

LEISTUNGSBEWERTUNGSKONZEPT

HAUSWIRTSCHAFT

DER SELMA-LAGERLÖF-SEKUNDARSCHULE

STAND: 27.05.2025

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis.....	1
1. Aufgaben und Ziele des Leistungsbewertungskonzepts.....	2
2. Rechtliche Grundlagen der Leistungsbewertung.....	2
3. Kompetenzbereiche im Fach Hauswirtschaft	3
4. Formen der Leistungsüberprüfung im Fach Hauswirtschaft.....	6
4.1 Instrumente und Kriterien der Leistungsbewertung	6
4.2 Sonstige Leistungen	7
5. Evaluation	9
6. Anhang.....	10
6.1 Bewertungsbogen Sonstige Mitarbeit	10
6.2 Mappenbewertung	12
6.3 Gewichtung der Leistungsbewertung.....	13

1. Aufgaben und Ziele des Leistungsbewertungskonzepts

Leistungsbewertung ist ein wichtiger Bestandteil pädagogischer Arbeit. Für diesen Bereich gelten gesetzliche Vorgaben und schulinterne Absprachen.

Grundsätzlich gilt es, für Schülerinnen, Schüler und Eltern transparent, zwischen Lernsituationen und Leistungssituationen deutlich zu unterscheiden, damit sie differenzieren können, wann die konkrete Leistung zählt und bewertet wird und wann das Lernen im Vordergrund steht, also Fehler gemacht und Wege bewertungsfrei erprobt werden dürfen.

An der Selma-Lagerlöf-Sekundarschule erfolgt die Leistungsbewertung auf der Grundlage dieses, in den Fachkonferenzen beschlossenen, Konzeptes. Sie bezieht sich auf Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, die den Schülerinnen und Schülern im Unterricht vermittelt werden. Sie ist dabei nicht nur ergebnisorientiert, sondern auch schülerbezogen und lernprozessorientiert und fördert die Leistungsentwicklung der Schülerinnen und Schüler.

Lernerfolgsüberprüfungen sollen für die Schülerinnen und Schüler auch eine Hilfe für weiteres Lernen darstellen. Sie sind daher so anzulegen, dass sie den Lernenden auch Erkenntnisse über die individuelle Lernentwicklung ermöglichen. Die Leistungsbeurteilung soll demnach mit der Diagnose des erreichten Lernstandes und individuellen Hinweisen für das Weiterlernen verbunden werden. Um den Lernfortschritt zu fördern, sollen bereits erreichte Kompetenzen herausgestellt und die Schülerinnen und Schüler zum Weiterlernen ermutigt werden.¹

2. Rechtliche Grundlagen der Leistungsbewertung

Die Bewertung von Schülerleistung basiert auf der Grundlage rechtlicher Vorgaben, schulinternen Beschlüssen und pädagogischen Entscheidungen.

Die Bewertung der Leistungen von Schülerinnen und Schüler der Selma-Lagerlöf-Sekundarschule im Fach Hauswirtschaft basiert auf der Grundlage rechtlicher Vorgaben,

¹ Vgl. <https://ehk-koeln.de/wp-content/uploads/2016/10/Leistungsbewertungskonzept.pdf>, Stand 22.05.2025

schulinterner Beschlüsse und pädagogischer Entscheidungen. Sie bezieht sich auf die im Unterricht vermittelten und erworbenen Kompetenzen.

Die grundlegenden Bestimmungen für die Benotung der Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I finden sich im Schulgesetz im Wesentlichen unter §48 und §70 sowie in der Ausbildungs- und Prüfungsordnung (APO SI) §6, der AO-SF bei Schülerinnen und Schülern mit sonderpädagogischem Unterstützungsbedarf, dem LRS-Erlass und dem „Erlass für die Beschulung neuzugewanderter Schülerinnen und Schüler (2018)“. Weitere Vorgaben der Leistungsbewertung befinden sich auch in den Kernlehrplan Hauswirtschaft für das Land Nordrhein-Westfalen.

Ziel im Fach Hauswirtschaft ist es, eine kompetenz- und prozessorientierte, gerechte, vergleichbare und transparente Leistungsbewertung durchzuführen.

Zur Gewährleistung dieser Transparenz ist es erforderlich, dass sowohl die Schülerinnen und Schüler als auch die Eltern und Erziehungsberechtigten sowie die Fachlehrerinnen und Fachlehrer die genauen Kriterien der Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft kennen.

