



B. Fachspezifische Ergänzungen für das Fach Ernährungslehre

I. Rechtliche Grundlagen

Die Beurteilung der Schülerleistungen ist gesetzlich geregelt durch:

- a) die Vorgaben der Kernlehrpläne, siehe:
<http://www.schulentwicklung.nrw.de/lehrplaene/lehrplannavigator-s-ii/gymnasiale-oberstufe/ernaehrungslehre/index.html> (21.03.2017)
- b) schulinterne Lehrpläne für die jeweiligen Fächer, veröffentlicht auf unserer Homepage:
<http://www.siegtal-gymnasium.de/unterricht/lehrplaene-g8>

II. Grundsätze der Leistungsbewertung

Sekundarstufe I

Baustein 1	Baustein 2	Baustein 3
mündliche Mitarbeit	Heft-/Mappenführung	Klassenarbeiten (2 pro Halbjahr) Facharbeit in der Jgst. 9, ersetzt 1 KA sonstige Leistungen, z. B. Gruppenarbeiten, Referate, Präsentationen, Experimente, küchenpraktische Übungen
Bewertungskriterien: vgl. Bewertungsraster IV 3a)	Bewertungskriterien: vgl. Bewertungsraster IV 3d), 3e)	Bewertungskriterien: Klassenarbeit: vgl. Bewertungsraster III Facharbeit: vgl. Bewertungsraster III 6 Referate/Präsentationen: vgl. Bewertungsraster IV 3f) Experimente, küchenpraktische Übungen: vgl. Bewertungsraster IV 3a)

Hinweis: Alle drei Bausteine müssen in jedem Halbjahr in die Leistungsbewertung einfließen. Bei der Ermittlung der Gesamtnote liegt die Gewichtung der drei Bausteine im Ermessen des Fachlehrers. Dasselbe gilt für die inhaltliche Füllung des Bausteins 3, um jedem Fachlehrer genügend Gestaltungsspielraum zu eröffnen.

Sekundarstufe II

Baustein 1	Baustein 4	Baustein 3
mündliche Mitarbeit	Klausuren bzw. Facharbeit (in Q1.2)	sonstige Leistungen, z. B. Gruppen-/Projektarbeiten, Referate, Präsentationen, Experimente, küchenpraktische Übungen
Bewertungskriterien: vgl. Bewertungsraster IV 3a)	Bewertungskriterien: Klausuren: vgl. ZA-Klausuren, Bewertungsraster III Facharbeit: vgl. Bewertungsraster III 6)	Bewertungskriterien: Gruppenarbeit: vgl. Bewertungsraster IV 3b) Referate/Präsentationen: vgl. Bewertungsraster IV 3f) Experimente, küchenpraktische Übungen: vgl. Bewertungsraster IV 3a)

Hinweis: Alle drei Bausteine müssen in jedem Halbjahr in die Leistungsbewertung einfließen. Baustein 4 muss mit mind. 50% in die Gesamtnote einfließen., die Gewichtung der beiden anderen Bausteine liegt im Ermessen des Fachlehrers. Dasselbe gilt für die inhaltliche Füllung des Bausteins 2, um jedem Fachlehrer genügend Gestaltungsspielraum zu eröffnen.

III. Schriftliche Leistungen Sekundarstufe I

Anzahl Klassenarbeiten pro Halbjahr

	1. Halbjahr/2. Halbjahr
Jgst. 8	2/2
Jgst. 9	2/1

in der Jgst. 9/2 wird eine Klassenarbeit durch eine Facharbeit ersetzt.

Dauer der Klassenarbeiten (Schulstunden)

Jgst. 8	1/1
Jgst. 9	1/1

Grundsätze für die Bewertung

Die Prozentangaben beziehen sich auf die Bewertung in den Kernlehrplänen SI und sind als Vorschlag für eine Gleichbehandlung in allen Kursen zu verstehen.

