

Wolfgang-Borchert-Gesamtschule Recklinghausen

## Kompetenzorientierter schuleigener Lehrplan Arbeitslehre (Hauswirtschaft – Technik – Wirtschaft)

zum

### **Kernlehrplan Lernbereich Arbeitslehre. Gesamtschule – Sekundarstufe I**

vom 28. 06. 2012. Kernlehrplan Nr. 3103.

Hrg.: Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen.  
Ritterbach Verlag, Frechen 1. Auflage 2011.

#### **Inhalt:**

|  |       |
|--|-------|
| <b>1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit</b>                             | S. 2  |
| <b>2 Entscheidungen zum Unterricht</b>                                       | S. 3  |
| 2.1 Unterrichtsvorhaben  | S. 3  |
| 2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit              | S. 7  |
| 2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung               | S. 8  |
| 2.4 Lehr- und Lernmittel   | S. 9  |
| <b>3 Qualitätssicherung und Evaluation</b>                                   | S. 10 |
| <b>4 Schulinterne, kompetenzorientierte Lehrpläne für den Kernunterricht</b> | S. 11 |
| Wirtschaft Jahrgang 5  |       |
| Hauswirtschaft Jahrgang 7  |       |
| Technik Jahrgang 7   |       |
| Hauswirtschaft Jahrgang 8  |       |
| Technik Jahrgang 8   |       |
| Wirtschaft Jahrgang 9  |       |
| Hauswirtschaft Jahrgang 10   |       |
| Technik Jahrgang 10  |       |

#### **5 Anhang**

Materialien für den Unterricht – Hauswirtschaft - Technik

Schulinterne Lehrpläne WP I Arbeitslehre (Hauswirtschaft / Technik / Wirtschaft)

nach: Richtlinien und Lehrpläne für die Sekundarstufe I – Gesamtschule in NRW.

Arbeitslehre. Technik, Wirtschaft, Hauswirtschaft.

Hrg. Ministerium für Schule und Weiterbildung, Wissenschaft und Forschung des Landes NRW. Nr. 3103. 1. Auflage 1998.

und:

Unterrichtsempfehlungen für den Wahlpflichtbereich I: Technik/Wirtschaft.

Arbeitslehre. Gesamtschule Schriftenreihe Schule in NRW des Kultusministeriums.

Heft 31031. 1991.

## **1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit**

Die Wolfgang-Borchert-Gesamtschule Recklinghausen ist eine fünfzügige Gesamtschule mit angeschlossener gymnasialer Oberstufe für etwa 1000 Schüler/-innen. Die Klassen der Jahrgangsstufen 5 bis 10 haben in der Regel 28 Schüler/-innen.

Der Unterricht im Fach Technik findet an zwei Standorten statt. Es stehen je Gebäude eine Unterrichtsküche mit je 5 Kochzeilen und zwei bzw. ein Technikraum. Zu den Technikräumen gehört in jedem Gebäude ein Maschinenraum.

Seit über zwei Schuljahren steht für den Hauswirtschaftsunterricht nur eine Schulküche zur Verfügung. Die alte Schulküche wurde wegen des maroden Zustandes ausgebaut. Eine neue Schulküche ist durch den Schulträger geplant. Aktuell werden daher drei parallele Gruppen in den Jahrgängen 7, 8 und 10 im dreiwöchigen Wechsel praktisch unterrichtet. Der Theorieanteil des praxis-orientierten Faches ist daher ungleich hoch. Wenn die neue Schulküche eingebaut wird, teilen sich drei parallele Gruppen zwei Unterrichtsküchen an zwei Standorten.

Je Unterrichtsküche und Technikraum können 24 Schüler/-innen unterrichtet werden, so dass die fünf Klassen eines Jahrgangs in 6 Gruppen mit maximal 24 Schüler/-innen aufgeteilt werden.

