

Niedersächsisches Kultusministerium

Rahmenrichtlinien

für die Unterrichtsfächer

Fachtheorie und Fachpraxis

in der

Klasse 2

der

zweijährigen Berufsfachschule

– Hauswirtschaft –

Herausgeber: Niedersächsisches Kultusministerium
Schiffgraben 12, 30159 Hannover
Postfach 1 61, 30001 Hannover

Hannover, November 2003
Nachdruck zulässig

Bezugsadresse: <http://www.bbs.nibis.de>

Für die Bildungsgänge und Unterrichtsfächer, für die im Allgemeinen keine KMK-Vorgaben bestehen, werden Rahmenrichtlinien erstellt. In die hierfür eingesetzten Kommissionen werden gemäß Niedersächsischem Schulgesetz außer Lehrkräften des berufsbildenden Schulwesens Vertreterinnen und Vertreter des Landesschulbeirates berufen.

Rahmenrichtlinien weisen Mindestanforderungen aus und schreiben die Lernziele und Lerninhalte für den Unterricht verbindlich vor. Die Zeitrichtwerte sowie die Hinweise zum Unterricht und zur Methodik stellen Empfehlungen dar und sind als Anregungen für die Lehrkräfte zu verstehen.

Bei der Erarbeitung dieser Rahmenrichtlinien haben folgende Lehrkräfte des berufsbildenden Schulwesens sowie zwei Vertreterinnen des Landesschulbeirates mitgewirkt:

Algermissen, Gudrun, StD´n, Hannover (Kommissionsleiterin)

Esser, Gudrun, OStR´n, Northeim (Landesschulbeirat)

Giese, Christina, StR´n, Bad Harzburg

Korschetz, Roswitha, StD´n, Varel

Rautmann, Ellen, L´n f. Fp., Wolfenbüttel

Rötepohl-Bahlmann, Mechthild, OStR´n, Vechta (Landesschulbeirat)

Steffens, Karin, L´n f. Fp., Bremervörde

Studt, Traute, StD´n, Lüneburg

Redaktion:

Rotraud Diestelhorst

Niedersächsisches Landesinstitut für Schulentwicklung und Bildung (NLI)
Keßlerstraße 52
31134 Hildesheim

Fachbereich 1, –Ständige Arbeitsgruppe für die Entwicklung und Erprobung beruflicher Curricula und Materialien (STAG für CUM)–

Inhaltsverzeichnis

1	Vorbemerkungen	1
1.1	Geltungsbereich	1
1.2	Lernfelder	1
1.3	Didaktische Struktur der Rahmenrichtlinien	1
1.4	Lernsituationen	4
2	Lernfelder der Rahmenrichtlinien	5
	Lernfeld 6: Entwicklungsprozesse von Menschen begleiten und Beziehungen gestalten	5
	Lernfeld 7: Qualität von Lebensmitteln beurteilen	6
	Lernfeld 8: Personen vollwertig verpflegen	7
	Lernfeld 9: Lebensräume gestalten und erhalten	8
	Lernfeld 10: Hauswirtschaftliche Dienstleistungen anbieten	10
3	Lernkontrollen und Leistungsbewertung	11
3.1	Aufgaben, Grundsätze und Kriterien der Lernkontrollen und Leistungsbewertung	11
3.2	Arten der Lernkontrollen und Leistungsbewertung	11

1 Vorbemerkungen

1.1 Geltungsbereich

Die vorliegenden Rahmenrichtlinien für die Klasse 2 der zweijährigen Berufsfachschule – Hauswirtschaft – gelten für den Unterricht in den berufsbezogenen Fächern

- Fachtheorie und
- Fachpraxis.