Darstellungsleistungen

Note	Prozent	In den Jgst. 8 und 9 werden in jeder Klassenarbeit Punkte (7% der Gesamtpunktzahl) für die Darstellungsleistung gegeben. Vorgeschlagen wird eine Orientierung am Bewertungsraster in der SII.	
sehr gut plus	100	Anforderung	Prozent der Gesamtpunktzahl
sehr gut	99,5 - 95,0	Der Schüler/die Schülerin führt seine/ihre Gedanken schlüssig, stringent und klar aus	4%
sehr gut minus	94,5 - 90,0	Der Schüler/die Schülerin	3%
gut plus	89,5 - 85,0	<ul style="list-style-type: none"> • strukturiert seine/ihre Darstellung sachgerecht und übersichtlich • verwendet eine differenzierte und präzise Sprache • veranschaulicht seine/ihre Ausführungen durch geeignete Skizzen, Schemata u. a. • gestaltet seine/ihre Arbeit formal ansprechend 	
gut	84,5 - 80,0		
gut minus	79,5 - 75,0		
befriedigend plus	74,5 - 70,0		
befriedigend	69,5 - 65,0		
befriedigend minus	64,5 - 60,0		
ausreichend plus	59,5 - 55,0		
ausreichend	54,5 - 50,0		
ausreichend minus	49,5 - 45,0		
mangelhaft plus	44,5 - 37,5		
mangelhaft	36,5 - 30,0		
mangelhaft minus	29,5 - 20,0		
Ungenügend	< 20,0		

Sekundarstufe II

Anzahl der Klausuren pro Halbjahr

	Grundkurs (1. Halbjahr / 2. Halbjahr)	Leistungskurs (1. Halbjahr / 2. Halbjahr)
Einführungsphase	1 / 1	-
Qualifizierungsphase I	2 / 2	2 / 2
Qualifizierungsphase II	2 / 1	2 / 1

In der Qualifizierungsphase I kann eine Klausur im zweiten Schulhalbjahr durch eine Facharbeit ersetzt werden (siehe Bewertungsraster 7).

Dauer der Klausuren (Schulstunden)

	Grundkurs (1. Halbjahr / 2. Halbjahr)	Leistungskurs (1. Halbjahr / 2. Halbjahr)
Einführungsphase	2 / 2	-
Qualifizierungsphase I	2 / 2	3 / 3
Qualifizierungsphase II	3 / 3	4 / 4

Grundsätze für die Bewertung (Notenfindung)

Die Prozent-Angaben beziehen sich auf die Bewertung im Zentralabitur und sind als Vorschlag für eine Gleichbehandlung in allen Kursen zu verstehen.

Note	Punkte	Prozent
sehr gut plus	15	100 – 95,5
sehr gut	14	94,5 – 90
sehr gut minus	13	89,5 – 85
gut plus	12	84,5 – 80,5
gut	11	80,0 – 75,0
gut minus	10	74,5 – 70,0
befriedigend plus	9	69,5 – 65,0
befriedigend	8	64,5 – 60,5
befriedigend minus	7	60,0 – 55,0
ausreichend plus	6	54,5 – 50,0
ausreichend	5	49,5 – 45,5
ausreichend minus	4	45,5 – 39,0
mangelhaft plus	3	38,5 – 33,0
mangelhaft	2	32,5 – 27,0
mangelhaft minus	1	26,5 – 20,0
ungenügend	0	19,5 - 0

Darstellungsleistungen

In der Qualifizierungsphase I und II werden in jeder Klausur Punkte für die Darstellungsleistungen gegeben. Vorgeschlagen wird die Orientierung am Zentralabitur:

Anforderungen	Prozent der Gesamtpunktzahl
Der Prüfling führt seine Gedanken schlüssig, stringent und klar aus.	6%
Der Prüfling <ul style="list-style-type: none"> strukturiert seine Darstellung sachgerecht und übersichtlich verwendet eine differenzierte und präzise Sprache, veranschaulicht seine Ausführungen durch geeignete Skizzen, Schemata etc., gestaltet seine Arbeit formal ansprechend. 	4%

1. Allgemeines

vgl. A III.1

2. Anzahl und Dauer der Klassenarbeiten in der Sekundarstufe I

Zwei KA pro Halbjahr, in der Jgst. 9.2 ersetzt eine Facharbeit eine KA

3. Grundsätze zur Korrektur und Leistungsbewertung

Siehe oben (III)

