

# Stoffverteilungsplan und Bewertungsgrundsätze des Faches „Hauswirtschaft“

01.08.2013|KW

Im Fach Hauswirtschaft werden den Schülerinnen und Schülern der Realschule grundlegende ökotrophologische, ökonomische und ökologische Sachverhalte und Zusammenhänge vermittelt. Ziel des Hauswirtschaftsunterrichts ist es, die Schülerinnen und Schüler zu befähigen, sich aktiv gestaltend und sozial- und eigenverantwortlich als Konsumenten, zukünftige Erwerbstätige, Mitglieder der Gesellschaft und Betroffene im Hauswirtschaftsleben zu verhalten. Die gesundheitsförderliche Ernährung ist eine eigenverantwortliche Präventivaufgabe eines jeden für sich selbst und die Gesellschaft. Damit leistet das Fach Hauswirtschaft einen wesentlichen Beitrag zur Gesunderhaltung.

Auf der Grundlage des Curriculums werden folgende Bildungsziele angestrebt:

1. Bei der Lebensmittelzubereitung sicher handeln
2. Ernährung gesundheitsförderlich gestalten und ein positives Selbstkonzept bezüglich des Essverhaltens entwickeln
3. Kaufentscheidungen reflektiert und selbstbestimmt treffen
4. Vorstellungen zu verschiedenen Lebensstilen und Essgewohnheiten entwickeln
5. Ein persönliches Ressourcenmanagement entwickeln und bei überschaubaren Vorhaben ökonomische, ökologische und soziale Verantwortung übernehmen

Die Nutzung „Neuer“ Medien soll die Schülerinnen und Schülern dazu befähigen, sich Informationen zu beschaffen, sie zu interpretieren und kritisch zu bewerten.

Das Fach Hauswirtschaft in der Realschule leistet einen Beitrag zur beruflichen Orientierung der Schülerinnen und Schüler, insbesondere in Vorbereitung auf Berufe der Berufsbereiche Ernährung, Gesundheit, Hauswirtschaft und Pflege.

Inhaltlich gliedert sich der Hauswirtschaftsunterricht in fünf Themenfelder:

## **Basismodule:**

Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung

Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit

## **Optionale Module:**

Themenfeld 3: Lebensmittelqualität und Konsumententscheidungen

Themenfeld 4: Lebensstile und Essgewohnheiten

Themenfeld 5: Ökonomie, Ökologie und Soziales

Die beiden Basismodule sind grundlegend und finden eine Umsetzung im Pflichtunterricht. Die optionalen Module werden überwiegend im Wahlpflichtbereich thematisiert.

Jahrgang	Lerninhalte	Methoden	Neue Medien	Berufsorientierung
8. Jahrgang	<p><b>Themenfeld 1: Lebensmittelzubereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Küchenhygiene und Sicherheit im Haushalt</li> <li>✓ Arbeitsbereiche und Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>✓ Grundtechnik der Lebensmittelzubereitung: Gemüse vorbereiten</li> <li>✓ Arbeitsplan entwerfen, erproben und bewerten</li> <li>✓ Nach Rezept arbeiten, Produkte nach Grundrezepten sachgerecht herstellen</li> </ul> <p><b>Themenfeld 2: Ernährung und Gesundheit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nährstoffgruppen</li> <li>✓ Energiebedarf des Menschen</li> <li>✓ Ernährungsempfehlungen</li> <li>✓ Ernährungsinformationen im Internet recherchieren</li> </ul>	<p>Sensorische Wahrnehmung</p> <p>Gruppenarbeit: Präsentation; Pro- und Contra-Diskussion</p>	<p>Internet-recherche</p>	<p>Sicherheit am Arbeitsplatz Arbeitsplatz „Küche“</p>

## Leistungsfeststellung und -bewertung

In die Bewertung der Schülerleistungen sind die mündlichen und schriftlichen Arbeitsergebnisse in den Kompetenzbereichen des Kerncurriculums (Fachwissen, Erkenntnisgewinnung, Beurteilung / Bewertung) einzubeziehen.

Zu mündlichen und anderen fachspezifischen Leistungen zählen:

- Beiträge zum Unterrichtsgespräch
- Mündliche Überprüfungen
- Unterrichtsdokumentationen (z. B. Protokoll, Mappe, Heft, Portfolio)
- Anwenden fachspezifischer Methoden und Arbeitsweisen (z.B. Techniken der Nahrungszubereitung und Erstellen von Speiseplänen)
- Ergebnisse von Partner- und Gruppenarbeit und deren Präsentation
- Präsentationen, auch mediengestützt (z. B. Referat, Plakat, Modell)
- Umgang mit Medien und anderen fachspezifischen Hilfsmitteln
- Praktische Prüfungen

Bei kooperativen Arbeitsformen sind sowohl die individuelle Leistung als auch die Gesamtleistung der Gruppe in die Bewertung einzubeziehen. So werden neben methodisch-strategischen auch die sozialkommunikativen und praktischen Leistungen angemessen einbezogen.

Im Fach Hauswirtschaft kommt neben der mündlichen Mitarbeit der praktischen Arbeit in der Schulküche als fachspezifischer Leistung ein besonderer Stellenwert zu. Die fachspezifische Leistung beinhaltet die praktische Arbeit in der Lehrküche inklusive Planung, Durchführung und Bewertung von Arbeitsergebnissen.

Die Fachnote setzt sich also zusammen aus einer mündlichen, einer fachspezifischen und einer schriftlichen Leistung, die zu je einem Drittel in die Gesamtnote eingeht. Es wird eine schriftliche Lernerfolgskontrolle geschrieben. Weitere schriftliche Lernerfolgskontrollen liegen im Ermessen des verantwortlichen Fachlehrers.

Die Bewertung der Lernerfolgskontrollen erfolgt nach folgendem Bewertungsmodell:

<b>Prozent</b>	<b>Note</b>
100 – 94	1
93 – 82	2
81 – 66	3
65 – 50	4
49 - 25	5
bis 24	6