



Gesamtschule
Leverkusen
Schlebusch

Sekundarstufe I und
Sekundarstufe II



25. April 2017

Ophovener Str. 4
51375 Leverkusen

fon: 02 14 - 310 17 - 0
fax: 02 14 - 310 17 - 79

info@gls-lev.de
www.gls-lev.de



schulinterner Lehrplan

Hauswirtschaft

Sek. I

Schulinternen Lehrplan der Gesamtschule Leverkusen Schlebusch Sekundarstufe I

Arbeitslehre – Hauswirtschaft

Stand: 07.12.2016

Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Die Gesamtschule Leverkusen Schlebusch hat sieben Klassen pro Jahrgang. Ein Klasse besteht in der Regel aus 30 Schülerinnen und Schüler und im Rahmen der Inklusionsklasse aus 26 Schülerinnen und Schüler. Für den Hauswirtschaftsunterricht werden die Klassen geteilt, sodass eine Hauswirtschaftsgruppe meistens aus 13 bis 15 Kindern besteht.

Das Fach wird auf Grund der räumlichen Möglichkeiten lediglich im 5. Jahrgang, ein Halbjahr, doppelstündig (120 Minuten) unterrichtet.

Hauswirtschaft ist ein Teil des Faches Arbeitslehre (neben Technik und Wirtschaft).

Die Stundenverteilung im Bereich Arbeitslehre sieht wie folgt aus:

Jgst./Fächer	Hauswirtschaft	Technik	Wirtschaft
5	1. Halbjahr: 2 Std.	1. Halbjahr: 2 Std.	
6			
7		1. Halbjahr: 1 Std.	1. Halbjahr: 1 Std.
8			2. Halbjahre: 1 Std.
9			2. Halbjahre: 2 Std.
10		1. Schuljahr: 1Std.	

Insgesamt umfasst die Fachkonferenz Arbeitslehre eine Vielzahl von Kolleginnen und Kollegen, von denen nur eine Minderheit die Fakultas in Hauswirtschaft besitzt.

Der Großteil der eingesetzten Lehrkräfte unterrichtet fachfremd. Um die Lehrkräfte bei ihrer Arbeit und Unterrichtsvorbereitung zu unterstützen, stehen ausgearbeitete Materialien für jede Doppelstunde Hauswirtschaft im 5. Jahrgang in der Lehrküche bereit.

Die Fachkonferenz Arbeitslehre insgesamt hat sich das Ziel gesetzt, den Schülerinnen und Schülern eine reflektierte Berufsorientierung zu ermöglichen. Hierzu werden Aspekte der Berufsorientierung ab Klasse 6 mit unterschiedlichen Gewichtungen im Unterricht thematisiert. Zur Unterstützung erfolgen Teilnahmen am „Girls' and boys' day“ sowie Betriebsbesichtigungen im lokalen Umfeld. Im zweiten Halbjahr der Klasse 9 findet ein dreiwöchiges Betriebspraktikum statt.

Das Fach Hauswirtschaft legt die Schwerpunkte jedoch in Jahrgang 5 nicht auf die Berufsorientierung sondern auf die Vermittlung von Basiskompetenzen in den Bereichen Sicherheit, Hygiene, Nahrungsmittelzubereitung und Ernährungslehre.

Für die Durchführung des Unterrichts im Fach Hauswirtschaft steht eine Schulküche mit jeweils 16 vollständig ausgestatteten Koch-Einzelarbeitsplätzen zur Verfügung.

Entscheidungen zum Unterricht

Unterrichtsvorhaben

Die Darstellung der Unterrichtsvorhaben im schulinternen Lehrplan besitzt den Anspruch, sämtliche im Kernlehrplan angeführten Kompetenzen abzudecken. Dies entspricht der Verpflichtung jeder Lehrkraft, alle Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans bei den Lernenden auszubilden und zu entwickeln.

Auf Grund der reduzierten Pflichtstundenzahl können an der Gesamtschule Leverkusen Schlebusch nicht alle Inhaltsfelder und Kompetenzen des Kernlehrplanes aufgegriffen und unterrichtet werden.