Dies wird durch individuelle Leistungsrückmeldungen am Elternsprechtag, über die Zeugnisse oder bei persönlichen Gesprächen sichergestellt.

Zusätzlich erhalten die Schülerinnen und Schüler der Selma-Lagerlöf-Sekundarschule des neunten Jahrgangs bei Minderleistungen eine individuelle Lern- und Förderempfehlung zur Unterstützung des Lernprozesses und Erweiterung der jeweiligen Kompetenzen.

3. Kompetenzbereiche im Fach Hauswirtschaft

Die in den allgemeinen Aufgaben und Zielen des Faches beschriebene übergreifende fachliche Kompetenz wird ausdifferenziert, indem fachspezifische Kompetenzbereiche und Inhaltsfelder identifiziert und ausgewiesen werden. Dieses analytische Vorgehen erfolgt, um die Strukturierung der fachrelevanten Prozesse einerseits sowie der Gegenstände andererseits transparent zu machen. In den Kompetenzerwartungen werden beide Seiten miteinander verknüpft. Damit wird der Tatsache Rechnung getragen, dass der gleichzeitige Einsatz von Können und Wissen bei der Bewältigung von Anforderungssituationen eine zentrale Rolle spielt.

Kompetenzbereiche repräsentieren die Grunddimensionen des fachlichen Handelns. Sie dienen dazu, die einzelnen Teiloperationen entlang der fachlichen Kerne zu strukturieren und den Zugriff für die am Lehr-Lernprozess Beteiligten zu verdeutlichen.

Inhaltsfelder systematisieren mit ihren jeweiligen inhaltlichen Schwerpunkten die im Unterricht der Sekundarschule verbindlichen und unverzichtbaren Gegenstände und liefern Hinweise für die inhaltliche Ausrichtung des Lehrens und Lernens.

Kompetenzerwartungen führen Prozesse und Gegenstände zusammen und beschreiben die fachlichen Anforderungen und intendierten Lernergebnisse, die bis zum Ende der Jahrgangsstufen 7 und 10 verbindlich erreicht werden sollen.

Kompetenzerwartungen

- beziehen sich auf beobachtbare Handlungen und sind auf die Bewältigung von Anforderungssituationen ausgerichtet,
- stellen im Sinne von Regelstandards die erwarteten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten auf einem mittleren Abstraktionsgrad dar,
- ermöglichen die Darstellung einer Progression vom Beginn des Unterrichts bis zum Ende der Sekundarstufe I und zielen auf kumulatives, systematisch vernetztes Lernen,
- können in Aufgabenstellungen umgesetzt und überprüft werden.

Insgesamt ist der Unterricht in der Sekundarstufe I nicht allein auf das Erreichen der aufgeführten Kompetenzerwartungen beschränkt, sondern soll es Schülerinnen und Schülern ermöglichen, diese weiter auszubauen und darüber hinausgehende Kompetenzen zu erwerben.

Die Schülerinnen und Schüler erwerben im Fach Hauswirtschaft vertiefte und ergänzende haushalts-, technik- und wirtschaftsbezogene Kompetenzen für Familien, Erwerbs- und Bürgerarbeit. Diese übergreifende fachliche Kompetenz umfasst dabei eine Reihe spezieller und untereinander vernetzter Kompetenzen, die den Kompetenzbereichen Sach-, Methoden-/Verfahrens-, Urteils-/Entscheidungs- sowie Handlungskompetenz zugeordnet werden können.

Sachkompetenz

Die Sachkompetenz ist stets gegenstandsbezogen. Sie bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, Sachverhalte fachlich richtig benennen, beschreiben und darstellen zu können. Sie beinhaltet darüber hinaus, dass fachspezifische Sachverhalte und Begriffe unterschieden, geordnet und systematisiert werden können. Je nach Abstraktionsvermögen und Kenntnisstand gilt es, diese Sachkompetenzen im jeweiligen Kontext anzuwenden, abzugleichen und fortdauernd weiterzuentwickeln. Sachkompetenz im Bereich der Arbeitslehre bedeutet somit die Fähigkeit zur Aneignung von und zum Umgang mit grundlegenden haushaltswissenschaftlichen, ernährungswissenschaftlichen, technischen und sozioökonomischen Kenntnissen.