4. Lernstandserhebung und Zentrale Vergleichsarbeit

- entfällt -

5. Mündliche Kommunikationsprüfungen

- entfällt -

6. Facharbeit

Sekundarstufe I

		Prozent	S1	S2	S3	S4
Form	Der Schüler/die Schülerin berücksichtigt die Vorgaben hinsichtlich <ul style="list-style-type: none"> - des Deckblatts (gemäß formalen Vorgaben) - der Gliederung (mit richtiger Zählung, Seitenzahlen) - der Abhandlung (gemäß formalen Vorgaben) - der Anmerkungen (z. B. Fußnoten) - des Literaturverzeichnisses - des Textumfangs (5 -7 Seiten Abhandlung) 	15				
Sprache	Der Schüler/die Schülerin <ul style="list-style-type: none"> - beherrscht die Fachsprache - formuliert verständlich - schreibt sprachlich richtig - drückt sich präzise und differenziert aus 	5				
Inhalt	Der Schüler/die Schülerin <ul style="list-style-type: none"> - erfasst die Problemstellung bzw. beachtet die Hinweise, stellt nachvollziehbare Hypothesen auf - leistet eine angemessene Reproduktion - transferiert in angemessener Weise Fakten, Theorien, Analysen und wissenschaftliche Äußerungen auf die eigene Problemstellung - prüft, bewertet beurteilt und begründet die Ergebnisse 	40				
Methodische Durchführung	Der Schüler/die Schülerin <ul style="list-style-type: none"> - strukturiert den Text kohärent, schlüssig, stringent und gedanklich klar und geht ergebnisorientiert und zielgerichtet vor - nutzt und verweist bei seiner/ihrer Argumentation in ausgewogener Weise auf digitale und gedruckte Medien (Fachliteratur) - formuliert unter Beachtung der fachsprachlichen und fachmethodischen Anforderungen, belegt Aussagen durch korrektes Zitieren - zeigt einen dem Kompetenzstand angemessenen Umgang mit Präsentationsformen (z. B. Grafiken, Bildern, Tabellen) - zeigt eine angemessene Genauigkeit in der Darstellung, trennt wichtige von unwichtigen Aspekten, unterscheidet sauber Meinungen und Fakten - führt sinnvolle und zielführende praktische Experimente durch und bettet diese sachlich angemessen und zielführend in die Arbeit ein 	40				

Sekundarstufe II

		Prozent	S1	S2	S3	S4
Form	Der Schüler/die Schülerin berücksichtigt die Vorgaben hinsichtlich <ul style="list-style-type: none"> - des Deckblatts (gemäß formalen Vorgaben) - der Gliederung (mit richtiger Zählung, Seitenzahlen) - der Abhandlung (gemäß formalen Vorgaben) - der Anmerkungen (z. B. Fußnoten) - des Literaturverzeichnisses - des Textumfangs (8-12 Seiten) 	15				
Sprache	Der Schüler/die Schülerin <ul style="list-style-type: none"> - beherrscht die Fachsprache - formuliert verständlich - schreibt sprachlich richtig - drückt sich präzise und differenziert aus 	15				
Inhalt	Der Schüler/die Schülerin <ul style="list-style-type: none"> - erfasst die Problemstellung bzw. ist der eigenen Problemstellung gewachsen, stellt nachvollziehbare Hypothesen auf - leistet eine angemessene Reproduktion - transferiert in angemessener Weise Fakten, Theorien, Analysen und wissenschaftliche Äußerungen auf die eigene Problemstellung - prüft, bewertet beurteilt und begründet die Ergebnisse 	35				
Methodische Durchführung	Der Schüler/die Schülerin <ul style="list-style-type: none"> - verweist bei seiner/ihrer Argumentation in ausgewogener Weise auf digitale und gedruckte Medien (Fachliteratur) - strukturiert den Text kohärent, schlüssig, stringent und gedanklich klar und geht ergebnisorientiert und zielgerichtet vor - formuliert unter Beachtung der fachsprachlichen und fachmethodischen Anforderungen, belegt Aussagen durch korrektes Zitieren - zeigt einen sicheren Umgang mit sachangemessenen Präsentationsformen (z. B. Grafiken, Bildern, Tabellen) - unterscheidet methodisch sauber hinführende, darlegende, untersuchende, beurteilende und zusammenfassende Abschnitte - führt sinnvolle und zielführende praktische Experimente durch und bettet diese sachlich angemessen und zielführend in die Arbeit ein 	35				

