie einen gesundheitsförderlichen sowie kultursensiblen Umgang und ein verantwortungsvolles Wirtschaften mit gemeinschaftlich wie individuell vorhandenen Resourcen. Damit wird ein Beitrag zur Förderung einer hauswirtschaftlichen Grundbildung geleistet.

2.2.3 Bildung in der digitalen Welt – Medienkompetenzrahmen (MKR)

MEDIENKOMPETENZ RAHMEN NRW					
LIEDEN UND ANWENDEN	2. INFORMIEREN UND RECHERCHIEREN	3. KOMMUNIZIEREN UND KOOPERIEREN	4. PRODUZIEREN UND PRÄSENTIEREN	5. ANALYSIEREN UND REFLEKTIEREN	6. PROBLEMZEICHEN UND MODELLIEREN
1.1 Medienverstaltung (Hardware) Medien auswählen, auswählen und reflektiv anwenden, mit dieser verantwortungsbewusst umgehen	1.1 Informationsrecherche Informationsrecherchen gezielter durchführen und dabei Suchestrategien anwenden	2.1 Kommunikations- und Kooperationsprozesse Kommunikations- und Kooperationsprozesse mit digitalen Werkzeugen zielgerichtet gestalten sowie mediale Produkte und Informationen teilen	4.1 Mediendokumentation und Präsentation Medienprodukte adressatengerecht planen, gestalten und präsentieren; Möglichkeiten des Veröffentlichen und Teillens kennen und nutzen	5.1 Medienanalyse Die Vielfalt der Medien, ihre Entwicklung und Bedeutungen kennen, analysieren und reflektieren	6.1 Prinzipien der digitalen Welt Grundlegende Prinzipien und Funktionen der digitalen Welt identifizieren, kennen, verstehen und bewusst nutzen
1.2 Digitale Werkzeuge Vereinfachung der Arbeit und deren Funktionsweise kennen, sie wiedergeben sowie diese kreativ, reflektiv und kritisch einsetzen	1.2 Informationsauswertung Themenrelevante Informationen und Daten aus Medienangeboten filtern, strukturieren, verwandeln und aufbereiten	2.2 Kommunikations- und Kooperationsregeln Regeln für digitale Kommunikation und Kooperation kennen, formulieren und einhalten	4.2 Gestaltungsumittel Gestaltungsumittel von Medienproduktkenntnen, reflektiert bewerten sowie hinsichtlich Qualität, Wirkung und Auswirkung beurteilen	5.2 Meinungsbildung Die interessengrenzüberschreitende Sitzung und Verbreitung von Themen in Medien erkennen sowie in Bezug auf die Meinungsbildung beurteilen	6.2 Algorithmen erkennen Algorithmische Prozesse und Strukturen in verschiedenen Initiativen erkennen, beschreiben und reflektieren
1.3 Datenerhebung Informationen und Daten sicher speichern, wiederfinden und von verschiedenen Orten abrufen; Informationen und Daten zusammenfassen, organisieren und strukturiert aufbewahren	1.3 Informationsbewertung Themenrelevante Informationen und Daten aus Medienangeboten filtern, strukturieren, verwandeln und aufbereiten	2.3 Kommunikations- und Kooperationsprozesse in der Gesellschaft Kommunikations- und Kooperationsprozesse im Sinne einer aktiven Teilnahme an der Gesellschaft gestalten und reflektieren; ethische Medienprodukte sowie Nutzen gesellschaftlicher Normen beachten	4.3 Quellenkennzeichnung Standards der Quellenkennzeichnung beim Produzieren und Präsentieren von eigenen und fremden Inhalten kennen und anwenden	5.3 Identitätsbildung Chancen und Herausforderungen von Medien für die Identitätsentwicklung erkennen und analysieren sowie für die eigene Identitätsbildung nutzen	6.3 Modellieren und Programmieren Probleme formulieren, beschreiben, Problemlösungswege entwickeln und dazu eine strukturierte, algorithmische Sequenz planen, diese durch Schritte mit einem Computer oder die Grundidee einer Software bearbeiten
1.4 Datenschutz und Informations sicherheit Verantwortung für persönliche und fremde Daten und Datenschutz, Privatsphäre und Informations sicherheit beachten	2.4 Informationskritik Unangemessene und gefährdende Medieninhalte erkennen und hinterfragen; Grenzen und soziale Konsequenzen sowie gesellschaftlicher Normen und Werte einschätzen; Jugend- und Verbraucherschutz kennenzulernen und Verbrauchsstrategien nutzen	3.4 Cybergewalt und -kriminalität Personliche, gesellschaftliche und wirtschaftliche Risiken und Gefahren von Cybergewalt und -kriminalität erkennen sowie Ansprechpartner und Reaktion möglichkeiten kennen und nutzen	4.4 Rechtliche Grundlagen Rechtliche Grundlagen des Persönlichkeit- und des Bildungsrechts sowie der Lizenzierung überprüfen, bewerten und brauchen	5.4 Selbstregulierte Mediennutzung Medien und ihre Wirkungen beschreiben, kritisch reflektieren und bewerten; Medienvertrag und Werbung rechtlich regulieren, anderer bei ihrer Mediennutzung unterstützen	6.4 Beeinflussung von Algorithmen Einflüsse von Algorithmen und Auswirkung der Automatisierung von Prozessen in der digitalen Welt beschreiben und reflektieren