Die entsprechende Umsetzung erfolgt auf zwei Ebenen: der Übersichts- und der Konkretisierungsebene.

Im „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1.1) wird die für alle Lehrerinnen und Lehrer gemäß Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Das Übersichtsraster dient dazu, den Kolleginnen und Kollegen einen schnellen Überblick über die Zuordnung der Unterrichtsvorhaben zu den einzelnen Jahrgangsstufen sowie den im Kernlehrplan genannten Kompetenzen, Inhaltsfeldern und inhaltlichen Schwerpunkten zu verschaffen. Um Klarheit für die Lehrkräfte herzustellen und die Übersichtlichkeit zu gewährleisten, werden in der Kategorie „Kompetenzen“ an dieser Stelle nur die übergeordneten Methoden- und Handlungskompetenzen ausgewiesen, während die Sach- und Urteilskompetenzen erst auf der Konkretisierungsebene Berücksichtigung finden. Dies ist der Tatsache geschuldet, dass im Kernlehrplan keine konkretisierte Zuordnung von Methoden- und Handlungskompetenzen zu den Inhaltsfeldern bzw. inhaltlichen Schwerpunkten erfolgt, sodass eine feste Verlinkung im Rahmen dieses Hauscurriculums vorgenommen werden muss. Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann.

Während der Fachkonferenzbeschluss zum „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ zur Gewährleistung vergleichbarer Standards sowie zur Absicherung von Lerngruppenübertritten und Lehrkraftwechseln für alle Mitglieder der Fachkonferenz Bindekraft entfalten soll, besitzt die exemplari-

sche Ausweisung „konkretisierter Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1) empfehlenden Charakter. Referendarinnen und Referendaren sowie neuen Kolleginnen und Kollegen dienen diese vor allem zur standardbezogenen Orientierung in der neuen Schule, aber auch zur Verdeutlichung von unterrichtsbezogenen fachgruppeninternen Absprachen zu didaktisch-methodischen Zugängen, fächerübergreifenden Kooperationen, Lernmitteln und -orten sowie vorgesehenen Leistungsüberprüfungen, die im Einzelnen auch den Kapiteln 2.2 bis 2.4 zu entnehmen sind. Abweichungen von den vorgeschlagenen Vorgehensweisen bezüglich der konkretisierten Unterrichtsvorhaben sind im Rahmen der pädagogischen Freiheit der Lehrkräfte jederzeit möglich. Sicherzustellen bleibt allerdings auch hier, dass im Rahmen der Umsetzung der Unterrichtsvorhaben insgesamt alle Sach- und Urteilskompetenzen des Kernlehrplans Berücksichtigung finden.

Schuljahr 5

Inhaltsfeld 1a: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

- Schulküchen und ihre Einrichtung
- Arbeitsmittel
- Arbeitsplanung und –organisation im Küchenbereich der Schule
- Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene
- Entsorgung vom Produkten im privaten Haushalt
- Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung
- Nahrungszubereitung

Kompetenzbereiche:

Sachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler:

- benennen Einrichtungen, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche,
- erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung,
- erläutern die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel und Nahrungsmittel,
- ordnen Lebensmitteln verschiedene Be- und Verarbeitungsverfahren zu,

- erläutern Rezepte und beschreiben einfache Verfahren der Nahrungsmittelzubereitung,
- erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene,
- erläutern Formen der Wertstofftrennung im Hinblick auf Kosten und Nutzen für private Haushalte,
- benennen Verfahren und Kriterien zur Überprüfung der Qualität zubereiteter Speisen.

Urteils- und Entscheidungskompetenz

Die Schülerinnen und Schüler:

- bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen,
- entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln unter Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten,
- entscheiden über die Reihenfolge von Arbeitsschritten und begründen ihre Entscheidung,
- beurteilen Verarbeitungsprozesse und die Qualität der Arbeitsergebnisse im Hinblick auf das Schonen von Lebensmitteln, die Beachtung der Hygieneregeln sowie die Sicherheit,
- beurteilen unterschiedliche individuelle Möglichkeiten der Müllvermeidung und -entsorgung im privaten Haushalt unter Berücksichtigung ökonomischer und ökologischer Aspekte,
- bewerten die zubereiteten Speisen und Gerichte im Hinblick auf Situations- und Alltagsangemessenheit,
- bewerten Rezepte im Hinblick auf ihre Verständlichkeit und Umsetzbarkeit.

