

## **Schulinterner Lehrplan zum Kernlehrplan für Gesamtschulen – Wahlpflichtfach Arbeitslehre-Hauswirtschaft/Wirtschaft**

Nach § 29 und §70 SchulG erstellt die Fachkonferenz auf der Grundlage vorliegender Lehrpläne schuleigene Unterrichtsvorgaben. Die Fachkonferenz entscheidet dabei insbesondere über

- Ziele und Arbeitspläne,
- Grundsätze zur fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit,
- Grundsätze zur Leistungsbewertung,
- Vorschläge an die Lehrerkonferenz zur Einführung von Lernmitteln,
- die Zusammenarbeit mit anderen Fächern,
- Maßnahmen zur schulinternen Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung
- Evaluationsmaßnahmen und Rechenschaftslegung.

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

- In den Jahrgangsstufen 6 und 7 wird das Wahlpflichtfach Hauswirtschaft halbjährlich im Wechsel mit dem Fach Technik unterrichtet. Ab Jahrgang 8 haben die Schüler/innen die Möglichkeit, sich für Hauswirtschaft/Wirtschaft oder Technik/Wirtschaft bis zum Jahrgang 10 zu entscheiden.
- Die Unterrichtsinhalte im Wahlpflichtunterricht Arbeitslehre-Hauswirtschaft/Wirtschaft sind abgestimmt mit den Unterrichtsinhalten im Fach Hauswirtschaft .
- Das Fach Hauswirtschaft ist mit zwei Fachräumen und einem Sammlungs-/Vorratsraum sowie Handwaschräumen und Waschküche ausgestattet. Für die Durchführung des Unterrichtes im Fach Hauswirtschaft stehen zwei Lehrküchen mit jeweils 4 Kochzeilen, ausgelegt für jeweils 4 Schüler/innen, zur Verfügung. Die Belegung der Räume beträgt an manchen Wochenstunden 100%, sodass in Ausnahmefällen auch Unterricht im Klassenraum stattfinden muss.
- Der Wahlpflichtunterricht findet in der Regel in einer Doppelstunde und einer Einzelstunde statt, eine Ausnahme ist der Wahlpflichtunterricht im Jahrgang 6, der nur zweistündig erteilt wird.
- Ziel des Wahlpflichtfaches Hauswirtschaft/Wirtschaft an der Friedrich-Spee-Gesamtschule ist die Entwicklung eines verantwortungsbewussten Verhaltens als mündige Verbraucherinnen und Verbraucher, indem über konsumbezogene Inhalte informiert wird und Kompetenzen im Sinne eines reflektierten sowie selbstbestimmten Konsumverhaltens erworben werden. Hierzu werden insbesondere die Bereiche Finanzen,

Marktgeschehen und Verbraucherrecht, Ernährung und Gesundheit, Medien und Information sowie Konsum berücksichtigt.

- Durch Verknüpfung von Theorie und Praxis erreichen die Lerninhalte die SuS auf unterschiedlichen Ebenen.
- Die Perspektive des Faches Hauswirtschaft trägt dazu bei, dass die Schüler/innen vielfältige Aufgaben der Arbeit in Haushalt und Beruf möglichst selbstständig planen, organisieren, ausführen und reflektieren.
- Die in Hauswirtschaft/Wirtschaft aller Jahrgänge aufgeführten Kompetenzen greifen in jeder Hinsicht in die Kompetenzbeschreibung der Berufsorientierung. Das heißt, alle Kompetenzen des Fachbereiches Hauswirtschaft sind auch Kompetenzen der Berufsorientierung.
- Die Besonderheit des Faches Hauswirtschaft ist die direkte Nähe zu vielen Berufen und Berufsfeldern. Insofern wird in den einzelnen Jahrgängen, angeknüpft an den entsprechenden Fachinhalten, einige entsprechende Berufe vorgestellt.

## **2. Fachgruppe Stand Oktober 2015**

- Fachvorsitz: C. Stolz
- Stv. Fachvorsitz: M. Rüter
- Mitglieder der Fachgruppe: C. Appelbaum, P. Beatrix, K. Brants, S. Gerlach, M. Rüter, G. Schmidt, C. Stolz, J. Tacke, F. Zappatore, M. Zwingmann

## **3. Entscheidungen zum Unterricht**

- Für den Unterricht genutzte Lehrwerke sind:
  - Starke Seiten: Hauswirtschaft, Klett Verlag
  - Mensch und Umwelt, Band 1+2, Verlag Handwerk und Technik
  - Zusammenleben und Zusammenarbeiten, Jahrgang 7, 8+9, Verlag Handwerk und Technik
  - SchmExperten 5/6 und 6 – 8
  - Lehrwerke des Faches Wirtschaft
  - und andere Materialien, z.B. Aid-Materialien, Arbeitsblätter Grund- und Aufbauwissen Hauswirtschaft vom Verlag an der Ruhr, Bergedorfer Kopiervorlagen, etc.

- Um die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung zu unterstützen, stehen ausgearbeitete Unterrichtsvorhaben und Materialien im Intranet und in Ordnern in den Fachräumen zur Verfügung.
- Die Zuordnung der ausgewählten Fachinhalte zu den sogenannten Basiskonzepten ergibt sich aus dem Kernlehrplan. Auf eine explizite Aufschlüsselung wird daher hier verzichtet.

#### 4. Kurzzusammenfassung Kontexte

Jg. 6	Lebensmittelgruppen Regionale Märkte im Lebensmittelbereich
Jg. 7	Wohnung und Wohnungseinrichtung Wohnen in Gemeinschaft Nachhaltigkeit im Haushalt Geräte und Maschinen im Haushaltes Sichere Handhabung, Reinigung und Pflegemitteln Verbraucherinnen- und Verbraucherschutz
Jg. 8	Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit Upcycling Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie Textil- und Lebensmittelhandel
Jg. 9	Berufsfelder in Haushalt, Technik und Wirtschaft Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten Berufliche Selbstständigkeit Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf Arbeitszeitmodelle Partizipation und Mitbestimmung Einkommen und Steuern

	Wohnungssuche und -finanzierung Ratenkäufe Rechtsgeschäfte im Alltag Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt Familie und Beruf
Jg.10	Energie- und Nährstoffbedarf Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsersatzmittel Nahrungsmittelunverträglichkeiten Werbestrategien für Nahrungsergänzungsmittel und Nahrungsersatzmittel Digitale Märkte für Güter Online-Banking und Online-Zahlverfahren Urheber- und Nutzungsrecht bei digitalen Medien Kommunikations- und Multimediatechnik Datenschutz in privaten Haushalten und Unternehmen

