

**Beispiel für einen schulinternen Lehrplan
Gesamtschule/Sekundarschule – Sekundarstufe I**

Hauswirtschaft

(Fassung vom 30.04.2021)

Hinweis:

Gemäß § 29 Absatz 2 des Schulgesetzes bleibt es der Verantwortung der Schulen überlassen, auf der Grundlage der Kernlehrpläne in Verbindung mit ihrem Schulprogramm schuleigene Unterrichtsvorgaben zu gestalten, welche Verbindlichkeit herstellen, ohne pädagogische Gestaltungsspielräume unzulässig einzuschränken.

Den Fachkonferenzen kommt hier eine wichtige Aufgabe zu: Sie sind verantwortlich für die schulinterne Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung der fachlichen Arbeit und legen Ziele, Arbeitspläne sowie Maßnahmen zur Evaluation und Rechenschaftslegung fest. Sie entscheiden in ihrem Fach außerdem über Grundsätze zur fachdidaktischen und fachmethodischen Arbeit, über Grundsätze zur Leistungsbewertung und über Vorschläge an die Lehrerkonferenz zur Einführung von Lernmitteln (§ 70 SchulG).

Getroffene Verabredungen und Entscheidungen der Fachgruppen werden in schulinternen Lehrplänen dokumentiert und können von Lehrpersonen, Lernenden und Erziehungsberechtigten eingesehen werden. Während Kernlehrpläne die erwarteten Lernergebnisse des Unterrichts festlegen, beschreiben schulinterne Lehrpläne schulspezifisch Wege, auf denen diese Ziele erreicht werden sollen.

Als ein Angebot, Fachkonferenzen im Prozess der gemeinsamen Unterrichtsentwicklung zu unterstützen, steht hier ein Beispiel für einen schulinternen Lehrplan einer fiktiven Gesamtschule für das Fach Hauswirtschaft zur Verfügung. Das Angebot kann gemäß den jeweiligen Bedürfnissen vor Ort frei genutzt, verändert und angepasst werden. Dabei bieten sich insbesondere die beiden folgenden Möglichkeiten des Vorgehens an:

- Fachgruppen können ihre bisherigen schulinternen Lehrpläne mithilfe der im Angebot ausgewiesenen Hinweise bzw. dargelegten Grundprinzipien auf der Grundlage des neuen Kernlehrplans überarbeiten.
- Fachgruppen können das vorliegende Beispiel mit den notwendigen schulspezifischen Modifikationen und ggf. erforderlichen Ausschärfungen vollständig oder in Teilen übernehmen.

Das vorliegende Beispiel für einen schulinternen Lehrplan berücksichtigt in seinen Kapiteln die obligatorischen Beratungsgegenstände der Fachkonferenz. Eine Übersicht über die Abfolge aller Unterrichtsvorhaben des Fachs ist enthalten und für alle Lehrpersonen der Beispielschule einschließlich der vorgenommenen Schwerpunktsetzungen verbindlich.

Auf dieser Grundlage plant und realisiert jede Lehrkraft ihren Unterricht in eigener Zuständigkeit und pädagogischer Verantwortung. Konkretisierte Unterrichtsvorhaben, wie sie exemplarisch im Lehrplannavigator NRW unter „Hinweise und Materialien“ zu finden sind, besitzen demgemäß nur empfehlenden Charakter und sind somit nicht zwingender Bestandteil eines schulinternen Lehrplans. Sie dienen der individuellen Unterstützung der Lehrerinnen und Lehrer.

Inhalt

1	Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit.....	5
2	Entscheidungen zum Unterricht	8
2.1	Unterrichtsvorhaben	9
2.2	Grundsätze der fachdidaktischen und fachmethodischen Arbeit	30
2.3	Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	31
2.4	Lehr- und Lernmittel	35
3	Entscheidungen zu fach- oder unterrichtsübergreifenden Fragen.....	37
4	Qualitätssicherung und Evaluation.....	38

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Hinweis:

Schulinterne Lehrpläne dokumentieren Vereinbarungen, wie die Vorgaben der Kernlehrpläne unter den besonderen Bedingungen einer konkreten Schule umgesetzt werden. Diese Ausgangsbedingungen für den fachlichen Unterricht werden in Kapitel 1 beschrieben. Fachliche Bezüge zu folgenden Aspekten können beispielsweise beschrieben werden:

- Leitbild der Schule,
- Rahmenbedingungen des schulischen Umfelds,
- schulische Standards zum Lehren und Lernen,
- Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnern.