Methoden und Handlungskompetenzen (MK/ HK) : s.u

Jahrgangsstufe 5

Unterrichtsvorhaben I:

Thema: *Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!*

Kompetenzen:

- entnehmen Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen (MK 2)
- beschreiben einfache Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 12)
- analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10)
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)
- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1)
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2)

Inhaltsfeld: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene
- Unfälle in der Schulküche vermeiden
- Schulküchen und ihre Einrichtungen
- Backofen, Elektroherd

Zeitbedarf: 4 Doppelstunden (Theorie und Praxis)

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: *Organisation ist alles! - Küchenarbeit leicht(er) gemacht!*

Kompetenzen:

- analysieren in elementarer Form einfache kontinuierliche Texte (MK 6),
- analysieren und interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Diagramme, Statistiken, Schaubilder, Rezepte und Grafiken einfacher Strukturiertheit (MK 7)
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14)
- entnehmen einfachen modellhaften Darstellungen fragengeleitet Informationen (MK 3)
- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2)
- entwickeln unter Anleitung- auch simulativ- einzelne Lösungen und Lösungswege für überschaubare fachbezogene Probleme (HK3)

Inhaltsfeld: IF1a (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Ämterplan
- Spülen
- Reinigung der Schulküche
- Messen und Wiegen

Zeitbedarf: 4 Doppelstunden (Theorie und Praxis)

Inhaltsfeld 2: Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung

- Essbiographie
- Esskultur

Kompetenzbereiche:

Sachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler:

- beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten
- beschreiben den Zusammenhang einer gesundheitsfördernden Ernährung

Urteils- und Entscheidungskompetenz

Die Schülerinnen und Schüler:

- beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung,
- bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen.

Methoden und Handlungskompetenzen (MK/ HK) : s.u

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: *Ernährungslehre- Wie halte ich mich durch die Auswahl richtiger Lebensmittel fit und gesund?*

Kompetenzen:

- identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9),
- erstellen mit Hilfestellung einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen (MK 13),
- organisieren ein überschaubares Projekt im schulischen Umfeld (HK 7).
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Erkundungen und Befragungen in der Schule sowie im schulischen Umfeld (MK 8),
- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- analysieren einfache Fallbeispiele aus dem Alltag (MK 10),
- entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen (MK 11),
- präsentieren einfache Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 14),
- be- und verarbeiten einfach handhabbare Lebensmittel (HK 1),
- bedienen und pflegen einfache Geräte und Maschinen (HK 2),
- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im unterrichtlichen Zusammenhang (HK 5),
- nehmen vorgegebene andere Positionen ein und bilden diese probeweise ab (HK 6).
-

Inhaltsfelder: IF 3 (Ernährung und Esskultur)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Essbiographie
- Esskultur
- Nahrungszubereitung
- Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung
- Nachhaltigkeit (saisonale und regionale Lebensmittelauswahl)

Zeitbedarf: 6 Doppelstunden (Theorie und Praxis)

Konkretisierte Unterrichtsvorhaben

Unterrichtsvorhaben I:

Thema: *Arbeiten in der Schulküche? – aber sicher!*

Unterrichtssequenzen (jeweils eine Doppelstunde Theorie und Praxis)	Zu entwickelnde Kompetenzen	Materialien / Sonstiges
<p>1. Hygieneregeln in der Schulküche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Willkommen im HWU - Was ist Hygiene - Hygieneregeln für den HWU - Organisation des Unterrichts - keine Praxis 	<p>Die Schülerinnen und Schüler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potenzielle Gefährdungen • verstehen die Wichtigkeit von Hygieneregeln und ordnen ein, dass es wichtig ist sie richtig anzuwenden (SK 1) 	
<p>2. Sicherheit in der Schulküche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Küchentatort - Sicherheitsregeln für die Küche <p>Rezept: Apfelspieße</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erklären sicherheitsrelevante Aspekte in der Schulküche sowie den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln bei der Nahrungszubereitung • beurteilen Gefahrensituationen im HWU und entscheiden wie man sie vermeiden kann (UK 5) • reflektieren Gefahrensituationen und entwickeln ein bewusstes Verhältnis 	

