



Arbeitslehre

Hauswirtschaft 5/6

Schuljahr 2025/26

Das Fach **Arbeitslehre** wird an der Gesamtschule Gangelt-Selfkant 2-stündig fächerintegriert unterrichtet. Dabei findet der Unterricht in Hauswirtschaft und Technik jeweils im Kursverband statt. Der Kursverband bedingt sich durch die Anzahl der Arbeitsplätze und der Sicherheitsvorschriften in den jeweiligen Fachräumen.

JG		1	2	3	4	5	6
5	Inhalte	Fit in den Tag – Das Pyramidenfrühstück • Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche • Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene • Sicherheit und Unfallvermeidung • Lebensmittelgruppen • Mahlzeitengestaltung • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung • Küche als Arbeitsplatz	Nein zur Wegwerfgesellschaft – Was kannst du tun? • Kriterien zur Qualitätsbestimmung • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung • ressourcenschonendes Handeln	Obst und Gemüse vielfältig genutzt • Lebensmittelgruppen • Rezepte • Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs • Kriterien zur Qualitätsbestimmung • Verfahren zur Lebensmittelprüfung • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung • Lebensmittelverbrauch und -abfälle • ressourcenschonendes Handeln			
	Methodenkompetenz (MK exemplarisch) / Medienkompetenzrahmen (MKR)	MK: interpretieren in elementarer Form diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) MKR: 1.2 Digitale Werkzeuge	MK: erstellen angeleitet auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen, (MK 10) MKR: 1.2 Digitale Werkzeuge, 2.1 Informationsrecherche, 2.2 Informationsauswertung, 4.1 Medienproduktion und Präsentation	MK: überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7) MKR: 2.1 Informationsrecherche, 2.2 Informationsauswertung, (fakultativ: 4.1 Medienproduktion und -Präsentation)			

JG		1	2	3	4	5	6
6	Inhalte	So viele Produkte im Regal – Wie soll ich mich entscheiden? • Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs • Lebensmittelkennzeichnung • Kriterien zur Qualitätsbestimmung • Verfahren zur Lebensmittelprüfung • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung	Getränke – So findest du den geeigneten Durstlöscher • Lebensmittelgruppen • Lebensmittelkennzeichnung • Verfahren zur Lebensmittelprüfung • Müllvermeidung, -trennung und -verwertung	Einen Snack für Gäste vorbereiten • Organisationsstruktur im Fachraum Schulküche • Sicherheit und Unfallvermeidung • Mahlzeitengestaltung • Rezepte • Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs • Lebensmittelverbrauch und -abfälle • Küche als Arbeitsplatz • Arbeitsteilung			
	Methoden-/Medienkompetenz	MK: entwickeln angeleitet Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) MKR: 2.1 Informationsrecherche, 2.2 Informationsauswertung	MK: überprüfen angeleitet Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7) MKR: 1.2 Digitale Werkzeuge, 2.1 Informationsrecherche, 2.2 Informationsauswertung, 4.1 Medienproduktion und Präsentation	MK: identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) MKR: 1.2 Digitale Werkzeuge, 2.1 Informationsrecherche, 6.1 Prinzipien der digitalen Welt, 6.2 Algorithmen erkennen			

Grundlagen der Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft 5/6

Als Basis des praktischen Unterrichts gilt:

- Pünktlichkeit, Disziplin und Ruhe (v.a. Vermeidung von Unfallgefahren)
- Vorhandensein der Arbeitsmaterialien (v.a. Schürze, Küchentücher, Mappe)
- Einhaltung der Küchenregeln (v.a. Ruhe bei der Rezeptbesprechung, Bereitstellung der Arbeitsgegenstände, Tischregeln, Pflege und Reinigung der Arbeitsgeräte)
- Hygiene (v.a. Tragen einer Schürze, Sauberhaltung des Arbeitsplatzes, Erledigung des Küchenamtes)
- Zusammenarbeit und Abstimmung mit den Gruppenmitgliedern; Unterstützung von Teammitgliedern

Die Leistungsbewertung im theoretischen Bereich erfolgt unter anderem durch:

- mündliche Mitarbeit
- kurze schriftliche Lernzielkontrollen
- Anwendung von Fachbegriffen
- Vollständigkeit und Ordnung der Mappe bzw. Materialien

Hauswirtschaft 5			
Mündliche und/oder praktische Mitarbeit	Heft/Mappe	Schriftliche Übung oder Alternative	Projekt (z.B. Kochbuch, Referat)
50 %	20 %	-	20 %

Hauswirtschaft 6			
Mündliche und/oder praktische Mitarbeit	Heft/Mappe	Schriftliche Übung oder Alternative	Projekt (z.B. Kochbuch, Referat)
50 %	20 %	20 %	10 %