Das vorliegende Beispiel für einen schulinternen Lehrplan wurde für eine fiktive Gesamtschule konzipiert, für welche die folgenden Bedingungen vorliegen:

- vierzügige Gesamtschule,
- 864 Schülerinnen und Schüler,
- 97 Lehrpersonen.

Fachliche Bezüge zum Leitbild der Schule

Bereits im übergreifenden Globalziel des Leitbildes der Muster-Gesamtschule, an dem sich unser Schulprogramm orientiert, wird als wesentliches Ziel der Schul- und Unterrichtsentwicklung beschrieben, die Lernenden als Individuen mit unterschiedlichen Lernausgangslagen, Fähigkeiten, Stärken, Schwächen und Interessen in den Blick zu nehmen: „Hier erfährt jeder Wertschätzung und kann sich seinen Möglichkeiten und Fähigkeiten gemäß entfalten.“

Darüber hinaus sollten folgende Ziele des Leitbildes für das fachliche Lernen von Bedeutung sein:

- Toleranz und die Bereitschaft, die Unterschiedlichkeit als Bereicherung zu erleben, prägen unseren Schulalltag, das Lernen und Arbeiten.
- Die Muster-Gesamtschule öffnet sich auf vielfältige Weise ihrem gesellschaftlichen und kulturellen Umfeld.
- Der Unterricht ist an der individualisierten Vermittlung von Schlüsselkompetenzen ausgerichtet. Dabei werden Leistungen gewürdigt und die Schülerinnen und Schüler durch individuelle Hilfe und Beratung unterstützt.
- Die Unterrichtsentwicklung, die Praxis des Unterrichts und der außerunterrichtlichen Lernangebote orientieren sich an den zentralen Zielsetzungen der Muster-Gesamtschule.
- Der Unterricht wird gemeinsam, auch fächerübergreifend, an der Schule weiterentwickelt. Die Teamstrukturen dazu sind etabliert.

In einem langfristigen Entwicklungsprozess arbeitet die Fachgruppe Hauswirtschaft daran, die Bedingungen für erfolgreiches und individuelles Lernen in Kooperation mit anderen Fächern zu optimieren. Die Ziele der Hinführung zu einer selbstbestimmten Urteilsbildung, zu

reflektierten Konsumententscheidungen und zu einer eigenständigen Lebensführung im privaten Haushalt schaffen die Basis für ein lebenslang reflektiertes und selbstbestimmtes Handeln in individueller und gesellschaftlicher Verantwortung.

Die Ausbildung der dazu erforderlichen Kompetenzen fördern wir im Unterricht des Faches Hauswirtschaft, aber auch in fächerübergreifend durchgeführten Unterrichtsvorhaben: z.B. Hauswirtschaft und Naturwissenschaften: „Trinken im Unterricht – aber bitte nachhaltig“ (Kl. 5); Hauswirtschaft und Gesellschaftslehre: „Nachhaltiger Einkauf – Chancen und Grenzen des Verbraucherhandelns“ (Kl. 7); Hauswirtschaft, Technik und informatische Bildung: „Digitalisierung im Haushalt – Fluch oder Segen?“ (Kl. 10).