Im Kernunterricht werden die Fächer Hauswirtschaft, Technik und Wirtschaft fachspezifisch unterrichtet. Für diesen Unterricht stehen der Schule vier Fachlehrerinnen für Hauswirtschaft und 7 Fachlehr/-innen für Technik zur Verfügung.

Auf die Fächer des Lernbereichs entfallen insgesamt 10 Unterrichtswochenstunden von Jahrgang 5 bis Jahrgang 10.

Die Fächer werden wie folgt unterrichtet:

Jahrgang 5: ganzjährig zweistündig Arbeitslehre Wirtschaft (vorrangig durch Klassenlehrer/-in)

Jahrgang 7: halbjährlich zweistündig im Wechsel Technik bzw. Hauswirtschaft durch Fachlehrer/-innen

Jahrgang 8: halbjährlich zweistündig im Wechsel Technik bzw. Hauswirtschaft durch Fachlehrer/-innen

Jahrgang 9: ganzjährig zweistündig Arbeitslehre Wirtschaft (vorrangig durch Klassenlehrer/-in)

Jahrgang 10: halbjährlich zweistündig im Wechsel Technik bzw. Hauswirtschaft durch Fachlehrer/-innen

In den Klassen des Jahrgangs 5 werden für den Wirtschaftsunterricht vorrangig Klassenlehr/-innen eingesetzt, um die Klassenlehrerpräsenz zu stärken. In Jahrgang 9 wird Wirtschaft ebenfalls durch die Klassenlehrer/-innen wegen der Aufgaben im Bereich der Studien- und Berufswahlorientierung und der Begleitung des Schülerbetriebspraktikums unterrichtet. Die an der Schule tätigen Fachlehrer für Sozialwissenschaft werden nicht eingesetzt.

Der vorliegende schulinterne Lehrplan geht von rund 38 Unterrichtswochen pro Schuljahr aus. In den Jahrgängen 5 und 9 stehen also etwa 76 Einzelstunden, in den Jahrgängen 7, 8 und 10 etwa 17 bis 18 Doppelstunden pro Halbjahr und Fach zur Verfügung, da Hauswirtschaft und Technik in Doppelstunden unterrichtet werden.

Die Lernbereichskonferenz Arbeitslehre umfasst in der Regel etwa 10 bis 12 Mitglieder ( 5 - 6 Technik-Lehrer/-innen, 3 - 4 Hauswirtschaftslehrerinnen, 2 fachfremde Mitglieder, die Wirtschaft unterrichteten. Teilkonferenzen werden bei Bedarf eingerichtet.

## 2 Entscheidungen zum Unterricht

### 2.1 Unterrichtsvorhaben

Die im schulinternen Lehrplan dargestellten Unterrichtsvorhaben sind so konzipiert, dass sie die im Kernlehrplan angeführten Kompetenzen abdecken. Dies entspricht der Verpflichtung, alle Kompetenzerwartungen des Kernlehrplans bei den Lernenden im Verlauf des Unterrichts über die verschiedenen Jahrgangsstufen hinweg auszubilden und spiralcurricular zu entwickeln.

Die Übersicht ermöglicht eine schnelle Orientierung für die Fachlehrer/-innen über die für alle verpflichtenden Unterrichtsvorhaben. Durch die verschiedenen Unterrichtsvorhaben, für die der geplante Zeitbedarf angegeben wird, sind alle Inhaltsfelder mit inhaltlichen Schwerpunkten abgedeckt. Eine Progression der zu vermittelnden Kompetenzen und Kompetenzerwartungen wird angemessen berücksichtigt.

Auf eine Übersicht der zu vermittelnden Kompetenzen wird hier verzichtet, da die in den einzelnen schulinternen Lehrplänen dargestellt werden.