## 5. Matrix Kompetenzen

K.-Nr.	Sachkompetenz (SK)					Methoden- und Verfahrenskompetenz (MK)															Urteils- und Entscheidungskompetenz (UK)						Handlungskompetenz (HK)						
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7
<b>Jg. 6</b>	4	2	4	6	3	2	2	1	2	1	0	2	1	3	1	2	1	3	2	1	6	5	1	1	6	6	7	7	2	2	2	1	2
<b>Jg. 7</b>	3	1	4	3	4	3	3	2	2	0	1	1	1	4	5	4	0	3	3	1	4	2	4	5	4	3	1	1	6	3	6	6	2
<b>Jg. 8</b>	3	4	3	4	3	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	4	2	2	2	3	1	1	1	2	2	2	1
<b>Jg.9</b>	4	2	2	3	2	1	2	2	1	0	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	2	2	2	3	2	1	1	3	2	2	3	2

## 6. Unterrichtsvorhaben

<b>WP-Jg. 6</b> <b>Inhaltsfeld Ernährung und Märkte</b>	<u><b>Inhaltlicher Schwerpunkt: Lebensmittelgruppen</b></u>	<b>Im Jahrgang 6 wird das Fach nur 2stündig unterrichtet!</b>
<u><b>Unterrichtsvorhaben: Lebensmittelgruppen – geordnete Vielfalt</b></u>		
<b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b>		
<b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
<p>Noch fit? - Einführung in das Fach WP1, Wiederholung von Grundlagen und dem Haushaltsbegriff</p> <p>Praxis: Quarkspeise mit saisonalem Obst</p>	<p><b>Die Schülerinnen und Schüler</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten komplexerer Geräte und Maschinen im Haushalt (SK 1, SK 4),</b></li> <li>- <b>erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege hauswirtschaftlicher Geräte (SK 2),</b></li> <li>- <b>bewerten Kosten, Nutzen und Umweltverträglichkeit komplexerer Geräte und Maschinen des Haushalts (UK1, UK 5, UK 6),</b></li> <li>- <b>erörtern Möglichkeiten und Grenzen eines nachhaltigen Umgangs mit hauswirtschaftlichen Geräten (UK 3, UK 4),</b></li> </ul>	<p>- Sicherheitsbelehrung im Kursbuch dokumentieren!</p>
<p>Wie kriege ich mein Essen warm? Der Elektroherd – Funktion und Nutzungsmöglichkeiten</p> <p>Praxis: Schinken-Nudeln</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),</li> <li>- bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2),</li> <li>- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2),</li> <li>- beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13)</li> </ul>	<p>Zuerst soll der Umgang mit dem Elektroherd und Backofen erarbeitet werden.</p>
<p>Vorstellung der Berufe „Bäcker“ und „Konditor“</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- recherchieren zu den Berufen des Bäckers und des Konditors (MK 1).</li> </ul>	

<p>Fit für den Tag- aber wie? Einführung in die aid- Ernährungspyramide</p> <p>Praxis: Blätterteigtaschen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung (SK 1, SK 3, SK 4),</b></li> <li>- <b>bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen sowie das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung (UK 1, UK 2, UK 5, UK 6),</b></li> <li>- analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7),</li> <li>- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8),</li> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),</li> <li>- bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2),</li> <li>- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4),</li> <li>- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum (HK 5)</li> </ul>	<p>z.B. S. 70/71 in starke Seiten Hauswirtschaft, Klett aid-Material zur Ernährungspyramide</p>
<p>Ich habe Durst- und jetzt? Überblick über das Getränkeangebot und Beurteilung der Inhaltsstoffe</p> <p>Praxis: Verkostung von Getränken mit verschiedenen Sinnen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>erläutern die Produktanalyse als eine Möglichkeit, Produkte hinsichtlich ihrer Beschaffenheit, ihrer Leistungsfähigkeit und ihrer Produktionskosten zu vergleichen (SK 4, SK 5),</b></li> <li>- <b>bewerten Gattungsmarken (No-name-Produkte) und Markenartikel hinsichtlich ihrer Qualität, ihrer Produktionskosten und ihres Preises (UK 4, UK 6),</b></li> <li>- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),</li> <li>- identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),</li> <li>- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9),</li> <li>- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14),</li> </ul>	<p>z.B. S. 72/3 in starke Seiten Hauswirtschaft, Klett Verlag</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),</li> <li>- bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2),</li> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),</li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7)</li> </ul>	
<p>Wie bekomme ich Farbe in mein Essen? Inhaltsstoffe und nährstoffschonende Verarbeitung von Obst und Gemüse sowie regionale vs. globale Produkte</p> <p>Praxis: Gemüse-Reisgericht</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung (SK 1, SK 3, SK 4),</b></li> <li>- <b>bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen sowie das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung (UK 1, UK 2, UK 5),</b></li> <li>- recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),</li> <li>- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2),</li> <li>- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von technischen Systemen sowie zubereiteten Speisen und Gerichten (MK 12),</li> <li>- präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15),</li> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),</li> <li>- bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2),</li> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),</li> <li>- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6)</li> </ul>	<p>z.B. S. 76/77 in starke Seiten Hauswirtschaft, Klett evtl. Exkursion Supermarkt</p>
<p>Was macht mich satt?- Getreide, Pasta &amp; Co! Inhaltsstoffe von Getreide, Pasta und Kartoffeln, Vollkornmehl vs. Weißmehl</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>benennen besondere Lebensmittelgruppen und erläutern deren Stellenwert in der Ernährung (SK 1, SK 3, SK 4),</b></li> <li>- <b>bewerten ausgewählte Lebensmittelgruppen sowie das regionale Produktangebot im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische und sensorische Qualität sowie Saisonalität, Nachhaltigkeit und Preisgestaltung</b></li> </ul>	<p>z.B S. 74/75 in starke Seiten Hauswirtschaft, Klett</p>