IV. Sonstige Leistungen im Unterricht

1. Allgemeines

vgl. A IV.1

2. Definitionen der Notenbereiche

vgl. A IV.2

3. Fachspezifische Kriterien der Leistungsbewertung im Beurteilungsbereich Sonstige Leistungen im Unterricht (SI)/ Sonstige Mitarbeit (SII)

Zu den Leistungen im Bereich der Sonstigen Leistungen im Unterricht (SI)/ Sonstige Mitarbeit (SII) gehören, z.B.:

- Mündliche Mitarbeit im Unterrichtsgespräch
- Partner-, Gruppenarbeit
- Hausaufgaben
- Lerndokumentation (Heftführung, Mappe/ Portfolio, Lerntagebuch etc.)
- Protokolle
- Referate/ Präsentationen
- Projektarbeit

- Küchenpraktische Übungen
- Kriteriengeleitete sensorische Tests von Lebensmitteln
- Schriftliche Übungen

Gewichtung und Berücksichtigung der einzelnen Formen können variieren. Dabei kann die Lehrperson folgende Kriterien zur Bewertung heranziehen:

B IV.3a) Unterrichtsgespräch, küchenpraktische Übungen und Experimente

Bewertungsraster Unterrichtsgespräch

	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4
Quantität	In jeder Stunde mehrfache Meldungen, verteilt über versch. Phasen des Unterrichts	Fast in jeder Stunde mehrfache Meldungen oder mind. Eine Meldung pro Stunde	Selten/unregelmäßige Meldungen, „Saisnarbeit“; Beiträge oft nur nach Aufforderung	Meldung nur im Ausnahmefall, Beiträge nahezu ausschließlich nur nach Aufforderung
Inhaltliche Qualität	Anspruchsvolle Transferleistungen, Einbringung weiterführender Gedanken, fächerverbindende Ansätze; differenziertes Urteilsvermögen	Durchweg richtige Reproduktion von Fakten und Zusammenhängen, Fähigkeit zur Anknüpfung an Vorwissen, einfache Transferleistungen	Im Wesentlichen richtige Reproduktion einfacher Fakten und Zusammenhängen aus gerade thematisierten Sachbereichen	Nur bruchstückhafte oder fehlende Reproduktion von Fakten, klar erkennbare Schwierigkeiten, Zusammenhänge herzustellen.
Methodenkompetenz	Problemloses Verständnis von Arbeitsaufträgen und Texten; sicherer und selbstständiger Umgang mit Lebensmitteln und Küchenutensilien, aber auch mit chemischen Materialien, korrekte Bewertung von Bildern, Tabellen, Diagrammen etc., Fähigkeit zur Materialkritik	Vereinzelt Schwierigkeiten beim Verständnis von Arbeitsaufträgen und Texten; in Grundzügen selbstständiger Umgang mit Lebensmitteln und Küchenutensilien, aber auch mit chemischen Materialien, korrektes Lesen von Bildern, Tabellen, Diagrammen etc.	Häufiger Schwierigkeiten beim Verständnis von Arbeitsaufträgen und Texten; Probleme im Umgang mit Lebensmitteln und Küchenutensilien, aber auch mit chemischen Materialien, vereinzelt Fehler beim Lesen von Bildern, Tabellen, Diagrammen etc.	Erhebliche Schwierigkeiten beim Verständnis von Arbeitsaufträgen und Texten; unselbstständiger Umgang mit Lebensmitteln und Küchenutensilien, aber auch mit chemischen Materialien, häufig Fehler beim Lesen von Bildern, Tabellen, Diagrammen etc.
Sprachliche Darstellungsleistung	Durchweg korrekte Verwendung von Fachtermini, präzise, sachliche Ausdrucksweise, Lieferung längerer, stringenter Beiträge	i. d. R. korrekte Verwendung von Fachtermini, sachliche Ausdrucksweise, Lieferung längerer Beiträge, denen es vereinzelt an Stringenz mangelt	Häufiger fehlerhafte/fehlende Verwendung von Fachtermini, vereinzelt Formulierungsschwierigkeiten und umgangssprachliche Ausdrücke, kurze Beiträge vorherrschend	Meistens fehlerhafte/fehlende Verwendung von Fachtermini, oft Formulierungsschwierigkeiten und umgangssprachliche Ausdrücke, oft Halbsatz- oder Ein-Wort-Beiträge
