

Transparente Bewertung im Fach Wirtschaft-Technik-Haushalt/Soziales mit Hilfe von Bewertungsbögen

Mittelschule, WTH, Klassenstufe 9, Lernbereich: Leben im privaten Haushalt (28 Std.)

1 Vorüberlegungen

Im nachfolgenden Beispiel werden exemplarisch Möglichkeiten der Leistungsermittlung mit Hilfe von Bewertungsbögen vorgestellt. Aufgezeigt wird, wie das Lehrplanziel *Gestalten eines gemeinschaftsbildenden Anlasses* (s. LP S. 14) umgesetzt werden kann und welche Leistungen dabei zu erbringen sind. Dabei kann auf Ziele und Inhalte aus dem Lehrplan der Klassenstufe 8 im Lernbereich 3 zurückgegriffen und aufgebaut werden. In der Klassenstufe 9 kommt es vor allem darauf an, dass die Schüler die Planung, Durchführung und Kontrolle selbstständig übernehmen. Sie sollen Grundtechniken der Nahrungszubereitung sowie ihre bereits erworbenen ernährungsphysiologischen Kenntnisse bei der Lebensmittelauswahl anwenden.

1.1 Leistungskomponenten¹

Aus den Zielen und Inhalten des Lehrplanes ergeben sich folgende Leistungen, die im Rahmen von 6 Unterrichtsstunden entwickelt, ermittelt und bewertet werden sollen:

fachlich-inhaltlich	<ul style="list-style-type: none"> • eine Einladung selbstständig gestalten • eine begründete Rezeptauswahl treffen • die Nährwerte für ausgewählte Speisen berechnen • ein Rezept in entsprechender Form aufschreiben • planvoll einkaufen unter Beachtung finanzieller Ressourcen • Speisen nach einem Rezept richtig zubereiten
methodisch-strategisch	<ul style="list-style-type: none"> • einen geeigneten Anlass wählen • ökonomische Vorgaben einhalten (kalkulieren, flexibel auf ein verändertes Warenangebot reagieren) • Vorbereitung und Durchführung organisieren • Hygiene und Arbeitsschutz in der Küche einhalten • Ergebnisse präsentieren
sozial-kommunikativ	<ul style="list-style-type: none"> • zuhören, argumentieren, andere Meinungen tolerieren (bei der Planung, Rezeptauswahl, Tischgestaltung, im Ablauf) • eine in der Gruppe getroffenen Entscheidung mittragen • Gruppenleistung kritisch einschätzen
persönlich	<ul style="list-style-type: none"> • teamfähig und kritikfähig sein • sich für Durchführung und Präsentation mitverantwortlich fühlen

¹ Vgl. Positionen zur Leistungsermittlung und Leistungsbewertung 2005, S. 4

1.2 Schüleraufgaben

Die Leistungen der Schüler können durch entsprechende Aufgaben entwickelt und gefördert werden, welche die Schüler im Rahmen der Unterrichtssequenz zu bewältigen haben. Von den Schülern sollen folgende Aufgaben gelöst werden:

- Gestaltung einer Einladung
- Auswählen eines Rezeptes
- Auswählen einer Tischdekoration
- Anwenden Rezeptschreibweise
- Berechnung der Nährwerte
- Erstellen eines Einkaufszettels entsprechend der Vorgaben (Rezept, Gestaltung und Finanzen)
- Planung der Arbeitsschritte, Verteilen der Aufgaben
- Gestalten der Dekoration
- Zubereitung der Speisen
- Nachbereitung (Aufräumen, Abwaschen, Putzen)
- Selbsteinschätzung/Fremdeinschätzung

In Vorbereitung auf die Realisierung im Unterricht erhielten die Schüler die Aufgabe, sich einen Anlass für eine Feier und eine dem entsprechende Tischdekoration zu überlegen. Außerdem sollten sie sich Gedanken über mögliche Speisen machen. Dabei war eine Zubereitungszeit von maximal 45 Minuten zu beachten.

