

**Schulinternen Lehrplan
KKG Grevenbroich
Sekundarstufe I**

Hauswirtschaft

(Fassung vom 06.09.2026)

1 Rahmenbedingungen der fachlichen Arbeit

Fachliche Bezüge zum Leitbild der Schule

Das Schulprogramm der Käthe Kollwitz Gesamtschule ist von dem Leitgedanken „Eine Gabe ist eine Aufgabe“ getragen. Dieser weist Bezüge zu unterschiedlichen Bereichen auf:

- Erziehung zur Nachhaltigkeit
- Förderung der Persönlichkeitsentwicklung
- Wahrnehmung demokratischer Verantwortung und Mitbestimmung
- Leben in Vielfalt und Toleranz
- Berufliche Orientierung

Im Sinne dieser Aspekte knüpft das Fach Hauswirtschaft in besonderer Weise an Inhalte und Verfahren an, die Schülerinnen und Schülern in die Lage versetzen, ihre persönlichen Kompetenzen und Stärken so zu fördern, dass sie ihren individuellen Beitrag zur Verwirklichung dieser Ziele leisten können. Hierzu gehören

- der Erwerb von Fähigkeiten und Kenntnissen, das System Haushalt in seiner Komplexität zu erfassen ,
- die Voraussetzungen, die Produktion von Nahrungsmitteln und deren Verarbeitung im Kontext einer gesunden und ausgewogenen Ernährung einzuordnen.
- Die Produktion von Nahrungsmitteln kritisch unter nachhaltigen und ökologischen Gesichtspunkten zu hinterfragen und Strategien zu entwickeln, eine ausgewogenen Ernährung unter den oben genannten Gesichtspunkten zu realisieren

Fachliche Bezüge zu schulischen Standards zum Lehren und Lernen

Für den Fachunterricht aller Stufen besteht Konsens darüber, dass durchgängig mit dem digitalen Lernmanagementsystem IServ der Schule verbindlich gearbeitet wird.

Fachbezogene Inhalte sollen, wo immer möglich, mit Lebensweltbezug und ohne Unterscheidung zwischen Theorie und Praxis vermittelt werden. Für die Sekundarstufe I gibt es dazu Absprachen mit anderen Fachgruppen teilweise dazu auch in Jahrgangspartituren oder in Projektwochen.

Die fachlichen Inhalte des Kernfachunterrichts in Hauswirtschaft sind abgestimmt mit denen des Wahlpflichtfaches Wirtschaft und Arbeitswelt.

In der Jahrgangsstufen 9 und 10 ist der Unterricht darauf abgestimmt, dass den Schülerinnen und Schülern der Wechsel in die Oberstufe gut gelingen kann.

Zusammenarbeit in der Fachschaft

Die Fachkonferenz tritt mindestens einmal pro Schulhalbjahr zusammen, um z.B. gemeinsame Absprachen zur fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit zu treffen. In der Regel nehmen auch ein Mitglied der Elternpflegschaft sowie die gewählte Schülervertretung an den Sitzungen teil. Zusätzlich treffen sich die Kolleginnen und Kollegen regelmäßig im Rahmen weiterer Dienstbesprechungen zwecks Informationsaustausch und Koordination der Materialbeschaffung.

Um die Lehrkräfte bei der Unterrichtsplanung zu unterstützen, stehen ausgearbeitete Unterrichtsreihen, siehe Qualis <https://www.schulentwicklung.nrw.de/lehrplaene/lehrplannavigator-s-i/gesamtschule/technikbrneu-ab-2020-2021/hinweise-und-materialien/> , und Materialien bei IServ (Gateien -> Gruppen -> FK Arbeitslehre) als Download zur Verfügung.

werden, um durch stärkeren Praxis- und Anwendungsbezug die Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler zu fördern.

Fachliche Bedingungen des Unterrichts

Für den Hauswirtschaftsunterricht steht eine vollausgestattete Schulküche mit Arbeits- und Essplätzen für 16 Schüler*innen zur Verfügung, die im Zuge der Renovierung des Gebäudes A komplett neu angeschafft wurde.

