

Schulinterner Lehrplan im Fach Arbeitslehre

(Stand: Januar 2026)

1	Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit	2
2	Entscheidungen zum Unterricht	5
2.1	Unterrichtsvorhaben	5
2.1.1	<i>Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben: AL-Hauswirtschaft</i>	6
2.3	Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit	12
2.4	Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung	13
2.5	Lehr- und Lernmittel	20
3	Entscheidungen zu fach- und unterrichtsübergreifenden Fragen	20
4	Qualitätssicherung und Evaluation	21

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Die vierzügige inklusive Sekundarschule im Rheinisch-bergischen Kreis liegt in Leichlingen in einem ländlichen Einzugsgebiet in der Nähe von Köln. Derzeit besuchen mehr als 500 Schüler*innen die Sekundarschule Leichlingen. Viele Kinder kommen aus den umliegenden Ortschaften mit Bussen zur Schule. Die Klassengröße beträgt in Klassen ohne Förderbedarf 28 bis 30 Schüler*innen. In den beiden Klassen je Jahrgang mit Schüler*innen mit Förderbedarf sind 24 – 28 Schüler*innen. Seit dem Schuljahr 2019/2020 sind in allen Klassen Schüler*innen mit Förderbedarf. Der Jahrgang 5 ist 3-zügig und die Jahrgänge 6-10 sind 4-zügig.

Der Lernbereich Arbeitslehre

Der Lernbereich Arbeitslehre wird bestimmt durch drei Perspektiven (Technik, Hauswirtschaft und Wirtschaft), ab dem Schuljahr 2021/22 nur noch durch zwei Perspektiven (Technik und Hauswirtschaft) unter denen sich die Schüler*innen mit den verschiedenen Formen von Arbeit, Arbeitsprozessen und Arbeitssystemen, der Arbeitsorganisation und Arbeitsteilung in Haushalt, Familie und Betrieb auseinandersetzen.

Die Perspektive des Faches Hauswirtschaft trägt dazu bei, dass Schüler*innen vielfältige Aufgaben der Arbeit in Haushalt und Beruf möglichst selbstständig planen, organisieren und ausführen sowie einen reflektierten Lebensstil entwickeln können. Durch kooperatives Arbeiten im Unterricht wird darüber hinaus partnerschaftliches Handeln gefördert. Vertiefte und ergänzende hauswirtschaftliche Grundbildung im Rahmen der Sekundarschule beinhaltet, dass die Schüler*innen aktuelle gesellschaftliche Bedingungen und Problemfelder in den Bereichen Verbraucherbildung, Konsum, Gesundheit, Umwelt und Haushaltsführung verstehen und kompetent beurteilen sowie mit Ressourcen verantwortungsvoll umgehen.

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

Für die Durchführung des Unterrichts **mit praktischen Schwerpunkten** steht eine Schulküche zur Verfügung, in der rund 16 Schüler*innen unterrichtet werden. Außerdem besteht die Möglichkeit zwei Computerräume zu nutzen.

Fachliche Bezüge zu schulischen Standards zum Lehren und Lernen

Auf der Grundlage des Leitbilds der Sekundarschule Leichlingen hat die Fachgruppe Hauswirtschaft das Ziel Schüler*innen 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, Selbständigkeit, sozialem Lernen sowie das Fordern und Fördern von Leistungen findet bei uns in einem angstfreien Raum statt, in dem Kreativität ihren Platz und ihren Ausdruck findet.

Schüler*innen lernen im Fach Hauswirtschaft die unterschiedlichen Sozialformen, die den individuellen Lernvoraussetzungen Rechnung tragen. So wechseln Unterrichtsformate, in denen einzeln, mit dem Partner oder mit der Gruppe gelernt wird. Die Schüler*innen 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.

Medienkompetenzrahmen NRW:

Außerdem haben wir in verschiedenen Unterrichtsvorhaben den Medienkompetenzrahmen NRW in unseren schulinternen Lehrplan integriert.