2 Unterrichtsskizze

Stunde	Lernziele	Aufgabenstellung	Sozialform	Form der Leistungsermittlung
1	Planung eines gemeinschaftsbildenden Anlasses	Wählt einen Anlass aus und sucht dazu passende Rezepte und Tischdekoration.	Gruppenarbeit	Bewertungsbogen (s. 3.1)
	Gestaltung einer Einladung	Gestalte für den gewählten Anlass eine Einladung mit den wesentlichsten Informationen! Beachte dabei die festgelegten Kriterien.	Einzelarbeit	Bewertungsbogen (s. 3.1)
2	Anwenden der Kenntnisse über Rezeptschreibweise, Nährwertberechnung, Einkaufszettel	a) Notiert das Rezept in Rezeptschreibweise. b) Führt die Nährwertberechnung durch. c) Ermittelt den Kostenrahmen für das Rezept.	Gruppenarbeit Einzelarbeit	Bewertungsbogen (s. 3.2) Kompetenzraster (s. 3.3)
	Planung der Arbeitsschritte, Verteilen der Aufgaben	Plant eure Arbeitsschritte und verteilt die Aufgaben gleichmäßig.		
3 - 5	Durchführung der Feier	Bereitet die Speisen zu und gestaltet die Dekoration. Nimmt gemeinsam die zubereiteten Speisen ein.	Gruppenarbeit	Bewertungsbogen (s. 3.2)
6	Auswertung	Bewertet eure Ergebnisse: Was ist gut gelungen, was könnte das nächste Mal besser gemacht werden?	Gruppenarbeit Einzelarbeit	Bewertungsbogen Selbsteinschätzung/ Fremdeinschätzung

3 Leistungsermittlung und -bewertung

Es werden die Einzelleistungen und die Gruppenleistung ermittelt. Die Bewertung der Einladung erfolgt mit Hilfe eines Bewertungsbogens als Einzelleistung, die Bewertung der Gruppenarbeit wird mit einem Bewertungsbogen (prozessorientiert und ergebnisorientiert) vorgenommen. Die Einschätzung der Gruppenleistung erfolgt durch den Lehrer (s. Punkt 3.2). Die Schüler können in den Bewertungsprozess einbezogen werden.

Zum Abschluss nimmt jeder Schüler eine Bewertung seiner Kenntnisse und Fähigkeiten in Form eines Kompetenzrasters vor (s. Punkt 3.3). Da sich für die Arbeitsprozesse eine maximale Gruppengröße von vier Schülern als günstig erwiesen hat, wird diese Schüleranzahl dem Bewertungsbogen zugrunde gelegt.

3.1 Einzelarbeit

Bewertungsbogen Einladung (für die Hand des Lehrers)

Name									
Kriterium Indikator									
Inhalt (4)² Thema, Datum, Uhrzeit, Ort									
Verwendung gängiger sprachlicher Mittel (2) Anrede und Gruß									
Rechtschreibung (2) nahezu fehlerfrei (2), erhöhte Fehlerquote (1), hohe Fehlerquote (0)									
Sauberkeit (2) keine (2), kleine (1), viele (0) Unsauberkeiten									
Gestaltung (2) originell (2), wenig originell (1), einfallslos (0)									
Gesamtpunktzahl (12)									
Note									

² Zu erreichende Punktzahl.

3.2 Gruppenarbeit

Bewertungsbogen 1 für die Hand des Lehrers (prozessorientiert)

Klasse: _____ Gruppe: _____		Gruppenmitglied 1				Gruppenmitglied 2				Gruppenmitglied 3				Gruppenmitglied 4			
Kriterium	Indikator	3 ³	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
Interesse	lässt sich auf Thema (Anlass) ein	x							x	x							x
	entwickelt eigene Ideen	x					x				x				x		
	arbeitet an der Lösung mit	x					x				x				x		
Selbstständigkeit	bearbeitet seine Teilaufgabe selbstständig	x						x				x				x	
	löst Probleme selbstständig	x					x				x				x		
Kooperationsfähigkeit	plant die Arbeit gemeinsam mit der Gruppe	x							x	x				x			
	ist um gleichberechtigte arbeitsteilige Zusammenarbeit bemüht	x						x				x				x	
	akzeptiert andere Meinungen	x					x				x				x		
	kann mit Kritik umgehen	x					x				x				x		
Sorgfalt	hält Arbeitsschutz und Hygienevorschriften ein	x					x				x			x			
	hält Ordnung am Arbeitsplatz	x						x		x						x	
	Summe Punkte	33							15				23				19
	Anzahl der Punkte dividiert durch 4 Kriterien	8,25							3,75				5,75				4,75
	gerundet auf ganze Punkte	8							4				6				5

³ Die Ziffern geben die zu erreichende Punktzahl an.