Sie bauen auf den Rahmenrichtlinien für die einjährige Berufsfachschule – Hauswirtschaft – auf.¹

Mit dem erfolgreichen Besuch der Klasse 2 der zweijährigen Berufsfachschule – Hauswirtschaft – erwerben die Schülerinnen und Schüler folgende Schulabschlüsse:

- Sekundarabschluss I – Realschulabschluss
- Erweiterter Sekundarabschluss I

Die Rahmenrichtlinien basieren auf den Vorgaben der Verordnung über die berufsbildenden Schulen (BbS-VO) und denen der Ergänzenden Bestimmungen zur Verordnung über die berufsbildenden Schulen (EB-BbS-VO) in der jeweils gültigen Fassung.

1.2 Lernfelder

Die vorliegenden Rahmenrichtlinien sehen für die Klasse 2 der zweijährigen Berufsfachschule – Hauswirtschaft – fünf Lernfelder verbindlich vor.

Einen besonderen Stellenwert haben die Zielformulierungen der Lernfelder. Sie enthalten verbindliche Beschreibungen dessen, was als Handlungskompetenz erreicht werden soll.

Die Inhalte für die berufsbezogenen Fächer Fachtheorie und Fachpraxis beschreiben verbindlich die Mindestanforderungen. Sie sind bewusst offen formuliert, um den didaktischen Teams in den Schulen die Möglichkeit zu geben, selbstständig Schwerpunkte und Akzente in den Lernsituationen zu setzen.

Die naturwissenschaftlichen Inhalte werden nicht isoliert unterrichtet, sondern sind in die verschiedenen Lernfelder eingebunden. Schwerpunktmäßig sind diese Inhalte den folgenden Lernfeldern zugeordnet:

- Biologische Inhalte – Lernfeld 6, 7 und 8
- Chemische Inhalte – Lernfeld 7 und 9
- Physikalische Inhalte – Lernfeld 9

Die Hinweise für den Unterricht sind als Anregungen zur Umsetzung der Rahmenrichtlinien in den didaktischen Teams gedacht.

Die angegebenen Zeitrichtwerte geben eine Empfehlung für die Bearbeitung der einzelnen Lernfelder.

1.3 Didaktische Struktur der Rahmenrichtlinien

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von Handlungskompetenz gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des/der Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.

¹ www.bbs.nibis.de

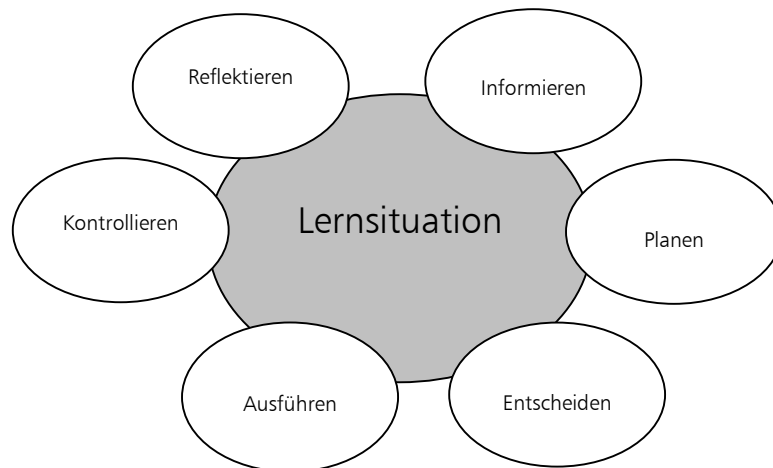
Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Personalkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinander zu setzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Eine ausgewogene Fach-, Personal-, Sozialkompetenz ist die Voraussetzung für Methoden- und Lernkompetenz.²

Der Unterricht basiert auf dem Prinzip der vollständigen Handlung.



² Handreichungen für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der Kultusministerkonferenz (KMK)

Vorschlag zur zeitlichen Aufteilung der Lernfelder

Wochen	Lernfelder	Fachtheorie	Fachpraxis
1	Lernfeld 6 Entwicklungsprozesse von Menschen begleiten und Beziehungen gestalten	88 Stunden	80 Stunden
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9	Lernfeld 7 Qualität von Lebensmitteln beurteilen	88 Stunden	
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17	Lernfeld 8 Personen vollwertig versorgen	88 Stunden	
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25	Lernfeld 9 Lebensräume gestalten und erhalten	88 Stunden	
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33	Lernfeld 10 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen anbieten	88 Stunden	
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

Diese Lernfelder sollten nacheinander unterrichtet werden, soweit deren Inhalte aufeinander aufbauen.