Funktionsinhaber*innen der Fachgruppe:

Fachkonferenzvorsitz: Hannah Winkel

Stellvertretung: Elif Haicham

Verantwortlich für Inhalte des Faches auf der Homepage:

Verantwortlich für den fachlichen Teil der beruflichen Orientierung: Fachschaft Hauswirtschaft

2 Entscheidungen zum Unterricht

2.1 Unterrichtsvorhaben

Im „Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben“ (Kapitel 2.1) wird die für alle Lehrerinnen und Lehrer gemäß Fachkonferenzbeschluss verbindliche Verteilung der Unterrichtsvorhaben dargestellt. Das Übersichtsraster dient dazu, den Kolleginnen und Kollegen einen schnellen Überblick über die Zuordnung der Unterrichtsvorhaben zu den einzelnen Jahrgangsstufen sowie den im Kernlehrplan genannten Kompetenzen, Inhaltsfeldern und inhaltlichen Schwerpunkten zu verschaffen. Um Klarheit für die Lehrkräfte herzustellen und die Übersichtlichkeit zu gewährleisten, werden in der Kategorie „Kompetenzen“ an dieser Stelle nur die übergeordneten Kompetenzerwartungen ausgewiesen, während die konkretisierten Kompetenzerwartungen erst auf der Ebene konkreter Unterrichtsvorhaben Berücksichtigung finden. Der ausgewiesene Zeitbedarf versteht sich als grobe Orientierungsgröße, die nach Bedarf über- oder unterschritten werden kann, um Spielraum für Vertiefungen, besondere Schülerinteressen, aktuelle Themen bzw. die Erfordernisse anderer besonderer Ereignisse (z.B. Unterrichtsfahrten, Klassenfahrten o.ä.) zu erhalten.

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 Schüler*innen, aktuelle Themen bzw. Erfordernisse anderer besonderer Ereignisse (z.B. Praktika, Klassenfahrten etc.) 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.

2.1.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben: AL-Hauswirtschaft

Jahrgangsstufe 5 (1/2 Schuljahr)	
<p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: <i>Fit in den Tag - das Pyramiden-Frühstück</i> Untersuchung von Ernährungsgewohnheiten am Beispiel Frühstück</p> <p>Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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). 	<p>Inhaltsfelder:</p> <p>IF 1 Haushaltsmanagement IF 2 Lebensstil und Ernährung IF 4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt IF 5 Wohnen und Leben</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 am Arbeitsplatz (IF 5) <p>Hinweise:</p> <p>Zeitbedarf: ca. 10 Std.</p>

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: *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 (MK 4),
- 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:

Zeitbedarf: ca. 8 Std.

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: *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),

- 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 zu Qualitätsbestimmung (IF 3)
- Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3)
- Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4)
- Ressourcenschonendes Handeln (IF 4)
- Lebensmittelverbrauch und -abfälle (IF 4)

Hinweise:

Zeitbedarf: ca. 12 Stunden

Jahrgangsstufe 6 (1/2 Schuljahr)

Unterrichtsvorhaben IV:

Thema: *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 Begriffe 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 Fragenstellungen 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),
- 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 zu Qualitätsbestimmung (IF 3)
- Verfahren zur Lebensmittelprüfung (IF 3)
- Müllvermeidung, -trennung und -verwertung (IF 4)

Hinweise:

Zeitbedarf: ca. 12 Stunden

Unterrichtsvorhaben V:

Thema: 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 -wertung (IF 4)

Hinweise:

Zeitbedarf: ca. 8 Stunden

Unterrichtsvorhaben VI:

Thema: *Einen Snack für Gäste vorbereiten*

Planung und Realisierung eines Fachbezogenen Vorhabens

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- Beschreiben Elemente und Funktionen wenden 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 Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

- 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 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:

- 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 oder Klassenfest möglich

Zeitbedarf: ca. 10 Stunden

2.3 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

Der Unterricht im Unterrichtsfach Arbeitslehre knüpft an die Alltagserfahrungen der Schülerinnen und Schülern an. Dazu werden Schülervorstellungen im Unterricht erfasst und weiterentwickelt. Die Sitzordnung ist so gestaltet, dass ein problemloses und sicheres Arbeiten in der Küche möglich ist und die Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden. Im Klassenraum ist die Sitzordnung so zu gestalten, dass ein Wechsel von Einzel- oder Partnerarbeit zu Gruppenarbeit und umgekehrt möglich ist. Für jede Klassenstufe steht ein Differenzierungsraum zur Verfügung, der einen Einsatz vielfältiger Unterrichtsmethoden unterstützt.