Methoden- und Verfahrenskompetenz

Zur Methoden- und Verfahrenskompetenz gehören Wege der Erkenntnisgewinnung – wie die Recherche, die Ermittlung arbeitsorientierter Sachverhalte und ihre Strukturierung, Analyse und Interpretation – sowie die Darstellung und Präsentation von Informationen und Arbeitsergebnissen. Die Anwendung dieser Verfahren geschieht unter kommunikativen Aspekten vor allem unter Verwendung der entsprechenden Fachsprache sowie mittels eines reflektierten Einsatzes von Medien. Dies erfolgt entweder mittelbar durch unterschiedliche Materialien, Arbeits- und Darstellungsmittel oder unmittelbar durch originale Begegnung wie Befragung oder Erkundung.

Urteils- und Entscheidungskompetenz

Urteils- und Entscheidungskompetenz basiert auf den erworbenen Sach-, Methoden- und Verfahrenskompetenzen. In diesem Zusammenhang geht es um ein selbstständiges, begründetes, auf Kriterien gestütztes, reflektiertes Bewerten, Entscheiden und Beurteilen. Urteils- und Entscheidungskompetenz ermöglicht es, einen eigenen begründeten Standpunkt zu finden und diesen im Rahmen einer verantwortungsvollen Mitgestaltung gegenwärtiger und zukünftiger Lebenssituationen einzubringen.

Handlungskompetenz

Handlungskompetenz ist eine integrative Kompetenz, die motorische Fähigkeiten umfasst sowie die Beeinflussung und Gestaltung der Umwelt ermöglicht. Handlungskompetenz entwickelt sich auf unterschiedlichen Ebenen, zu denen produktives Gestalten und Konstruieren sowie simulatives und reales Handeln in allen Lebensbereichen

gehören. Handlungskompetenz erlaubt es in Verbindung mit Kompetenzen aus den anderen Kompetenzbereichen, unterschiedliche Anforderungen sachgerecht und effizient zu bewältigen.²

4. Formen der Leistungsüberprüfung im Fach Hauswirtschaft

4.1 Instrumente und Kriterien der Leistungsbewertung

Neben den o.g. obligatorischen Formen der Leistungsüberprüfung können u.a. als weitere Instrumente der Leistungsbewertung genutzt werden:

- praktische Beiträge zum Unterricht (z.B. Speisen und Gerichte zubereiten),
- mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Beiträge zu Diskussionen und Streitgesprächen, Moderation von Gesprächen, Kurzreferate),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen, Portfolios, Lerntagebücher),
- kurze schriftliche Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven Handelns (z.B. Rollenspiel, Befragung und ihre Auswertung, Erkundung, Plakate, Flugblätter, Präsentationen).

Übergeordnete Kriterien:

Die Bewertungskriterien für ein Produkt bzw. ein Ergebnis müssen den Schülerinnen und Schülern transparent und klar sein. Die folgenden allgemeinen Kriterien gelten sowohl für die mündlichen, praktischen als auch für die schriftlichen Formen:

- Qualität der Beiträge
- Quantität der Beiträge
- Kontinuität der Beiträge

² Vgl. Kernlehrplan für die Gesamtschule/Sekundarschule1 in Nordrhein-Westfalen

Besonderes Augenmerk ist dabei auf Folgendes zu legen:

- sachliche Richtigkeit
- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Selbstständigkeit im Arbeitsprozess
- Einhaltung gesetzter Fristen
- Ordnung
- Differenziertheit der Reflexion
- Bei Gruppenarbeiten
 - Selbstständige Themenfindung
 - Einbringen in die Arbeit der Gruppe
 - Durchführung fachlicher Arbeitsanteile
 - Kooperation mit dem Lehrenden / Aufnahme von Beratung
 - Evaluation durch die Gruppe

4.2 Sonstige Leistungen

Das Fach Hauswirtschaft wird in den Jahrgangsstufen 5 und 8 ganzjährig unterrichtet.

Die Leistungsbewertung erfolgt ausschließlich im Beurteilungsbereich „sonstige Leistungen“.

Für die Leistungsbewertung sind folgende Bewertungskriterien relevant:

1) Mündliche Mitarbeit

- Qualität der Beiträge
- Quantität der Beiträge
- Kontinuität der Beiträge
- Sachliche Richtigkeit
- Komplexität/Grad der Abstraktion
- Kenntnis und Nutzung der Fachsprache/Fachbezeichnungen