1

Gebrauch digitaler Basiswerkzeuge

2

Entwicklung fachlicher Kompetenzen mithilfe digitaler Medien

3

Thematisierung in fachlichen Inhalten

4

Informatische Grundbildung

2.2.4 Berufliche Orientierung (BO)

Besonderes Augenmerk wird auf das mit dem Schulprogramm korrespondierenden Thema der Berufswahlorientierung gelegt. Hierzu werden Aspekte der Berufsorientierung in der Klasse 10 mit unterschiedlichen Gewichtungen im Unterricht thematisiert.

- Die Teilnahmen am „Girl's und Boy's Day“ ermöglicht Betriebserkundungen im lokalen Umfeld.
- Ein dreiwöchiges Berufspraktikum mit Vor- und Nachbereitung findet in der Klasse 9 statt.
- Die berufliche Orientierung wird mittels der beiden AG/IG „Schüler*innen-Firma“ und „Schüler*innen-Restaurant“ geleistet.
- Im Unterricht werden Berufsfelder besprochen und medial oder durch Besuche von Firmen und außerschulischen Lernorten aufgezeigt.

2.2.5 Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)

Den Schüler*innen wird vermittelt, wie sie als Konsument*innen und im Beruf durch ihr Handeln einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung

leisten können. Es geht dabei nicht allein darum, auf die existenten Problemlagen reagieren zu können, sondern auch darum, mit Zukunft vorausschauend umzugehen sowie einen zukunfts- weisenden und verantwortlichen Übergang in eine nachhaltige Welt möglich zu machen. Eine kritische Betrachtung und Klärung der Qualität von Produkten sowie deren Herstellung, Verwendung, Verwertung und Entsorgung vor dem Hintergrund begrenzter Ressourcen dient der Bildung für nachhaltige Entwicklung:

- Zusammenhänge zwischen Lebensstilen und Lebensmittelverschwendungen und die Entwicklung von Handlungsstrategien,
- Auseinandersetzung um die tatsächlichen Kosten von Konsumgütern und Betrachtung der jeweiligen Wertschöpfungsketten, einschließlich Folgeneinschätzung des Konsumhandelns,
- Analyse und Reflexion von Lebensstilen hinsichtlich ihrer ökonomischen, sozialen und ökologischen Auswirkungen und Identifikation individueller sowie gesellschaftlicher Handlungsmöglichkeiten.

2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Die Fachkonferenz vereinbart ein Konzept zur Leistungsbewertung auf der Grundlage des Kernlehrplans Hauswirtschaft, in welchem festgelegt ist, welche Grundsätze und Formen der Leistungsmessung und Leistungsbewertung verbindlich in den jeweiligen Jahrgangsstufen gelten bzw. zu erbringen sind. Sie stellt dadurch die Vergleichbarkeit der Anforderungen innerhalb einzelner Jahrgangsstufen und Schulstufen sicher.

Die Leistungsbeurteilung orientiert sich dabei am spezifischen Lernvermögen, an den im Lehrplan beschriebenen Kompetenzerwartungen und den Zielsetzungen eines Unterrichtsvorhabens.

Grundsätze der Leistungsbewertung in der Sek. I

Die rechtlich verbindlichen Grundsätze der Leistungsbewertung sind im Schulgesetz (§ 48 SchulG, s. Anhang) sowie in der Ausbildungs- und Prüfungsordnung für die Sekundarstufe I (§ 6 APO-SI, s. Anhang) dargestellt. Demgemäß sind bei der Leistungsbewertung von Schülerinnen und Schülern im Fach Hauswirtschaft erbrachte Leistungen in den Beurteilungsbereichen „Sonstige Leistungen“ zu berücksichtigen. Die Leistungsbewertung insgesamt bezieht sich auf die im Zusammenhang mit dem Unterricht erworbenen Kompetenzen und setzt voraus, dass die Schülerinnen und Schüler hinreichend Gelegenheit hatten, die in Kapitel 2 ausgewiesenen Kompetenzen zu erwerben.