	dazu (MK 10) <ul style="list-style-type: none"> • benennen Unfallsituationen (MK 12) • schälen und schneiden Äpfel (HK 1) • setzen beim Apfelschneiden das Messer richtig ein (HK 2) 	
3. Erkundung der Schulküche <ul style="list-style-type: none"> - Küchenerkundung - Geräte in der Küche - Wo finde ich was? Rezept: Brotgesichter	Die Schülerinnen und Schüler: <ul style="list-style-type: none"> • Benennen Einrichtung, Funktionsbereiche und Arbeitsmittel in der Schulküche • Präsentieren einfache Speisen unter ästhetischen Gesichtspunkten (MK 14) • verarbeiten Gemüsesorten und schneiden sie in eine gewünschte Form (HK 1) 	
4. Großgeräte in der Küche <ul style="list-style-type: none"> - Bedienung und Funktionen des Backofens - Bedienung und Funktionen des Elektroherdes Rezept: Apfelkuchlein	Die Schülerinnen und Schüler: <ul style="list-style-type: none"> • können den sicheren Umgang mit Großgeräten in der Schulküche benennen (MK 12) • beschreiben die richtigen Bedienungskriterien des Elektroherds und Backofen (SK 4) • entnehmen dem Rezept wichtige Informationen (Zutaten, Zubereitung, Menge, Arbeitsgerät) (MK 2) • beurteilen gegenseitig das richtige Einhalten von zusammen aufgestellten Küchenregeln (UK 1) 	
	Zeitaufwand für alle Einheiten: 8 Stunden (je Einheit 120 Minuten)	

Leistungsbewertung: Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen, Präsentation einer selbsthergestellten Speise, Test zu den Hygiene und Sicherheitsregeln

Diagnose von Schülerkompetenzen: Beobachtung während der Zubereitungsprozesse

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: Organisation ist alles!- Küchenarbeit leicht(er) gemacht!

Unterrichtssequenzen (jeweils eine Doppelstunde Theorie und Praxis)	Zu entwickelnde Kompetenzen	Materialien / Sonstiges
<p>1. Spülen und Reinigung der Küche</p> <ul style="list-style-type: none">- Wozu richtig Spülen?- Die Spülreihenfolge der GLS! <p>Rezept: Obstsalat</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler:</p> <ul style="list-style-type: none">• erarbeiten sich die Spültechnik experimentell (ökonomisch, ökologisch, effektiv) (HK 3)• setzen beim Obst schälen und schneiden das Messer richtig ein (HK 2)	
<p>2. Die Küchenämter</p> <ul style="list-style-type: none">- Spülamt- Abtrockenamt- Arbeitflächen- und Herdamt- Bodenamt <p>Rezept: Smoothies</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler:</p> <ul style="list-style-type: none">• erstellen eine Checkliste für das richtige Ausführen der Küchenämter (SK 3)• beurteilen Mitschüler mithilfe eines AB in der Ausübung der Küchenämter (Spülen, Abtrocknen, Aufräumen, Fegen...) (UK 4)• reflektieren mit Hilfe von Informationen die Wichtigkeit einer guten Arbeitsorganisation in der Schulküche(MK 6)• präsentieren und vergleichen Ergebnisse der Nahrungszubereitung anhand unterschiedlicher Kriterien (MK 14)	