#### **Jahrgangsstufe 5 – Wirtschaft (ein ganzes Schuljahr, zweistündig)**

##### Inhaltsfeld 1: Wirtschaften in privaten Haushalten

Inhaltliche Schwerpunkte: Grundbedürfnisse des Menschen, Konsumverhalten und Verkaufsstrategien, Verbraucherpolitik

|                          |   |                           |
|--------------------------|---|---------------------------|
| Unterrichtsvorhaben I:   | Wir haben Bedürfnisse   | ca. 14 Unterrichtsstunden |
| Unterrichtsvorhaben II:  | Der Fischer und seine Frau – Zerstören unsere Bedürfnisse die Umwelt? | ca. 8 Unterrichtsstunden  |
| Unterrichtsvorhaben III: | Geld zu allen Zeiten  | ca. 10 Unterrichtsstunden |
| Unterrichtsvorhaben IV:  | Taschengeld   | ca. 10 Unterrichtsstunden |
| Unterrichtsvorhaben V:   | Die Tricks der Supermärkte  | ca. 10 Unterrichtsstunden |
| Unterrichtsvorhaben VI:  | Richtig ernähren – Aber wie?  | ca. 8 Unterrichtsstunden  |
| Unterrichtsvorhaben VII: | Die EU – Eine gute Sache?   | ca. 10 Unterrichtsstunden |

#### **Jahrgangsstufe 7: Hauswirtschaft (ein Schulhalbjahr, zweistündig)**

##### Inhaltsfeld 1a: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Inhaltliche Schwerpunkte: Schulküchen und ihre Einrichtung Arbeitsmittel Arbeitsplanung und -organisation, Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene, Nahrungsmittelgruppen, Nahrungszubereitung

|                        |  |                           |
|------------------------|--|---------------------------|
| Unterrichtsvorhaben I: | Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich des privaten Haushalts | ca. 16 Unterrichtsstunden |
|------------------------|--|---------------------------|

##### Inhaltsfeld 3: Ernährung und Esskultur

Inhaltliche Schwerpunkte: Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten, Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen, Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Gewürzen, Herstellung von Speisen

|                         |                                    |                           |
|-------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Unterrichtsvorhaben II: | Regionale und internationale Küche | ca. 18 Unterrichtsstunden |
|-------------------------|------------------------------------|---------------------------|

## **Jahrgangsstufe 7: Technik (ein Schulhalbjahr, zweistündig)**

### Inhaltsfeld 2: Fertigungsprozesse

Inhaltliche Schwerpunkte: Arbeitsplatzgestaltung, -organisation, Herstellung eines Alltagsgegenstandes, Ablauforganisation bei der sachgemäßen Herstellung eines Werkstücks

Unterrichtsvorhaben I: Technik als zielorientiertes Handeln ca. 6 Unterrichtsstunden  
Unterrichtsvorhaben III: Bohrmaschinen-Führerschein ca. 20 Unterrichtsstunden

### Inhaltsfeld 1: Sicherheit am Arbeitsplatz

Inhaltliche Schwerpunkte: Technikräume und ihre Einrichtungen, Werkzeuge, Werkstücke, Werkstoffe, Werkzeugmaschinen

Unterrichtsvorhaben II: Sicheres Arbeiten im Technikraum, Umgang mit Werkzeugen und Werkzeugmaschinen ca. 10 Unterrichtsstunden

## **Jahrgangsstufe 8: Hauswirtschaft (ein Schulhalbjahr, zweistündig)**

### Inhaltsfeld 1b: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Inhaltliche Schwerpunkte: Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung  
Lebensmittelkennzeichnung, Auswahl, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln

Unterrichtsvorhaben I: Auswahl von Lebensmitteln entsprechend Ernährungsempfehlungen und ihre Be- und Verarbeitung ca. 14 Unterrichtsstunden

### Inhaltsfeld 3: Ernährung und Esskultur

Inhaltliche Schwerpunkte: Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten, Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen, Auseinandersetzung mit Lebensmitteln, Herstellung von Speisen