Laut Stundentafel ist das Fach Hauswirtschaft wie folgt verortet:

Jahrgang 5	Jahrgang 8	Jahrgang 9
2 Einzelstunden in einem Halbjahr im Wechsel mit Technik	2 Einzelstunden in einem Halbjahr im Wechsel mit Technik	2 Einzelstunden in einem Halbjahr im Wechsel mit Technik

Der Unterricht findet in allen Jahrgangsstufen in Einzelstunden (67,5 Min) statt.

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 fachmethodischen und fachdidaktischen 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, welches Wissen und welche Fähigkeiten 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.

Jahrgangsstufe 5

Unterrichtsvorhaben I:

„Die Schulküche: wir arbeiten sicher und sauber!“

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- Identifizieren Hygienefelder (SK 4).
- beschreiben ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen (SK 3).
- Recherchieren Möglichkeiten zu Reinigung und Pflege von Arbeitsgeräten in der Schulküche (MK1;2)
- Erstellen Handlungsanweisungen zu Reinigung und Pflege der Arbeitsgeräte (MK 10)
- präsentieren und bewerten Arbeitsergebnisse nach vorgegebenen Kriterien (MK 9),
- formulieren in Ansätzen die Notwendigkeit von Reinigungsarbeiten in der Schulküche und begründen einen eigenen Standpunkt (UK 2),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege zu Hygieneproblematiken (HK 3).
- Identifizieren Gefahrenquellen in der Schulküche (MK 1)
- Beschreiben Gefahrenquellen bei der Nahrungszubereitung (SK 1).
- Beurteilen Arbeitsabläufe unter dem Aspekt „Sicherheit“ (UK 1)
- Erstellen Handlungsanweisungen zum sicheren Arbeiten in der Schulküche (MK 10)
- Entnehmen Rezepten Informationen zur Speisenherstellung (MK 1)
- Informieren sich über die Mess- und Wiegetechniken (MK 2)
- Messen und wiegen Lebensmittel zur Speisenherstellung (HK 1)
- Verarbeiten Lebensmittel (HK 1)

Inhaltsfelder:

IF1 Sicherheit am Arbeitsplatz

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (IF1)

- Lebensmittel, Arbeitsgeräte und Fertigungsverfahren (IF1)

- **Praxis:** Grundlagen und einfache Gerichte:

Obstsalat, Gemüsesticks mit Dip, Müsli mit frischem Obst, Obstquark, kreativ belegte Vollkornbrote. (HK1, HK2, MK 6)

Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

„Lebensmittel sicher und hygienisch verarbeiten– die richtige Technik machts!“

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- Beschreiben und erläutern Sicherheits- und Hygieneregeln bei der Zubereitung einfacher Gerichte (SK 1).
- beschreiben Elemente und Funktionen technischer Systeme (SK 2).
- beschreiben grundlegende technische Prozesse und Strukturen bei der Bedienung von Arbeitsgeräten in der Küche (SK 2).
- ordnen einfache haushälterische Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4).
- identifizieren Eigenschaften von Backtriebmitteln (MK 3).
- überprüfen vorgegebene Fragestellungen und eigene Vermutungen mittels praktischer Handlungen (MK 7).
- entwickeln Kriterien für die Qualität von Speisen (MK 5).
- erstellen Rezepte (MK 10).
- beurteilen grundlegende Verfahren zum Herstellen von Speisen vor dem Hintergrund vorgegebener Kriterien (UK 1).
- entscheiden eigenständig in praktischen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren und Rezepten (HK 1).
- bedienen Arbeitsgeräte sachgerecht unter Anleitung (HK 2),
- planen und erstellen Gerichte anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).

Inhaltsfelder:

IF1 Sicherheit am Arbeitsplatz

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Hygiene, Sicherheit und Reinigung (IF1)
- Lebensmittelsicherheit (IF3)
- **Praxis:** Grundlagen und einfache Gerichte:

Mini-Pizzen, Gemüsesuppe, Butterplätzchen, Milchreis, Kartoffelsalat
(HK1, HK2, MK6)

Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Summe Jahrgangsstufe 5: 20 Stunden

Jahrgangsstufe 8

Unterrichtsvorhaben I:

„Durch den Nährstoffdschungel zur gesunden Lieblingsmahlzeit“

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen ernährungsphysiologische Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK1).
- führen Recherchen mit digitalen Medien durch (MK 2).
- erheben Daten u.a. durch Beobachtung, Erkundung und den Einsatz selbst-gewählter selbsterstellter Fragebögen (MK 3).
- überprüfen Fragestellungen oder Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Experimente und Erkundungen (MK6).
- entwickeln Kriterien für die Qualität von Lebensmitteln und Mahlzeiten (MK 9).
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushälterischen Handelns in Bezug auf die Mahlzeitenherstellung (UK3).
- entscheiden eigenständig in küchenpraktischen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5).
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (HK3).
- erstellen Mahlzeiten unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Parameter (HK4).
- Interpretieren Graphiken und Abbildungen im Hinblick auf eine ausgewogene Ernährung (MK 6),

Inhaltsfelder:

IF2 Lebensstil und Ernährung

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittelgruppen
- Mahlzeitengestaltung
- **Praxis Vielfalt und Ernährung:** Nudelauflauf, Bratäpfel, Kartoffelgratin, Omelette, Smoothies (HK1, HK2, MK 6)
- **Zeitbedarf:** ca. 10 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

Transparenz auf dem Teller: Moderne Lebensmittelkennzeichnung als Schlüssel zur Lebensmittelsicherheit“

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- Erkennen, dass alle relevanten Informationen (z. B. Zutaten, Herkunft, Allergene, Nährwerte klar, verständlich und gut sichtbar angegeben sein müssen.(MK1)
- Eruieren, dass Lebensmittel entlang der gesamten Lieferkette rückverfolgbar sein sollten („vom Feld bis auf den Teller“). (MK2)
- Recherchieren HACCP-Konzepte und deren Umsetzung in der Lebensmittelverarbeitung. (MK2)
- Beurteilen Lebensmittelsiegel für Bioprodukte im Hinblick auf „Greenwashing“ oder falschen Bio-/Regionalangaben.(UK1)
- Ermitteln die Pflicht zur Kennzeichnung der 14 häufigsten Allergene (z. B. Gluten, Milch, Nüsse) (SK3)
- Beurteilen die zunehmende Bedeutung von Labels wie „Nutri-Score“, CO₂-Fußabdruck oder Tierwohlkennzeichnung.(UK 4)
- Erläutern die Unterscheidung zwischen freiwilliger und gesetzlich vorgeschriebener Lebensmittelkennzeichnung (SK4)
- Beschreiben, dass moderne Technologien es ermöglichen, weiterführende Infos per Smartphone zu erhalten (MK 2)

Inhaltsfelder: Qualität und Konsum (IF 3)

Lebensmittelkennzeichnung

Lebensmittelsicherheit

Praxis Vielfalt und Ernährung: Kürbissuppe, Zwiebelkuchen, Hähnchengeschnetzeltes, Gemüsepfanne, Auflauf, Muffins, Pfannkuchen mit Apfelmus (HK1, HK2, MK6)

Zeitbedarf: ca.10 Std.

Summe Jahrgangsstufe 8: 20 Stunden

Jahrgangsstufe 9

Unterrichtsvorhaben I:

Vom Acker bis ans andere Ende der Welt: Globale Lebensmittelproduktion

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- Recherchieren ressourcenschonende Landwirtschaft (Wasser, Boden, Biodiversität) in unterschiedlichen Ländern sowie die Möglichkeiten der Reduktion von Treibhausgasemissionen und Einsatz von Pestiziden/Düngemitteln (SK 4)
- Erläutern das Ziel, dass alle Menschen weltweit Zugang zu ausreichender, sicherer und nahrhafter Nahrung haben sollten (SK 2)
- erheben, in wie weit Unterstützung kleinbäuerlicher Strukturen weltweit gerechte Preise und faire Löhne bedingen könnten (MK 1)
- erheben und beschreiben die Optimierung von Transportwegen und -methoden (z. B. durch Kühlketten, Digitalisierung) (UK 3)
- erläutern die Reduktion der Umweltauswirkungen durch regionale und saisonale Produktion (MK 9)
- begründen, warum politische Rahmenbedingungen für eine gerechte Verteilung der Ressourcen sorgen (HK 3)
- analysieren die Verantwortung von Industrieländern gegenüber Entwicklungsländern bei Handel und Konsumverhalten (UK4)

Inhaltsfelder:

IF4 Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Produktion und globale Verteilung von Lebensmitteln (IF 4)
- Umgang mit Ressourcen (IF4)
- Dimensionen nachhaltiger Entwicklung (IF4)