2) Praktische Mitarbeit

- Beachtung und Umsetzung der Vorgaben zur Sicherheit und Gefahrenvermeidung

- Umsetzung der Hygienevorgaben (Tragen einer Schürze, Tragen eines Haargummis bei langem Haar, Schmuck ablegen)
- Beachtung der Hygienevorgaben im Umgang mit Lebensmitteln
- Sauberkeit und Ordnung am Arbeitsplatz
- Materialbeschaffung (Zutaten, Geräte, etc.)
- Sorgfältiger und sachgerechter Umgang mit dem Material
- Planung und Organisation der Arbeitsabläufe bei der Zubereitung von Lebensmitteln
- Arbeitsaufteilung in der Gruppe / Einbringen in die Arbeit der Gruppe
- Umsichtigkeit bei der Umsetzung der einzelnen Arbeitsschritte
- Kooperation mit der Lehrperson / Aufnahme von Beratung / Kritikfähigkeit
- Einhaltung von Regeln beim gemeinsamen Essen (Tischmanieren)
- Organisation erforderlicher Nacharbeiten (Spülen, Reinigung des Arbeitsplatzes, etc.)
- Einhaltung des Zeitrahmens

3) Mappenführung

- Sammeln der Arbeitsblätter und Kochrezepte in einem Schnellhefter
- Sauberkeit und Ordnung
- Pünktlichkeit der Abgabe
- Vollständigkeit der Arbeitsmaterialien
- Schrift gut lesbar
- Sprachliche Richtigkeit

4) Leistungsüberprüfung (Referat, Test, praktische Prüfung)

Diese Bewertungskriterien sind in folgendem Verhältnis zu gewichtet:

- mündlich 40%
- Praxis 35%
- Leistungsüberprüfung 15%
- Mappen 10%

5. Evaluation

Die Unterrichts- und Bewertungsqualität soll gesichert werden, indem auf Grundlage von systematisch gewonnenen Informationen über die Ergebnisse und Prozesse der Leistungsbewertung geeignete Maßnahmen zur Unterrichtsentwicklung, zur Unterstützung sowie zur individuellen Förderung aller Schülerinnen und Schüler erarbeitet und umgesetzt werden. Die Informationen werden gewonnen durch das gemeinsame Besprechen der Schülerleistungen und der Zentralen Prüfung am Ende der Klasse 10.

Folgende Fragestellungen sollen regelmäßig in den Fachkonferenzen diskutiert werden:

- Welche Formen und Methoden der Leistungsmessung werden im Unterricht/ bei den Einzelprojekten von den unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrern verwendet?
- Werden didaktische Prinzipien bei der Leistungsmessung berücksichtigt (Differenzierung, Lerntagebuch etc.)?
- Transparenz in der Leistungsmessung und Leistungsbewertung
- Leistungsbewertung, Notendefinition und die Beachtung von Indikatoren
- Beobachtung und Bewertung des Lernprozesses und des individuellen
- Schlussfolgerungen

6. Anhang

6.1 Bewertungsbogen Sonstige Mitarbeit

Beobachtungsbogen zur Bewertung der „Sonstigen Mitarbeit“ – Selma-Lagerlöf-Sekundarschule Selm			
Name:	Kurs:	Schuljahr:	Quartal:

Bewertungsstufen / Notenbereiche:

	Stufe 1 = Note 5 - 6	Stufe 2 = Note 3 - 4	Stufe 3 = Note 2 - 3	Stufe 4 = Note 1 - 2
Allgemein				
Anwesenheit	<input type="checkbox"/> fehlt häufig unentschuldigt, kommt häufig sehr verspätet.	<input type="checkbox"/> fehlt gelegentlich unentschuldigt, kommt manchmal zu spät.	<input type="checkbox"/> fehlt nicht unentschuldigt, kommt nur selten zu spät.	<input type="checkbox"/> fehlt nie unentschuldigt, ist immer pünktlich.
Einhaltung von Gesprächsregeln	<input type="checkbox"/> sehr oft unaufmerksam, lenkt sich und andere ständig ab.	<input type="checkbox"/> sehr wechselhafte Aufmerksamkeit, lenkt sich oder andere öfter ab.	<input type="checkbox"/> meist aufmerksam, lenkt sich oder andere selten ab.	<input type="checkbox"/> immer aufmerksam, lenkt sich oder andere nie ab.
Theorie				
aktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch	<input type="checkbox"/> beteiligt sich nie.	<input type="checkbox"/> beteiligt sich kaum oder nur sehr wechselhaft.	<input type="checkbox"/> beteiligt sich regelmäßig.	<input type="checkbox"/> beteiligt sich in jeder Stunde häufig.
Qualität der Beiträge	<input type="checkbox"/> nur reproduktiv, keine eigenen Ideen oder Argumentation erkennbar oder geht nicht auf andere ein.	<input type="checkbox"/> überwiegend reproduktiv, kaum eigene Ideen erkennbar, geht nur selten auf andere ein, benennt ein Argument, begründet aber nur im Ansatz.	<input type="checkbox"/> eigene Gedankengänge erkennbar, versucht Ergebnisse auf neue Situationen zu übertragen, geht meist auf andere ein, versucht Argumente und Begründungen zu entwickeln.	<input type="checkbox"/> kann Ergebnisse auf neue Situationen übertragen, entwickelt weiterführende Ideen, argumentiert differenziert, geht aktiv auf andere ein, begründet eigene Standpunkte.
Selbstständigkeit und Eigeninitiative (z.B. in Selbstlernphasen)	<input type="checkbox"/> beginnt kaum oder nur nach häufiger Aufforderung mit der Arbeit, fragt nicht nach Hilfe, gibt bei geringen Schwierigkeiten sofort auf, holt Versäumtes nicht selbstständig nach.	<input type="checkbox"/> arbeitet nur nach Aufforderung mit, fragt nur selten nach Hilfe, lässt sich schnell entmutigen, arbeitet Versäumtes nur auf Anweisung nach.	<input type="checkbox"/> beginnt nach Aufgabenstellung umgehend mit der Arbeit, fragt nach, arbeitet meist ernsthaft	<input type="checkbox"/> beginnt sofort mit der Arbeit, ist ausdauernd auch bei schwierigen Aufgaben, fragt gezielt nach
Erledigung von Lernaufgaben	<input type="checkbox"/> nie / meist nicht oder nur unvollständig.	<input type="checkbox"/> häufig unvollständig.	<input type="checkbox"/> normalerweise vollständig.	<input type="checkbox"/> immer vollständig, erledigt auch freiwillig zusätzliche Aufgaben.
Materialien / Arbeitsorganisation	<input type="checkbox"/> sehr oft fehlt etwas, das Material ist sehr unordentlich.	<input type="checkbox"/> das notwendige Material ist meist vorhanden, nicht immer übersichtlich.	<input type="checkbox"/> das notwendige Material ist vorhanden und nutzbar.	<input type="checkbox"/> Material ist immer vorhanden und gut organisiert.
Langzeitaufgaben	<input type="checkbox"/> werden nicht oder nur sehr unvollständig erledigt.	<input type="checkbox"/> werden nur oberflächlich oder lückenhaft bearbeitet.	<input type="checkbox"/> werden in der Regel vollständig, aber noch knapp bearbeitet.	<input type="checkbox"/> werden vollständig, gründlich und kreativ ausgearbeitet

Präsentationen	<input type="checkbox"/> ist (meist) nicht in der Lage oder weigert sich, Ergebnisse zu präsentieren.	<input type="checkbox"/> kann Ergebnisse nur unzureichend und ansatzweise vorstellen.	<input type="checkbox"/> kann Ergebnisse umgangssprachlich, aber im Wesentlichen vollständig präsentieren.	<input type="checkbox"/> präsentiert Ergebnisse für andere interessant, klar verständlich und benutzt Fachwörter.
schriftliche kurze Überprüfungen	<input type="checkbox"/> meist mangelhaft.	<input type="checkbox"/> in der Regel ausreichend oder besser.	<input type="checkbox"/> regelmäßig befriedigend oder besser.	<input type="checkbox"/> immer gut oder sehr gut.

Praxis

Rezept	<input type="checkbox"/> Wird gar nicht bis unzureichend zur Hand genommen	<input type="checkbox"/> Wird gelegentlich befolgt	<input type="checkbox"/> Wird zum größten Teil befolgt und mit kleinen Abweichungen umgesetzt	<input type="checkbox"/> Wird genau befolgt und erfolgreich umgesetzt
Arbeitsorganisation	<input type="checkbox"/> LM, Werkzeuge und Geräte stehen oft nicht bereit; die Arbeitsabläufe sind nicht flüssig	<input type="checkbox"/> Arbeitsgeräte, Werkzeuge und LM sind meistens vorhanden; die Arbeitsabläufe klappen im Ansatz	<input type="checkbox"/> Arbeitsgeräte, Werkzeuge und LM sind in der Regel vorhanden; die Arbeitsabläufe klappen gut	<input type="checkbox"/> Arbeitsgeräte, Werkzeuge und LM sind immer vorhanden; die Arbeitsabläufe sind flüssig und optimal
Hygiene/ Sauberkeit	<input type="checkbox"/> Hält sich nicht an die Hygieneregeln; achtet nicht auf Sauberkeit	<input type="checkbox"/> Befolgt meistens die Hygieneregeln und achtet auf Sauberkeit (muss allerdings noch oft erinnert werden)	<input type="checkbox"/> Befolgt in der Regel die Hygieneregeln und achtet auf Sauberkeit	<input type="checkbox"/> Befolgt immer die Hygieneregeln und achtet auf Sauberkeit
Arbeit in der Gruppe	<input type="checkbox"/> Hält andere oft von der Arbeit ab und unterstützt die anderen Gruppenmitglieder nicht	<input type="checkbox"/> Bringt sich nur wenig ein, stört andere aber nicht bei der Arbeit	<input type="checkbox"/> Arbeitet kooperativ und passt sich anderen bereitwillig an	<input type="checkbox"/> Kooperativ und respektvoll; trägt zum Gelingen der Gruppenarbeit bei, unterstützt andere Mitschüler bei ihren Ämtern