Unterrichtsvorhaben II: Ess- und Tischsitten, Speisen und Gerichte für verschiedene Anlässe zubereiten, präsentieren und beurteilen ca. 20 Unterrichtsstunden

## **Jahrgangsstufe 8: Technik (ein Schulhalbjahr, zweistündig)**

### Inhaltsfeld 2: Fertigungsprozesse

Inhaltliche Schwerpunkte: Arbeitsplanung und -organisation im Technikraum, Technische Zeichnungen und Darstellungen, Bau eines Alltagsgegenstandes, Mess- und Prüfverfahren

Unterrichtsvorhaben I: Technische Zeichnungen und Darstellungen ca. 12 Unterrichtsstunden  
Unterrichtsvorhaben II: Bau eines Alltagsgegenstandes ca. 10 Unterrichtsstunden

### Inhaltsfeld 4: Informations- und Kommunikationstechnik

Inhaltliche Schwerpunkte: Elektrische Schaltungen, Geräte der Informationsverarbeitung und ihre Subsysteme

Unterrichtsvorhaben III: Darstellen, Aufbauen, Prüfen elektrischer Schaltungen  
Unterrichtsvorhaben IV: Informationsübermittlung mit einfachen Sendern und Empfängern ca. 12 Unterrichtsstunden

## **Jahrgangsstufe 9: Wirtschaft (ein ganzes Schuljahr, zweistündig)**

### Inhaltsfeld 3: Zukunft von Arbeit und Beruf

Inhaltliche Schwerpunkte: Vorsorge und Lebensplanung zwischen Familien-, Bürger- sowie Erwerbsarbeit, Berufswahlorientierung, Auswirkungen des technologischen Wandels auf die Erwerbstätigen, Arbeitsmarkt und Beschäftigung, Staatliche Arbeitsmarkt- und Beschäftigungspolitik

|                          |   |                           |
|--------------------------|---|---------------------------|
| Unterrichtsvorhaben I:   | Mein Zukunft in Arbeit und Beruf  | ca. 24 Unterrichtsstunden |
| Unterrichtsvorhaben II:  | Vorsorge und Lebensplanung  | ca. 8 Unterrichtsstunden  |
| Unterrichtsvorhaben III: | Sozialversicherungssysteme, Versicherungen, finanzielle Vorsorge                                      | ca. 16 Unterrichtsstunden |
| Unterrichtsvorhaben V:   | Regionaler Arbeitsmarkt und Beschäftigungsangebote, Freizeitangebote, Bedürfnisse und Konsumverhalten | ca. 10 Unterrichtsstunden |

### Inhaltsfeld 2: Wirtschaften in Unternehmen

Inhaltliche Schwerpunkte: Erwerbsarbeit und Identitätsbildung, Organisation von Betrieben und Unternehmen, Bedeutung von Unternehmen und Unternehmern, Interessenvertretung und Partizipation in Unternehmen, Produktion und Konsum unter Wirtschaftlichkeits- und Nachhaltigkeitsaspekten

|                         |   |                           |
|-------------------------|---|---------------------------|
| Unterrichtsvorhaben IV: | Organisation und Aufbau Betrieben und Unternehmen am Beispiel eines regionalen Betriebes/Unternehmens | ca. 16 Unterrichtsstunden |
|-------------------------|---|---------------------------|

## **Jahrgangsstufe 10: Hauswirtschaft (ein Schulhalbjahr, zweistündig)**

### Inhaltsfeld 1c: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung

Inhaltliche Schwerpunkte: Arbeitsplanung und Organisation des privaten Haushalts, Planung und Umsetzung eines Themenmenüs

|                          |  |                           |
|--------------------------|--|---------------------------|
| Unterrichtsvorhaben I:   | Arbeitsplanung und Arbeitsorganisation im privaten Haushalt                            |                           |
| Unterrichtsvorhaben II:  | Planung, Zubereitung und Präsentation eines Themenmenüs                                |                           |
| Unterrichtsvorhaben III: | Be- und Verarbeiten von Speisen und Gerichten mit Hilfe komplexer Geräte und Maschinen | ca. 12 Unterrichtsstunden |