Praxis Ernährung, Planung und Verantwortung: Vollwertiger Eintopf, Chili con Carne/ Chili sine Carne, Quiche, Hefezopf, Vanillekipferl (HK1, HK2, MK6)

•

- **Zeitbedarf:** ca. 10 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

Smart Shopping: Wie Online-Einkauf und Produktvergleich das Konsumverhalten verändern“

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- eruieren klare, vollständige Angaben zu Produktmerkmalen, Preisen, Herkunft, Inhaltsstoffen, Lieferbedingungen und Rückgaberechten (MK2)
- recherchieren einheitliche Standards für Online-Anbieter (MK2)
- analysieren den Schutz persönlicher Daten (DSGVO), Sichere Bezahlmethoden, verschlüsselte Übertragungen und AGBs (MK1)
- beschreiben, wie verlässliche Kundenbewertungen (Schutz vor Fake-Reviews) sind (SK1)
- erläutern, dass der Zugang zu unabhängigen Vergleichsportalen die Markttransparenz fördert (SK 4)
- erklären Möglichkeiten für Nachhaltigkeit und bewussten Konsum (MK 1)
- erläutern mögliche nachhaltige Optionen des Online-Shoppings (CO₂-neutrale Lieferung, Umweltfreundliche Verpackungen, Transparente Infos zu Produktionsbedingungen)(HK3)
- bewerten Regelungen zur Rückgabe und begründen, die Notwendigkeit Verbraucher über Rechte und Bedingungen eindeutig zu informieren (UK 3)
- informieren sich über Rechte, Datenschutz, Betrugsmaschen und Kaufverhalten (HK 5)

Inhaltsfelder:

IF3 Qualität und Konsum

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Online Einkauf
- Produktvergleich
- Kriterien zur Qualitätsüberprüfung

Praxis Vielfalt und Ernährung: Asiatischer Reis mit Gemüse, Energieriegel, Pizzaschnecken, festliche Vorspeisen (HK1, HK2, MK6)

Zeitbedarf: ca. 10 Std.

Summe Jahrgangsstufe 9: 20 Stunden

Jahrgangsstufe 10 (wird an der Käthe Kollwitz Gesamtschule im Moment nicht angeboten)

Unterrichtsvorhaben I:

„Wohnen im Wandel: Wie sich Wohnbedürfnisse verändern und die Wohnungssuche zur Herausforderung wird“

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

1.

- Beschreiben Aspekte des **bedarfsgerechten Wohnens und zeigen auf, dass der** Wohnraum den individuellen Lebenssituationen entsprechen (z. B. Singles, Familien, Senioren, Studierende) sollte (SK 1)
- Erläutern Aspekte wie Barrierefreiheit, Nähe zu Infrastruktur und Flexibilität (SK 4)
- Analysieren Möglichkeiten des umweltfreundlichen Bauens und Sanierens (z. B. Wärmedämmung, erneuerbare Energien) (SK4)
- Eruieren auch digital Möglichkeiten neuer Wohnkonzepte wie Tiny Houses, Co-Living oder Mehrgenerationenhäuser (MK 7)
- **Beschreiben Lage, Lebensqualität und Wohnumfeld als zentrale Rolle bei der Wohnungssuche (MK 3)**
- Bewerten die Unterschiede in Wohnangebot, Preisniveau, Bedürfnissen und Lage (UK 3)
- **Erörtern die Vor – und Nachteile Digitale Wohnungssuche (MK 2)**
- **Beschreiben die modernen Wohnbedürfnisse im Hinblick auf Flexibilität und Mobilität**(z. B. Homeoffice, temporäres Wohnen, Pendeln) (MK 6)
- Ermitteln die **Rechtliche Rahmenbedingungen und Mieterschutz** bewerten Mietverträge im Hinblick auf Nebenkosten und Transparenz bei Kaution und Kündigung (MK 2)

- Informieren sich über Rechte und Pflichten von Mieter:innen (MK2)

Inhaltsfelder:

IF5 Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

Wohnbedürfnisse und Wohnungssuche

Praxis Selbstständigkeit und Berufsorientierung: 3-Gänge Menü (Planung und Umsetzung), Lachsfilet mit Gemüsebeilage; Tofu-Gemüsepfanne, Rührteigkuchen (HK1, HK2, MK6)

Zeitbedarf: ca. 9 Std.