Sozialverhalten

Engagement in Partner- oder Gruppenarbeitsphasen	<input type="checkbox"/> weigert sich, mit anderen zusammenzuarbeiten, hilft anderen nicht, beteiligt sich (fast) nie an der Gemeinschaftsaufgabe, ist unzuverlässig.	<input type="checkbox"/> bringt sich selber nur wenig ein, verlässt sich eher auf andere.	<input type="checkbox"/> bringt sich ein, arbeitet kooperativ mit anderen zusammen, versucht anderen zu helfen.	<input type="checkbox"/> übernimmt Verantwortung für die Gruppe, hilft anderen, achtet auf gute und zielstrebige Zusammenarbeit auch in schwierigen Situationen.
Sozialverhalten im Unterricht	<input type="checkbox"/> stört häufig den Unterricht, beleidigt Mitschüler/innen oder macht sich lächerlich über andere.	<input type="checkbox"/> stört manchmal den Unterricht, verhält sich gegenüber Mitschülern/innen nicht immer freundlich.	<input type="checkbox"/> stört andere nicht, verhält sich freundlich gegenüber Mitschülern/innen.	<input type="checkbox"/> stört nie, ist andern gegenüber immer freundlich und hilfsbereit.

Note:

Datum:

Kürzel:

6.2 Mappenbewertung

Bewertung für die Arbeitsmappe

Name:	Datum:	Klasse:
Fach:	Punkte: ___ P. / 36 P.	Note:

<u>Hast du die Regeln beachtet?</u>	<u>Punkte</u>
Hast du ein Deckblatt?	___ P. / 2 P.
Führst du ein Inhaltsverzeichnis?	___ P. / 3 P.
Sind alle Blätter (Arbeitsblätter) in der richtigen Reihenfolge?	___ P. / 3 P.
Sind alle Blätter ohne „Eselsohren“ und ordentlich eingehaftet?	___ P. / 2 P.
Ist deine Mappe vollständig (alle Arbeitsblätter, Tafeltexte, ...)?	___ P. / 5 P.
Hast du alle Überschriften mit dem Lineal unterstrichen?	___ P. / 2 P.
Hast du das Datum am rechten oder linken oberen Rand geschrieben?	___ P. / 2 P.
Befindet sich die Seitenzahl am unteren Rand des Blattes?	___ P. / 2 P.
Hast du mit Füller (nicht mit Bleistift) geschrieben?	___ P. / 2 P.
Hast du sauber und lesbar geschrieben?	___ P. / 5 P.
Hast du dir mit der Rechtschreibung Mühe gegeben?	___ P. / 4 P.
Hast du nicht über den Rand geschrieben?	___ P. / 2 P.
Ist dein Schnellhefter (äußerer Eindruck) sauber?	___ P. / 2 P.

Punkteverteilung:

Punkte	36 - 31	30 - 26	25 - 21	20 - 16	15 - 6	7 - 0
Zensur	1	2	3	4	5	6

6.3 Gewichtung der Leistungsbewertung

Leistungsbewertung im Fach Hauswirtschaft

Die Zeugnisnote setzt sich im Fach **Hauswirtschaft** zusammen aus:

	Teilbereich	%
Sonstige Leistungen	Mündliche Mitarbeit (dazu zählen auch Referate, Gruppenarbeiten usw.)	40
	Mitarbeit in der Praxis	35
	Mappenführung	10
	Leistungsüberprüfung (Test, Referat, praktische Prüfung...)	15