

Grundsätze der Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung

Auf der Grundlage von § 48 SchulG, § 6 APO-SI sowie Kapitel 3 des Kernlehrplans Arbeitslehre für die Gesamtschule hat die Fachkonferenz im Einklang mit dem entsprechenden schulbezogenen Konzept die nachfolgenden Grundsätze zur Leistungsbewertung und Leistungsrückmeldung beschlossen. Die nachfolgenden Absprachen stellen die Minimalanforderungen an das lerngruppenübergreifende gemeinsame Handeln der Fachgruppenmitglieder dar. Bezogen auf die einzelne Lerngruppe kommen ergänzend weitere der in den Folgeabschnitten genannten Instrumente der Leistungsüberprüfung zum Einsatz.

I. Grundsätzliche Absprachen

Die Leistungsbewertung im Pflichtunterricht erfolgt ausschließlich im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“. Im Wahlpflichtunterricht kommt ergänzend der Beurteilungsbereich „Schriftliche Arbeiten“ (Kursarbeiten) hinzu.

Die Fächer des Pflicht-Lernbereichs Arbeitslehre (Technik, Hauswirtschaft, Wirtschaftslehre) werden im Klassenverband ohne äußere Fachleistungsdifferenzierung unterrichtet. Die Kurse des Wahlpflichtunterrichtes (WP TC/Wi und WP HW/Wi) werden zeitlich parallel im Kursverband jedoch ebenfalls ohne äußere Fachleistungsdifferenzierung unterrichtet. Alle Unterrichtsvorhaben sind so ausgelegt, dass alle Schülerinnen und Schüler erfolgreich mitarbeiten können und Lernergebnisse erreichen können, die zum individuell angestrebten Schulabschluss hinführen.

Die Kriterien für die Notengebung werden den Schülerinnen und Schülern zu Beginn jedes Halbjahres transparent gemacht. Dabei werden alle Kompetenzbereiche (Sachkompetenz, Methoden- und Verfahrenskompetenz, Urteils- und Entscheidungskompetenz, Handlungskompetenz) bei der Leistungsbewertung angemessen berücksichtigt. Bei der Zuordnung einer Note zu einer erreichten Punktzahl gilt in der Sekundarstufe I folgender Schlüssel:

Notenstufe	erreichte Punktzahl in %
sehr gut	87 - 100
gut	73 - 86
befriedigend	59 - 72
ausreichend	45 - 58
mangelhaft	18 - 44
ungenügend	0 - 17

II. Instrumente der Leistungsbewertung

In allen Fächern des Lernbereichs kommen schriftliche, mündliche und auch praktische Formen der Leistungsüberprüfung zum Tragen.

Beurteilungsbereich der „Sonstigen Leistungen im Unterricht“

Bestandteile	Instrumente im Lernbereich AL
<ul style="list-style-type: none"> • praktische Beiträge zum Unterricht (z. B. Werkstücke, Speisen und Gerichte) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Beurteilungsbogen für Produkte (Eigen-, Fremd- und Lehrerbewertung) ➤ Koch-Präsentation (gruppenweise) ➤ Produktbezogene Prüf- und Messverfahren
<ul style="list-style-type: none"> • mündliche Beiträge zum Unterricht (z. B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Beiträge zu Diskussionen und Streitgesprächen, Moderation von Gesprächen, Kurzreferate), 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Beobachtungsbögen (Lehrkräfte) ➤ Referate
<ul style="list-style-type: none"> • schriftliche Beiträge zum Unterricht (z. B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen, Portfolios, Lerntagebücher, Projektskizze), 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mappen-TÜV ➤ Technische Zeichnung ➤ Rezeptbuch
<ul style="list-style-type: none"> • kurze schriftliche Lernchecks 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lernchecks
<ul style="list-style-type: none"> • Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven sowie ggf. praktischen Handelns (z.B. Rollenspiel, Befragung und ihre Auswertung, Erkundung, Plakate, Flugblätter, Präsentationen, Verkauf von selbstgemachten Produkten) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Beobachtungsbögen (Lehrkräfte oder Selbsteinschätzung) zu sicherheitsbewusstem und verantwortungsvollem Verhalten in Fachräumen ➤ Wettbewerbe