Erfolgreiches Lernen ist kumulativ. Dies erfordert, dass Unterricht und Lernerfolgsüberprüfungen darauf ausgerichtet sein müssen, Schülerinnen und Schülern Gelegenheit zu geben, Kompetenzen wiederholt und in wechselnden Zusammenhängen unter Beweis zu stellen. Für Lehrerinnen und Lehrer sind die Ergebnisse der Lernerfolgsüberprüfungen Anlass, die Zielsetzungen und die Methoden ihres Unterrichts zu überprüfen und ggf. zu modifizieren. Für die Schülerinnen und Schüler sollen ein den Lernprozess begleitendes Feedback sowie Rückmeldungen zu den erreichten Lernständen eine Hilfe für die Selbsteinschätzung sowie eine Ermutigung für das weitere Lernen darstellen. Dies kann auch in Phasen des Unterrichts erfolgen, in denen keine Leistungsbeurteilung durchgeführt wird. Die Beurteilung von Leistungen soll ebenfalls grundsätzlich mit der Diagnose des erreichten Lernstandes und Hinweisen zum individuellen Lernfortschritt verknüpft sein.

Grundlage der Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft stellen Paragraphen § 48 (1) (2) des Schulgesetzes sowie § 6 (1) (2) der APO – SI dar. Im Einzelnen gelten folgende Regelungen:

Schriftliche Überprüfungen		Sonstige Mitarbeit				
Lernprodukte	Lernzielkontrollen	mündliche Mitarbeit	Arbeitsverhalten	Heft- und Mappenführung	Vor- und Nachbereitung des Unterrichts	
5. Jg. Ämterplan	Anzahl: 5.-8. Jg. 1-2 pro Halbjahr 9.-10. Jg. 1 pro Quartal	Kontinuität Qualität (hinsichtlich der Kompetenzbereiche und der individuellen Erwartungen)	Selbstständigkeit Ausdauer und Anstrengungsbereitschaft Initiative Sorgfalt bei schriftlichen Übungen Quantität Initiative und Selbstständigkeit Bereithaltung des Materials Kooperation in Partner- und Gruppenarbeit	Anzahl: mindestens 1 x pro Halbjahr	Recherche (Bibliothek, Internet) Vollständigkeit Sorgfalt Zusatzmaterial	Projekte vorbereitetes Material
6. Jg. Kurzvortrag	Differenzierte Aufgaben zu den Kompetenzbereichen: Sach-, Urteils- und Methodenkompetenz					
7. Jg. Projektpräsentation						
8. Jg. Mind-Map						
9. Jg. Interview						
10. Jg. Präsentation mit digitalen Medien (weitere Lernprodukte s. Curriculum)	Notenskala: 100-85% = 1 84-70% = 2 69-55% = 3 54-40% = 4 39-20% = 5 19-0% = 6					

	Schriftliche Überprüfungen	Sonstige Mitarbeit
Anteil an der Gesamt-note	20-40% 5.-6. Jg.: 20% 7.-10. Jg.: 40%	60-80% 5.-6. Jg.: 80% 7.-10. Jg.: 60%

Ab der Jahrgangsstufe 9 sollen die Gewichtung der einzelnen Aspekte „sonstiger Mitarbeit“ und die zu Grunde liegenden Kriterien differenziert hinsichtlich der Abschlussprognose der SuS gestaltet werden.

Zum Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ – ggf. auch auf der Grundlage der außerschulischen Vor- und Nachbereitung von Unterricht – zählen u.A. Basierend auf dem Kernlehrplan Hauswirtschaft (Kernlehrplan Hauswirtschaft 2020/21, Seite 30, weitere Auszüge s. Anhang):

- mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Kurvvorträge und Referate),
- praktische Beiträge zum Unterricht sowie ihr jeweiliger Entstehungsprozess (z.B. Produkte der Nahrungszubereitung, Versuchsaufbauten, Erklärvideos und andere digitale sowie analoge Unterrichtsergebnisse),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen, Portfolios, Lerntagebücher),
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven und ggf. kooperativen Handelns (z.B. Recherche, Erkundung, Präsentation, Simulation, Projekt)
- kurze schriftliche Übungen.

Mögliche Überprüfungsformen

Die Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans ermöglichen eine Vielzahl von Überprüfungsformen. Im Verlauf der Sekundarstufe I soll ein möglichst breites Spektrum der im Folgenden aufgeführten Überprüfungsformen in schriftlichen, mündlichen oder praktischen Kontexten zum Einsatz gebracht werden. Darüber hinaus können weitere Überprüfungsformen nach Entscheidung der Lehrkraft eingesetzt werden.

Überprüfungsform	
Darstellungsaufgabe	Zusammenstellung, Anordnung, Erläuterung von Sachverhalten <input type="checkbox"/> Fachbegriffe <input type="checkbox"/> Prozesse <input type="checkbox"/> Strukturen <input type="checkbox"/> Versuchsergebnisse <input type="checkbox"/> Konflikte
Analyseaufgabe	Strukturen erfassen, Zusammenhänge herstellen, Schlussfolgerungen ziehen <input type="checkbox"/> Erklären von Sachverhalten und Strukturen <input type="checkbox"/> Verarbeiten und ordnen unter bestimmten Fragestellungen <input type="checkbox"/> Verknüpfen von Kenntnissen und Einsichten sowie deren Verarbeiten in neuen Zusammenhängen <input type="checkbox"/> Einordnen von Positionen
Erörterungsaufgabe	Stellungnahme zu und Gegenüberstellen von sozialen, ökologischen und ökonomischen Positionen und Interessenlagen

