

Grundlagen der Leistungsbewertung im Fach Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Technik, Wirtschaftslehre)

Kriterien der Leistungsbewertung und ihre Gewichtung

Hauswirtschaft	Technik	Wirtschaftslehre
1. Test/ Lernzielkontrollen: AL 20% WPI 30%	1. Test/ Lernzielkontrollen: AL 20% WPI 30%	1. Test/ Lernzielkontrollen* 20%
2. Theoretische Arbeit: AL 20% WPI 20% <ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Mitarbeit • Heft- und Mappenführung • Referate, schriftliche Ausarbeitungen 	2. Theoretische Arbeit: AL 20% WPI 20% <ul style="list-style-type: none"> • Mündliche Mitarbeit • Heft- und Mappenführung • Schriftliche Ausarbeitungen (technische Zeichnungen, Schaltpläne, Berechnungen) 	2. Theoretische Mitarbeit* 80% davon <p>Mündliche Mitarbeit 50%</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antworten auf gezielte Fragen und Problemstellungen • Inhaltsangaben von Texten • Diskussionsbeiträge • Vorstellen von Gruppenarbeiten <p>Schriftliche Mitarbeit 30%</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heft- und Mappenführung • Schriftliche Übungen, Textbearbeitung
3. Praktische Arbeit: AL 60% WPI 50% <ul style="list-style-type: none"> • Verstehen und Ausführen der Arbeitsanweisungen • Sauberes Arbeiten und Hinterlassen der Küche • Sachgerechter Umgang mit Geräten und Lebensmitteln • Selbstständiges Arbeiten beim Umsetzen der besprochenen Rezepte • Zusammenarbeit in der Gruppe 	3. Praktische Arbeit: AL 60% WPI 50% <ul style="list-style-type: none"> • Verstehen und Ausführen der Arbeitsanweisungen (Genauigkeit, Verarbeitung, Funktion) • Materialökonomie • Fachgerechtes Umgehen mit den Werkzeugen und Maschinen • Kreatives Problemlösen und selbstständiges Arbeiten • Verhalten im Technikraum: Beachten und Einhalten der Sicherheitsbestimmungen, Ordnung am Arbeitsplatz und im Technikraum 	* Anmerkung: Die Gewichtung der Notenanteile ist in AL und WPI identisch!