Projektorientiertes Arbeiten

In Hauswirtschaft wird sehr stark projektorientiert gearbeitet. Hierbei steht insbesondere die praktische Arbeit im Vordergrund.

. Besonders im Hauswirtschaftsunterricht werden durch die Arbeit in Gruppen kommunikative und soziale Kompetenzen ausgebildet.

Es wird insbesondere darauf geachtet, dass alle Schüler*innen die gleichen Kernprojekte durchführen, um sicherstellen zu können, dass alle die gleichen Kompetenzen erwerben.

Zusätzlich sind jedoch differenzierte Projekte in jedem Kurs möglich.

Differenzierung

Eine Leistungsdifferenzierung erfolgt durch:

- gestufte Lernhilfen
- offene Lernformen (Lernaufgaben, offene Aufgabenstellungen, Arbeitspläne, ...)
- projektorientiertes Arbeiten
- Lernen an Stationen mit unterschiedlichem Anforderungsniveau
- Lernaufgaben und Übungsmaterial auf unterschiedlichen Leistungsniveaus
- Zeitweise Bildung von leistungshomogenen Gruppen zur Bearbeitung von Aufgaben auf unterschiedlichen Niveaus, wenn dies pädagogisch und didaktisch angezeigt ist.
- kooperative Lernformen

2.4 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Der Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ erfasst die im Unterrichtsgeschehen durch mündliche, schriftliche und praktische Beiträge erkennbare Kompetenzentwicklung der Schüler*innen. 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, Schüler*innen Gelegenheit zu geben, grundlegende Kompetenzen wiederholt und in wechselnden Kontexten anzuwenden. Lernerfolgsüberprüfungen sind im Fach Hauswirtschaft so angelegt, dass die Kriterien für die Notengebung transparent sind und die jeweilige Überprüfungsform den Lernenden auch Erkenntnisse über ihre individuelle Kompetenzentwicklung ermöglicht.

Zum Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ zählen u.a.:

- mündliche Beiträge zum Unterricht
- praktisches Arbeiten in der Schulküche
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (Hefte, Mappen, Portfolios, ...)
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven und kooperativen Handelns (Präsentation, Recherche, ...)

Die sonstige Mitarbeit umfasst die mündliche und schriftliche Mitarbeit sowie die praktische Fertigkeiten. Hierbei sollte der individuelle Lernzuwachs berücksichtigt werden.

In der Einstiegsphase eines Unterrichtsvorhabens werden die Schüler*innen über die angestrebten Ziele und die Form der Leistungsbewertung informiert. Im Verlauf jedes Unterrichtsvorhabens erhalten die Schüler*innen mindestens einmal Rückmeldung zu ihrem erreichten Lernstand. Auch hier darf sich die Rückmeldung nicht nur auf reines Fachwissen beschränken.

Kriterien für die Beobachtung der Schüler*innen

Die Schülerin bzw. der Schüler

- arbeitet zielgerichtet, lässt sich nicht ablenken und stört andere nicht,
- bringt seine individuellen Kompetenzen und Fertigkeiten in den Arbeitsprozess ein,
- übt seine Funktion innerhalb der Gruppe verantwortungsvoll aus,
- geht in Gesprächen auf die Aussagen seiner Mitschüler ein und bezieht dies in die eigene Argumentation mit ein,
- stellt eigene Meinungen sachgerecht dar und vertritt sie begründet,
- reflektiert den eigenen Arbeitsprozess und setzt die gewonnenen Erkenntnisse um,
- hält vereinbarte Regeln ein,

- zeigt ein angemessenes Maß an Eigeninitiative und Selbstständigkeit beim Aufbau, der Durchführung und der Auswertung von praktischen Aufgaben,
- geht mit Arbeitsmaterial sachgerecht bzw. sorgfältig um
- hinterlässt den Arbeitsplatz sauber,
- bewältigt die Aufgaben in der zur Verfügung stehenden Zeit.