Bewertung der Sonstigen Mitarbeit (SOMI)

Note	Transferleistungen, Urteils- und Handlungskompetenz	Sachkompetenz	Methodenkompetenz	Verschiedenes
1	• Löst auf der Grundlage fundierter und differenzierter Fachkenntnisse komplexe Probleme. • Überträgt sicher Gelerntes auf neue bzw. unbekannte Problemstellungen und erläutert diese. • Differenzierte Betrachtung systemischer und struktureller Zusammenhänge. Andere Perspektiven werden einbezogen und ggf. entkräftet. • Folgen einer Handlungsoption und Alternativen zu dieser werden aus der Situationsanalyse abgeleitet und zur Fundierung des Urteils untersucht. • Vielfältige Vorkenntnisse werden zur Begründung des Urteils in strukturierter Form und mit transparenter Gewichtung integriert.	• Außergewöhnliche Qualität, sicherer Umgang mit Materialien schwierigen Niveaus und fachsprachlichen Termini. • Umfangreiches, gut strukturiertes Fachwissen. • Systematisiert praktisch orientierte und wirtschaftliche Prozesse und Strukturen mittels eines inhaltsfeld-bezogenen Fachbegriffsnetzes in ihren kausalen Zusammenhängen.	• Identifiziert problemhaltige arbeitstechnische und wirtschaftliche Sachverhalte und entwickelt entsprechende Fragestellungen. • Recherchiert mittels geeigneter Suchstrategien selbstständig in Bibliotheken und im Internet Informationen und wertet diese fragebezogen aus. • Wendet Fachmethoden souverän an und orientiert sich sicher im Fachraum.	• Arbeitet zügig, sorgfältig, aktiv, kontinuierlich und strukturiert im Unterricht mit. • Entwickelt neue und weiterführende Fragestellungen vollständig.
2	• Liefert Ansätze und Ideen bei komplexen Problemstellungen und unterstützt die Entwicklung einer Lösung mit fundierten Fachkenntnissen. • Überträgt sicher Gelerntes auf neue bzw. unbekannte Problemstellungen und erläutert diese. • Differenzierte Betrachtung systemischer und struktureller Zusammenhänge. • Andere Perspektiven werden berücksichtigt. • Folgen einer Handlungsoption und Alternativen zu dieser werden aus der Situationsanalyse abgeleitet und bei der Fundierung des Urteils berücksichtigt. • Vielfältige Vorkenntnisse werden zur Begründung des Urteils in strukturierter Form herangezogen.	• Hohe Qualität, engagierter Umgang mit Materialien schwierigen Niveaus und fachsprachlichen Termini. • Umfangreiches Fachwissen. • Systematisiert praktisch orientierte und wirtschaftliche Prozesse und Strukturen in ihren kausalen Zusammenhängen.	• Identifiziert problemhaltige arbeitstechnische und wirtschaftliche Sachverhalte und entwickelt entsprechende Fragestellungen. • Recherchiert mittels geeigneter Suchstrategien in Bibliotheken und im Internet Informationen und wertet diese fragebezogen aus. • Wendet Fachmethoden überwiegend sicher an und orientiert sich meist sicher im Fachraum.	• Arbeitet zügig, aktiv, kontinuierlich und strukturiert im Unterricht mit • bewertet weitgehend differenziert, unterscheidet wesentliche von unwesentlichen Inhalten.
3	• Einige Vorkenntnisse werden zur Begründung des Urteils sachlich richtig integriert. • Auf einige mögliche Folgen einer Handlungsoption wird zwecks Begründung des Urteils hingewiesen. • Widerspruchsfreie Begründung des Urteils. • Überträgt sicher Gelerntes ggf. mit Hilfestellung auf neue bzw. unbekannte Problemstellungen und erläutert diese. • Systemische und strukturelle Zusammenhänge werden als solche erkannt. Auf andere Perspektiven wird hingewiesen.	• Engagierter Umgang mit Materialien und sicherer Umgang mit einigen fachsprachlichen Termini. • Fachwissen ist in den wesentlichen Bereichen vorhanden und nutzbar. • Arbeitstechnische und wirtschaftliche Prozesse und Strukturen werden als kausale Zusammenhänge wahrgenommen und werden grundlegend strukturiert.	• Identifiziert problemhaltige arbeitstechnische und wirtschaftliche Sachverhalte. • Recherchiert mittels geeigneter Suchstrategien unter Hilfestellung in Bibliotheken und im Internet Informationen und wertet diese fragebezogen aus. • Wendet arbeitstechnische und wirtschaftliche Fachmethoden an u. orientiert sich im Fachraum.	• Arbeitet regelmäßig mit und bringt zu grundlegenden Fragestellungen Lösungsansätze, arbeitet konzentriert und weitgehend strukturiert.