Fachliche Bezüge zu den Rahmenbedingungen des schulischen Umfelds

Die Muster-Gesamtschule ist eine vierzügige Schule in Schönstadt und wird von ca. 850 Schülerinnen und Schülern aus dem Ort und den angrenzenden Gemeinden an vier der fünf Schultage ganztägig besucht. Als Schule des Standorttyps 3 stehen wir vor besonderen kulturellen und sprachlichen Herausforderungen, auch im Hinblick auf die heterogenen Lernvoraussetzungen unserer Schülerinnen und Schüler:

- kulturell: Zurzeit besuchen Schülerinnen und Schüler aus 23 Nationen, unterschiedlichen Kulturen und Religionen die Muster-Gesamtschule. Die Herkunft der Mitglieder unserer Schulgemeinschaft spiegelt somit die Vielfalt der Gesellschaft an unserem Standort wider.
- sprachlich: Der Anteil der Kinder, von denen mindestens ein Elternteil nicht in Deutschland geboren wurde, liegt zurzeit bei ca. 43 Prozent. Dies bedeutet auch, dass zuhause nur in etwa der Hälfte aller Familien Deutsch als einzige Sprache gesprochen wird. Ziel des Unterrichts ist es hierbei, die Kompetenzen sowohl der Lernenden, die einsprachig deutsch aufwachsen, als auch der Lernenden, die mehrsprachig aufwachsen, integrativ zum Vorteil aller Kinder zu nutzen.
- heterogene Lernvoraussetzungen: Als Schule mit einem sehr großen Einzugsgebiet, das die umliegenden Gemeinden ohne eigene Gesamtschule bedient, besteht natürlich nicht nur kulturelle und sprachliche Heterogenität, sondern diese gilt auch im Hinblick auf alle anderen Lernausgangslagen. Wie bereits beschrieben, hat sich die Muster-Gesamtschule deshalb verpflichtet, durch gezielte Unterstützung des Lernens die unterschiedlichen Potenziale jeder Schülerin und jedes Schülers optimal zu entwickeln.

Die Fachgruppe Hauswirtschaft arbeitet hinsichtlich der beschriebenen Heterogenität kontinuierlich an Fragen der Unterrichtsentwicklung, die sich einerseits auf die Ausgestaltung des sprachsensiblen Fachunterrichts beziehen, andererseits aber auch das breite Spektrum unterschiedlicher und kulturell vielfältiger Lernausgangslagen der Schülerinnen und Schüler produktiv für die Planung von Unterrichtsvorhaben im Sinne der Multiperspektivität in den Blick nehmen.

Fachliche Bezüge zu schulischen Standards zum Lehren und Lernen

Auf der Grundlage des Leitbilds der Muster-Gesamtschule hat die Fachgruppe Hauswirtschaft das Ziel, Schülerinnen und Schüler darin zu unterstützen, verantwortlich für sich und die Gemeinschaft zu handeln sowie Toleranz gegenüber dem Anderen und dem Anderssein zu entwickeln.

Dem Erziehungsziel der Persönlichkeitsentwicklung werden wir im Fach Hauswirtschaft gerecht, indem wir insbesondere Mündigkeit und soziale Verantwortung in den Fokus unserer unterrichtlichen Arbeit rücken.

Der Erwerb von fachlicher und sozialer Kompetenz, Selbstständigkeit, sozialem Lernen sowie das Fordern und Fördern von Leistungen finden bei uns in einem angstfreien Raum statt, in dem Kreativität ihren Platz und ihren Ausdruck findet.

Schülerinnen und Schüler lernen im Fach Hauswirtschaft in unterschiedlichen Sozialformen, die den individuellen Lernvoraussetzungen Rechnung tragen. So wechseln Unterrichtsformate, in denen einzeln, mit dem Partner oder in Gruppen gelernt wird. Die Schülerinnen und Schüler haben im Rahmen von makromethodisch oder vernetzt angelegten Unterrichtsvorhaben (z.B. Fallstudien, Erhebungen etc.) die Möglichkeit, in unterschiedlichen Lernphasen an einem Gegenstand unter unterschiedlichen Perspektiven zu arbeiten.

Fachliche Zusammenarbeit mit externen Partnern

Die Fachgruppe Hauswirtschaft kooperiert mit dem Ziel einer systematischen und zusätzlichen Förderung der Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler mit der Verbraucherzentrale sowie dem Bioenergiepark. Weiterhin erkunden die Schülerinnen und Schüler regelmäßig die ansässigen Verbrauchermärkte und besuchen landwirtschaftliche Versuchsflächen. Lernende der sechsten Klassen fahren im Rahmen ihrer Klassenfahrt in eine Unterkunft mit Selbstverpflegung, um den Zusammenhalt der Gruppe zu stärken und in Kleingruppen Verantwortung für die gesamte Klasse zu übernehmen. In der neunten Jahrgangsstufe findet ein dreiwöchiges Betriebspraktikum statt, in welchem Schülerinnen und Schüler auch fachbezogene Berufsfelder erkunden können. Die Entwicklung von fachbezogener Handlungskompetenz steht bei allen Projekten im Mittelpunkt.