Die individuellen Leistungen sind auch bei Gruppenarbeiten den einzelnen Schüler*innen zuzuordnen.

Kriterien für die Bewertung der Arbeitsprodukte

- Ausführlichkeit und Sorgfalt
- Nachvollziehbarkeit
- angemessene Verwendung der Fachsprache
- äußere Form der Darstellung bzw. Ausführung
- Qualität des Produktes

Leistungsbewertung der sonstigen Mitarbeit im Fach Arbeitslehre

Note	Freies Sprechen im Unterricht <i>Die Schülerin/ der Schüler...</i>	Gruppenarbeiten <i>Die Schülerin/ der Schüler...</i>	Aktives Zuhören <i>Die Schülerin/ der Schüler...</i>	Hauswirtschaftliches Arbeiten <i>Die Schülerin/ der Schüler...</i>
sehr gut	<p>... wirkt maßgeblich an der Lösung schwieriger Sachverhalte mit.</p> <p>... bringt immer wieder eigenständige gedankliche Leistungen zu komplexen Sachverhalten ein.</p> <p>... überträgt früher Gelerntes auf neue Sachverhalte und gelangt so zu neuen Fragestellungen und vertiefenden Einsichten.</p>	<p>... wirkt maßgeblich an der Planung und Durchführung mit.</p> <p>... bringt besondere Kenntnisse und zielführende Ideen ein.</p> <p>... stellt den Verlauf und die Ergebnisse der Arbeit umfassend, strukturiert und überzeugend dar.</p>	<p>... hört über einen sehr langen Zeitraum konzentriert und aufmerksam zu und reagiert sach- und situationsbezogen auf andere.</p> <p>... stellt komplexe mit eigenem Weltwissen angereicherte Verständnisfragen und setzt sich kritisch mit den Äußerungen auseinander.</p> <p>... gibt ein komplexes, sachbezogenes, konstruktives Feedback.</p>	<p>... arbeitet beim Kochen von Rezepten sehr sicher, sehr sorgfältig, sehr konzentriert und sehr selbständig auf ein Ziel hin.</p> <p>...beachtet im besonderen Maße die Anweisungen der Lehrkraft sowie die Sicherheitsrichtlinien und räumt den Arbeitsplatz vorbildlich wieder auf.</p> <p>...dokumentiert Rezepte äußerst ordentlich und sehr sorgfältig.</p>

<p>gut</p>	<p>... gestaltet das Unterrichtsgespräch durch eigene Ideen auch bei anspruchsvollen Problemstellungen mit.</p> <p>... versteht schwierige Sachverhalte und kann sie richtig erklären.</p> <p>... stellt Zusammenhänge zu früher Gelerntem her.</p>	<p>... wirkt aktiv an der Planung und Durchführung mit.</p> <p>... gestaltet die Arbeit auf Grund seiner Kenntnisse mit.</p> <p>... stellt den Verlauf und die Ergebnisse der Arbeit vollständig, richtig und verständlich dar.</p>	<p>... hört aufmerksam auch über einen längeren Zeitraum zu und reagiert sach- und situationsbezogen.</p> <p>... stellt Verständnisfragen und setzt sich kritisch mit den Äußerungen auseinander.</p> <p>... gibt ein sachbezogenes und konstruktives Feedback.</p>	<p>... arbeitet beim Kochen von Rezepten sicher, sorgfältig, konzentriert und selbständig auf ein Ziel hin.</p> <p>... beachtet die Anweisungen der Lehrkraft sowie die Sicherheitsrichtlinien und räumt den Arbeitsplatz wieder sorgfältig auf.</p> <p>... dokumentiert Rezepte ordentlich und sorgfältig.</p>
<p>befriedigend</p>	<p>... beteiligt sich regelmäßig gehaltvoll.</p> <p>... bringt zu grundlegenden Fragestellungen und Lösungsansätze ein.</p>	<p>... beteiligt sich an der Planung und Durchführung.</p> <p>... bringt Kenntnisse ein, die die Arbeit voranbringen.</p>	<p>... folgt Gesprächen und mündlichen Beiträgen und reagiert überwiegend sach- und situationsbezogen.</p>	<p>... arbeitet beim Kochen von Rezepten überwiegend sicher, überwiegend sorgfältig, überwiegend konzentriert und mit wenig Hilfe auf ein Ziel hin.</p>