<p>Praxis: Nudelsalat oder selbst zubereitetes Müsli</p>	<p><b>(UK 1, UK 2, UK 5),</b>                  - erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),                  - analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7),                  - beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13),                  - be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),                  - bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2),                  - kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum (HK 5),                  - planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7)</p>	
<p><b>Inhaltsfeld Ernährung und Märkte</b></p>	<p><b><u>Inhaltlicher Schwerpunkt:</u> Regionale Märkte im Lebensmittelbereich</b></p>	
<p><b><u>Unterrichtsvorhaben:</u> Regional- geht auch in Paderborn!</b></p>		
<p><b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b></p>		
<p><b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b></p>	<p><b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>   <b>Die Schülerinnen und Schüler</b></p>	<p><b>Vorhabenbezogene Absprachen</b></p>
<p>Was liegt im Einkaufskorb? Wo kommt mein Essen her?                   Praxis: Kartoffelsuppe</p>	<p>- <b>erläutern die Produktanalyse als eine Möglichkeit, Produkte hinsichtlich ihrer Beschaffenheit, ihrer Leistungsfähigkeit und ihrer Produktionskosten zu vergleichen (SK 2, SK 4, SK 5),</b>                  - <b>beurteilen verschiedene Einkaufsstätten für ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf Auswahlmöglichkeiten (UK 1, UK 2, UK 5),</b>                  - erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),                  - überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9),</p>	<p>z.B. S. 126/27 in starke Seiten Hauswirtschaft, Klett</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11),</li> <li>- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14),</li> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),</li> <li>- bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2),</li> <li>- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4),</li> </ul>	
<p>Regionale Märkte in meiner Umgebung-Ist es nicht egal, wo wir einkaufen?</p> <p>Praxis: Wunschessen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>analysieren verschiedene regionale Märkte im Hinblick auf Erreichbarkeit, Produktauswahl, Preise, Qualität und Beratung (SK 3, SK 5),</b></li> <li>- <b>beurteilen verschiedene Einkaufsstätten für ausgewählte Lebensmittelgruppen im Hinblick auf Auswahlmöglichkeiten (UK 1, UK 2, UK 5)</b></li> <li>- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9),</li> <li>- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10),</li> <li>- analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11),</li> <li>- beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13),</li> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),</li> <li>- bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2),</li> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),</li> <li>- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6),</li> </ul>	<p>Märkte in Paderborn, oder auch regionale Angebote in Supermärkten, erkunden bzw. recherchieren lassen</p>

<b>WP-Jg. 7</b> <b>Inhaltsfeld Wohnen</b>	<b><u>Inhaltlicher Schwerpunkt: Wohnen in Gemeinschaft</u></b>		
<b><u>Unterrichtsvorhaben : Alle unter einem Dach?!- Haushalts- und Lebensformen heute</u></b>			
<b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b>			
<b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>		<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
a) So lebe ich – wie lebst du? ODER b) So lebt Elsa – so lebt Hans!  Praxis : Kartoffelspalten mit Kräuterdip	<b>Die Schülerinnen und Schüler</b> - <b>beschreiben Vor- und Nachteile unterschiedlicher Haushaltsgrößen (SK 1, SK 3),</b> - <b>beurteilen Wohnungsgrundrisse im Hinblick auf eine mögliche Nutzung in unterschiedlichen Formen des Wohnens in Gemeinschaft (UK 4, UK 5),</b> - entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3), - vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum (HK 5), - nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6 ), - entnehmen mehreren Einzelmateriale niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2), - entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3), - analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte (MK 7), - überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9)		<b>Vorababsprache</b> , ob für dieses Thema epochaler Unterricht und eine mehrwöchige Praxiseinheit anschließend durchgeführt werden soll  <b>Entscheidung je nach Kurs:</b> Fallbeispiele statt persönliche Ebene, situativ auszuwählen
Wohnbedürfnisse ändern sich	nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6), - analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme so-wie Bilder, Karikaturen		z.B. S.17, Buch Hauswirtschaft, Cornelsenverlag

Praxis: Linsen-Currysuppe	<p>und Filme (MK 8),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10),</li> <li>- beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13)</li> </ul>	
<p>Wohnung gesucht! Vor- und Nachteile von Haushaltsformen, Beurteilung von Wohnungsgrößen</p> <p>Praxis: Bunte Reispfanne</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum (HK 5),</li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7),</li> <li>- recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),</li> <li>- erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),</li> <li>- analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11),</li> <li>- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14)</li> </ul>	
<b>Inhaltsfeld Wohnen</b>	<b><u>Inhaltlicher Schwerpunkt: Wohnung und Wohnungseinrichtung</u></b>	
<b><u>Unterrichtsvorhaben: Vom Kinder zum Jugendzimmer</u></b>		
<b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b>		
<b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
	<b>Die Schülerinnen und Schüler</b>	

<p>Ich wünsche mir ein neues Zimmer! Vom Bedürfnis zum Bedarf</p> <p>Praxis: Omelette nach Bauernrart</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>beschreiben einfache Wohnungsgrundrisse in Bezug auf die Möglichkeiten der Wohnungseinrichtung (SK 1, SK 4),</b></li> <li>- <b>bewerten verschiedene Wohnungseinrichtungen im Hinblick auf Finanzierbarkeit und Praktikabilität. (UK 1, UK 2, UK 4),</b></li> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),</li> <li>- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4),</li> <li>- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6),</li> <li>- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2),</li> <li>- entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen (MK 3),</li> <li>- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10),</li> <li>- beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13),</li> </ul>	<p>Fallbeispiele<sup>1</sup> statt persönliche Ebene, situativ auszuwählen <sup>1</sup>z.B. <i>Franka mit Katze, Pascal mit Schlagzeug, die mode- und kosmetikbewusste Ellie, Olaf im kleinen Zimmer</i> z.B.: S.11, Stark in Hauswirtschaft, Schroedel</p>
<p>Mit der Einkaufsliste ins Einrichtungshaus!</p> <p>Praxis: Lahmacun</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>unterscheiden an Fallbeispielen die verbraucherbezogenen Geschäftsstrategien von Einrichtungshäusern (SK 3, SK 5),</b></li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand von vorgegebenen Kriterien aus (HK 7),</li> <li>- recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),</li> <li>- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9),</li> <li>- analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11),</li> <li>- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14)</li> </ul>	<p>Vergleich zweier Anbieter (Finke, Möbel-Roller, Ikea,...)</p>