Für den Fachpraxisunterricht werden zu den einzelnen Lernfeldern keine Zeitrichtwerte angegeben, weil dieser auch geblockt erteilt werden kann. Es besteht somit die Möglichkeit, den Fachpraxisunterricht auf ausgewählte Lernfelder zu konzentrieren.

1.4 Lernsituationen

Es ist die Aufgabe der an dem Bildungsgang beteiligten Lehrkräfte im Rahmen der vorgegebenen Lernfelder Lernsituationen zu erarbeiten. Die didaktischen Teams sollen exemplarische Problem- und Aufgabenstellungen entwickeln, die im Unterricht handlungsorientiert bearbeitet werden.³

Bei der Auswahl der Lernsituationen sind die berufsspezifischen Handlungssituationen aus Privat- und Großhaushalten zu berücksichtigen. Darüber hinaus sollen auch lebensweltorientierte Frage- und Problemstellungen der Schülerinnen und Schüler einbezogen werden, um die Motivation zu erhöhen und die Relevanz hauswirtschaftlicher Dienstleistungen zu verdeutlichen. Ziel ist die Hinführung zu professionellem hauswirtschaftlichen Handeln.

Grundlage für die Lernsituationen sind die Zielformulierungen der Lernfelder, die die erwarteten Handlungskompetenzen der Schülerinnen und Schüler beschreiben.

Um die Ganzheitlichkeit des hauswirtschaftlichen Handelns zu gewährleisten, müssen Fachtheorie- und Fachpraxis-Lehrkräfte Lernsituationen gemeinsam planen.

Hierbei muss berücksichtigt werden, dass sich innerhalb einer Schulform die Komplexität der Lernsituationen wie auch der Grad der Selbsttätigkeit der Schülerinnen und Schüler im Laufe des Schuljahres steigert. Ebenso ist die Methodenkompetenz der Schülerinnen und Schüler kontinuierlich zu entwickeln.

³ Materialien für Lernfelder: www.nibis.ni.schule.de/haus/dez3/bb6a.htm

2 Lernfelder der Rahmenrichtlinien

Lernfeld 6: Entwicklungsprozesse von Menschen begleiten und Beziehungen gestalten

Zeitrictwert: Fachtheorie: 88 Stunden

Fachpraxis: nach Absprache

Zielformulierung: Die Schülerinnen und Schüler kennen die physiologischen und psychischen Bedürfnisse des Menschen und entsprechende Erklärungsmodelle. Sie nehmen eigene Bedürfnisse wahr, artikulieren und vergleichen sie mit den Bedürfnissen ihrer Mitschülerinnen und Mitschüler. Die Zusammenhänge zwischen physischem und psychischem Wohlbefinden zeigen sie auf.

Die Schülerinnen und Schüler verstehen sich als Gruppe. Sie kooperieren miteinander und werten ihre Erfahrungen vor dem Hintergrund arbeitsplatzspezifischer Anforderungen aus. Zur Bewältigung von Konflikt- und Krisensituationen erarbeiten sie Strategien und wenden diese an.

Sie informieren sich unter Berücksichtigung physiologischer Grundlagen über verschiedene Entwicklungsbereiche des Menschen sowie hemmende und fördernde Faktoren und Umweltbedingungen. Daran anknüpfend erarbeiten sie Vorschläge für ein gesundheitsförderndes Verhalten (z. B. Ernährung).

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren, dokumentieren und reflektieren ihren eigenen Lebensweg. Sie prüfen ihre berufliche Orientierung und Perspektive – auch im Hinblick auf das Anforderungsprofil einer hauswirtschaftlichen Fachkraft.