### Inhaltsfeld 2: Alltagsvorstellung zu Essen und Ernährung

Inhaltliche Schwerpunkte: Bedarfsgerechte Nahrungszubereitung (Säuglinge, Kleinkinder, alte Menschen, erkrankte Menschen), Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung,

|                         |   |                           |
|-------------------------|---|---------------------------|
| Unterrichtsvorhaben IV: | Gesundheitsförderliche Ernährung und eigenes Ernährungsverhalten                    |                           |
| Unterrichtsvorhaben V:  | Ausgewogene Ernährung verschiedener sozialer Gruppen und deren praktische Umsetzung | ca. 12 Unterrichtsstunden |

### Inhaltsfeld 4: Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion

|                           |  |                           |
|---------------------------|--|---------------------------|
| Inhaltliche Schwerpunkte: | Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln     |                           |
| Unterrichtsvorhaben VI:   | Konventionelle und ökologische Erzeugung ausgewählter Lebensmittel   |                           |
| Unterrichtsvorhaben VII:  | Planung, Zubereitung und Beurteilung ökologisch ausgewogener Speisen | ca. 10 Unterrichtsstunden |

## **Jahrgangsstufe 10: Technik (ein Schulhalbjahr, zweistündig)**

### Inhaltsfeld 3: Energieversorgung und -einsparung

Inhaltliche Schwerpunkte: Energieformen, Energieumwandlung und -verbrauch im privaten Haushalt, Wirkungsgrade und technische Optimierungsmöglichkeiten, Energieverbrauch weltweit, Energie weltweit, fossile, nukleare und regenerative Energieträger, Kraftwerkstypen

Unterrichtsvorhaben I: Systeme der Energieumwandlung und ihre Wirkungsgrade  
Unterrichtsvorhaben II: Energiereserven und -ressourcen verschiedener Energieträger  
Unterrichtsvorhaben III: Stromerzeugung durch verschiedene Kraftwerkstypen und ihre ökologische Auswirkungen  
Unterrichtsvorhaben IV: Energieverbrauch und -einsparung privater Haushalte durch Wärmedämmmaßnahmen ca. 18 Unterrichtsstunden

### Inhaltsfeld 4: Informations- und Kommunikationstechnik

Inhaltliche Schwerpunkte: Elektrische Schaltungen, Digitale Schaltungen, Geräte der Informationsverarbeitung und ihre Subsysteme

Unterrichtsvorhaben VI: Funktionsweise elektrische und digitaler Schaltungen  
Unterrichtsvorhaben VII: Digitale Schaltungen zur Kommunikation planen, fertigen, prüfen und optimieren ca. 18 Unterrichtsstunden

Die Lernbereichskonferenz hat Kompetenzen und konkretisierte Kompetenzerwartungen, Themen, Inhaltsfelder, inhaltliche Schwerpunkte, Hinweise zu Materialien und zum geplanten zeitlichen Umfang der Unterrichtsvorhaben nach Jahrgängen und Fächern tabellarisch geordnet als schulinternes Curriculum zusammengestellt.

Diese schulinternen Lehrpläne des schulinternen Curriculums sind als Anlage beigelegt. Sie sind außerdem den Lehrerinnen und Lehrern im internen Bereich der Homepage der Schule zugänglich und werden in Papierform als Kopiervorlagen in der Sammlung Arbeitslehre bereitgestellt.

Für das Fach Technik wird zu Beginn jedes Schuljahres für alle drei Jahrgänge die Fertigung von Werkstücken passend zu den Unterrichtsvorhaben vereinbart, so dass benötigte Materialien zentral gekauft werden können und Dopplungen mit dem WP I-, Ergänzungsstunden- oder AG-Bereich vermieden werden.