Vorstellung der Berufe: Architekt, Immobilienmakler, Innenausstatter,	Die SuS recherchieren zu den angegebenen Berufen (MK 1).	
<b>Inhaltsfeld Wohnen</b>	<b><u>Inhaltlicher Schwerpunkt: Nachhaltigkeit im Haushalt</u></b>	
<b><u>Unterrichtsvorhaben: Alle reden von Nachhaltigkeit – auch im Haushalt?</u></b>		
<b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b>		
<b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
<p>Geht's auch ohne Chemie im Haushalt? (Wie haushalte ich umweltbewusst?)</p> <p>Praxis: Ostern/ Weihnachtsgebäck! (saisonale Rezepte)</p>	<p><b>Die Schülerinnen und Schüler</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>benennen umweltrelevante Entwicklungen im privaten Haushalt (SK 3, SK 5),</b></li> <li>- <b>beurteilen Umweltschutzmaßnahmen des Haushaltes im Hinblick auf den nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen (UK 1, UK 3, UK 4, UK 5),</b></li> <li>- <b>beurteilen den Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln im Haushalt im Hinblick auf ihre Umweltverträglichkeit (UK 2, UK 6),</b></li> <li>- be- und verarbeiten Lebensmittel und Werkstoffe (HK 1),</li> <li>- bedienen und pflegen Arbeitsmittel, Werkzeuge, Geräte und Maschinen (HK 2),</li> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),</li> <li>- erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-)Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum (HK 4),</li> <li>- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum (HK 5),</li> <li>- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6),</li> <li>- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9),</li> <li>- analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen</li> </ul>	<p>z.B.: S. 30/31, Stark in Hauswirtschaft, Schroedel</p>

	Erfahrungsbereichs (MK 11)	
Energie und Wasser sparen - geht doch ganz einfach!  Praxis: Burger Deluxe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>benennen umweltrelevante Entwicklungen im privaten Haushalt (SK 3, SK 5),</b></li> <li>- <b>beurteilen Umweltschutzmaßnahmen des Haushaltes im Hinblick auf den nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen (UK 1, UK 3, UK 4, UK 5),</b></li> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),</li> <li>- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum (HK 5),</li> <li>- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6),</li> <li>- erheben selbstständig Daten durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz von Messverfahren (MK 4),</li> <li>- identifizieren Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen durch Messungen (MK 6),</li> <li>- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels Experimenten, Erkundungen und Befragungen (MK 9),</li> <li>- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10),</li> <li>- beschreiben fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe (MK 13),</li> <li>- erstellen selbstständig einfache Skizzen, Diagramme und Schaubilder zur Darstellung von Informationen und Messdaten (MK 14)</li> </ul>	z.B.: S. 44/45, Stark in Hauswirtschaft, Schroedel
Vorstellung der Berufe: Reinigungskraft und (Fach-)verkäufer/in	Die SuS recherchieren zu den angegebenen Berufen (MK 1).	
<b>Inhaltsfeld Technische Geräte</b>	<b><u>Inhaltlicher Schwerpunkt:</u> Geräte und Maschinen im Haushalt</b>	
<b><u>Unterrichtsvorhaben:</u> Wie viel Technik braucht der Haushalt?</b>		

<b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b>		
<b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
<p><b>Popcakemaker, Smoothiemaker, u.a.</b></p> <p>Techniktrends in der Küche - wann lohnt sich der Einsatz eines Haushaltsgerätes?</p> <p>Praxis: Pizza</p>	<p><b>Die Schülerinnen und Schüler</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>erklären Handhabung, Funktion und Einsatzmöglichkeiten komplexerer Geräte und Maschinen im Haushalt (SK 1, SK 4),</b></li> <li>- <b>erläutern Maßnahmen zur Reinigung und Pflege hauswirtschaftlicher Geräte (SK 2),</b></li> <li>- <b>bewerten Kosten, Nutzen und Umweltverträglichkeit komplexerer Geräte und Maschinen (UK 1, UK 5, UK 6),</b></li> <li>- <b>erörtern Möglichkeiten und Grenzen eines nachhaltigen Umgangs mit hauswirtschaftlichen Geräten (UK 3, UK 4),</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),</li> <li>- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum (HK 5),</li> <li>- entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2),</li> <li>- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10),</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>Was soll ich beachten?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sichere Handhabung, Reinigung und Pflege</li> <li>- Verbraucherschutz</li> <li>- Nachhaltigkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>erklären die Bedeutung von Hinweisen sowie Prüf- und Gütesiegeln auf technischen Geräten für Verbraucherinnen und Verbraucher (SK 4, SK 5),</b></li> <li>- <b>erörtern den Informationsgehalt von Warentests im Hinblick auf die Sicherheit von technischen Geräten (UK 3),</b></li> <li>- <b>bewerten ein technisches Gerät bezüglich der Handhabung und möglicher Gesundheitsgefährdungen für Verbraucherinnen und Verbraucher (UK 4, UK 6),</b></li> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3),</li> <li>- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen</li> </ul>	

<p>Praxis: Wunschessen</p>	<p>Sichtweisen in angemessener Form im (schul-)öffentlichen Raum (HK 5),                  - nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel) (HK 6),                  - identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder (MK 10),                  - analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 11),                  - präsentieren Speisen, Gerichte und Werkstücke unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15)</p>	
----------------------------	---	--

<p><b>WP-Jg. 8</b>                   Inhaltsfeld Gesundheit und Ernährung</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Inhaltlicher Schwerpunkt:</u></b>                  Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung / Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung                  Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile</p>	
<p style="text-align: center;"><b><u>Unterrichtsvorhaben: Fit und gesund?- mit ausgewogener Ernährung!</u></b></p>		
<p style="text-align: center;"><b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b></p>		
<p><b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Vorhabenbezogene Absprachen</b></p>
<p>1. Faktoren, die unsere Gesundheit beeinflussen!                  Unser Ernährungsverhalten auf dem Prüfstand!                   Praxis: Piccolinis (Pizzabrötchen)</p>	<p><b>Die Schülerinnen und Schüler</b>                  - erläutern Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit (SK 1, SK 3),                  - beschreiben die Bedeutung einer qualitätsorientierten Lebensmittelauswahl für die Gesundheitsförderung (SK 2, SK 4),                  - identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2),                  - analysieren durch konkrete Arbeitsaufträge angeleitet kontinuierliche Texte</p>	<p>Zusammenleben und -arbeiten ,                  Jg. 8, S.109</p>