Unterrichtsvorhaben II:

„Smart Eating: Digitale Werkzeuge als Wegweiser für eine bewusste Ernährung“

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- Recherchieren, welche digitale Tools wie Apps, Online-Plattformen oder smarte Küchengeräte es gibt und welchen möglichen Nutzen sie bieten. (MK 2)
- Erläutern, welchen Einfluss diese Tools auf die Förderung eines informierten und selbstbestimmten Konsumverhaltens haben. (SK 4)
- eruieren, wie sich die Tools an individuelle Bedürfnisse anpassen lassen (z. B. Allergien, Ernährungsziele, Diäten, Gesundheitszustand) und welchen Nutzen personalisierte Empfehlungen haben können. (MK 2)
- Beurteilen digitale Tools im Hinblick Datenschutz und Sicherheit und die Möglichkeiten sensible Gesundheits- und Ernährungsdaten zu schützen (MK 1)
- Erläutern, dass digitale Ernährungsangebote auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen basieren sollten und keine Falschinformationen oder Ernährungstrends ohne Grundlage fördern sollten. (UK 2)
- Beurteilen die Tools im Hinblick auf Verhaltensunterstützung statt Kontrolle. (UK 1)
- präsentieren adressatengerecht Arbeitsergebnisse nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 9),

- beurteilen Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrundeliegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),

Inhaltsfelder:

Wohnen und Leben (IF5)

Inhaltliche Schwerpunkte

Digitale Haushaltsgeräte

Praxis Selbstständigkeit und Berufsorientierung: Gästebewertung Low Budget, Tacos und Guacamole, vegetarische Lasagne, Blätterteigherstellung, Salate mit dem Thermomix (HK1, HK2, MK6)

Zeitbedarf: ca. 11 Std.

Summe Jahrgangsstufe 10: 20 Stunden

2.2 Grundsätze der fachmethodischen und fachdidaktischen Arbeit

Unter Berücksichtigung des Schulprogramms hat die Fachkonferenz Technik die folgenden fachmethodischen und fachdidaktischen Grundsätze beschlossen. In diesem Zusammenhang beziehen sich die Grundsätze 1 bis 14 auf fächerübergreifende Aspekte, die Grundsätze 15 bis 24 sind fachspezifisch angelegt.

Überfachliche Grundsätze:

- 1.) Geeignete Problemstellungen zeichnen die Ziele des Unterrichts vor und bestimmen die Struktur der Lernprozesse.
- 2.) **Inhalt und Anforderungsniveau des Unterrichts entsprechen dem Leistungsvermögen der Schülerinnen und Schüler.**
- 3.) Die Unterrichtsgestaltung ist auf die Ziele und Inhalte abgestimmt.
- 4.) Medien und Arbeitsmittel sind schülernah gewählt.
- 5.) Die Schülerinnen und Schüler erreichen einen Lernzuwachs.
- 6.) Der Unterricht fördert eine aktive Teilnahme der Schülerinnen und Schüler.
- 7.) Der Unterricht fördert die Zusammenarbeit zwischen den Schülern/innen und bietet ihnen Möglichkeiten zu eigenen Lösungen.
- 8.) Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Lernwege der einzelnen Schülerinnen und Schüler.
- 9.) **Die Schülerinnen und Schüler erhalten Gelegenheit zu selbstständiger Arbeit und werden dabei unterstützt.**
- 10.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Partner- bzw. Gruppenarbeit.
- 11.) Der Unterricht fördert strukturierte und funktionale Arbeit im Plenum.
- 12.) Die Lernumgebung ist vorbereitet; der Ordnungsrahmen wird eingehalten.
- 13.) Die Lehr- und Lernzeit wird intensiv für Unterrichtszwecke genutzt.
- 14.) Es herrscht ein positives pädagogisches Klima im Unterricht.

Fachliche Grundsätze:

- 15.) Der Unterricht ist problemorientiert und soll von realen Problemen ausgehen.
- 16.) **Der Unterricht ist schülerorientiert und praxisnah, er knüpft dabei an die Interessen und Erfahrungen der Adressaten an.**
- 17.) Der Unterricht ist anschaulich sowie gegenwarts- und zukunftsorientiert und gewinnt dadurch für die Schülerinnen und Schüler an Bedeutsamkeit.