	<p>... ordnet den Stoff in die Unterrichtsreihe ein.</p>	<p>... stellt den Verlauf und die Ergebnisse der Arbeit in den wesentlichen Punkten richtig und nachvollziehbar dar.</p>	<p>... stellt Verständnisfragen.</p> <p>... gibt ein sachbezogenes Feedback.</p>	<p>...beachtet überwiegend die Anweisungen der Lehrkraft sowie die Sicherheitsrichtlinien und räumt den Arbeitsplatz wieder auf.</p> <p>...dokumentiert Rezepte überwiegend ordentlich und überwiegend sorgfältig.</p>
<p>ausreichend</p>	<p>... beteiligt sich selten am Unterricht und die Beiträge beinhalten überwiegend Antworten auf einfache und reproduktive Fragen.</p> <p>... kann (auf Anfrage) i.d.R. grundlegende Inhalte der letzten Stunde(n) wiedergeben.</p>	<p>... beteiligt sich an den Arbeiten.</p> <p>... bringt z.T. Kenntnisse ein.</p> <p>... kann den Verlauf und die Ergebnisse in Grundzügen richtig darstellen.</p>	<p>... folgt Gesprächen und mündlichen Beiträgen häufig unaufmerksam.</p> <p>... stellt nur selten Verständnisfragen.</p> <p>... gibt ein weitgehend oberflächliches Feedback.</p>	<p>... arbeitet beim Kochen von Rezepten teilweise sicher, teilweise sorgfältig, teilweise konzentriert und mit Hilfe auf ein Ziel hin.</p> <p>...beachtet teilweise die Anweisungen der Lehrkraft sowie die Sicherheitsrichtlinien und räumt meist den Arbeitsplatz wieder auf.</p>

				...dokumentiert Rezepte teilweise ordentlich und teilweise sorgfältig.
mangelhaft	<p>... beteiligt sich äußerst selten am Unterricht und ist oft über lange Zeit hinweg unaufmerksam.</p> <p>... beschäftigt sich oft mit anderen Dingen.</p> <p>... kann auf Anfrage grundlegende Inhalte nur in Ansätzen, überwiegend nicht oder falsch wiedergeben.</p>	<p>... beteiligt sich nur wenig an den Arbeiten.</p> <p>... bringt keine Kenntnisse ein.</p> <p>... kann den Verlauf und die Ergebnisse der Arbeit nur unzureichend erklären.</p>	<p>... folgt den Gesprächen und mündlichen Beiträgen unaufmerksam.</p> <p>... stellt weitestgehend keine Nachfragen zum Verständnis.</p> <p>... gibt ein nicht aussagekräftiges Feedback.</p>	<p>... arbeitet beim Kochen von Rezepten meist unsicher, meist ohne Sorgfalt, meist unkonzentriert und mit viel Hilfe auf ein Ziel hin.</p> <p>...beachtet selten die Anweisungen der Lehrkraft sowie die Sicherheitsrichtlinien und räumt selten den Arbeitsplatz wieder auf.</p> <p>...dokumentiert Rezepte selten ordentlich und mit wenig Sorgfalt.</p>