Inhalte: Bedürfnisse des Menschen

Arbeiten im Team

Strategien zur Krisenbewältigung

Entwicklung

- Bereiche
- Prozesse
- Störungen
- fördernde Maßnahmen

Nervensystem

Gesundheitsförderndes Verhalten

Berufliche Perspektiven

Hinweise: Im Klassenverband können exemplarisch Gruppenprozesse reflektiert und gestaltet werden. Die Schülerinnen und Schüler erfahren dabei die Bedeutung von gegenseitiger Wertschätzung und konstruktiver Kommunikation. An Beispielen werden sie sich auch der Ursachen und Auswirkungen von Vorurteilen und Stigmatisierungen bewusst und können gemeinsam Strategien zur Bewältigung von Konflikten und Krisen entwickeln, die sie auf Gruppensituationen anwenden.

Wahrnehmung, Sprache, Denkvermögen, Motorik, Sozialverhalten und Sexualität sind mögliche Entwicklungsbereiche, vor deren Hintergrund die Schülerinnen und Schüler ihre eigenen Entwicklungsprozesse dokumentieren und reflektieren können. Dabei fördert z. B. die kritische Betrachtung des eigenen Lernverhaltens, die Anwendung von Maßnahmen zur Stressbewältigung und zum Abbau von Blockaden, die eigene Entwicklung.

Traumreisen, Entspannungsübungen und motorische Übungen zur sensorischen Stimulierung spezifischer Hirnteile (Edu-Kinesiologie) können dabei zur Anwendung kommen.

Der Imagewert von Lebensmitteln und die Auswirkung auf das Essverhalten sowie Essstörungen und Hilfen zu ihrer Bewältigung können thematisiert werden.

Das Lernfeld ist geeignet, um ausgehend von eigenen Erfahrungen, die Zusammenhänge psychophysischer Vorgänge zu verdeutlichen und die berufsspezifischen Motive für die Zukunftsplanung zu klären.

Lernfeld 7: Qualität von Lebensmitteln beurteilen

Zeitrictwert: Fachtheorie: 88 Stunden

Fachpraxis: nach Absprache

Zielformulierung: Die Schülerinnen und Schüler beurteilen exemplarisch die Qualität von Lebensmitteln.

Sie ermitteln die küchentechnischen Eigenschaften und die ernährungsphysiologische Bedeutung von Lebensmitteln und setzen sie in Beziehung zum chemischen Aufbau ausgewählter wertgebender Inhaltsstoffe.

Aus der Sicht von Verbraucherinnen und Verbrauchern hinterfragen sie aktuelle technologische Entwicklungen im Lebensmittelbereich.

Unter Berücksichtigung von Qualitätsmerkmalen und relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen treffen die Schülerinnen und Schüler begründet Entscheidungen für die Auswahl von Lebensmitteln.

- Inhalte:** Merkmale von Qualität bei Lebensmitteln
- Eignungswert für Verbraucherinnen/Verbraucher
 - Genusswert
 - Gesundheitswert
 - Ökologischer Wert

Wertgebende Inhaltsstoffe und Bestandteile von Lebensmitteln

- Chemischer Aufbau
- Ernährungsphysiologische Bedeutung
- Küchentechnische Eigenschaften
- Zellaufbau, Zellteilung
- Gentechnische Veränderungen

Aktuelle Entwicklungen im Lebensmittelbereich

Aspekte des Lebensmittelrechts

Hinweise: Für die Beurteilung der Qualität von Lebensmitteln können sensorische u. a. Prüfungen durchgeführt und Prüfprotokolle angefertigt werden. Bewertungskriterien für die Prüfprotokolle können sein: Eignung für eine bestimmte Verwendung, Haltbarkeit, Preis, Sensorik, wertgebende Inhaltsstoffe, Sättigungswirkung, Bekömmlichkeit, Verdaulichkeit/Bioverfügbarkeit, Anbau und Erzeugung, Energieaufwand und Umweltbelastung bei der Produktion, Verpackung und Transport.