<p>2. Essen und Trinken nach Regeln?</p> <p>Praxis: Dünstgemüse mit Bandnudeln</p>	<p>(MK 7)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)</li> <li>- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5)</li> </ul>	<p>z.B. S. 88/89 in starke Seiten Hauswirtschaft, Klett</p>
<p>3. Trends gibt es nicht nur in der Mode- Ernährungsstile unter der Lupe (z.B: Low Carb, Superfood, Veganismus)</p> <p>Praxis: Kartoffelgratin</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>erörtern Möglichkeiten zur Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile (UK 2, UK 6)</b></li> <li>- formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie mit Experimenten und Simulationen (MK 9)</li> <li>- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)</li> </ul>	
<p>4. Bio ist angesagt – ist Bio wirklich besser?</p> <p>Praxis: Frittata mit Gemüse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10)</li> <li>- stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13)</li> </ul>	<p>Plan L, S. 80/81, Schöningh</p> <p>Link: <a href="http://www.bio-siegel.de">www.bio-siegel.de</a></p>
<p>5. Unsichtbare Gefahren: Salmonellen und Co – hygienische Maßnahmen zu Beachtung einer gesundheitsförderlichen Nahrungszubereitung</p> <p>Praxis: Apfel-oder Zwetschenkuchen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>erläutern hygienische Maßnahmen im Haushalt zur Beachtung gesundheitsförderlicher Nahrungszubereitung (SK 2, SK 4, SK 5)</b></li> <li>- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8)</li> <li>- erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)</li> </ul>	<p>z.B. S. 146/147 in starke Seiten Hauswirtschaft, Klett</p>
<p>6. Naturbelassene Lebensmittel versus industriell verarbeitete Lebensmittel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>erläutern an einem Fallbeispiel Qualitätsmerkmale im Nahrungsmittelbereich (SK 1, SK 3, SK 4)</b></li> <li>- <b>beschreiben das Preis-Leistungsverhältnis bei Lebensmitteln (SK 2, SK 5)</b></li> <li>- erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung,</li> </ul>	<p>z.B. S. 110/111 und S. 130/131 in starke Seiten Hauswirtschaft, Klett</p>

Praxis: Kartoffelpüree	Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4) - identifizieren Lebensmitteleigenschaften durch Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) - be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1)	
7. Wie kriege ich die Vitamine auf den Teller?- nährstoffschonende Garmethoden (Dämpfen, Dünsten, Backen)	- <b>erörtern die Notwendigkeit der Berücksichtigung nährstoffschonender Techniken bei der Planung und Zubereitung von Gerichten(UK 2), beurteilen den Prozess der Nahrungszubereitung im Hinblick auf Sicherheit und Qualitätsorientierung (UK 1), bewerten verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung ausgewählter Lebensmittel im Hinblick auf die Förderung der Gesundheit (UK 3, UK 6)</b> - identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2) - erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14)	Mensch und Umwelt, Band 1, Verlag Handwerk und Technik, AID – Film: Die Garmethoden, Einführung anhand des UV-GM mit den Dateien: a) AH-UV-GM-Garmethoden.docx und b) ABSzuUVGarmethoden.docx  oder SuS erstellen Steckbriefe zu verschiedenen Garmethoden
<b>Inhaltsfeld Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt</b>	<b><u>Inhaltlicher Schwerpunkt:</u> Textilien und Lebensmittel im Haushalt und in der Freizeit Upcycling</b>	
	<b><u>Unterrichtsvorhaben:</u> Wohin mit unseren Resten – zu gut für die Tonne?</b>	
<b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b>		
<b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
1. Rausschmiss aus dem Kleiderschrank – gibt es ein Leben nach dem Trend?	<b>Die Schülerinnen und Schüler</b> - <b>erläutern den umweltgerechten Umgang mit Textilien beim Herstellen, Tragen, Pflegen und Entsorgen (SK 2)</b> - <b>benennen unterschiedliche aus Textilien hergestellte Materialien sowie deren Eigenschaften (SK 1)</b>	Plan L, S. 112/113, Schöningh  Links:

<p>Praxis: Oster- oder Weihnachtsgebäck</p> <p>2. Untragbar oder zukunftsfähig?</p> <p>Praxis: Nudel-Omelett</p> <p>3. Hauptsache billig oder „pay fair“?</p> <p>Praxis: Köfte mit Dip</p> <p>4. Die Mülltaucher - gefundenes Essen</p> <p>Praxis: Gemüsesuppe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- beschreiben die Verarbeitungsmöglichkeiten im Hinblick auf Nachhaltigkeit und weitgehend vollständige Verwertung (SK 3)</li> <li>- beurteilen das Recycling von Materialien und die Möglichkeiten einer umweltgerechten Entsorgung unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und Finanzierbarkeit (UK 1, UK 2)</li> <li>- bewerten die Produktion von Textilien und Lebensmitteln im Hinblick auf faire Arbeitsbedingungen (UK3, UK 5)</li> <li>- analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8),</li> <li>- entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 12),</li> <li>- stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13),</li> <li>- bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2),</li> <li>- erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),</li> <li>- planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)</li> </ul>	<p><a href="http://www.konsum-global.de">www.konsum-global.de</a>  <a href="http://www.zugutfürdietonne.de">www.zugutfürdietonne.de</a>  <a href="http://www.klamottentausch.net">www.klamottentausch.net</a></p> <p>Plan L, S. 108-111, Schöningh oder  z.B. S. 126/127 in starke Seiten, Klett</p> <p>Link:  <a href="http://www.geozeit.uni-kiel.de/thema/ernaehrung/muell-macht-satt.html">www.geozeit.uni-kiel.de/thema/ernaehrung/muell-macht-satt.html</a>  <a href="http://www.dumpstern.de/was-ist-dumpstern/">www.dumpstern.de/was-ist-dumpstern/</a></p>
<p>Vorstellung der Berufe: Textil- und Modenäher/in und Schuhfertiger/in</p>	<p>Die SuS recherchieren zu den angegebenen Berufen (MK 1).</p>	
<p><b>Inhaltsfeld Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt</b></p>	<p><b><u>Inhaltlicher Schwerpunkt:</u></b>  <b>Nachhaltigkeit in der Textil- und Lebensmittelindustrie</b>  <b>Textil- und Lebensmittelhandel</b></p>	
	<p><b><u>Unterrichtsvorhaben:</u> Hauptsache billig oder „pay fair“?</b></p>	

<b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b>		
<b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
	<b>Die Schülerinnen und Schüler</b>	
<p><i>1. Nachhaltige Konsumstile unter der Lupe -Shoppen für Weltverbesserer?</i></p> <p>Praxis: Pizzawaffeln</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>beschreiben unterschiedliche Möglichkeiten zur Wiederverwertung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln und Materialien im Haushalt und in der Freizeit (SK 5),</b></li> <li>- <b>erläutern die Auswirkungen des Online-Handels auf die Textil- und Lebensmittelindustrie (SK 4),</b></li> <li>- <b>erörtern unterschiedliche Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensmittelverwendung im Haushalt (UK 4, UK 6),</b></li> <li>- <b>erörtern unterschiedlichen Handelsformen von Textil- und Lebensmittelanbietern (UK 2,UK 5),</b></li> </ul>	<p>Plan L, S. 114-117, Schöningh</p>
<p><i>2. Essen für's Klima - was hat unserer Ernährung mit dem Klimawandel zu tun?</i></p> <p>Praxis: Wunschessen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),</li> <li>- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),</li> <li>- identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6),</li> <li>- analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereich (MK 11),</li> <li>- präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten (MK 15),</li> <li>- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5),</li> <li>- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)</li> </ul>	<p>Plan L, S. 82/83, Schöningh</p> <p style="text-align: center;">Link: <a href="http://www.mein-fussabdruck.at">www.mein-fussabdruck.at</a></p>