- 18.) **Der Unterricht ist handlungsorientiert, d.h. experimentier-, produkt- und projektorientiert angelegt.**
- 19.) Der Unterricht fördert vernetzendes Denken und sollte deshalb phasenweise fächerübergreifend angelegt sein.
- 20.) Der Unterricht folgt dem Prinzip der Exemplarität und soll ermöglichen, Strukturen und Gesetzmäßigkeiten in den ausgewählten Problemen zu erkennen.
- 21.) Im Unterricht werden sowohl modellhafte Experimentalumgebungen als auch reale technische Systeme und Geräte aus Berufs- und Lebenswelt eingesetzt.
- 22.) Der Unterricht beinhaltet reale Begegnung mit Technik sowohl an inner- als auch an außerschulischen Lernorten.
- 23.) Der Unterricht fördert das Sicherheitsbewusstsein der Schülerinnen und Schüler und den sicheren Umgang mit Werkzeugen und Maschinen.
- 24.) Der Unterricht unterliegt der Wissenschaftsorientierung und ist dementsprechend eng verzahnt mit seinen Bezugswissenschaften.
- 25.) Der Unterricht wird unterstützt durch koordinierte studien- und berufsorientierende Maßnahmen mit Unternehmen und Hochschulen.
- 26.) Der Unterricht berücksichtigt Maßnahmen der individuellen Förderung – auch unter geschlechtersensibler Perspektive.

2.3 Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Hinweis:

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

Im Pflichtfach Technik erfolgt die Leistungsbewertung der Schülerinnen und Schüler im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“. Die Fachkonferenz hat in Einklang mit dem Schulgesetz, dem Kernlehrplan Technik sowie dem schulischen Konzept zur Leistungsbewertung Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung vereinbart, die in diesem Kapitel dargestellt werden.

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

- **praktische Beiträge zum Unterricht** (z. B. technische Produkte, angefertigte Werkstücke, Entwürfe, Funktionsmodelle),
- mündliche Beiträge zum Unterricht (z. B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Kurzvorträge und Referate),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z. B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen, Portfolios, Lerntagebücher, Projektskizze, Zeichnungen),
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven und ggf. kooperativen Handelns (z. B. Recherche, Erkundung, Präsentation, Plakate, Simulation, Projekt), sowie
- kurze schriftliche Übungen.

Bei der Bewertung werden die Qualität, die Quantität und die Kontinuität der Beiträge angemessen berücksichtigt.

Zieldifferente Schüler*innen mit Förderbedarf erhalten vereinfachte individuell angepasste Aufgabenstellungen, die sich auf die gegebenen Voraussetzungen beziehen und gegebenenfalls in Absprache mit den Sonderpädagoginnen formuliert werden.

Die Leistung wird i.d.R. nicht benotet, sondern immer mit Bemerkungen in Hinblick auf die individuellen Lern- und Entwicklungsziele versehen, die im entsprechenden LEP formuliert sind.

Dabei ist darauf zu achten, dass diese Kommentare nicht defizitär, sondern positiv verstärkend formuliert werden.

Die Fachkonferenz Technik hat darüber hinaus die folgenden **Absprachen zur Leistungsbewertung** beschlossen:

Das von allen Schülerinnen und Schülern verbindlich zu führende Heft wird mindestens einmal pro Halbjahr bewertet.

Kriterien zur Bewertung:

- Vollständigkeit: – Gliederung – Arbeitsblätter – Seitennummerierung – Abbildungen – Quellenangaben
- Fachsprachlichkeit
- Qualität des Inhalts
- Formatierung
- Orthographie und Interpunktion
- Pünktlichkeit der Abgabe

Im Doppeljahrgang 5/6 legen die Schülerinnen und Schüler eine praktische und theoretische Kompetenzüberprüfung (Bohrmaschinenführerschein) ab. Kriterien zur Bewertung dieser Kompetenzüberprüfung, die auch für die kurzen schriftlichen Übungen gelten, sind u.a.:

- praktische Überprüfung
- sachliche Richtigkeit
- angemessene Verwendung der Fachsprache
- Darstellungskompetenz
- Komplexität / Grad der Abstraktion

Im Sinne einer Transparenz bei der Notenfindung ist es zielführend, bei der Bewertung von z.B. Gruppenarbeiten, Referaten und Präsentationen klare Kriterien zu kommunizieren, die auch im Unterricht gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern entwickelt werden können. Diese sollten u.a. folgende Punkte enthalten:

- Themenwahl (Begründung, Einordnung, Hintergrundinformationen),
- Grad und Umfang des selbstständigen Erarbeitens
- adressatengerechte Aufbereitung,
- sachliche und fachliche Richtigkeit,
- Vollständigkeit und Anspruch,
- Struktur (Einstieg, Hauptteil, abgerundeter Schluss),

- Erläuterung von Fach- und Fremdwörtern,
- Quellennachweis
- Kommunikations-/Präsentationskompetenz
- Medienkompetenz
- Zeitmanagement

Die Fachkonferenz Technik hat zur Leistungsrückmeldung und Beratung die folgenden Grundsätze der vereinbart:

Die Kriterien für die Leistungsbewertung werden den Schülerinnen und Schülern zu Beginn des Schuljahres mitgeteilt. Die Leistungsrückmeldung erfolgt in mündlicher oder ggf. schriftlicher Form. In der Regel findet diese zu den Quartalen bzw. zum Eltern-/Schülersprechtag statt. Auf besonderen Wunsch kann dies auch nach einer Unterrichtssequenz oder eines Unterrichtsvorhabens geschehen.

2.4 Lehr- und Lernmittel

Technik

starke Seiten

Klett Verlag

ISBN 978-3-12-007226-3

Hauswirtschaft

Starke Seiten Hauswirtschaft

Klett Verlag

ISBN 978-3-12-007225-6

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, Facharbeitsvorbereitung, Schulprofil...) und über eine Nutzung besonderer außerschulischer Lernorte.

Fortbildungskonzept

Kollegiumsintern führen Kolleginnen und Kollegen regelmäßig im Rahmen der Fachkonferenz regelmäßig einen Austausch zu speziellen Themen durch, z.B. zu neuen Unterrichtsvorhaben, neuen Medien, dem Umgang mit neuen Lehrplänen oder zum Umgang mit neuen technischen Geräten.

In den Fachkonferenz-Sitzungen erfolgt ein fachlicher Austausch über die von Teilnehmern besuchten Fortbildungen, Exkursionen und Tagungen (Sinus-Kongress, MINT-Tag NRW, Messen, Veranstaltungen der Kompetenz-Teams usw.) statt.

Kooperation mit außerschulischen Partnern im Fach Technik

Zur praxisnahen Kompetenzvermittlung des Inhaltsfeldes 5 (Digitaltechnik) stellt ein Partner im Bereich MINT die aktuellen Konzepte z.B. zum Steuern von 3D Druckern vor.

4 Qualitätssicherung und Evaluation

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 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.

Feedback von Schülerinnen und Schülern wird als wichtige Informationsquelle zur Qualitätsentwicklung des Unterrichts angesehen.

Überarbeitungs- und Planungsprozess:

Eine Evaluation erfolgt regelmäßig. In den Dienstbesprechungen der Fachgruppe zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des vorangehenden Schuljahres ausgewertet und diskutiert sowie eventuell notwendige Konsequenzen formuliert. Insbesondere verständigen sie sich über alternative Materialien, Kontexte und die Zeitkontingente der einzelnen Unterrichtsvorhaben.

Die Ergebnisse dienen der Fachvorsitzenden zur Rückmeldung an die Schulleitung und u.a. an den Fortbildungsbeauftragten, außerdem sollen wesentliche Tagesordnungspunkte und Beschlussvorlagen der Fachkonferenz daraus abgeleitet werden.

Mögliche 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. Zu Schuljahresbeginn werden die Erfahrungen des vergangenen Schuljahres 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	Verant- wortlich	Zu erledigen bis
<i>Ressourcen</i>				
räumlich	Technikraum 1			
	Technikraum 2			
	Tech-Labor			
	Computerraum			
	Maschinenraum			
materiell	Lehrwerke			
	Fachzeitschriften			
	Werkzeuge			
	Maschinen			
digital	Lernplattform			
	Software			
	Hardware			
	Netzwerk			
<i>Kooperation bei Unterrichtsvorhaben</i>				
<i>Leistungsbewertung/ Leistungsdiagnose</i>				
<i>Fortbildung</i>				
<i>Fachspezifischer Bedarf</i>				
<i>Fachübergreifender Bedarf</i>				