III. Übergeordnete Kriterien

Der Bewertungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ erfasst die Qualität, die Quantität und die Kontinuität der schriftlichen, mündlichen und praktischen Beiträge im unterrichtlichen Zusammenhang. Die Leistungen werden dabei in einem kontinuierlichen Prozess während des Schuljahres festgestellt, wobei zwischen Lern- und Prüfungssituationen unterschieden wird.

Besonderes Augenmerk ist dabei auf Folgendes zu legen:

- sachliche Richtigkeit
- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Selbstständigkeit im Arbeitsprozess
- Einhaltung gesetzter Fristen
- Ordentlichkeit
- Differenziertheit der Reflexion
- Und Bei Gruppenarbeiten
 - Selbstständige Themenfindung
 - Einbringen in die Arbeit der Gruppe

- Durchführung fachlicher Arbeitsanteile
- Kooperation mit dem Lehrenden / Aufnahme von Beratung

In den Lernchecks (und auch bei schriftlichen Überprüfungen) ist darauf zu achten, unterschiedliche Niveaustufen bzw. konkrete Hilfestellungen anzubieten.

IV. Konkretisierungen

a) Pflichtunterricht TC und HW

- Mindestens ein Lerncheck pro Halbjahr (schriftlich)
- Mindestens eine Hefter Überprüfung pro Halbjahr (schriftlich)
- Mindestens eine Produkt- oder Projektbewertung pro Halbjahr (praktisch)

Zeugnisnote:

- Die Zeugnisnote ergibt sich zu
 - 40 % praktische Beiträge
 - 30 % mündlich und sonstige Leistungen
 - 20 % Lernchecks
 - 10 % Hefterführung

b) Wahlpflichtunterricht AL:

- Mindestens eine Hefter Überprüfung pro Halbjahr (schriftlich)
- Mindestens eine Produktbewertung pro Schuljahr (praktisch)
- Anzahl und Dauer von Klassenarbeiten pro Jahrgang:

Jahrgang	Anzahl pro SJ ¹	Dauer (Minuten)	Kommentar
6	6	45	<i>Pro Schuljahr ist es möglich, eine Kursarbeit durch ein individuelles Projekt oder ein Produkt zu ersetzen</i>
7	4	45	
8	4	45	
9	4	90	
10	4	90	

Zeugnisnote:

- Die Halbjahresnote setzt sich zu 40% aus Kursarbeiten (und Ersatzleistungen) und 60% aus dem Bereich der Sonstigen Leistungen zusammen.

V. Leistungsrückmeldung und Beratung

Rückmeldungen über den erreichten Lernstand erfolgen z.B. in Form von

- Rückmeldebögen (z.B. zu erstellten Plakaten, Lernchecks, Lernumgebungen, Präsentationen oder verfassten Texten),
- mündlichem Feedback durch die Lehrkraft im Unterricht und
- bei Bedarf bei den quartalsweise stattfindenden Zielvereinbarungsgesprächen (ZVG) zwischen Schüler/innen, Erziehungsberechtigten und Lehrer/innen.

Datum: 22.01.2019

¹ SJ: Schuljahr

Leistungsbewertung im Distanzlernen im Fachbereich Arbeitslehre

Fach Technik / Wirtschaft (Wahlpflicht)

Allgemeine Möglichkeiten und Absprachen:

- Klassenarbeiten vor Ort (Präsenzveranstaltung unter Hygieneschutzbedingungen)
(Für den aktuellen Distanzunterricht (Januar 2021) sind Klassenarbeiten ausgesetzt)
- Ersatzleistungen für Klassenarbeiten (Projektgegenstand)
 - Modellbau mit einfachen Materialien (Papier, Pappe, Strohhalm, Zahnstocher, Nudeln, ...)
 - Technische Experimente mit Haushaltsgegenständen
 - Upcycling-Projekte
 - Technische Zeichnung
 - Portfolio zu technischem Entstehungsprozess
- Sonstige Mitarbeit
 - Regelmäßiges Bearbeiten von Aufgaben inkl. Abgabe dieser Aufgaben (als Foto / Scan) via Moodle-Abgabe oder per E-Mail
 - Präsentationen (PowerPoint, Bilderstories, ggf. Videos)
 - Referate im Rahmen einer Videokonferenz via BBB
 - Gespräch über den Lernweg / Entstehungsprozess
 - Online-Parcours (Learning Apps, Learning-Snacks)
 - Alternative Möglichkeiten passend zur Lernumgebung (siehe Liste):

Eine Rückmeldung zu Arbeitsergebnissen erfolgt je nach Abgabe der Aufgabe durch...

- gemeinsamen Online-Unterricht via BBB,
- individuelle Rückmeldungen per E-Mail oder Moodle-Chat oder
- individuelle Kommentare in Moodle-Abgaben.

Konkrete alternative Möglichkeiten für Lernumgebungen:

Jhg.	Thema LU	Leistungsbewertung
7	Wohnen	<ul style="list-style-type: none"> • Technische Zeichnung erstellen <ul style="list-style-type: none"> ○ Moodle Upload > ggf. Korrektur und Moodle-Kommentar • Modellbau: Offener Grundriss (z.B. aus Pappe) <ul style="list-style-type: none"> ○ Präsentation (BBB/Fotos/PowerPoint) > Bewertung über Moodle-Kommentar oder BBB • 3D-Wohnungsbau mit CAD-Programm (z.B. mit Freeware SweetHome3d oder Sketch up) <ul style="list-style-type: none"> ○ Datei-Upload > Kommentar
	Technische Geräte	<ul style="list-style-type: none"> • Demontage von einfachen Technischen Geräten (Haushalts- oder Bürogegenstände) inkl. Beschriftung (Baugruppen, Funktionselemente) <ul style="list-style-type: none"> ○ Präsentation (PowerPoint, Bilderstory) als upload > Bewertung über moodle-Kommentar
8	Mobilität & Verkehr	<ul style="list-style-type: none"> • Präsentation zu Aufbau und Arbeitsweise von Motoren

		<ul style="list-style-type: none">• Verkehrsanalyse inkl. Auswertung, PowerPoint Präsentation- Alternativ Plakat-Worddatei• Vergleich E-Motorroller und Benzin-Motorroller, Verbrauch berechnen für den eigenen Schulweg, für eine Woche, ein Schuljahr
	Produktlebenszyklen	<ul style="list-style-type: none">• Plakat zum individuellen ökologischen Fußabdruck• Upcycling zu Hause (z.B. PET-Flaschen, Dosen, Tetra-Pack, Zeitungen o.ä.)
9	Verbraucherschutz durch Warentests	<ul style="list-style-type: none">• Projektmappe / Portfolio zu eigenem Warentest (zu Hause)
	Bauen und Wohnen	<ul style="list-style-type: none">• Technische Zeichnung• Reflexionsaufgaben zum Online-Parkour „Erste eigenen Wohnung“ (Learning Snack)• Digitales Selbstlernprogramm https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/umwelt-haushalt/wohnen,• Alles über Schimmel in Wohnungen, Heizen und Lüften Asbest: gefährlich und immer noch aktuell• Barrierefreie und Energie sparende Sanierung -Learning Snack: Energiesparen durch Energieeffizienz (Selbstlernangebot) https://www.verbraucherzentrale.nrw/learning-snack-voll-dabei-energiesparen-durch-energieeffizienz-selb-50500• schriftliche Ausarbeitung, Referat, Lerncheck, Präsentation über BBB
10	Online-Ökonomie	<ul style="list-style-type: none">• Digitales Selbstlernprogramm der Verbraucherzentrale https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/energie• Interaktives Video zum Thema „Mahnbescheid“ inkl. Quizfragen (https://www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/finanzen-schule)