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> kriterienorientiertes Abwägen von Pro und Kontra zu einem strittigen Sachverhalt <input type="checkbox"/> Einbeziehen erworbener Kenntnisse und erlangter Einsichten bei der Begründung eines selbstständigen Urteiles <input type="checkbox"/> Feststellen von Informationslücken bei der Erkenntnisgewinnung <input type="checkbox"/> Begründen des eingeschlagenen Lösungsweges <input type="checkbox"/> Prüfen von Aussagen
Gestaltungsaufgabe	<p>Entwickeln und Erstellen von Texten, Grafiken, digitaler oder realer Produkte</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Einhaltung von Gestaltungsmerkmalen <input type="checkbox"/> Struktur und Komplexität <input type="checkbox"/> Anwendung von Fachsprache <input type="checkbox"/> Adressatenorientierung
Handlungsaufgabe	<p>Diskursive, simulative und reale ökonomische und soziale Handlungsszenarien</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> fachgerechte Planung <input type="checkbox"/> sachgerechte Durchführung <input type="checkbox"/> kritische Reflexion <p>Fertigungsaufgabe</p> <p>Fertigung eines haushaltsbezogenen Produkts</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Erstellung eines Arbeitsplans <input type="checkbox"/> Auswahl von Fertigungsverfahren und Materialien <input type="checkbox"/> Herstellung <input type="checkbox"/> Bewertung und Reflexion
Optimierungsaufgabe	<p>Überprüfen von Handlungsabläufen, Handlungsszenarien und haushaltsbezogenen Prozessen hinsichtlich ihrer Optimierbarkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Entwickeln von Lösungsvorschlägen zur Optimierung von Arbeitsabläufen <input type="checkbox"/> Darstellen von alternativen Handlungsszenarien zur Optimierung von Bedürfnisbefriedigung einzelner Individuen oder Gruppen <input type="checkbox"/> Benennen von Möglichkeiten zur Ersparnis oder optimalen Nutzung von Ressourcen
Naturwissenschaftliches Experiment	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aufbau und Durchführung eines naturwissenschaftlichen Experiments <input type="checkbox"/> Erfassung von Messgrößen

	<input type="checkbox"/> Darstellung und Systematisierung der Erkenntnisse
--	--

Quelle: Kernlehrplan Hauswirtschaft 2020/21, Seite 31

4 Qualitätssicherung und Evaluation

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

Maßnahmen der fachlichen Qualitätssicherung:

Das Fachkollegium überprüft kontinuierlich, inwieweit die im schulinternen Lehrplan vereinbarten Maßnahmen zum Erreichen der im Kernlehrplan vorgegebenen Ziele geeignet sind. Dazu dienen beispielsweise auch der regelmäßige Austausch sowie die gemeinsame Konzeption von Unterrichtsmaterialien, welche hierdurch mehrfach erprobt und bezüglich ihrer Wirksamkeit beurteilt werden.

Kolleginnen und Kollegen der Fachschaft Hauswirtschaft nehmen regelmäßig an Fortbildungen teil, um fachliches Wissen zu aktualisieren und pädagogische sowie didaktische Handlungsalternativen zu entwickeln. Zudem werden die Erkenntnisse und Materialien aus fach- didaktischen Fortbildungen und Implementations zeitnah in der Fachgruppe vorgestellt und für alle verfügbar gemacht. Die Qualität der besuchten Fortbildungen wird unter Verwendung des entsprechenden Formulars dokumentiert, der/dem Fortbildungsbeauftragten mitgeteilt und evaluiert.

Feedback von Schülerinnen und Schülern wird als wichtige Informationsquelle zur Qualitätsentwicklung des Unterrichts angesehen. Sie sollen deshalb Gelegenheit bekommen, die Qualität des Unterrichts zu evaluieren.

Dafür kann das Online-Angebot SEFU (Schüler als Experten für Unterricht) genutzt werden (www.sefu-online.de, Datum des letzten Zugriffs: 17.01.2020).

Für das alltägliche Feedback, zum Beispiel im Hinblick auf einzelne Unterrichtsstunden, steht das Online-Angebot Edkimo (<https://edkimo.com/de>, Datum des letzten Zugriffs: 17.01.2020) zur Verfügung.

Größere Feedbackvorhaben oder Evaluationen können über den Schulzugang zum Online- Angebot IQES (<https://www.iqesonline.net>, Datum des letzten Zugriffs: 17.01.2020) bearbeitet werden.