Funktionsinhaber/innen der Fachgruppe

Fachkonferenzvorsitz:	NN
Stellvertretung:	NN
verantwortlich für Inhalte des Faches auf der Homepage:	NN
verantwortlich für den fachlichen Teil der beruflichen Orientierung:	NN
verantwortlich für den Kontakt zu externen Partnern:	NN

2 Entscheidungen zum Unterricht

Die Umsetzung des Kernlehrplans mit seinen verbindlichen Kompetenzerwartungen im Unterricht erfordert Entscheidungen auf verschiedenen Ebenen:

Die Übersicht über die *Unterrichtsvorhaben* gibt den Lehrkräften eine rasche Orientierung bezüglich der laut Fachkonferenz verbindlichen Unterrichtsvorhaben und der damit verbundenen Schwerpunktsetzungen für jedes Schuljahr.

Die Unterrichtsvorhaben im schulinternen Lehrplan sind die vereinbarte Planungsgrundlage des Unterrichts. Sie bilden den Rahmen zur systematischen Anlage und Weiterentwicklung *sämtlicher* im Kernlehrplan angeführter Kompetenzen, setzen jedoch klare Schwerpunkte. Sie geben Orientierung, welche Kompetenzen in einem Unterrichtsvorhaben besonders gut entwickelt werden können und berücksichtigen dabei die obligatorischen Inhaltsfelder und inhaltlichen Schwerpunkte. Dies entspricht der Verpflichtung jeder Lehrkraft, *alle* Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans bei den Lernenden auszubilden und zu fördern.

In weiteren Absätzen dieses Kapitels werden *Grundsätze der fachdidaktischen und fachmethodischen Arbeit, Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung* sowie Entscheidungen zur Wahl der *Lehr- und Lernmittel* festgehalten, um die Gestaltung von Lernprozessen und die Bewertung von Lernergebnissen im erforderlichen Umfang auf eine verbindliche Basis zu stellen.

2.1 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

siehe Anlage „Unterrichtsvorhaben / Kacheln“

Jahrgangsstufe 5/6

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)

Hinweise:

Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Jahrgangsstufe 5/6

Unterrichtsvorhaben II:

„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 Testverfahren, 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 hinsichtlich 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)

Hinweis: Fächerübergreifendes Vorhaben mit NW / GL möglich.

Zeitbedarf: ca. 8 Std.

Jahrgangsstufe 5/6

Unterrichtsvorhaben III:

„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 Testverfahren, 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)

Hinweise:

Zeitbedarf: ca. 12 Std.

Unterrichtsvorhaben IV:

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

Konsumententscheidungen treffen und dabei Aspekte der Lebensmittelkennzeichnung und Lebensmittelqualität berücksichtigen

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 kriteriengeleitet 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)

Hinweise:

Zeitbedarf: ca. 12 Std.

Jahrgangsstufe 5/6

Unterrichtsvorhaben V:

„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)

Hinweise: Fächerübergreifendes Vorhaben mit NW möglich.

Zeitbedarf: ca. 8 Std.

Jahrgangsstufe 5/6

Unterrichtsvorhaben VI:

„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)

Hinweise: Die Umsetzung ist auch als saisonales Unterrichtsvorhaben, Basar oder Klassenfest möglich.

Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Summe: ca. 60 Std.

Jahrgangsstufe 7-10

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)

Hinweise: Fächerübergreifendes Vorhaben mit TC / IFB möglich.

Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

„So wirst du Einkaufsprofil!“

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 kriteriengeleitet 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)
- nährstofferhaltender 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)

Hinweise: Fächerübergreifendes Vorhaben mit GL möglich.

Zeitbedarf: ca. 12 Std.