Note	Transferleistungen, Urteils- & Handlungskompetenz	Sachkompetenz	Methodenkompetenz	Verschiedenes
4	▪ Subjektive Betroffenheit dominiert. Die individuelle bzw. persönliche Sichtweise wird wenig reflektiert oder durch andere Sichtweisen ergänzt. ▪ Eher spontane Meinungsäußerung als fundiertes Urteil. Vorkenntnisse fließen teilweise ein. ▪ Ein Urteil wird aus Argumenten abgeleitet, wobei jedoch teilweise inhaltliche und sprachliche Inkohärenzen auftreten. ▪ Neue bzw. unbekannte Problemstellungen können nur mit deutlicher Hilfestellung in Verbindung zu bekannten Sachverhalten gebracht werden. ▪ Verschiedene Perspektiven und Handlungs-optionen werden nur unbefriedigend berücksichtigt.	▪ Mäßig erfolgreicher Umgang mit verschiedenen Materialien, gelegentlicher Rückgriff auf fachsprachliche Termini. ▪ Fachwissen ist lückenhaft und wenig zusammenhängend. ▪ Arbeitstechnische und wirtschaftliche Prozesse und Strukturen werden nicht immer als solche wahrgenommen und bleiben überwiegend unstrukturiert.	▪ Identifiziert mit Hilfestellung problemhaltige arbeitstechnische und wirtschaftliche Sachverhalte. ▪ Recherchiert mittels geeigneter Suchstrategien unter Anleitung in Bibliotheken und im Internet Informationen und wertet diese fragebezogen aus. ▪ Wendet arbeitstechnische und wirtschaftliche Fachmethoden an und orientiert sich mit Hilfestellung im Fachraum.	▪ Beteiligt sich unregelmäßig am Unterricht; versteht einfache Sachverhalte; gibt Gelerntes wieder arbeitet teilweise konzentriert mit Hilfestellung.
5	▪ Betroffene/Adressaten: Subjektive Betroffenheit dominiert. Die individuelle Perspektive wird kaum reflektiert und andere Sichtweisen nicht einbezogen. ▪ Spontane Meinungsäußerung als Urteil. ▪ Vorkenntnisse fließen nicht ausreichend ein oder weisen Sachmängel auf. ▪ Eine Untersuchung möglicher Folgen einer Handlungsoption findet nicht statt, bzw. mögliche Handlungsoptionen fehlen. ▪ Das Urteil wird nur unzureichend bzw. sachlich falsch begründet. ▪ Wiederholungen, gedankliche Sprünge... ▪ Neue bzw. unbekannte Problemstellungen können nicht mit bekannten Sachverhalten in Verbindung gebracht werden.	▪ Kaum erfolgreicher Umgang mit verschiedenen Materialien, unzureichender Rückgriff auf fachsprachliche Termini. ▪ Fachwissen ist sehr lückenhaft oder falsch. ▪ Arbeitstechnische und wirtschaftliche Prozesse und Strukturen werden nicht immer als solche wahrgenommen und bleiben überwiegend unstrukturiert.	▪ Problemhaltige arbeitstechnische und wirtschaftliche Sachverhalte werden nicht identifiziert. ▪ Recherchiert nur mit Hilfestellung und wenig engagiert. ▪ Wendet arbeitstechnische und wirtschaftliche Fachmethoden selten richtig an und orientiert sich nur unzureichend im Fachraum.	▪ Beteiligt sich selten bzw. nur nach Aufforderung am Unterricht. ▪ Verwendet Fachsprache unzureichend an, kann grundlegende Inhalte nicht oder nur falsch wieder-geben. ▪ Arbeitet auch mit Hilfe-stellung nicht oder weitgehend unkonzentriert.
6	▪ Ist nicht in der Lage Urteile auf Grundlage einer sachlich richtigen Argumentation zu fällen. ▪ Andere Perspektiven und Handlungsoptionen werden ignoriert. ▪ Begründungen sind unzusammenhängend und inhaltlich und/oder sprachlich unzureichend.	▪ Kaum Fachwissen oder Verwendung von Fachtermini. ▪ Einfache Materialien können nicht nutzbar gemacht werden.	▪ Wendet arbeitstechnische und wirtschaftliche Fachmethoden nicht oder nicht richtig an und kann sich nicht im Fachraum orientieren.	▪ Verweigert jegliche Mitarbeit und folgt dem Unterricht nicht. ▪ Liefert keine unterrichtlich verwertbaren Beiträge.