Überarbeitungs- und Planungsprozess:

Die Evaluation dieses Lehrplans erfolgt jährlich. In der – zweiten Fachkonferenz zum Jahreswechsel - und weiteren Besprechungen der Fachgruppe zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des Schuljahrs ausgewertet und diskutiert sowie eventuell notwendige

Konsequenzen formuliert. Die vorliegende Checkliste wird als Instrument einer solchen Bilanzierung genutzt. Nach der jährlichen Evaluation arbeitet die Fachkonferenz die Änderungsvorschläge für den schulinternen Lehrplan ein. Insbesondere verständigt sie sich über alternative Materialien, Kontexte und die Zeitkontingente der einzelnen Unterrichtsvorhaben.

Die Ergebnisse dienen der/dem Fachvorsitzenden u.a. zur Rückmeldung an die Schulleitung und zur Identifizierung von Fortbildungsbedarfen. Außerdem sollen wesentliche Tagesordnungspunkte und Beschlussvorlagen der Fachkonferenz daraus abgeleitet werden.

Checkliste zur Evaluation:

Zielsetzung: Der schulinterne Lehrplan ist als „dynamisches Dokument“ zu sehen. Dementsprechend sind die dort getroffenen Absprachen stetig zu überprüfen, um ggf. Modifikationen vornehmen zu können. Die Fachschaft trägt durch diesen Prozess zur Qualitätsentwicklung und damit zur Qualitätssicherung des Faches bei.

Prozess: Die Überprüfung erfolgt jährlich. Erfahrungen des vergangenen Schuljahres werden in der Fachkonferenz ausgetauscht, bewertet und eventuell notwendige Konsequenzen formuliert.

Die Checkliste dient dazu, mögliche Probleme und einen entsprechenden Handlungsbedarf in der fachlichen Arbeit festzustellen und zu dokumentieren, Beschlüsse der Fachkonferenz zur Fachgruppenarbeit in übersichtlicher Form festzuhalten sowie die Durchführung der Beschlüsse zu kontrollieren und zu reflektieren. Die Liste wird als externe Datei regelmäßig überarbeitet und angepasst. Sie dient auch dazu, Handlungsschwerpunkte für die Fachgruppe zu identifizieren und abzusprechen.

5 ANHANG

5.1 Tabelle Ziele und Leistungsbewertung

5.1.1 Auszug aus der § 48 SchulG – Grundsätze der Leistungsbewertung

(1) Die Leistungsbewertung soll über den Stand des Lernprozesses der Schülerin oder des Schülers Aufschluss geben; sie soll auch Grundlage für die weitere Förderung der Schülerin oder des Schülers sein. Die Leistungen werden durch Noten bewertet. Die Ausbildungs- und Prüfungsordnungen können vorsehen, dass schriftliche Aussagen an die Stelle von Noten treten oder diese ergänzen.

(2) Die Leistungsbewertung bezieht sich auf die im Unterricht vermittelten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten. Grundlage der Leistungsbewertung sind alle von der Schülerin oder dem Schüler im Beurteilungsbereich "Schriftliche Arbeiten" und im Beurteilungsbereich "Sonstige Leistungen im Unterricht" erbrachten Leistungen. Beide Beurteilungsbereiche werden bei der Leistungsbewertung angemessen berücksichtigt.

(3) Bei der Bewertung der Leistungen werden folgende Notenstufen zu Grunde gelegt:

1.

sehr gut (1)

Die Note "sehr gut" soll erteilt werden, wenn die Leistung den Anforderungen im besonderen Maße entspricht.

2.

gut (2)

Die Note "gut" soll erteilt werden, wenn die Leistung den Anforderungen voll entspricht.

3.

befriedigend (3)

Die Note "befriedigend" soll erteilt werden, wenn die Leistung im Allgemeinen den Anforderungen entspricht.

4.

ausreichend (4)

Die Note "ausreichend" soll erteilt werden, wenn die Leistung zwar Mängel aufweist, aber im Ganzen den Anforderungen noch entspricht.

5.

mangelhaft (5)

Die Note "mangelhaft" soll erteilt werden, wenn die Leistung den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen lässt, dass die notwendigen

Grundkenntnisse vorhanden sind und die Mängel in absehbarer Zeit behoben werden können.

6.

ungenügend (6)

Die Note "ungenügend" soll erteilt werden, wenn die Leistung den Anforderungen nicht entspricht und selbst die Grundkenntnisse so lückenhaft sind, dass die Mängel in absehbarer Zeit nicht behoben werden können.

(4) Werden Leistungen aus Gründen, die von der Schülerin oder dem Schüler nicht zu vertreten sind, nicht erbracht, können nach Maßgabe der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Leistungsnachweise nachgeholt und kann der Leistungsstand durch eine Prüfung festgestellt werden.

(5) Verweigert eine Schülerin oder ein Schüler die Leistung, so wird dies wie eine ungenügende Leistung bewertet.