<b>WP-Jg. 9</b>  <b>Inhaltsfeld Berufsorientierung</b>	<b><u>Inhaltlicher Schwerpunkt:</u></b> <b>Berufsfelder in Haushalt, Technik und Wirtschaft</b> <b>Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten</b> <b>Berufliche Selbstständigkeit</b> <b>Rechte und Pflichten in Ausbildung und BeruflichArbeitszeitmodelle</b> <b>Partizipation und Mitbestimmung</b> <b>Einkommen und Steuern</b>	
	<b><u>Unterrichtsvorhaben: Ein Hotel will gemanagt sein!</u></b>	
<b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b>		
<b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
1. Von Beruf <i>Hotelfachfrau/mann - Übernahme eines Hotels?</i> - Voraussetzungen für die berufliche Selbstständigkeit - Einflüsse des Strukturwandels auf den Dienstleistungsbereich  Praxis: Sommerlicher Nudelsalat	<b>Die Schülerinnen und Schüler</b> - systematisieren verschiedene Gründungsschritte auf dem Weg in die Selbstständigkeit (SK 1) - benennen die Ursachen Strukturwandels im in der Arbeitswelt (SK 5) - beurteilen die eigene berufliche Lebensplanung im Hinblick auf den Strukturwandel in der Arbeitswelt (UK 6) - identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2) - entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)	<b><u>Materialien:</u></b> Informationspapier des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie, z.B, unter <a href="http://www.existenzgruender.de">www.existenzgruender.de</a>  Berufe im Wandel der Zeit, Recherche unter <a href="http://www.planet-beruf.de">www.planet-beruf.de</a> <a href="http://www.berufenet.de">www.berufenet.de</a>
2. Berufe im Hotel – wer arbeitet hier? - Möglichen Berufe in einem Hotel, entsprechende Berufsfeldern und Berufsbilder	- beschreiben unterschiedliche Kompetenzanforderungen von Berufen mit hauswirtschaftlichem, technischem oder wirtschaftlichem Schwerpunkt (SK 2), - erklären unterschiedliche Qualifizierungs-, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten unter Berücksichtigung der Lebensverlaufsperspektive (SK 3) - recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in	<b><u>Außerschulischer Lernort:</u></b> Exkursion: Besuch eines Hotels; BIZ Expertenbefragung mit einzelnen Vertretern/innen einer Berufssparte aus dem

<p>(ein Überblick)          - Voraussetzungen für diese Berufe (u.a. schulischer Abschluss, Ausbildung, Studium usw.) – eine Recherche          - Aufstiegschancen in diesen Berufen          - Berufe im Hotel – typische Männer- oder Frauenberufe?          - Stellenanzeigen für die Hotelbranche untersuchen und selber entwerfen</p> <p>Praxis: Apfelkuchen-Variationen</p>	<p>unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1),          - erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4),          - planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7),          - dokumentieren Ergebnisse ihrer Berufsorientierung im Berufswahlpass oder einer anderen Dokumentationsform zum Einsatz im Berufswahlprozess (HK 8)</p>	<p>Hotelwesen  <u>Materialien:</u>  <a href="http://www.planet-beruf.de">www.planet-beruf.de</a>  <a href="http://www.berufenet.de">www.berufenet.de</a>          Stellenmarktbörse aus verschiedenen Tages- und Wochenzeitungen</p>
<p>3. <i>Das Hotel brauch noch eine Hotelfachfrau/einen Hotelfachmann – Soll es eine Lehrstelle anbieten oder direkt eine Fachkraft einstellen?</i>          - Rechte und Pflichten eines Ausbilders und eines Auszubildenden          - Jugendarbeitsschutzgesetz, das Berufsausbildungsgesetz (BbiG)          - Rechte und Pflichten eines Arbeitgebers und eines Arbeitnehmers</p> <p>Praxis: Spaghetti á la Carbonara und Salate</p>	<p><b>- erörtern Rechte und Pflichten von Auszubildenden und ausbildenden Betrieben sowie von Beschäftigten und der Arbeitgebern (UK 4)</b>          - analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7)          - nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)</p>	<p><u>Materialien:</u>          Berufsausbildungsgesetz          Jugendarbeitsschutzgesetz</p> <p><u>Links:</u>  <a href="http://www.bmbf.de/pubRD/bbig.pdf">www.bmbf.de/pubRD/bbig.pdf</a>  <a href="http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/jarbschg/gesamt.pdf">www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/jarbschg/gesamt.pdf</a>  <a href="http://www.arbeits-abc.de">www.arbeits-abc.de</a>  <a href="http://www.planet-beruf.de">www.planet-beruf.de</a>  <a href="http://www.gesetze-im-internet.de/arbschg/">http://www.gesetze-im-internet.de/arbschg/</a>  <a href="http://www.sozialpolitik.com">www.sozialpolitik.com</a></p>

<p>4. <i>Der Koch ist krank – wie kann mein Betrieb, mein Hotel, jetzt weiterlaufen?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitszeiten, rechtliche Regelungen</li> <li>- Betriebsrat und Gewerkschaften</li> </ul> <p>Praxis: Kürbissuppe</p>	<p><b>- bewerten die Möglichkeiten der Partizipation und Mitbestimmung während der Ausbildung und im Beruf (UK 5)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifizieren die Funktionsweise komplexerer ökonomischer Systeme durch Simulation (MK 6)</li> <li>- entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u> allg. Informationen zu gesetzlichen Arbeitszeiten und Betriebsrat und Gewerkschaften</p> <p><u>Links:</u> <a href="http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/arbzg/gesamt.pdf">www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/arbzg/gesamt.pdf</a> <a href="https://www.ngg.net/branche_betrieb/gastgewerbe/betriebsraete/">https://www.ngg.net/branche_betrieb/gastgewerbe/betriebsraete/</a></p>
<p>5. <i>Berufstätigkeit und Familie – wie werden die Angestellten zufriedener?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene Arbeitszeitmodelle (Gleitzeit, Teilzeitarbeit, job sharing)</li> <li>- Arbeitszeitmodelle im Hotelwesen</li> </ul> <p>Praxis: ital. Tortellinauflauf</p>	<p><b>- erklären unterschiedliche Arbeitszeitmodelle, deren Entstehungsbedingungen und die rechtlichen Vorgaben (SK 4)</b></p> <p><b>- beurteilen verschiedene Arbeitszeitmodelle nach ihrer Vereinbarkeit von Familie und Beruf und in Hinblick auf Geschlechtergerechtigkeit (UK 4)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 7)</li> <li>- vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u> <a href="http://www.wirtschaftslexikon24.com/d/job-sharing/job-sharing.htm">http://www.wirtschaftslexikon24.com/d/job-sharing/job-sharing.htm</a> <a href="http://www.gib.nrw.de">www.gib.nrw.de</a> (hier: Innovative Arbeitszeiten im Gaststättengewerbe)</p>
<p>6. <i>Der Koch wünscht sich eine Gehaltserhöhung – Wieso reicht sein Einkommen nicht zum Leben?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brutto- und Nettoeinkommen</li> <li>- Einkommenssteuer/ Sozialabgaben</li> <li>- Haushaltsplanung</li> </ul>	<p><b>- beschreiben die Funktion einer Einkommensteuererklärung und verschiedener Einkommensteuerklassen (SK 4)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3)</li> <li>- stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13)</li> </ul>	<p><u>Materialien:</u> <a href="http://www.steuerklassen.com/">http://www.steuerklassen.com/</a> <a href="http://www.sozialpolitik.com">www.sozialpolitik.com</a></p>