<p>3. Messen und Wiegen</p> <ul style="list-style-type: none"> - der Messbecher - Augenmaß - Geräte zum Messen und Wiegen - Womit wiege ich was? <p>Rezept: Blitzkuchen</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lernen die fachgerechte abmessen von Lebensmitteln (HK1) • entnehmen aus Informationen des Stationenlernens „Messen und Wiegen“ wichtige Kriterien zur Nahrungszubereitung (MK 3) • reflektieren und beurteilen ihre Fähigkeiten der zu erlernenden Küchenpraxis anhand eines Beobachtungsbogens (MK 7) • entscheiden sich begründet für den Einsatz von Arbeitsmitteln und begründen ihre Entscheidung (richtiges Anmessen der Zutaten für den Kuchen) 	
	<p>Zeitaufwand für alle Einheiten: 6 Stunden (je Einheit 120 Minuten)</p>	
<p>Leistungsbewertung: Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen, Präsentation einer selbsthergestellten Speise, Bewertung der Arbeitsergebnisse des Stationenlernens Messen und Wiegen</p> <p>Diagnose von Schülerkompetenzen: Beobachtung während der Zubereitungsprozesse, Beobachtung der Ausführungen der Ämter</p>		

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: *Ernährungslehre- Wie halte ich mich durch die Auswahl richtiger Lebensmittel fit und gesund?*

Unterrichtssequenzen (jeweils eine Doppelstunde Theorie und Praxis)	Zu entwickelnde Kompetenzen	Materialien / Sonstiges
1. Meine Ernährungspyramide - Ernährungsprotokoll - Meine Ernährungspyramide - Vergleich mit DGE Pyramide Rezept: Curry-Reispfanne	Die Schülerinnen und Schüler: <ul style="list-style-type: none">• berichten von eigenen Ernährungsgewohnheiten in der Familie (MK 9)• erstellen eine persönliche Ernährungspyramide anhand eines Ernährungsprotokolls (MK 13)• formulieren positive und negative Aspekte ihres eigenen Ernährungsverhaltens (UK2/ UK3)• probieren eine Speise und schmecken individuell ab (Mk 5)	
2. Die Ernährungsbyramiede der DGE - Ernährungspyramide der DGE - Die Stufen der Pyramide - nimm 5 am Tag Rezept: Nudeln mit Tomatensoße	Die Schülerinnen und Schüler: <ul style="list-style-type: none">• reflektieren und beurteilen ihr eigenes Ernährungsverhalten im Hinblick auf die Informationen der Ernährungspyramide (MK 7)• überprüfen ihr eigenes Ernährungsverhalten und das der Mitschüler und vergleichen es untereinander (MK8)• erstellen innerhalb einer Kleingruppe die Ernährungspyramide als Wandbild (HK 4)	
3. Die zehn Regeln gesunder Ernährung	Die Schülerinnen und Schüler:	

- Rezept: Brokoliesuppe	<ul style="list-style-type: none"> • vergleichen die zubereitete Speise anhand unterschiedlicher Kriterien (MK 11/14) 	
4. Regional und Saisonal	<ul style="list-style-type: none"> • suchen Informationen zum Thema „Regional und Saisonal“ im Internet (MK 1) 	
	Zeitaufwand für alle Einheiten: 8 Stunden (je Einheit 120 Minuten)	
Leistungsbewertung: Erstellen einer Mappe mit den Unterrichtsergebnissen, Präsentation einer selbsthergestellten Speise, Bewertung der Arbeitsergebnisse des Stationenlernens Messen und Wiegen Diagnose von Schülerkompetenzen: Beobachtung während der Zubereitungsprozesse, Beobachtung der Ausführungen der Ämter		

Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

Die Fachkonferenz Hauswirtschaft hat die folgenden fachmethodischen und fachdidaktischen Grundsätze beschlossen.

Überfachliche Grundsätze:

- 1.) Geeignete Problemstellungen zeichnen die Ziele des Unterrichts vor und bestimmen die Struktur der Lernprozesse.
- 2.) Inhalt und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der Schüler/innen.
- 3.) Die Unterrichtsgestaltung ist auf die Ziele und Inhalte abgestimmt.
- 4.) Medien und Arbeitsmittel sind schülernah gewählt.
- 5.) Die Schüler/innen erreichen einen Lernzuwachs.
- 6.) Der Unterricht fördert eine aktive Teilnahme der Schüler/innen.
- 7.) Der Unterricht fördert die Zusammenarbeit zwischen den Schülern/innen und bietet ihnen Möglichkeiten zu eigenen Lösungen.
- 8.) Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Lernwege der einzelnen Schüler/innen.
- 9.) Die Schüler/innen erhalten Gelegenheit zu selbstständiger Arbeit und werden dabei unterstützt.
- 10.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Partner- bzw. Gruppenarbeit.
- 11.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Arbeit im Plenum.
- 12.) Die Lernumgebung ist vorbereitet; der Ordnungsrahmen wird eingehalten.
- 13.) Die Lehr- und Lernzeit wird intensiv für Unterrichtszwecke genutzt.
- 14.) Es herrscht ein positives pädagogisches Klima im Unterricht.