## 2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

Der Fachunterricht der Fächer des Lernbereichs soll so angelegt sein, dass er den Grundsätzen des Schulprogramms gerecht wird:

- Gemeinsam miteinander lernen - gemeinsam füreinander lernen in Frieden, Mitmenschlichkeit und Toleranz.
- In einer sozial orientierten Leistungsschule wird gelebt, gelernt und erzogen, orientiert an dem reformpädagogischen Gedanken des „ganzen Menschen“, der umfasst: Körper, Sinne und Geist.
- Über diese „Dreiheit“ versteht der Mensch die Welt, so dass Bildung und Lernen im Theoretischen und im Handwerklich-Technischen ermöglicht werden muss.
- Im Sinne einer solchen Bildung wird eine solide Allgemeinbildung und eine fundierte fachliche Bildung einen hohen Stellenwert haben.

In Absprache mit der Lehrerkonferenz sowie unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Lernbereichskonferenz für den Kernunterricht der Fächer des Lernbereichs folgende fachmethodische und fachdidaktischen Grundsätze beschlossen:

Überfachliche Grundsätze:

- Geeignete Problemstellungen zeichnen die Ziele des Unterrichts vor und bestimmen die Struktur der Lernprozesse.
- Inhalt und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der Schüler/innen.
- Die Unterrichtsgestaltung ist auf die Ziele und Inhalte abgestimmt.
- Die Schüler/innen erreichen einen Lernzuwachs.
- Der Unterricht fordert und fördert eine aktive Teilnahme der Schüler/innen.
- Der Unterricht fördert die Zusammenarbeit zwischen den Schülern/innen.
- Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Lernwege der einzelnen Schüler/innen.
- Die Schüler/innen erhalten Gelegenheit zu selbstständiger Arbeit und werden dabei unterstützt.
- Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Partner- bzw. Gruppenarbeit, indem Methoden des eigenverantwortlichen Arbeitens und Lernens ebenso wie sozialkompetente Arbeitsmethoden berücksichtigt werden.

Fachliche Grundsätze:

- Der Unterricht unterliegt der Wissenschaftsorientierung.
- Der Unterricht fördert vernetzendes Denken und wird daher phasenweise fächer- und lernbereichsübergreifend ggf. auch projektartig angelegt.
- Der Unterricht knüpft an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten an.
- Der Unterricht folgt dem Prinzip der Exemplarizität und soll ermöglichen, Strukturen und Gesetzmäßigkeiten in den ausgewählten Problemen zu erkennen.
- Der Unterricht ist handlungsorientiert und beinhaltet reale Begegnung sowohl an inner- als auch außerschulischen Lernorten.

### 2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Auf der Grundlage von § 48 SchulG und § 6 APO-SI sowie Kapitel 3 des Kernlehrplans Arbeitslehre für die Gesamtschule hat die Lernbereichskonferenz die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen. Sie sind als Minimalanforderungen an das gemeinsame Handeln der Fachlehrer/-innen zu verstehen.

Verbindliche Absprachen:

- Alle Leistungen werden entsprechend der für die ZAP 10 festgelegten Anforderungsniveaus bewertet.
- Die von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Arbeitsmappe wird einmal pro Halbjahr auf der Grundlage vereinbarter und transparent gemachter Bewertungskriterien bewertet:
  - Vollständigkeit: Deckblatt passend zum Fach - Trennblätter sind eingefügt – Gliederung – Arbeitsblätter – Seitennummerierung –
  - Quellenangaben – Arbeitsblätter – Seitennummerierung
  - Sauberkeit und Ordnung: Schrift gut lesbar - Überschriften hervorgehoben, Seitenrand beachtet, Datum - nicht verknickt - frei von Kritzeleien
  - Pünktlichkeit der Abgabe – Rechtschreibung und Zeichensetzung beachtet
- Alle Schülerinnen und Schüler fertigen in der Jahrgangsstufe 7, 8, und 10 eigene Werkstücke an und stellen Speisen und Gerichte her. Die Bewertungskriterien für das Produkt, die Speisen und Gerichte werden den Schüler/-innen transparent gemacht:
  - Qualität der Bearbeitung: eigenständig angefertigt bzw. Arbeiten selbstständig ausgeführt, Maße im gesetzten Toleranzrahmen eingehalten
  - Vollständigkeit: alle Arbeiten ausgeführt
  - Sauberkeit und Ordnung: Werkstück mit Namen versehen – Werkstück sauber
- In den theoretischen Phasen werden angekündigte schriftliche Lernerfolgskontrollen durchgeführt. Die Bewertungskriterien ergeben sich aus dem vorangegangenen Unterricht und werden den Schüler/-innen transparent gemacht.
- Kriterien der Bewertung sowohl für Beiträge in mündlicher als auch in schriftlicher Form im Bereich „Sonstige Mitarbeit“ sind:
  - die Qualität und Quantität der Beiträge,
  - die Kontinuität der Beiträge und die sachliche Richtigkeit,
  - die Selbstständigkeit im Arbeitsprozess, die Einhaltung gesetzter Fristen,
  - die Einhaltung von Sicherheitsbestimmungen, Bestimmungsgemäßer Einsatz von Werkzeugen und Maschinen,
  - Ordentlichkeit / Präzision.
- Kriterien für die Bewertung der Beiträge in sozialen Arbeitsformen sind Einbringen in die Arbeit der Gruppe, Durchführung fachlicher Arbeitsanteile, Kooperation mit den Mitschülern
- Kriterien der Bewertung von Kurzvorträgen bzw. Vorträgen im Bereich Sonstige Mitarbeit sind:
  - enthält Hintergrundinformationen, sachlich richtig, Fach- und Fremdwörter erläutert, interessant aufbereitet, Sprechweise, laut, langsam, deutlich, frei auf der Grundlage von Notizen, mit Zeit für Fragen,
  - Blickkontakt mit den Zuhörern, Medieneinsatz (Tafelbild, Folie, ...), abgerundeter Schluss, Handout, Zeitrahmen berücksichtigt.



Die Leistungsrückmeldung erfolgt in vorwiegend mündlicher Form, vorrangig zum Ende jedes Quartals oder als Ergänzung zu Lernerfolgskontrollen mit schriftlicher Bewertung und Vorträgen.

Für die Bewertung des Schnellhefters und für die Bewertung der praktischen Arbeit und des Produkts erfolgt die Leistungsrückmeldung jeweils über einen Bewertungsbogen, den die betreffenden Fachlehrer/-innen gemeinsam konzipieren. Die Bewertungsbögen enthalten die Kriterien der Bewertung.

Eltern erhalten über die Klassenlehrer zu den Elternsprechtagen Rückmeldungen über die Leistungen ihres Kindes.

## **2.4 Lehr- und Lernmittel**

In den Fächern des Lernbereichs Arbeitslehre werden folgende Lehr- und Lernmittel genutzt:

Hauswirtschaft:

- Hauswirtschaft 7 – 10. Klett Verlag.
- Lernbereich Hauswirtschaft. Cornelsen Verlag.
- C. A. Schlieper (Hrg.): Arbeitsbuch Hauswirtschaft. Verlag Handwerk und Technik.
- Ernährungstabellen
- Rezeptbücher

Technik:

- Mensch, Technik, Umwelt 5 / 6, Verlag Handwerk u. Technik.
- Mensch, Technik, Umwelt 7 / 8, Verlag Handwerk u. Technik.
- Mensch, Technik, Umwelt 9 / 10, Verlag Handwerk u. Technik.
- Technisches Zeichnen, Grundkurs. Arbeitsheft für Schüler. Paetec-Verlag.
- Umwelt Technik 1. Arbeit und Produktion. Klett Verlag.
- Umwelt Technik 2. Transport und Verkehr. Klett Verlag.
- Technik 7 / 8. Auer Verlag.
- Technik 9 / 10. Auer Verlag.