(6) Neben oder an Stelle der Noten nach Absatz 3 kann die Ausbildungs- und Prüfungsordnung ein Punktsystem vorsehen. Noten- und Punktsystem müssen sich wechselseitig umrechnen lassen

Quelle: http://www.lexsoft.de/cgi-bin/lexsoft/justizportal_nrw.cgi?xid=492252,49 (Stand: 5.6.2023)

5.1.2 Anforderungen an die Leistungsbewertung nach dem Kernlehrplan Hauswirtschaft vom

„Kapitel 3: Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung

Die rechtlich verbindlichen Grundsätze der Leistungsbewertung sind im Schulgesetz (§ 48 SchulG) sowie in der Ausbildungs- und Prüfungsordnung für die Sekundarstufe I (§ 6 APO-SI) dargestellt. Demgemäß sind bei der Leistungsbewertung von Schülerninnen und Schülern im Fach Hauswirtschaft erbrachte Leistungen in den Beurteilungsbereichen „Sonstige Leistungen“ zu berücksichtigen. Die Leistungsbewertung insgesamt bezieht sich auf die im Zusammenhang mit dem Unterricht erworbenen Kompetenzen und setzt voraus, dass die Schülerinnen und Schüler hinreichend Gelegenheit hatten, die in Kapitel 2 ausgewiesenen Kompetenzen zu erwerben.

Erfolgreiches Lernen ist kumulativ. Dies erfordert, dass Unterricht und Lernerfolgsüberprüfungen darauf ausgerichtet sein müssen, Schülerinnen und Schülern Gelegenheit zu geben, Kompetenzen wiederholt und in wechselnden Zusammenhängen unter Beweis zu stellen. Für Lehrerinnen und Lehrer sind die Ergebnisse der Lernerfolgsüberprüfungen Anlass, die Zielsetzungen und die Methoden ihres Unterrichts zu überprüfen und ggf. zu modifizieren. Für die Schülerinnen und Schüler sollen ein den Lernprozess begleitendes Feedback sowie Rückmeldungen zu den erreichten Lernständen eine Hilfe für die Selbsteinschätzung sowie eine Ermutigung für das weitere Lernen darstellen. Dies kann auch in Phasen des Unterrichts erfolgen, in denen keine Leistungsbeurteilung durchgeführt wird. Die Beurteilung von Leistungen soll ebenfalls grundsätzlich mit der Diagnose des erreichten Lernstandes und Hinweisen zum individuellen Lernfortschritt verknüpft sein.

Die Leistungsbewertung ist so anzulegen, dass sie den in den Fachkonferenzen gemäß Schulgesetz (§ 70 Abs. 4 SchulG) beschlossenen Grundsätzen entspricht, dass die Kriterien für die Notengebung den Schülerinnen und Schülern transparent sind und die Korrekturen sowie die

Kommentierungen den Lernenden auch Erkenntnisse über die individuelle Lernentwicklung ermöglichen. Dazu gehören – neben der Etablierung eines angemessenen Umgangs mit eigenen Stärken, Entwicklungsnotwendigkeiten und Fehlern – insbesondere auch Hinweise zu individuell erfolgversprechenden allgemeinen und fachmethodischen Lernstrategien.

Im Sinne der Orientierung an den zuvor formulierten Anforderungen sind grundsätzlich alle in Kapitel 2 des Kernlehrplans ausgewiesenen Kompetenzbereiche bei der Leistungsbewertung angemessen zu berücksichtigen. Überprüfungsformen schriftlicher, mündlicher und praktischer Art sollen deshalb darauf ausgerichtet sein, die Erreichung der dort aufgeführten Kompetenzerwartungen zu überprüfen. Ein isoliertes, lediglich auf Reproduktion angelegtes Abfragen einzelner Daten und Sachverhalte allein kann dabei den zuvor formulierten Ansprüchen an die Leistungsfeststellung nicht gerecht werden. Durch die zunehmende Komplexität der Lernerfolgsüberprüfungen im Verlauf der Sekundarstufe I werden die Schülerinnen und Schüler auf die Anforderungen der nachfolgenden schulischen und beruflichen Ausbildung vorbereitet.

Bei Leistungen, die die Schülerinnen und Schüler im Rahmen von Partner- oder Gruppenarbeiten erbringen, ist stets der individuelle Beitrag zum Ergebnis der Partner- bzw. Gruppenarbeit einzubeziehen.

Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“

Der Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ erfasst die im Unterrichtsgeschehen durch mündliche, schriftliche und praktische Beiträge erkennbare Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler. Bei der Bewertung berücksichtigt werden die Qualität, die Quantität und die Kontinuität der Beiträge. Der Stand der Kompetenzentwicklung im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ wird sowohl durch kontinuierliche Beobachtung während des Schuljahres (Prozess der Kompetenzentwicklung) als auch durch punktuelle Überprüfungen (Stand der Kompetenzentwicklung) festgestellt.