Praxis: Herbstsalate-Buffer		
<p>7. <i>Selbstständig oder angestellt – Was wäre eine sinnvolle Entscheidung?</i></p> <p>- Pro und Contra Selbstständigkeit im Vergleich zur abhängigen Erwerbstätigkeit oder Selbstverwirklichung versus Risiko</p> <p>Praxis: Wirsingquiche</p>	<p><b>- bewerten die Bedeutung des Erwerbseinkommens als eine Grundlage der Lebensplanung für Frauen und Männer (UK 3)</b></p> <p><b>- erörtern die Vor- und Nachteile eines abhängigen Arbeitsverhältnisses gegenüber einer Selbstständigkeit (UK 2)</b></p> <p>- erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14)</p> <p>- nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)</p>	<p><u>Materialien:</u> Methodenkarte: Concept Map Beobachtungsbogen (kriteriengeleitet) für die Pro-Contra Debatte kriteriengeleitete Urteilsbildung (Waagenmodell)</p>
<b>Inhaltsfeld Haushaltsmanagement</b>	<p><b><u>Inhaltlicher Schwerpunkt:</u></b> Wohnungssuche und -finanzierung Ratenkäufe Rechtsgeschäfte im Alltag</p>	
	<p><b><u>Unterrichtsvorhaben:</u></b> Rund ums Wohnen</p>	
<b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b>		
<b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
	<b>Die Schülerinnen und Schüler</b>	
<p><i>Schluss mit Hotel Mama – wie will ich leben und wohnen?</i></p> <p>Praxis: Weihnachtsbäckerei</p>	<p><b>- erörtern die Vor- und Nachteile von verschiedenen Wohnformen für Jugendliche und junge Erwachsene (UK 5),</b></p> <p>- entnehmen Modellen Kern- und Detailaussagen und entwickeln einfache modellhafte Vorstellungen zu fachbezogenen Sachverhalten (MK 3),</p>	Plan L, S. 122 ff.
<i>Mietgesuche und Mietangebote</i>	<p><b>- beurteilen verschiedene Möglichkeiten der Wohnraumbeschaffung und -finanzierung (UK 1),</b></p>	Plan L, S. 128-29



Praxis: Gemüsetortillas	- identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2)	
<i>Beurteilung von Wohnungsgrundrissen</i> Praxis: Quarkpalatschinken mit Obstkompott	- analysieren und interpretieren komplexere, diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 8) - entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)	Lernbereich Hauswirtschaft blau, S. 15-20
<i>Finanzierung und staatliche Unterstützungsmöglichkeiten</i> Praxis: Bunte Reispfanne	- <b>beschreiben unterschiedliche staatliche Unterstützungsmöglichkeiten zur Förderung von Wohnraum (SK 1, SK 2),</b> - formulieren Fragestellungen, entwickeln Hypothesen und überprüfen diese mithilfe selbst ausgewählter, geeigneter quantitativer (Umfrage, Zählung, Messung) und qualitativer (Beobachtung, Erkundung und Expertenbefragung) Verfahren sowie mit Experimenten und Simulationen (MK 9)	Wohnung, Geld & Haushaltsführung, Verlag an der Ruhr, S. 53-54
<i>Mietvertrag- worauf muss man achten?</i> Praxis: leckere Kartoffelgerichte	- <b>erläutern Merkmale von rechtsverbindlichen Verträgen im Haushalt (u a. Mietvertrag und Haftpflichtversicherung) (SK 4),</b> - stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 13) - erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)	Wohnung, Geld & Haushaltsführung, Verlag an der Ruhr, S. 72, Plan L, S. 130-131
<i>Alle Ausgaben im Griff?</i> Praxis: Aprikoseneier aus Quarkölteig	- erheben selbstständig komplexere Daten durch Beobachtung, Erkundung, Simulation und den Einsatz von Messverfahren (MK 4), - erstellen auch unter Nutzung digitaler Medien Skizzen, Diagramme und Strukturbilder, um Zusammenhänge und Probleme graphisch darzustellen (MK 14)	Starke Seiten Hauswirtschaft, Klett, S. 156-57 Plan L, S. 124-5
<i>Ausstattung einer Wohnung- mögliche Finanzierung</i> Praxis: Getreidebratlinge	- <b>bewerten verschiedene Finanzierungsmöglichkeiten von Wohnungseinrichtungen im Hinblick auf ihre Passung zu eigenen Interessen und Bedürfnissen sowie zum Einkommen (UK 6),</b> - analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereich (MK 11), - entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und	