Unterrichtsvorhaben 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 Einzelmaterialien 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)

Hinweise:

Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Jahrgangsstufe 7-10

Unterrichtsvorhaben 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)

Hinweise:

Zeitbedarf: ca. 8 Std.

Jahrgangsstufe 7-10

Unterrichtsvorhaben 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)

Hinweise:

Zeitbedarf: ca. 10 Std

Jahrgangsstufe 7-10

Unterrichtsvorhaben VI:

„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)
- 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)
- Lebensmittelsicherheit (IF 3)
- Produktvergleich (IF 3)
- Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen (IF 5)

Hinweise:**Zeitbedarf:** ca. 10 Std.

Gesamt: ca. 60 Std.

2.2 Grundsätze der fachdidaktischen und fachmethodischen Arbeit

In Absprache mit der Lehrerkonferenz und unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Fachkonferenz Hauswirtschaft die folgenden fachdidaktischen und fachmethodischen Grundsätze beschlossen:

Der Unterricht im Fach Hauswirtschaft folgt den im Schulprogramm der Muster-Gesamtschule beschlossenen Grundsätzen (vgl. Kap. 1). Zur Umsetzung der Ziele politischer, ökonomischer und gesellschaftlicher Bildung im Sinne der Entwicklung der Schülerinnen und Schüler hin zu mündigen und sozial verantwortlich handelnden Persönlichkeiten basiert der Unterricht sowohl auf induktiven als auch deduktiven Konzepten, welche die Schülerinnen und Schüler in handlungs- und produktionsorientierten Unterrichtsarrangements dazu befähigen, Problemstellungen aktiv zu bearbeiten. Gemäß den fachdidaktischen Prinzipien der Aktualität und Mehrperspektivität, der Problemorientierung, sowie der Handlungsorientierung und Subjektorientierung sind die in Kapitel 2.1 dargestellten Unterrichtsvorhaben als inhaltlicher und kompetenzorientierter Rahmen des Unterrichts zu verstehen, der an aktuelle wirtschaftliche, politische und gesellschaftliche Entwicklungen exemplarisch angepasst wird und der Veränderung unterliegt. Die Unterrichtsgestaltung ist grundsätzlich kompetenzorientiert angelegt und basiert in der Regel auf der Vernetzung von Inhaltsfeldern. Dabei sind die Lernprozesse sowohl an den Prinzipien Wissenschafts- als auch der Schülerinnen- und Schülerorientierung ausgerichtet.

Im Unterricht kommen fachbezogen sozialwissenschaftliche und naturwissenschaftliche Methoden zum Einsatz, z.B. Simulationen, Versuche, Fall- und Datenanalysen, Erhebungen sowie Entwicklung von Handlungsszenarien. Die Medienausstattung der Muster-Gesamtschule nutzen wir, um auf der Grundlage unseres Medienkonzeptes die Schülerinnen und Schüler in der Nutzung digitaler und analoger Medien gemäß des Medienkompetenzrahmens NRW (MKR) zu fördern. Eine weitere, im Kernlehrplan verankerte Querschnittsaufgabe ist die Umsetzung der Rahmenvorgabe Verbraucherbildung (RV VB), welche integraler Bestandteil, der unter Kapitel 2.1 vorgestellten Unterrichtsvorhaben ist. Ebenso werden Aspekte der beruflichen Orientierung als Querschnittsaufgabe bereits in den unteren Jahrgängen aufgegriffen und später zunehmend akzentuiert. Darüber hinaus finden sich zahllose Aspekte der Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung NRW (BNE) in den Unterrichtsvorhaben.

2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Hinweis:

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

Grundlagen der Vereinbarungen sind § 48 SchulG, § 6 APO-S I sowie die Angaben in Kapitel 3 *Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung* des Kernlehrplans.

Die Fachgruppe Hauswirtschaft hat im Einklang mit dem entsprechenden schulbezogenen Konzept die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen:

I. Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen“

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 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. Folglich sind Unterricht und Lernerfolgsüberprüfungen im Fach Hauswirtschaft darauf ausgerichtet, Schülerinnen und Schülern Gelegenheit zu geben, grundlegende Kompetenzen wiederholt und in wechselnden Kontexten anzuwenden. Lernerfolgsüberprüfungen im Fach Hauswirtschaft sind so angelegt, dass die Kriterien für die Notengebung transparent sind und die jeweilige Überprüfungsform den Lernenden auch Erkenntnisse über ihre individuelle Kompetenzentwicklung ermöglicht.