Es bietet sich an, die Einhaltung und Überprüfung von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zur Qualitätskontrolle und Sicherung bei Betriebsbesichtigungen oder in Gesprächen mit Vertreterinnen/Vertretern amtlicher Stellen zur Lebensmittelüberwachung praxisnah zu vermitteln.

In Absprache mit dem Fach Politik kann die umwelt- und gesundheitspolitische Relevanz der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung thematisiert werden.

Lernfeld 8: Personen vollwertig verpflegen

Zeitrictwert: Fachtheorie: 88 Stunden

Fachpraxis: nach Absprache

Zielformulierung: Die Schülerinnen und Schüler dokumentieren ihr eigenes Ernährungsverhalten und bewerten es nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten. Sie erläutern die Bedeutung einer vollwertigen Ernährung für die Gesunderhaltung und erstellen für sich einen vollwertigen Tageskostplan.

Für ausgewählte Personengruppen beurteilen sie Kostpläne hinsichtlich der Vollwertigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler überprüfen und vergleichen verschiedene Kostformen auf ihre Eignung im Rahmen einer vollwertigen Ernährung.

Sie informieren sich über mögliche Ursachen und Folgen ausgewählter ernährungsmitbedingter Erkrankungen. Dazu setzen sie sich mit Stoffwechselprozessen auseinander und können Zusammenhänge und Störungen erklären. Auf dieser Grundlage entwickeln sie Empfehlungen für die Speiseplanung entsprechender Personengruppen.

Informationen zum Ernährungsverhalten und zu seinen Auswirkungen auf die Gesundheit werden von den Schülerinnen und Schülern aufgearbeitet, begründet und zielgruppenspezifisch verdeutlicht. Dazu setzen sie geeignete – auch EDV-gestützte – Recherche- und Präsentationstechniken ein.

Inhalte: Vollwertige Ernährung ausgewählter Personengruppen

- Aktuelle Verzehrempfehlungen
- Kostpläne
- Bedeutung für die Gesunderhaltung

Verschiedene Kostformen

Stoffwechsel

Ernährungsmitbedingte Erkrankungen

Hinweise: Zur Dokumentation des Ernährungsverhaltens eignet sich ein Ernährungsprotokoll.

Es können sowohl Tages- als auch Wochenkostpläne ausgewählter Personengruppen beurteilt werden, je nach Lernsituation auch unter Einsatz von fachspezifischer Software.

Zu überprüfende Kostformen können z. B. mediterrane Ernährung, Trennkost, Vollwert-Ernährung, Vegetarismus sein.

Als Adressatinnen und Adressaten für ernährungsbezogene Informationen kommen z. B. Schülerinnen und Schüler anderer Fachbereiche, Kinder, Senioren, Eltern, Schwangere in Frage.

Im Fach Deutsch/Kommunikation können Argumentationen und inhaltliche Darstellungen mit Begründungen geübt werden.

In Abstimmung mit dem Unterrichtsfach Sport bietet es sich an, die Bedeutung von Bewegung und sportlicher Betätigung für eine gesunderhaltende Lebensführung aufzuzeigen.

Lernfeld 9: Lebensräume gestalten und erhalten

Zeitrictwert: Fachtheorie: 88 Stunden

Fachpraxis: nach Absprache

Zielformulierung: Die Schülerinnen und Schüler ermitteln ihre Wohnbedürfnisse und -wünsche. Sie informieren sich über Angebote auf dem Wohnungsmarkt und treffen eine begründete Auswahlentscheidung. Sie berücksichtigen dabei den Einfluss der Wohnqualität auf die Gesundheit.

Die Schülerinnen und Schüler planen, gestalten und bewerten Wohn- und Funktionsräume. Dabei beachten sie funktionale, ökologische, ökonomische sowie gestalterische Aspekte.

Sie setzen Geräte und Maschinen ein. Dazu informieren sie sich über den Aufbau, die Funktions- und Wirkungsweise der erforderlichen Geräte und Maschinen sowie die entsprechenden physikalischen Gesetzmäßigkeiten.