<p>ungenügend</p>	<p>... folgt dem Unterricht nicht.</p> <p>... verweigert jegliche Mitarbeit.</p> <p>... äußert sich auf Anfrage immer falsch.</p>	<p>... beteiligt sich überhaupt nicht an den Arbeiten.</p> <p>... kann keinerlei Fragen über den Verlauf und die Ergebnisse beantworten.</p>	<p>... folgt Gesprächen und mündlichen Beiträgen (fast) nie.</p> <p>... stellt keine Nachfragen zum Verständnis.</p> <p>... gibt kein Feedback.</p>	<p>... arbeitet beim Kochen von Rezepten sehr unsicher, ohne jegliche Sorgfalt, stets unkonzentriert und mit intensiver Hilfe auf ein Ziel hin.</p> <p>...beachtet die Anweisungen der Lehrkraft sowie die Sicherheitsrichtlinien nicht und räumt nie den Arbeitsplatz wieder auf.</p> <p>...dokumentiert Rezepte nicht ordentlich und ohne Sorgfalt.</p>
--------------------------	---	--	---	---

2.5 Lehr- und Lernmittel

Die Schüler*innen führen im Unterricht des Faches Hauswirtschaft einen Schnellhefter. Der Hefter wird mit Inhaltsverzeichnis geführt und kann eine Fachwortliste beinhalten.

Die Schüler*innen bekommen zeitweise ein Schulbuch gestellt. Die Fachkonferenz hat beschlossen, das Buch Starke Seiten aus dem Klett-Verlag anzuschaffen, weil es u.a. die Bildungsstandards berücksichtigt und Selbstlernmaterialien enthält.

Die Schränke im Unterrichtsraum beinhalten alle notwendigen Materialien, mit denen die Schüler*innen zu verschiedenen Themenbereichen praktisch arbeiten können.

Für den Hauswirtschafts-Kurs steht ein Kurssatz mit Schulbüchern zur Verfügung: „Startklar“ Nordrhein-Westfalen, Oldenbourg-Verlag.

3 Entscheidungen zu fach- oder unterrichtsübergreifenden Fragen

Zusammenarbeit mit anderen Fächern: **IN ARBEIT**

Übergreifende Kompetenzentwicklung:

Das Fach Hauswirtschaft leistet einen grundlegenden Beitrag zur Entwicklung der Demokratie- und Partizipationsfähigkeit und unterstützt so die Einführung des Klassenratskonzepts der Klassenstufe 5 und 6.

Außerschulische Lernorte:

- REWE Supermarkt Leichlingen
- Unverpacktladen Leichlingen
- Hofladen Leichlingen
- Wochenmarkt Leichlingen

4 Qualitätssicherung und Evaluation

Verbesserung von Unterrichtsmaterialien

Innerhalb der Fachgruppe werden Unterrichtsmaterialien zum Kern-Unterricht regelmäßig ausgetauscht. Materialien können so im Unterricht erprobt und bezüglich ihrer Wirksamkeit beurteilt werden. Auf der Grundlage dieser Erfahrungen werden die Materialien kontinuierlich überarbeitet und die Bedingungen ihres Einsatzes verbessert. Bewährte Arbeitsmaterialien stehen allen Kolleginnen und Kollegen auf dem Schulserver und in den entsprechenden Materialordnern der Sammlung zur Verfügung.

Evaluation des schulinternen Lehrplans

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 (als professionelle Lerngemeinschaft) trägt durch diesen Prozess zur Qualitätsentwicklung und damit zur Qualitätssicherung des Faches bei.

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

Um eine transparente und klar strukturierte Arbeit in der Fachkonferenz Arbeitslehre durchführen zu können, wurde die folgenden Funktions- und Aufgabenverteilung beschlossen.

Bei Fragen zu den einzelnen Themengebieten sollen zunächst die verantwortlichen Lehrkräfte angesprochen werden. Bei weiterführenden Fragen/Problemen etc. können die Fachvorsitzen kontaktiert werden.

Alle Lehrkräfte der Sekundarschule Leichlingen sind über die Kontaktdaten der Schule oder aber über ihre dienstliche Emailadresse (NAME@sekundarschule-leichlingen.de Achtung: ö=oe, ü=ue, ä=ae) erreichbar.