Zum Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ – ggf. auch auf der Grundlage der außerschulischen Vor- und Nachbereitung von Unterricht – zählen u.a.:

- mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Kurzvorträge und Referate),
- praktische Beiträge zum Unterricht sowie ihr jeweiliger Entstehungsprozess (z.B. Produkte der Nahrungszubereitung, Versuchsaufbauten, Erklärvideos und andere digitale sowie analoge Unterrichtsergebnisse),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen, Portfolios, Lerntagebücher),
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven und ggf. kooperativen Handelns (z.B. Recherche, Erkundung, Präsentation, Simulation, Projekt)
- kurze schriftliche Übungen.

Mögliche Überprüfungsformen

Die Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans ermöglichen eine Vielzahl von Überprüfungsformen. Im Verlauf der Sekundarstufe I soll ein möglichst breites Spektrum der im Folgenden aufgeführten Überprüfungsformen in schriftlichen, mündlichen oder praktischen Kontexten zum Einsatz gebracht werden. Darüber hinaus können weitere Überprüfungsformen nach Entscheidung der Lehrkraft eingesetzt werden.“

Quelle:

5.1.3 Vereinbarungen zur „Sonstigen Mitarbeit“ (übernommen aus dem internen Curriculum der Naturwissenschaften)

Mitarbeit im Unterricht

Die mündliche Mitarbeit lässt sich nicht mithilfe eines Punkterasters bewerten. Hierfür werden vielmehr die folgenden Kriterien festgelegt:

sehr gut	Zeigt seine Mitarbeit häufig und durchgängig durch fachlich korrekte und weiterführende Beiträge.
gut	Zeigt seine Mitarbeit durchgängig durch fachlich korrekte und bisweilen weiterführende Beiträge.
befriedigend	Zeigt seine Mitarbeit regelmäßig durch Beiträge und kann fachliche Fehler ggf. mit Hilfen erkennen und berichtigen.
ausreichend	Zeigt seine Mitarbeit durch unregelmäßige oder häufig fehlerhafte Beiträge kann aber nach Aufforderung den aktuellen Stand der unterrichtlichen Überlegungen weitgehend reproduzieren.
mangelhaft	Trägt nicht oder nur wenig durch eigene Beiträge zum Unterricht bei und kann sich auch auf Nachfrage nur lücken- und/oder fehlerhaft zu den aktuellen Unterrichtsinhalten äußern.
ungenügend	Trägt auch auf Nachfrage in aller Regel nicht erkennbar zum Unterrichtsfortgang bei.

Schriftliche Übungen/Tests

Schriftliche Übungen sind kurze, die Dauer von 20 Minuten in der Regel nicht überschreitende Übungen. Sie werden in der Regel angekündigt. Das Ergebnis einer schriftlichen Überprüfung wird entweder nur über die erreichte Punktzahl oder über die Angabe der Punkte sowie einer Note mitgeteilt.

Durchführung von Schülervorträgen (Einzel- oder Gruppenvortrag)

Kriterien	Indikatoren
Aufbau	Thema und Gliederung sinnvoll und transparent
Material	geeignetes Material verwendet, Quelle transparent Notizen / Karteikarten vorbereitet
fachliche Informationen	Informationen sind korrekt und angemessen umfangreich Fachbegriffe sind bekannt und werden richtig verwendet neue Informationen werden schülergerecht und verständlich bzw. mit eigenen Formulierungen vorgetragen die Informationen werden sinnvoll visualisiert (z.B. Folie, Plakat,...) Fragen können fachlich richtig und verständlich beantwortet werden
Vortragsweise	Es wird laut, deutlich und in angemessenem Tempo gesprochen. Es wird frei gesprochen, d.h. die Stichpunkte auf der Folie werden „frei“ erklärt ohne ganze Sätze abzulesen.
Handout	Das Informationsblatt ist umfangreich und verständlich. Das Infoblatt ist sachlich korrekt.

Durchführung von Schülergruppenexperimenten

Die Bewertung der beim Schülergruppenexperiment beobachteten Leistungen erfolgt mittels einer Punktetabelle auf dem Beobachtungsbogen. Es müssen 5 – 9 Indikatoren beobachtet und entsprechend dokumentiert worden sein. Die Note ergibt sich aus der von der Fachkonferenz festgelegten Punkte-Noten-Verteilung.

Kriterien	Indikatoren
Soziale Ebene	Arbeitet erkennbar an der gestellten Aufgabe mit. Übernimmt auch unbeliebte Aufgaben und erfüllt diese zuverlässig. Lässt anderen Gruppenmitgliedern ausreichend Raum für eigenes <u>Arbeiten, hilft bei Bedarf aber in angemessener Weise.</u>
Praktische Ebene	Führt das Experiment gemäß der bekannten allgemeinen Regeln durch (<u>Sicherheitsvorschriften, Bedienung von Geräten...</u>). Führt das Experiment gemäß der jeweiligen Anleitung durch. Verfügt über die notwendigen <u>eigenen</u> Aufzeichnungen (Beobachtung, Deutung...)
Theoretische Ebene	Äußert sich auf Nachfrage zum jeweiligen Stand des Experiments und zu den nächsten geplanten Schritten. Leitet aus Beobachtungen sachlogisch richtige Folgerungen ab und / oder begründet einzelne Handlungsschritte richtig. Verwendet eine sachangemessene Sprache und benutzt Fachbegriffe sachlich richtig.