mit Dip	Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 12), - planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus (HK 7)	
<b>Inhaltsfeld Haushaltsmanagement</b>	<b>Inhaltlicher Schwerpunkt:</b> - Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalts - Familie und Beruf	
	<b>Unterrichtsvorhaben:</b> „Das bisschen Haushalt...“	
<b>Vorhabenbezogene Konkretisierung</b>		
<b>Thema/ Problem- bzw. Erschließungsfrage(n) zu den Unterrichtssequenzen</b>	<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
<i>Familie: Gemeinsam sind wir stark! - Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt</i>  Praxis: Gemüseauflauf	<b>Die Schülerinnen und Schüler</b> - <b>beschreiben verschiedene Modelle der Arbeits- und Aufgabenverteilung in der Familie und in anderen Lebensgemeinschaften, u.a. auch in Hinblick auf die Geschlechtergerechtigkeit (SK 1, SK 5),</b> - <b>bewerten die Rollenverteilung im Haushalt im Hinblick auf die Kriterien der Vereinbarkeit von Familie und Beruf, der Geschlechtergerechtigkeit, der Praktikabilität sowie der Vorstellung von Lebensstilen (UK 3, UK 4),</b> - identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte, geben diese zutreffend wieder und vergleichen sie miteinander (MK 10) - vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5)	Starke Seiten Hauswirtschaft, Klett, S. 158-9 Plan L, S. 144-45
<i>Planung und Organisation eines Haushalts</i>  Praxis: Wunschessen	- <b>beschreiben Aufgaben im Haushalt bei unterschiedlichen privaten Anlässen (SK 1, SK 3),</b> - <b>bewerten unterschiedliche Möglichkeiten der Verteilung und Organisation von Aufgaben im Haushalt unter dem Aspekt der Gleichberechtigung (UK 2, UK 5),</b> - präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen	Startklar (diff. Ausgabe), S. 64 ff

Friedrich-Spee-Gesamtschule Paderborn

	Gesichtspunkten (MK 15), - be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1) - bedienen und pflegen auch komplexere Arbeitsmittel, Geräte und Maschinen (HK 2) - nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)	

## 7. Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Auf der Grundlage von § 48 SchulG, § 6 APO-SI sowie Kapitel 3 des Kernlehrplans Arbeitslehre für die Gesamtschule hat die Fachkonferenz die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen. Die nachfolgenden Absprachen stellen die Minimalanforderungen an das lerngruppenübergreifende gemeinsame Handeln der Fachgruppenmitglieder dar.

### Verbindliche Absprachen mit der Gesamtfachkonferenz Arbeitslehre:

1. Die Zeugnisnote setzt sich wie folgt zusammen: Schriftliche Arbeiten mit 40%, Sonstige Leistungen mit 60%.
2. Es werden pro Halbjahr zwei schriftliche Arbeiten geschrieben, davon kann jeweils eine in Form einer kriteriengeleiteten praktischen Überprüfung durchgeführt werden.
3. Für die Bewertung schriftlicher Arbeiten gilt folgender Notenspiegel:

(Nach Vorgaben der Zentralen Prüfung am Ende des 10. Jahrgangs in NRW)

erreichte Punktzahl in %	Notenstufe
100 - 87	sehr gut
< 87- 73	gut
<73- 59	befriedigend
<59 - 45	ausreichen
<45 - 18	mangelhaft
<18 - 0	ungenügend

### **Beurteilungsbereich „Schriftliche Arbeiten (Klassenarbeiten)“**

Schriftliche Arbeiten (Klassenarbeiten) dienen der schriftlichen Überprüfung von Kompetenzen. Sie sind so anzulegen, dass die Schülerinnen und

Schüler ihr Wissen sowie ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten nachweisen können. Sie bedürfen angemessener Vorbereitung und verlangen klar verständliche Aufgabenstellungen. In ihrer Gesamtheit sollen die Aufgabenstellungen die Vielfalt der im Unterricht erworbenen Kompetenzen und Arbeitsweisen widerspiegeln. Die Schülerinnen und Schüler müssen mit den Überprüfungsformen, die für schriftliche Arbeiten (Klassenarbeiten) eingesetzt werden, vertraut sein und rechtzeitig sowie hinreichend Gelegenheit zur Anwendung haben.

Zur Schaffung einer angemessenen Transparenz erfolgt die Bewertung der schriftlichen Arbeiten (Klassenarbeiten) kriteriengeleitet.

Mögliche Überprüfungsformen von schriftlichen Arbeiten (Klassenarbeiten) – ggf. auch in Kombination – können sein:

- Darstellungs- und Dokumentationsaufgabe
- Entscheidungs- und Bewertungsaufgabe
- Gestaltungs- und Konstruktionsaufgabe
- Analyse- und Parameteraufgabe
- Optimierungsaufgabe

### ***Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“***

Der Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ erfasst die im Unterrichtsgeschehen durch mündliche, schriftliche und ggf. praktische Beiträge sichtbare Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler. 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.:

- praktische Beiträge zum Unterricht (z. B. Werkstücke, Speisen und Gerichte),
- mündliche Beiträge zum Unterricht (z. B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Beiträge zu Diskussionen und Streitgesprächen, Moderation von Gesprächen, Kurzreferate), schriftliche Beiträge zum Unterricht (z. B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen, Portfolios, Lerntagebücher, Projektskizze),
- kurze schriftliche Übungen und Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven sowie ggf. praktischen Handelns (z. B. Rollenspiel, Befragung und ihre Auswertung, Erkundung, Plakate, Flugblätter, Präsentationen, Verkauf von selbstgemachten Produkten).

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
- Ämterplan-Führung

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, z.B. mit 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 Form in regelmäßigen Abständen während des Halbjahres sowie bei der Rückgabe der benoteten Klassenarbeiten. Zu den Eltern-Schüler-Sprechtagen werden entsprechend Quartalsnoten vergeben.

## **8. Einbindung in den Ganzttag**

Im Rahmen eines umfassenden **Ganztagskonzepts** bringt sich das Fach Arbeitslehre wie folgt ein:

Friedrich-Spee-Gesamtschule Paderborn

Die SuS des Jahrgangs 5 übernehmen bei der Einschulung der „neuen“ fünften Klassen die Bewirtung des Elterncafés.

Beim Tag der offenen Tür zeigen SuS des Jahrgangs 5 in einer der Lehrküchen Auszüge praktischen Unterrichts, indem sie mit den Besucherkindern z.B. backen.

Die SuS des Jahrgangs 7 übernehmen die Bewirtung der Eltern-Schüler-Sprechtage unter Betreuung von Referendar/innen oder HW-Kolleg/innen ohne Klassenleitung.

Die SuS der WP1-Kurse-Jg.9 übernehmen die Vorbereitung und Betreuung des Buffets für die Abschlussfeier des Jahrgang 10.

Die Aufgabenverteilung unter den KollegInnen wird auf der 1. Fako im neuen Schuljahr in Abhängigkeit ihrer Klassenleitung-Funktion besprochen.

SuS ab Jahrgang 6 können sich im Schülercafé am Verkauf des Pausenangebotes beteiligen.

In der Regel ab Jahrgang 7 haben alle SuS einen zweiwöchigen Mensadienst im Schuljahr, bei dem sie verschiedene Aufgaben für einen reibungslosen Ablauf im Mensabetrieb übernehmen.