Gemeinsam ist den zu erbringenden Leistungen, dass sie in der Regel einen längeren, zusammenhängenden Beitrag einer einzelnen Schülerin oder eines einzelnen Schülers oder einer Schülergruppe darstellen, der je nach unterrichtlicher Funktion, nach Unterrichtsverlauf, Fragestellung oder Materialvorgabe einen unterschiedlichen Schwierigkeitsgrad haben kann. Zum Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im 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.

Alle Kompetenzbereiche (Sachkompetenz, Methodenkompetenz, Urteilskompetenz, Handlungskompetenz) werden bei der Leistungsbewertung angemessen berücksichtigt. Aufgabenstellungen schriftlicher und mündlicher Art sind in diesem Zusammenhang kompetenzorientiert. Durch eine geeignete Vorbereitung wird im Unterricht der Sek. I sichergestellt, dass eine Anschlussfähigkeit für die Überprüfungsformen der gymnasialen Oberstufe gegeben ist. Schriftliche, mündliche und praktische Leistungen werden in einem kontinuierlichen Prozess während des Schuljahres festgestellt, dabei wird zwischen Lern- und Leistungssituationen im Unterricht unterschieden. Für die Bewertungen der unterschiedlichen Lernleistungen ist die Unterscheidung in eine Verstehensleistung und eine vor allem sprachlich repräsentierte Darstellungsleistung auf der Grundlage des sprachsensiblen Fachunterrichts hilfreich und notwendig.

II. Bewertungskriterien

Die Bewertungskriterien für eine Leistung müssen auch für Schülerinnen und Schüler transparent, klar und nachvollziehbar sein. Die folgenden allgemeinen Kriterien hinsichtlich der Qualität und Kontinuität mündlicher, schriftlicher und praktischer Beiträge gelten abschließend:

- sachliche Richtigkeit
- angemessene Verwendung der Fachsprache
- Darstellungskompetenz
- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Selbstständigkeit im Arbeitsprozess
- Kommunikationsfähigkeit
- Kooperationsfähigkeit
- Differenziertheit der Reflexion

Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung

Grundlage für die Überprüfung der Sachkompetenz:

- mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Unterrichtsgespräch, Kurzvorträge und Referate),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen, Portfolios, Lerntagebücher, Blog-Texte) sowie kurze schriftliche Übungen,
- praktische Beiträge zum Unterricht sowie ihr jeweiliger Entstehungsprozess (z.B. Produkte der Nahrungszubereitung, Versuchsaufbauten, Erklärvideos und andere digitale sowie analoge Unterrichtsergebnisse).
- Überprüfungsform: Darstellungs- und Analyseaufgaben (vgl. KLP S. 30f.)

Grundlage für die Überprüfung der Methodenkompetenz:

- Ausführung allgemeiner, hauswirtschaftlicher und naturwissenschaftlicher Methoden (z.B. Warentest, Erstellen eines Arbeitsplanes, Auswahl und Anwendung von Fertigungsverfahren, Aufbau und Durchführung eines (hauswirtschaftlichen bzw. naturwissenschaftlichen) Experiments, Textanalyse, Statistikanalyse, Planspiel, Pro-Kontra-Diskussion)
- qualitative und quantitative Erhebungen
- Anwendung der Fachsprache
- Überprüfungsform: Gestaltungsaufgaben, Fertigungsaufgaben, hauswirtschaftliches bzw. naturwissenschaftliches Experiment (vgl. KLP S. 30f.)

Grundlage für die Überprüfung der Urteilskompetenz:

- Stellungnahme zu und Gegenüberstellung von sozialen, ökologischen und ökonomischen Positionen und Interessenlagen
- kriterienorientiertes Abwägen von Pro und Kontra zu einem strittigen Sachverhalt im Diskurs mit anderen
- Feststellen von Informationslücken bei der Erkenntnisgewinnung
- Begründung des eingeschlagenen Lösungsweges
- Überprüfungsform: Erörterungsaufgaben (vgl. KLP S. 30f.)