Die Schülerinnen und Schüler untersuchen und vergleichen die chemische Wirkungsweise ausgewählter Reinigungs- und Pflegemittel und beurteilen sie unter ökologischen Aspekten und Gesichtspunkten der persönlichen Gesunderhaltung.

Sie sorgen durch fachgerechte Reinigung und Pflege für die Werterhaltung von Räumen und Einrichtungsgegenständen.

Störungen bei der Erfüllung von Kaufverträgen, die im Zusammenhang mit der Wohnungsausstattung auftreten können, begegnen sie als informierte Verbraucherinnen/Verbraucher und nehmen ihre Rechte wahr.

Inhalte: Wohnungswahl

- Wohnbedürfnisse
- Wohnungsmarkt
- Wohnqualität

Einrichtung und Ausstattung ausgewählter Wohn- und Funktionsräume

- Funktionalität
- Schadstoffarme Materialien
- Berechnung der Kosten
- Wohnstil
- Wirkung von Farben und Licht

Ausgewählte Geräte und Maschinen

- Energieformen
- Elektrischer Strom und Stromkreis
- Elektrische Leistung
- Sparsamer Umgang mit Energie
- Wirkungs- und Funktionsweise
- Unfallverhütung

Reinigung und Pflege

- Wasser als Grundkomponente der Reinigung
- Chemische Wirkung ausgewählter Reinigungs- und Pflegemittel
- Auswirkungen auf das Ökosystem
- Auswirkungen auf die Gesundheit

Störungen bei der Erfüllung von Kauf- und Mietverträgen sowie Verbraucherrechte

Hinweise: In diesem Lernfeld bietet es sich u. a. an, eine an der Lebenswelt der Schülerinnen und Schüler orientierte Lernsituation zum Thema „Die erste eigene Wohnung“ zu bearbeiten. Diese Thematik hat eine hohe Zukunftsbedeutung für die Schülerinnen und Schüler, hier müssen sie in besonderem Maße ihre Rolle als informierte Verbraucherinnen/Verbraucher wahrnehmen.

Eine enge Zusammenarbeit mit dem Fach Deutsch/Kommunikation ist sinnvoll. Es

können Wohnungsanzeigen analysiert und Reklamationschreiben (z. B. Möbelkauf) mit dem PC verfasst werden.

Für die Einrichtung von Wohn- und Funktionsräumen können Kontakte zu Möbelfhäusern und Küchenanbietern aufgenommen werden. Die Schülerinnen und Schüler können sich als Verbraucherinnen/Verbraucher gezielt beraten lassen sowie eigene Entwürfe erstellen. Der Einsatz von Computerprogrammen für die Einrichtung von Räumen unterstützt diesen Lernprozess.

Ihre Kenntnisse über die Inhaltsstoffe und chemische Wirkungsweise von Reinigungs- und Pflegemitteln können sie bei der Zusammenstellung eines entsprechenden Sortiments für die eigene Wohnung anwenden.

Lernfeld 10: Hauswirtschaftliche Dienstleistungen anbieten

Zeitrictwert: Fachtheorie: 88 Stunden

Fachpraxis: nach Absprache

Zielformulierung: Die Schülerinnen und Schüler erkunden Angebote hauswirtschaftlicher Dienstleistungen in der Region und schätzen diese ein. Auf der Grundlage von Markt- und Ressourcengesichtspunkten wählen sie eine realisierbare hauswirtschaftliche Dienstleistung der Bereiche Verpflegung, Reinigung oder Textilpflege aus. Dabei orientieren sie sich an den Wünschen von Kundinnen/Kunden.

Sie planen für die ausgewählte Dienstleistung Arbeitsprozesse. Aspekte des menschlichen Leistungsvermögens sowie ökologische und ökonomische Gesichtspunkte werden bei der Planung einbezogen.

Die Schülerinnen und Schüler erbringen die hauswirtschaftliche Dienstleistung zielgruppengerecht. Mit Kundinnen/Kunden führen sie adressaten- und situationsgerechte Gespräche. Beim Angebot und der Vermarktung nutzen sie die Möglichkeiten des Einsatzes neuer Technologien.