Fach Hauswirtschaft / Wirtschaft (Wahlpflicht)

Allgemeine Vorschläge und Möglichkeiten:

- Klassenarbeiten
(Für den aktuellen Distanzunterricht (Januar 2021) sind Klassenarbeiten ausgesetzt)
- Ersatzleistungen für Klassenarbeiten
 - Portfolio zu Einkauf, Rezeptumsetzung, Lebensmittelzubereitung und Auswertung
 - Warentest zu Lebensmitteln
 - Erkundungen und Auswertungen
 - Rezeptaufstellung und Umsetzung inkl. Dokumentation (Foto, Powerpoint)
 - Befragungen und Auswertung
 - Versuchsdurchführungen
 - Portfolio zu Lebensmitteln und Inhaltstoffen
- Sonstige Mitarbeit

- Mindmaps
- Präsentationen
- Rezepte durchführen (auch eigene erstellen) und Fotos senden
- Arbeitsablauf zu einem Rezept erstellen
- vorgegebene Texte zusammenfassen
- Steckbrief
- Gespräche
- einen Fragebogen aufstellen und eine Befragung durchführen
- Alternative Möglichkeiten passend zur Lernumgebung (siehe Liste):

Eine Rückmeldung zu Arbeitsergebnissen erfolgt je nach Abgabe der Aufgabe durch...

- gemeinsamen Online-Unterricht via BBB,
- individuelle Rückmeldungen per E-Mail oder Moodle-Chat oder
- individuelle Kommentare in Moodle-Abgaben.

Konkrete Vorschläge für Lernumgebungen

Jhg.	Thema LU	Leistungsbewertung / Aufgaben
7	Der Mensch ist was er isst. (Starke Seiten 6/7)	<ul style="list-style-type: none"> ● Mindmap: Was esse ich was essen andere. Suche 10 Begriffe hierzu. ● Informiere dich über die Essgewohnheiten eines Landes deiner Wahl. Schreibe mindestens fünf typische Gewohnheiten. ● Suche zu deinem Land ein typisches Rezept heraus, zum Beispiel: Wie wird dort gefrühstückt. Probiere das Rezept aus und berichte darüber. (Bericht + Fotos) ● Lies die Texte des Buches Seite 36-41. Bearbeite zu jedem der drei Themen 2 Aufgaben deiner Wahl. Schreibe die Aufgabe ab und beantworte sie ausführlich.
7	Schlauer shoppen (Starke Seiten 6/7)	<ul style="list-style-type: none"> ● Stelle eine Tabelle auf, in die du 10 beliebige Waren eines Supermarktes einträgst und zu jeder die folgenden Aspekte einschätzt: In welcher Menge ist das Produkt vorhanden?, als Bio?, welche Sorten?, frisch/haltbar?. ● Bearbeite das Arbeitsblatt: Einen Einkauf planen und setze die Aufgaben in einem Supermarkt um. Anschließende Stellungnahme: Habe ich richtig geschätzt? Was hat mich überrascht? Wie war die Befragung? ● Supermarkterkundung und Auswertung ● Durchführung eines Warentests. (WP Buch S. 120 und 121). Schreibe die Tabelle ab und führe nach den vorgegebenen Schritten einen Warentest durch. Erstelle eine Präsentation deiner Ergebnisse und erläutere, wer Testsieger geworden ist.
8	Kleine Ernährungslehre (Starke Seiten 8-10)	<ul style="list-style-type: none"> ● Bearbeite den Arbeitsplan „So bleibst du gesund-gesunde Ernährung.“ ● Du hast die Inhaltsstoffe unserer Lebensmittel kennengelernt. Werde nun Spezialist für Kohlenhydrate,