Arbeitsverhalten	Ständige Ansprechbarkeit; durchweg konzentrierte und produktive Arbeitsweise; zuverlässige Erledigung von Aufgaben (Hausaufgaben, Aufgaben in der Küche, Referate etc.), Arbeitsmaterialien stets griffbereit, sauberes Arbeiten in der Küche, pfleglicher Umgang mit allen Küchengeräten und -utensilien	Ansprechbarkeit meist gegeben; in der Regel konzentrierte und produktive Arbeitsweise; insgesamt zuverlässige Erledigung von Aufgaben (Hausaufgaben, Aufgaben in der Küche, Referate etc.), Arbeitsmaterialien meist griffbereit, meist sauberes Arbeiten in der Küche, pfleglicher Umgang mit allen Küchengeräten und -utensilien	Häufiger Unaufmerksamkeit; unkonzentrierte und wenig produktive Arbeitsweise; mehrfach unzuverlässige Erledigung von Aufgaben (Hausaufgaben, Aufgaben in der Küche, Referate etc.), vereinzelt ohne Arbeitsmaterialien, öfter unkonzentriertes Arbeiten in der Küche, selten pfleglicher Umgang mit Küchengeräten und -utensilien	Stark ausgeprägte Unaufmerksamkeit; häufige Unterrichtsstörungen, kaum produktive Arbeitsweise; mehrfach häufige Nichterledigung von Aufgaben (Hausaufgaben, Aufgaben in der Küche, Referate etc.), oft ohne Arbeitsmaterialien, meist unkonzentriertes Arbeiten in der Küche und Stören anderer, kein pfleglicher Umgang mit Küchengeräten und -utensilien
Interaktions- und Teamleistung	Stets zuhören, was andere sagen; Eingehen auf Beiträge von Mitschülern in angemessener Form; Einhaltung vom Gesprächsregeln; Fähigkeit, mit allen Mitschülern produktiv zusammen zu arbeiten; ausgeprägte Kritikfähigkeit	Meist zuhören, was andere sagen; vereinzelt Eingehen auf Beiträge von Mitschülern; Einhaltung vom Gesprächsregeln; Fähigkeit, mit selbst gewählten Mitschülern produktiv zusammen zu arbeiten; allg. Kritikfähigkeit	Kaum Zuhören, was andere sagen; kein Eingehen auf Beiträge von Mitschülern; vereinzelt Nichteinhaltung vom Gesprächsregeln; geringe Fähigkeit, mit Mitschülern produktiv zusammen zu arbeiten; geringe Kritikfähigkeit	Kein Zuhören, was andere sagen; kein Eingehen auf Beiträge von Mitschülern; häufige Nichteinhaltung vom Gesprächsregeln; fehlende Fähigkeit, mit Mitschülern produktiv zusammen zu arbeiten; fehlende Kritikfähigkeit

Für die Bewertungsraster gilt folgende Einstufung:

Stufe 1 entspricht: Leistungen sind in besonderem Maße erfüllt

Stufe 2 entspricht: Leistungen sind in vollem Maße erfüllt

Stufe 3 entspricht: Leistungen sind in angemessenem Maße erfüllt

Stufe 4 entspricht: Leistungen sind in unzureichendem Maße erfüllt

Bewertungsraster küchenpraktische Übungen

		S1	S2	S3	S4
Planung der Zubereitung (Methoden-/Fachkompetenz)	<ul style="list-style-type: none"> - Geeignete Vorgehensweise finden - Selbstständiges Sichten von Materialien - Beobachtung der zur Verfügung stehenden Zeit (Planung) - Verteilung der Aufgaben in der Gruppe 				
Kochen (Sozial-/Fach-/Lernkompetenz; Erkenntnisgewinnung)	<ul style="list-style-type: none"> - Selbst organisierte Beschaffung von Küchenutensilien - Selbstständiger und verantwortungsvoller Umgang mit Küchenutensilien und -geräten, vor allem mit Messern und Herden/Backöfen - Sorgfältiges und sauberes Arbeiten - Hilfsbereitschaft bei Mitschülern - Unterlassen von Störungen anderer - Unaufgefordertes und selbstständiges Aufräumen und Reinigen des Geschirrs, der Geräte und des Arbeitsplatzes - Verantwortungsvoller Umgang mit Speisen und Getränken; korrekte Entsorgung des Mülls 				
Auswertung/Reflektion	<ul style="list-style-type: none"> - Ggf. Anfertigen eines Protokolls (wenn gefordert) - Kriteriengeleitete Bewertung der selbst zubereiteten Speisen - Verbesserungsvorschläge 				