Grundlage für die Überprüfung der Handlungskompetenz:

- produktives Gestalten (z.B. Anfertigung eines Informationsblattes, Fotodokumentation, Video)
- simulatives Handeln (z.B. Rollensimulation, Pro-Kontra-Debatte, Zukunftswerkstatt)
- reales Handeln (z.B. Erkundung, Praktikum, Interview, Befragung)
- Überprüfungsform: Gestaltungs- und Handlungsaufgaben, Fertigungsaufgaben, hauswirtschaftliche und naturwissenschaftliche Experimente (vgl. KLP S. 30f.)

III. Grundsätze der Leistungsrückmeldung und Beratung

Zum Schuljahresbeginn werden den Schülerinnen und Schülern die Grundsätze der Leistungsmessung und -bewertung dargestellt. Die Leistungsrückmeldung erfolgt in mündlicher und schriftlicher Form.

- Intervalle
Quartalsfeedback und ergänzend nach der Erstellung von Lernprodukten
- Formen
individuelle Beratung, (Selbst-)Evaluationsbögen, Eltern-Lernenden-Beratungstag

Wichtig für den individuellen Lernfortschritt:

- Bereits erreichte Kompetenzen werden hervorgehoben und transparent gemacht.

- Die Lernenden werden – ihrem individuellen Lernstand entsprechend – zum Weiterlernen ermutigt.
- Dazu gehören auch Hinweise zu erfolgversprechenden, individuellen Lernstrategien und entsprechende Rückmeldungen an die Eltern, z.B. per Schul-Planer und am Eltern-Lernenden-Beratungstag.

2.4 Lehr- und Lernmittel

Die Fachkonferenz erstellt eine Übersicht über die verbindlich eingeführten Lehr- und Lernmittel, ggf. mit Zuordnung zu Jahrgangsstufen (ggf. mit Hinweisen zum Elterneigenanteil).

Die Übersicht kann durch eine Auswahl fakultativer Lehr- und Lernmittel (z.B. Fachzeitschriften, Sammlungen von Arbeitsblättern, Angebote im Internet) als Anregung zum Einsatz im Unterricht ergänzt werden.

Die zugrunde gelegten Lehrwerke sind in diesem Beispiel aus wettbewerbsrechtlichen Gründen nicht genannt. Eine Liste der zulässigen Lehrmittel für das Fach kann auf den Seiten des Schulministeriums eingesehen werden:

<https://www.schulministerium.nrw/themen/schulsystem/medien/zulassung-von-lernmitteln-nrw>

Unterstützende Materialien für Lehrkräfte sind z.B. bei den konkretisierten Unterrichtsvorhaben angegeben. Diese findet man unter:

<https://www.schulentwicklung.nrw.de/lehrplaene/lehrplannavigator-s-i/gesamtschule/hauswirtschaftbrneu-ab-2020-2021/hinweise-und-materialien/index.html>

Mögliche Lehr- und Lernmittel:

- zugelassene Lehrwerke
- Web-Anwendungen, Applikationen auf der Grundlage des schulinternen Medienkonzeptes
- fachdidaktische Zeitschriften
- aktuelle Veröffentlichungen und Dokumentationen

Die Fachkonferenz hat sich zu Beginn des Schuljahres darüber hinaus auf die nachstehenden Hinweise geeinigt, die bei der Umsetzung des schulinternen Lehrplans ergänzend zur Umsetzung der Ziele des Medienkompetenzrahmens NRW eingesetzt werden können. Bei den Materialien handelt es sich nicht um fachspezifische Hinweise, sondern es werden zur Orientierung allgemeine Informationen zu grundlegenden Kompetenzerwartungen des Medienkompetenzrahmens NRW gegeben, die parallel oder vorbereitend zu den unterrichtsspezifischen Vorhaben eingebunden werden können:

- **Digitale Werkzeuge / digitales Arbeiten**

Umgang mit Quellenanalysen:
<https://medienkompetenzrahmen.nrw/unterrichtsmaterialien/detail/informationen-aus-dem-netz-einstieg-in-die-quellenanalyse/> (Datum des letzten Zugriffs: 31.01.2020)

Erstellung von Erklärvideos:
<https://medienkompetenzrahmen.nrw/unterrichtsmaterialien/detail/erklavideos-im-unterricht/> (Datum des letzten Zugriffs: 31.01.2020)

Erstellung von Tonaufnahmen:
<https://medienkompetenzrahmen.nrw/unterrichtsmaterialien/detail/das-mini-tonstudio-aufnehmen-schneiden-und-mischen-mit-audacity/> (Datum des letzten Zugriffs: 31.01.2020)

Kooperatives Schreiben: <https://zumpad.zum.de/> (Datum des letzten Zugriffs: 31.01.2020)

- **Rechtliche Grundlagen**

Urheberrecht – Rechtliche Grundlagen und Open Content:
<https://medienkompetenzrahmen.nrw/unterrichtsmaterialien/detail/urheberrecht-rechtliche-grundlagen-und-open-content/> (Datum des letzten Zugriffs: 31.01.2020)

Creative Commons Lizenzen:
<https://medienkompetenzrahmen.nrw/unterrichtsmaterialien/detail/creative-commons-lizenzen-was-ist-cc/> (Datum des letzten Zugriffs: 31.01.2020)

Allgemeine Informationen Daten- und Informationssicherheit:
<https://www.medienberatung.schulministerium.nrw.de/Medienberatung/Datenschutz-und-Datensicherheit/> (Datum des letzten Zugriffs: 31.01.2020)

3 Entscheidungen zu fach- oder unterrichtsübergreifenden Fragen

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.

Zusammenarbeit mit anderen Fächern:

Klasse 5: Hauswirtschaft und Naturwissenschaften: „Trinken im Unterricht – Aber bitte nachhaltig“

Klasse 7: Hauswirtschaft und Gesellschaftslehre: „Nachhaltiger Einkauf – Chancen und Grenzen des Verbraucherhandelns“

Klasse 10: Hauswirtschaft, Technik und Informatik (Neigungsfach): „Digitalisierung im Haushalt (Smart Home) – Fluch oder Segen?“

Übergreifende Kompetenzentwicklung:

Das Fach Hauswirtschaft leistet einen grundlegenden Beitrag zur Entwicklung der Demokratie- und Partizipationsfähigkeit und unterstützt so die Einführung des Klassenratskonzeptes in den Sozialen Lernzeiten der Erprobungsstufe.

Außerschulische Lernorte:

- Bioenergiepark
- Landwirtschaftliche Versuchsfläche
- regionale Unternehmen
- Verbraucherzentrale

Schulische Wettbewerbe:

Die nachfolgend aufgeführten Wettbewerbe werden im Fach Hauswirtschaft vorgestellt und bedarfsweise projektbezogen unterstützt.

- Jugend testet
- Jugend forscht
- Fairtrade Wettbewerbe z.B.: „Fairknüpft“ oder „Fair Friends“
- Verbraucherschule (Auszeichnung der Stiftung Verbraucherschutz)
- Starke Schule
- „Echt kuh-!“ (Bundesweiter Schulwettbewerb zur nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung des BMEL)
- bio-logisch! / Chem-pions

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 fachdidaktischen Fortbildungen und Implementationen 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 den Dienstbesprechungen der Fachgruppe zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des vorangehenden Schuljahres 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.

Handlungsfelder		Handlungsbedarf	verantwortlich	zu erledigen bis
<i>Ressourcen</i>				
räumlich	Unterrichtsräume			
	Raum für Fachteamarbeit			
	...			
materiell/ sachlich	Lehrwerke			
	Fachzeitschriften			
	Medien			
	...			
<i>Kooperation bei Unterrichtsvorhaben</i>				

<i>Leistungsbewertung/ Leistungsdiagnose</i>			
<i>Fortbildung</i>			
<i>fachspezifischer Bedarf</i>			
<i>fachübergreifender Bedarf</i>			