Inhalte: Hauswirtschaftliche Dienstleistungen

- Angebote in der Region
- Marktwert
- Zielgruppen und Kundenkreis
- Chancen und Risiken beruflicher Selbstständigkeit

Angebot einer hauswirtschaftlichen Dienstleistung

- Auswahlkriterien
- Kostenkalkulation und Abrechnung
- Werbung
- Einsatz neuer Technologien
- Kundenorientierte Kommunikation
- Grundlagen eines Qualitätsmanagementsystems
- Rechtliche Auflagen
- Arbeitsplanung, Ermüdung und Erholung, Tagesleistungskurve

Hinweise: Je nach Wahl und Umsetzung des Dienstleistungsangebotes bietet es sich an, in diesem Lernfeld einen hohen Fachpraxisstundenanteil vorzusehen.

Die Planung und das Angebot einer hauswirtschaftlichen Dienstleistung beinhaltet eine Auseinandersetzung mit der örtlichen Arbeitsmarktsituation wie auch der spezifischen Beschäftigtenstruktur dieses Berufsfeldes. Gespräche mit Expertinnen-/Experten und Betriebserkundungen bieten sich in diesem Zusammenhang an.

Die eigene „Geschäftsidee“ kann außerschulischen Ansprechpartnerinnen/Ansprechpartnern und potenziellen Kundinnen/Kunden vorgestellt werden, um zu einer Einschätzung zu gelangen. Ressourcensituation, eventuell zu beachtende rechtliche Rahmenbedingungen, erforderliche Kooperationen und Risiken werden dabei berücksichtigt.

Eine fächerübergreifende Zusammenarbeit mit dem Fach Politik bietet sich an, um den Strukturwandel des Arbeitsmarktes unter wirtschafts-, sozial- und frauenpolitischen Gesichtspunkten zu beleuchten. Das Sozialprestige von Berufen, die gesellschaftliche Anerkennung hauswirtschaftlicher Tätigkeiten und ihre Professionalität, können thematisiert werden. Arbeitsrechtliche Gesichtspunkte wurden teilweise im Politikunterricht der Klasse 1 bearbeitet und können nun entsprechend den Erfordernissen des ausgewählten Dienstleistungsangebotes vertieft und erweitert werden.

Im Fach Deutsch/Kommunikation können Gesprächstechniken erworben und beim Umgang mit Kundinnen und Kunden angewendet werden.

3 Lernkontrollen und Leistungsbewertung

3.1 Aufgaben, Grundsätze und Kriterien der Lernkontrollen und Leistungsbewertung

Lernkontrollen machen für Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler Lernfortschritte und Lerndefizite erkennbar und liefern dadurch wichtige Hinweise für die weitere Planung und Durchführung des Unterrichts.

Lernkontrollen dienen darüber hinaus der Bewertung der Leistungen. Für die Leistungsbewertung gilt in besonderem Maße der Anspruch an möglichst weitgehende Objektivität des Urteils und Vergleichbarkeit der Maßstäbe.

Aufgabe der zuständigen Konferenz ist es, Kriterien der Leistungsbewertung zu erörtern und durch Absprachen und Kooperation ein möglichst hohes Maß an Einheitlichkeit in den Anforderungen und Bewertungsmaßstäben zu sichern.

Handlungsorientierter Unterricht umfasst alle Anforderungen an die Schülerinnen und Schüler, von der schriftlichen Einzelleistung bis hin zur mündlichen und praktischen Einzel- und Gruppenleistung. Dies ist bei der Festsetzung der Abschlussnote angemessen zu berücksichtigen.

Als Kriterien der Leistungsbewertung kommen grundsätzlich in Betracht:

- Vollständigkeit und Korrektheit der Kenntnisse
- Eigenständigkeit der Lösung
- Sorgfältige und fachgerechte Ausführung
- Interpretations- und Argumentationsfähigkeit
- Bereitschaft zur Mitgestaltung des Unterrichts

Den Schülerinnen und Schülern sind zu Beginn des Schuljahres die Grundsätze und Kriterien der Leistungsbewertung mitzuteilen und ggf. zu erläutern. Darüber hinaus sollen sie in angemessenen Zeitabständen im Verlauf des Unterrichts über ihren Leistungsstand informiert werden.