Bewertungsraster: Experimente

Experimente sind ein wesentlicher Bestandteil naturwissenschaftlicher Arbeitsweisen. Die Kriterien für die Experimente gelten für alle naturwissenschaftlichen Fächer an unserer Schule. Ziel ist es den Schülern diese Methode schrittweise (d.h. im Laufe ihrer Schullaufbahn) näher zubringen, so dass sie in der Qualifizierungsphase für das Abitur in der Lage sind von der Planung bis zum Protokoll die Anforderungen an das selbstständige Experimentieren erfüllen können.

		S1	S2	S3	S4
Planung von Experimenten (Methoden-/Fachkompetenz)	<ul style="list-style-type: none"> - geeignete Fragestellung finden und sauber ausformulieren - Aufstellen einer Hypothese - Realistische und zielgerichtete Planung (z.B. Auswahl geeigneter Gerätschaften) - Angemessene und vollständige Verschriftlichung (u.a. Fragestellung, verwendete Materialien, beschriftete Skizze) - Beachtung der zur Verfügung stehenden Zeit (Zeitökonomie) 				
Durchführung (Sozial-/Fach-/Lernkompetenz; Erkenntnisgewinnung)	<ul style="list-style-type: none"> - Organisierte Materialbeschaffung (Absprache innerhalb der Gruppe) - Sachgerechter Umgang mit Geräten und Materialien - Einhaltung von Sicherheitsaspekten - Ordentlicher und übersichtlicher Versuchsaufbau - Sorgfältiges und genaues Arbeiten (u.a. Erhebung / Ablesen von Messwerten, Herstellung von Reagenzien) - Notieren von Beobachtungen und Messwerten - Fachgerechte Entsorgung - Ordnungsgemäßes Wegräumen der verwendeten Materialien 				
Auswertung (Fachkompetenz; Erkenntnisgewinnung)	<ul style="list-style-type: none"> - Verschriftlichung - Hypothesenüberprüfung - Fehlerbetrachtung - prüft, bewertet, beurteilt und begründet die Ergebnisse seiner Arbeit 				
Versuchsprotokoll (Fach-/Methodenkompetenz)	<p>Das Protokoll ist in fachlich angemessener Sprache und in vollständigen Sätzen zu verfassen. Ein vollständiges Protokoll enthält folgende Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überschrift / Thema / Hypothese / Fragestellung - Versuchsaufbau (Materialliste, beschriftete Skizze, Sicherheitshinweise, Versuchsaufbau in Worten) - Versuchsdurchführung in Worten - Beobachtung - Auswertung (rechnerisch, graphisch, in Worten), Fazit - Fehlerbetrachtung, gegebenenfalls auch ein Vergleich mit Literaturangaben / -werten 				

B IV.3b) Partner- /Gruppenarbeit

Bewertungsraster: Bewertung der Gruppenarbeitsprozesse

		S1	S2	S3	S4
Teamarbeit	<ul style="list-style-type: none"> - Gemeinsames Arbeiten - Sinnvolle Aufgabenverteilung 				
Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> - Sach – und fachbezogener Austausch - Respektvoller Umgangston in der Gruppe 				
Sozialverhalten	<ul style="list-style-type: none"> - Rücksichtsvoller Umgang mit MitschülerInnen, der Lehrperson und den Materialien - Einhaltung von Absprachen 				
Zielstrebigkeit/Zeitmanagement	<ul style="list-style-type: none"> - Selbstorganisation, die zügigen Beginn ermöglicht: Bereithaltung aller benötigten Materialien 				

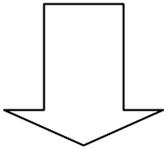
B IV.3c) Hausaufgaben

vgl. A IV.3c und IV 3d) + 3e)