Bewertungsbogen 2 für die Hand des Lehrers (ergebnisorientiert)

Klasse: Gruppe:

Namen	Gruppe1	Gruppe2	Gruppe 3	Gruppe 4
Kriterium				
Rezeptschreibweise/-auswahl 2 P <ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten sind mit genauen Angaben aufgeführt. • Die Herstellung der Speise ist genau beschrieben. 				
Nährwertberechnung 4 P <ul style="list-style-type: none"> • Auflistung der Nährwerte für die Zutaten laut Tabelle • Umrechnung des Nährstoffgehaltes bezogen auf die Zutatenmenge • Berechnung des Energiegehaltes bezogen auf die Zutatenmenge • Berechnung des Energiegehaltes der gesamten Speise 				
Abrechnung und Einkauf 4 P <ul style="list-style-type: none"> • ökonomische Vorgaben eingehalten • preisbewusstes Einkaufen • Abrechnung mathematisch richtig • Dokumentation in geeigneter Form (z. B. Haushaltsbuch) 				
Dekoration und Präsentation 4 P <ul style="list-style-type: none"> • Dekoration anlassgemäß (2) • Tisch korrekt gedeckt (1) • Servieren korrekt (1) 				
Qualität der Speisen 5 P <ul style="list-style-type: none"> • Speisen geschmacklich gut und aufeinander abgestimmt (2) • Speisen frisch und richtig temperiert (2) • Speisen ansprechend garniert (1) 				
Nachbereitung 1 P <ul style="list-style-type: none"> • Küche ist wieder in ordnungsgemäßigem Zustand. 				
Gesamtpunktzahl: 20 P.				

3.3 Kompetenzraster zur Schülerelbstbewertung

	Datum	++	+	-	--
Ich kann ein Rezept in Rezeptschreibweise erstellen.					
Ich kann die Nährwertberechnung durchführen.					
Ich kann entsprechend eines vorgegebenen Essenplanes und meiner finanziellen Möglichkeiten einkaufen.					
Ich kann einen Einkauf richtig abrechnen.					
Ich kann eine Speise entsprechend der Rezeptanleitung zubereiten.					
Ich kann einen Tisch entsprechend der Speisen und Teilnehmerzahl ansprechend decken.					

Punkte-Wertung

++ in besonderem Maße erfüllt + erfüllt - teilweise erfüllt -- nicht erfüllt, größere Mängel

3.4 Hinweise zur Bewertung

Die Bewertung erfolgt auf Grundlage von Punkten. Die Note setzt sich aus den Punkten für die drei Teilbereiche zusammen. Sie erhält die Wertigkeit einer Klassenarbeit, da es sich bei der Arbeit um eine Komplexe Leistung⁴ handelt. Bei der Bewertung der Ergebnisse der Gruppenarbeit erhalten alle Mitglieder einer Gruppe die gleiche Anzahl von Punkten, um deutlich zu machen, dass jeder für das Ergebnis mitverantwortlich ist. Diese Herangehensweise ist den Schülern vorab bekannt und wird akzeptiert. Bei der Gruppenbildung sollte darauf geachtet werden, dass sich aus der Zusammensetzung der Gruppe für den Einzelnen keine besonderen Vor- oder Nachteile in Bezug auf das zu erarbeitende Ergebnis ergeben. Ggf. müsste der Lehrer auf die Gruppenbildung Einfluss nehmen, denn jeder Schüler soll von der Arbeit im Team profitieren können und seine fachlichen, sozialen und methodischen Kompetenzen weiterentwickeln. Sein individueller Beitrag wird durch die prozessorientierte Bewertung erfasst.

Das Kompetenzraster für die Schüler selbstbewertung wird nicht in die Notengebung einbezogen, da es in erster Linie der Dokumentation des Lernfortschrittes dient. Es wird von den Schülern an drei vorgegebenen Terminen ausgefüllt und kann z. B. im Rahmen einer Portfolioarbeit genutzt werden. Der Fachlehrer hat die Möglichkeit, den Lernfortschritt verbal einzuschätzen und mit dem Schüler entsprechende Gespräche zu führen.

Die **Gesamtnote** wird folgendermaßen gebildet:

Einzelarbeit (Einladung)	12 Punkte
Gruppenarbeit Bogen 1 (prozessorientiert)	8 Punkte
Gruppenarbeit Bogen 2 (ergebnisorientiert)	20 Punkte

Erreichbare Gesamtpunktzahl: 40 Punkte

Maßstab:

Punkte	Note
40 - 37	1
36 - 30	2
29 - 24	3
23 - 16	4
15 - 8	5
ab 7	6

4 Literatur

- Schlieper, C.: Ernährung - heute. Hamburg 1994.
 Schlieper, C.: Haushaltslehre und Wirtschaft (9./10. Schuljahr). Hamburg 2000
 Skobranek, H.: Didaktik des hauswirtschaftlichen Unterrichts. Hohengehren 1991.
 Wagner, U., Plößner, B., Fichtner, E.: Zusammenleben - Zusammenarbeiten (7. - 9. Jahrgangsstufe). Hamburg 2000

⁴ Regelungen s. Verordnung des Sächsischen Ministeriums für Kultus über Mittelschulen im Freistaat Sachsen und deren Abschlussprüfungen vom 25. Juli 2006, Abschn. 5