Politische und weltanschauliche Einstellungen sowie persönliche Meinungen einer Schülerin oder eines Schülers dürfen nicht Gegenstand der Leistungsbewertung sein.

3.2 Arten der Lernkontrollen und Leistungsbewertung

Leistungsbewertung verlangt über punktuelle Lernkontrollen und die Bewertung einzelner Leistungen hinaus ein intensives Beobachten des gesamten Lernprozesses.

Zur Leistungsbewertung werden mündliche, schriftliche, praktische und weitere Lernkontrollen herangezogen.

Zu den mündlichen Leistungen zählen u. a.:

- Zusammenfassen und Darstellen von erarbeiteten Sachverhalten
- Beurteilen von Sachverhalten auf Grund von Kriterien
- Erkennen von Problemstellungen
- Vortragen von Referaten und Hausaufgaben
- Planen, Durchführen und Auswerten von Arbeitsaufgaben
- Entwickeln von Lösungswegen
- Vorstellen von Arbeitsergebnissen

Zu den schriftlichen Leistungen zählen u. a.:

- Klassenarbeiten
- Protokolle
- Ermitteln und Darstellen von Daten
- Zusammenfassen von Unterrichtsergebnissen
- Auswerten von Arbeitsergebnissen
- Referate
- Arbeitspläne
- Dokumentationen, z. B. von projektorientierten Arbeiten

Zu den praktischen Leistungen zählen u. a.:

- Umsetzung von Arbeitsplänen
- Arbeitsplatzgestaltung
- Umsetzung von Hygienevorschriften
- Umsetzung von Unfallverhütungsvorschriften
- Zielorientierter Einsatz von Arbeitstechniken und Geräten
- Umgang mit Materialien
- Arbeitsergebnisse

Zu den weiteren Leistungen zählen u. a.:

- Arbeitsverhalten
- Erfassen von Problemstellungen
- Handhabung von Unterrichtsmitteln
- Beobachten und Erfassen von Ergebnissen
- Einhalten von Sicherheitsbestimmungen
- Einbringen sozialer und kommunikativer Kompetenzen

Bei der Bewertung der erbrachten Leistungen werden auch die sprachliche Richtigkeit und die äußere Form angemessen berücksichtigt.

In den Lernkontrollen wird überprüft, inwieweit die Schülerinnen und Schüler die Ziele des Unterrichts erreicht haben und in welchem Maße sie dieses Wissen mit bereits früher erworbenen verbinden können.

Die Anforderungen der Lernkontrollen beziehen sich schwerpunktmäßig auf die Ziele des jeweiligen Unterrichtsabschnittes. Entsprechend der Arbeit im Unterricht sollten aber auch übergreifende Inhalte angesprochen werden.

Lernkontrollen sind so zu gestalten, dass den Schülerinnen und Schülern das Anforderungsniveau sowie der zu erwartende Bearbeitungsumfang deutlich werden. Unterschiedliche Bearbeitungszeiten sollen für die Schülerinnen und Schüler erkennbar sein. Teilaufgaben sollen möglichst unabhängig von vorangegangenen Ergebnissen lösbar sein. Dieses kann unter Umständen auch durch die Mitteilung von Zwischenergebnissen erreicht werden. Der Umfang einer Lernkontrolle und die zur Verfügung stehende Zeit sind so aufeinander abzustimmen, dass bei angemessenem Arbeitstempo alle Aufgaben sorgfältig bearbeitet werden können.

Für die Bewertung einer Lernkontrolle sind die inhaltliche Richtigkeit, die Vollständigkeit, die Schlüssigkeit und Begründung der Darstellung sowie der Gebrauch der Fachsprache maßgebend.