Wirtschaft:

- Wirtschaften im Alltag. Arbeitsheft für Schüler. Paetec Verlag
- Bauen und Wohnen. Arbeitsheft für Schüler. Paetec Verlag.
- Wirtschaften im Haushalt. Arbeitsheft für Schüler. Paetec Verlag.
- C. Schlieper (Hrg.): Betrifft: Mensch und Umwelt. 9/10, Verl. Handwerk und Technik.
- Lernbereich Arbeitslehre: Wirtschaft 5/6. Cornelsen Verlag.
- Lernbereich Arbeitslehre: Wirtschaft 7/8. Cornelsen Verlag.
- Lernbereich Arbeitslehre: Wirtschaft 9/10. Cornelsen Verlag.
- Arbeitslehre aktuell. Arbeit – Wirtschaft. Oldenbourg Verlag.
- Praxis Arbeitslehre 7 / 8. Westermann Verlag.
- Praxis Arbeitslehre 9 / 10. Westermann Verlag.

Die Arbeitsbücher für die Fächer Hauswirtschaft und Technik werden in den Fachräumen in passender Anzahl aufbewahrt und bei Bedarf genutzt. Eine Ausleihe an die Schüler/-innen ist nicht möglich, da je Buch nur wenige Sätze für die Jahrgänge angeschafft werden können.

Die Arbeitsbücher für das Fach Wirtschaft werden in der Arbeitslehre-Sammlung aufbewahrt und vom Lernbereichsvorsitzenden zu Beginn des Schuljahres an die jeweiligen Fachlehrer ausgeliehen. Es stehen für Jahrgang 5 und Jahrgang 9 genügend Arbeitsbücher zur Verfügung, so dass hier eine Ausleiher an die Schüler/-innen erfolgen kann.

Ein CAD-Programm steht für den Technikunterricht zur Verfügung. Um mit dem Programm zu arbeiten, kann derzeit ein Computerraum der Schule im Hauptgebäude genutzt werden.

Für die Fächer des Lernbereichs steht außerdem eine umfangreiche Sammlung von Materialien zur Verfügung, z. B. Rezeptsammlungen, Ernährungs- und Kalorien-Tabellen, Kochbücher, Arbeitshefte für Technik, Arbeitshefte und Broschüren zu verschiedensten Themen für Wirtschaft.

In Jahrgang 9 erhalten alle Schüler/-innen zu Beginn des Schuljahres ein Exemplar von „Beruf aktuell“ und ein Exemplar „Mach´s richtig“. Diese Materialien werden von der Bundesagentur für Arbeit zur Verfügung gestellt. Dazu erhalten die Schüler das Informationsheft „Da geht was! in Recklinghausen“, Informationen zu Ausbildungsplätzen, herausgegeben von der Stadt Recklinghausen.

### **3 Qualitätssicherung und Evaluation**

Das schulinterne Curriculum ist als „lebendes Dokument“ zu betrachten. Die Inhalte sollen in Zukunft regelmäßig überprüft werden. Vorgesehen ist eine Überprüfung zu Beginn eines jeden Schuljahres.

Die Fachlehrer/-innen für Technik und Hauswirtschaft beabsichtigen, regelmäßig an unterrichtsfachspezifischen Fortbildungen der Bezirksregierung teilzunehmen.

An den schulinterne Fortbildungen zu überfachlichen Themen nehmen die Fachlehrer/-innen selbstverständlich teil.

Seit längerem sind Fortbildungen zum Einsatz sozialkompetenter Arbeitsmethoden oder eigenverantwortlichen Arbeitens im Hauswirtschafts- und Technikunterricht gefordert. Leider werden derartige Fortbildungen weder von der Bezirksregierung noch vom Kompetenzzentrum Recklinghausen angeboten.