B IV.3d) Lerndokumentationen (Heftführung, Mappe, Lerntagebuch)

Bewertungsraster: Heft-/Mappenführung

		S 1	S 2	S 3	S 4
Vollständigkeit	<ul style="list-style-type: none">- in Hinblick auf- Arbeitsblätter,- Tafelbilder /Mitschriften,- erteilte Schul-/Hausaufgaben				
Übersichtlichkeit	<ul style="list-style-type: none">- richtige Reihenfolge,- hervorgehobene Überschriften,- Datum,- Inhaltsverzeichnis				
Sauberkeit und Sorgfalt	<ul style="list-style-type: none">- leserliche Schrift,- sauberes Schriftbild,- saubere Zeichnungen,- keine Eselsohren				
Sprachliche Darstellungsleistung	<ul style="list-style-type: none">- sprachliche Richtigkeit,- Verständlichkeit,- Standard-/Fachsprache				
Inhaltliche Leistung	<ul style="list-style-type: none">- Umfang und inhaltliche Qualität der Aufgabenlösungen,- eigenständige Ergänzungen				



B IV.3e) Protokolle

Siehe auch B IV.3a) Experimente

Folgende Kriterien werden mit zunehmend höher wertiger Gewichtung zur Beurteilung herangezogen:

- Vollständigkeit
- sachliche Richtigkeit und Vollständigkeit
- sachlogische Abfolge
- strukturierte und sprachlich angemessene Darstellungsform

B IV.3f) Referate / Präsentationen (Plakate, Powerpoint-Präsentation etc.)

Bewertungsraster: Referate und Präsentationen von Ergebnissen aus Gruppen -/ Projektarbeiten

Verlässlichkeit und Zeitmanagement sind nicht nur im Unterricht, sondern auch im späteren Leben von großer Bedeutung. Daher sollte auf Folgendes geachtet werden:
Wenn ein Referat bzw. eine Präsentation aus selbst zu vertretenden Gründen nicht termingerecht gehalten werden kann, entspricht dies einer nicht angefertigten Hausarbeit

Kriterium	Ausführungen	S 1	S 2	S 3	S 4
Inhalt und Aufbau					
Gliederung	- Sinnvoller Aufbau, - Einleitung - Hauptteil - Schluss				
Richtigkeit	- Fachlich korrekt				
Schwerpunktsetzung	- Reduktion auf Wesentliches, - Nennung aller zentralen Punkte				
Nachvollziehbarkeit	- „roter Faden“, - sinnvolle Reihenfolge, - Erläuterung von Fachtermini, - der Zuhörerschaft angemessene Schwierigkeit				
Vortrag					
Freies Sprechen	- Freier Vortrag (kein Ablesen); - Einhaltung der Redezeit				
Sprechweise	- Flüssig, - deutlich, - laut, - nicht zu schnell, - moduliert				
Wortwahl/Formulierung	- Zielsprache: - klar und verständlich; - nachvollziehbarer Satzbau; - Vermeidung von Umgangssprache und Füllwörtern				
Verständlichkeit der Aussprache					
Körpersprache	- Blickkontakt, - Mimik und Gestik, - Körperhaltung				
Weitere Wahrnehmungskanäle (z.B. Plakat, Power-Point-Präsentation, Folie, Standbild, Hörprobe)					
Funktionalität	- Den Vortrag sinnvoll unterstützende Auswahl, - dem Inhalt angemessen				
Ausgewogenheit	- Ausgewogenes Verhältnis zwischen Umfang von Vortrag und Veranschaulichung				
Gestaltung	- Technik (Übersichtlichkeit, Lesbarkeit, Lautstärke, Erkennbarkeit,) - ansprechend, - sorgfältig aufbereitet				

Hinweis: Handout liegt bei einer entsprechenden Kurs-Vereinbarung vor Beginn der Präsentation vor (ab Klasse 9); das Nicht- Vorliegen entspricht einer nicht gemachten Hausaufgabe.

B IV.3g) Projektarbeit

vgl. A IV.3g

B IV.3h) Schriftliche Übungen

vgl. A IV.3h

V. Nachteilsausgleich

vgl. A V