		<p>Eiweiße, Fette, Vitamine oder Mineralstoffe. Wähle eine Gruppe aus und informiere dich darüber auf den zugehörigen Buchseiten. Seite 8 bis 19.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stelle die wichtigsten Informationen auf einem Plakat oder in einer PowerPoint zusammen. Du kannst auch gerne Bilder aus Zeitschriften oder ähnlichem hinzufügen.
8	Lebensmitteln auf der Spur (Starke Seiten 6/7)	<ul style="list-style-type: none"> • Nenne 10 Obst und Gemüsearten. Suche dir eines davon aus und stelle einen Steckbrief auf. • Finde ein Bild dazu oder zeichne es. Schreibe in deinen Steckbrief folgende Aspekte: Namen, Aussehen z.B. ein Baum, ein Strauch..., Herkunft, Erntezeit, Verwendungsmöglichkeiten. • Suche zu deiner Wahl ein Rezept heraus, begründe deine Wahl (z.B. Inhaltsstoffe, Nährstoffe) und stelle es her. Mache ein Foto und schreibe wie es geschmeckt hat. <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Rezeptaufstellung und Umsetzung (moodle upload)</i> > <i>Bewertung über moodle-Kommentar</i> • Lies den Text: Der Kartoffel auf der Spur Seite 74-79. • Bearbeite aus Seite 75 Aufgabe 2 und 3. • Bearbeite auf Seite 77 Aufgabe 1. • Bearbeite auf Seite 79 Aufgabe 1 oder 2.
8	Ernährung aktuell (starke Seiten 8-10)	<ul style="list-style-type: none"> • Suche dir drei verschiedene Werbungen, schneide sie aus und beschreibe, warum sie dir gefallen. • Lies nun die Seiten 46 und 47 und bearbeite die Aufgaben 1 und 2. • Denke dir ein eigenes Produkt aus und erfinde eine Werbung dazu. Erstelle hierzu ein Plakat. <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Präsentation über BBB >ind. Bewertung über Chat</i> • Frage drei Personen, was sie dazu denken. • Essen „to go“, Seite 60/ 61: Schreibe die Überschrift und die Zusammenfassung rechts oben ab und bearbeite die Aufgaben 1 und 2. <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Ausarbeitung Aufg.1c-d und 2 (moodle upload)</i> • > <i>Bewertung über Kommentar</i>
8	Was sind Superfoods? (starke Seiten 8-10)	<ul style="list-style-type: none"> • Recherchiere was man unter Superfoods versteht. Schreibe eine Definition auf. • Gehe in ein Reformhaus oder einen Bioladen und frage nach Superfoods. Schreibe zu drei Superfoods jeweils fünf Informationen auf. (Du findest sie auf der Verpackung, fragst einen Verkäufer oder schaust im Internet.) • Suche dir eines der Rezepte von den Seiten 72 und 73 aus. Schreibe es ab und bereite es zu. Mache ein Foto. • Schreibe deine Meinung zum Thema Superfoods ausführlich auf. • <i>Moodle upload > Bewertung über moodle-Kommentar</i>
9	Ernährung und Gesundheit	<ul style="list-style-type: none"> • Definition, Text/ Aufgaben, Tabelle, Referat, Rezept zu einer speziellen Ernährungsform
9	Qualität von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Gericht nährstoffschonend zubereiten und dokumentieren, Text/Aufgaben, recherchieren „Lebensmittelwarnung“, Lebensmittelkennzeichnung an Beispielen überprüfe

9	Verschiedene Kostformen Vegan Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none">• Referat, Power Point, Text/ Aufgaben, Vegane LM in einem Gericht umsetzen Begriffsbeschreibung, Markterkundung Bioprodukte, Mindmaps Lebensmittelmüll, Upcycling
10	Haushaltsmanagement	<ul style="list-style-type: none">• Wohnungsanzeigen sammeln, für eine vorgegeben Familie eine Wohnung finden, Haus- und Familienarbeit/Befragung
10	Online Ökologie	<ul style="list-style-type: none">• Pro/contra Argumente, Referat, Rechte/ Tabelle, Internet Rallye /Text
10	Fingerfood /Feste	<ul style="list-style-type: none">• Ein Fest planen, Rezepte aufstellen und umsetzen

Stand: Februar 2021