Fachliche Grundsätze:

- 15.) Der Unterricht unterliegt der Wissenschaftsorientierung und ist dementsprechend eng verzahnt mit seinen Bezugswissenschaften Haushalts- und Ernährungswissenschaft sowie Verbraucherbildung.
- 16.) Der Unterricht fördert vernetzendes Denken und muss deshalb phasenweise fächer- und lernbereichsübergreifend ggf. auch projektartig angelegt sein.
- 17.) Der Unterricht ist schülerorientiert und knüpft an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten an.
- 18.) Der Unterricht ist problemorientiert und soll von realen Problemen ausgehen („Gesellschaftsorientierung“).
- 19.) Der Unterricht folgt dem Prinzip der Exemplarizität und soll ermöglichen, Strukturen und Gesetzmäßigkeiten in den ausgewählten Problemen zu erkennen.
- 20.) Der Unterricht ist anschaulich sowie gegenwarts- und zukunftsorientiert und gewinnt dadurch für die Schülerinnen und Schüler an Bedeutsamkeit.
- 21.) Der Unterricht ist handlungsorientiert und beinhaltet reale Begegnung sowohl an inner- als auch an außerschulischen Lernorten.

Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Auf der Grundlage von § 48 SchulG, § 6 APO-SI hat die Gesamtschule Leverkusen Schlebusch die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen.

Verbindliche Absprachen:

- 1.) Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird mindestens einmal pro Halbjahr bewertet.
- 2.) Alle Schülerinnen und Schüler halten in Jahrgangsstufe 5 einen Kurzvortrag im Umfang von ca. 5 Minuten.

Die Grundsätze der Leistungsfeststellung werden den Schülerinnen und Schülern (zum Schuljahresbeginn) sowie den Erziehungsberechtigten (u.a. im Rahmen des Elternsprechtages) transparent gemacht und erläutert.

Weitere Instrumente:

Neben den o.g. obligatorischen Formen der Leistungsüberprüfung können u.a. als weitere Instrumente der Leistungsbewertung genutzt werden:

- Weitere mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Referate)
- Weitere schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Lerntagebücher)
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven Handelns (z.B. Erkundung).

Übergeordnete Kriterien:

Die Bewertungskriterien für ein Produkt bzw. ein Ergebnis müssen den Schülerinnen und Schülern transparent und klar sein. Die folgenden allgemeinen Kriterien gelten sowohl für die mündlichen, praktischen als auch für die schriftlichen Formen:

- Qualität der Beiträge
- Quantität der Beiträge
- Kontinuität der Beiträge

Besonderes Augenmerk ist dabei auf Folgendes zu legen:

- sachliche Richtigkeit
- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Selbstständigkeit im Arbeitsprozess
- Einhaltung gesetzter Fristen
- Ordentlichkeit
- Differenziertheit der Reflexion
- Bei Gruppenarbeiten
 - Selbstständige Themenfindung
 - Einbringen in die Arbeit der Gruppe
 - Durchführung fachlicher Arbeitsanteile
 - Kooperation mit dem Lehrenden / Aufnahme von Beratung
 - Evaluation durch die Gruppe

Konkretisierte Kriterien:

Es ist sinnvoll, weitere Vereinbarungen hinsichtlich der Gewichtung der Kriterien zu treffen, um Vergleichbarkeit zwischen verschiedenen Lerngruppen zu ermöglichen.