5.1.4 § 6 APO-S I – Leistungsbewertung, Klassenarbeiten, Nachteilsausgleich

- (1) Die Leistungsbewertung richtet sich nach § 48 Schulgesetz NRW.
- (2) Zum Beurteilungsbereich "Sonstige Leistungen" gehören alle im Zusammenhang mit dem Unterricht erbrachten mündlichen und praktischen Leistungen sowie gelegentliche kurze schriftliche Übungen in allen Fächern. Die Leistungen bei der Mitarbeit im Unterricht sind bei der Beurteilung ebenso zu berücksichtigen wie die übrigen Leistungen.
- (3) Die Beurteilungsbereiche "Schriftliche Arbeiten" und "Sonstige Leistungen im Unterricht" werden bei der Leistungsbewertung angemessen berücksichtigt.
- (4) Schülerinnen und Schüler erhalten eine Lernbereichsnote, wenn nach Maßgabe dieser Verordnung ein Lernbereich integriert unterrichtet wird.
- (5) Nicht erbrachte Leistungsnachweise gemäß § 48 Absatz 4 Schulgesetz NRW sind nach Entscheidung der Fachlehrerin oder des Fachlehrers nachzuholen oder durch eine Prüfung zu ersetzen, falls dies zur Feststellung des Leistungsstandes erforderlich ist.
- (6) Die Förderung in der deutschen Sprache ist Aufgabe des Unterrichts in allen Fächern. Häufige Verstöße gegen die sprachliche Richtigkeit in der deutschen Sprache müssen bei der Festlegung der Note angemessen berücksichtigt werden. Dabei sind insbesondere das Alter, der Ausbildungsstand und die Herkunftssprache der Schülerinnen und Schüler zu beachten.
- (7) Bei einem Täuschungsversuch
 1. kann der Schülerin oder dem Schüler aufgegeben werden, den Leistungsnachweis zu wiederholen,
 2. können einzelne Leistungen, auf die sich der Täuschungsversuch bezieht, für ungenügend erklärt werden oder
 3. kann, sofern der Täuschungsversuch umfangreich war, die gesamte Leistung für ungenügend erklärt werden.
- (8) Einmal im Schuljahr kann pro Fach eine Klassenarbeit durch eine andere, in der Regel schriftliche, in Ausnahmefällen auch gleichwertige nicht schriftliche Leistungsüberprüfung ersetzt werden. In den modernen Fremdsprachen können Klassenarbeiten mündliche Anteile enthalten. Einmal im Schuljahr kann eine schriftliche Klassenarbeit durch eine gleichwertige Form der mündlichen Leistungsüberprüfung ersetzt werden. Im Fach Englisch wird im letzten Schuljahr eine schriftliche Klassenarbeit durch eine gleichwertige Form der mündlichen Leistungsüberprüfung ersetzt.
- (9) Soweit es die Behinderung oder der Bedarf an sonderpädagogischer Unterstützung einer Schülerin oder eines Schülers erfordert, kann die

Schulleiterin oder der Schulleiter Vorbereitungszeiten und Prüfungszeiten angemessen verlängern und sonstige Ausnahmen vom Prüfungsverfahren zulassen. Entsprechendes gilt bei einer besonders schweren Beeinträchtigung des Lesens und Rechtschreibens. Die fachlichen Leistungsanforderungen bei Abschlüssen und Berechtigungen bleiben unberührt.

Quelle: http://www.lexsoft.de/cgi-bin/lexsoft/justizportal_nrw.cgi?xid=5282785,7 (Stand: 3.6.2023)

5.2 Bogen zur Mappenüberprüfung

Bewertung der Hauswirtschaftsmappe

Arbeitsplatzgestaltung

Name: Klasse: Datum:

Die Mappe	ja ☺	nein ☹
1. hat ein vollständiges Inhaltsverzeichnis.		
2. ist in der richtigen Reihenfolge abgeheftet.		
3. hat fortlaufende Seitenzahlen.		
4. ist ordentlich und sauber (Schrift und Gesamteindruck).		
5. ist vollständig.		

Du hast deine Mappe sehr gut geführt! Klasse!
 Deine Mappe ist gut geführt!
 Deine Mappe ist schon recht gut.
Es gibt aber noch Sachen, die du verbessern kannst.

Du musst an deiner Mappe noch viele Sachen verbessern.
 Deine Mappe ist schlecht geführt.
Du solltest dir unbedingt mehr Mühe geben!

Begründung:
.....
.....
.....

So kannst du deine Mappe noch verbessern:
.....
.....
.....

Datum und Unterschrift der Fachlehrkraft:

Arbeitsblätter Aufbauwissen Hauswirtschaft

7