Kriterien für die praktische Form der Leistungsbewertung

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

Kriterien für die schriftliche Form der Leistungsüberprüfung

- **Arbeitsmappe/Portfolio**
- - *Vollständigkeit:* Deckblatt passend zum Fach - Trennblätter sind eingefügt – Gliederung – Arbeitsblätter – Seitennummerierung – Quellenangaben – Arbeitsblätter – Seitennummerierung
 - *Sauberkeit und Ordnung:* Schrift gut lesbar - Überschriften hervorgehoben - Seitenrand beachtet, Datum - nicht verknickt - frei von Kritzeleien

- *Weitere formale Kriterien:* Pünktlichkeit der Abgabe - Rechtschreibung und Zeichensetzung beachtet

Kriterien für die mündliche Form der Leistungsüberprüfung

- **Kurzvortrag**

- *Inhalt:* Begründete Themenwahl, Hintergrundinformationen, Sachlich richtig, Fach- und Fremdwörter erläutert, Themenprofi, Quellennachweis
- *Vortrag:* Interessant aufbereitet, Sprechweise, laut, langsam, deutlich, frei auf der Grundlage von Notizen, Karteikarten, Vortragspausen mit Zeit für Fragen, Blickkontakt mit den Zuhörern, Körperhaltung und Körpersprache, Medieneinsatz (Tafelbild, Moderationswand, Folie, ...), abgerundeter Schluss, Handout, Zeitrahmen berücksichtigt

Grundsätze der Leistungsrückmeldung und Beratung:

Die Leistungsrückmeldung erfolgt in mündlicher und schriftlicher Form.

- Intervalle
Wann: Quartalsfeedback oder als Ergänzung zu einer schriftlichen Überprüfung
- Formen
Wie: Eltern-/Schülersprechtag
 - Quartalsweise Selbsteinschätzung der Schüler anhand selbst begründeter Kriterien
 - individuelle Lern-/Förderempfehlungen im Kontext einer schriftlich zu erbringenden Leistung

Lehr- und Lernmittel

Liste zugelassener Lernmittel im Fach Hauswirtschaft/Gesamtschule:

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

4 Qualitätssicherung und Evaluation

Evaluation des schulinternen Curriculums

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

Auf Grund der geringen Stundenzahl kann der komplette Lehrplan an der GLS nicht vollständig umgesetzt werden. Einige Inhaltsfelder können daher nicht unterrichtet werden.

Prozess: Der Prüfmodus erfolgt jährlich. Zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des vergangenen Schuljahres in der Fachschaft gesammelt, bewertet und eventuell notwendige Konsequenzen formuliert. Der vorliegende Bogen wird als Instrument einer solchen Bilanzierung genutzt.

Kriterien	Ist-Zustand	Änderungen	Konsequenzen/ Perspektivplanung
Funktionen			
Fachvorsitz	Leena Cantow		
Stellvertreter			

Sonstige Funktionen (im Rahmen der schulprogrammatischen fächerübergreifenden Schwerpunkte)				
Ressourcen				
personell	Fachlehrer/in	Jolita Berg	Leena Cantow	
	fachfremd	Daniela Pfau	Belma Kilic	
	Lerngruppen	7 Kurse		
	Lerngruppengröße	13-15 SuS		
	...			
räumlich	Fachraum Küche	ja		
	Bibliothek	ja		
	Computerraum	ja		
	...			
materiell/ sachlich	Lehrwerke	Stark in	Selbst erstelltes Material	
	Fachzeitschriften			
	...			
zeitlich	Abstände Fachteamarbeit	vier mal jährlich		
	Dauer Fachteamarbeit			
	...			
Unterrichtsvorhaben				
5				

7			
9			
10			
Leistungsbewertung /Einzelinstrumente			
Arbeitsmappe			
5: Kurzvortrag			
7: Recherche			
9: Interview			
10: Themenmenu			
Leistungsbewertung/Grundsätze			
sonstige Leistungen			
...			
Arbeitsschwerpunkt(e) SE			
fachintern			
- kurzfristig (Halbjahr)			
- mittelfristig (Schuljahr)			
- langfristig			
fachübergreifend			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
...			

Fortbildung			
Fachspezifischer Bedarf			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
Fachübergreifender Bedarf			
- kurzfristig			
- mittelfristig			
- langfristig			
...			