

# Leistungsbewertungskonzept für Ernährungslehre in der Sekundarstufe II des Paul-Klee-Gymnasiums Overath

## Inhaltsverzeichnis

<b>Grundlage</b> _____	1
<b>Schriftliche Leistungen/ Klausuren</b> _____	1
<b>Anzahl und Dauer der Klausuren</b> _____	1
<b>Formen der Lernerfolgsüberprüfung bei Klausuren</b> _____	2
Beurteilungsbereich schriftliche Leistungen/Klausuren _____	4
<b>Formen und Bewertung der „Sonstigen Mitarbeit“</b> _____	5

## Grundlage

Die rechtlich verbindlichen Grundsätze der Leistungsbewertung sind im Schulgesetz sowie in der Ausbildungs- und Prüfungsordnung für die gymnasiale Oberstufe (APO-GOST; <https://bass.schul-welt.de/9607.htm>) dargestellt. Daher sind bei der Leistungsbewertung von Schüler\*innen erbrachte Leistungen in den Beurteilungsbereichen „Schriftliche Arbeiten/Klausuren“ sowie „Sonstige Leistungen im Unterricht/Sonstige Mitarbeit“ entsprechend den in der APO-GOST angegebenen Gewichtungen zu berücksichtigen. Bei Schüler\*innen, welche das Fach schriftlich belegen, sind beide Bereiche etwa gleich zu gewichten, ansonsten sind lediglich die sonstigen Leistungen relevant. Dabei bezieht sich die Leistungsbewertung insgesamt auf die im Zusammenhang mit dem Unterricht erworbenen Kompetenzen und nutzt unterschiedliche Formen der Lernerfolgsüberprüfung.

Die inhaltliche Vorgabe der Oberstufe ist durch den Kernlehrplan Ernährungslehre vorgegeben. Dort werden Kompetenzbereiche und Themen erläutert. Diese sind durch die Fachschaft zum schulinternen Lehrplan Ernährungslehre zusammengefasst worden. In Kapitel vier sind fachspezifische Regelungen zur Abiturprüfung Ernährungslehre aufgeführt. Darüber hinaus werden Hinweise zu besonderen Lernleistungen gegeben.

## Schriftliche Leistungen/ Klausuren

### Anzahl und Dauer der Klausuren

*Anmerkung: Am PKG kann Ernährungslehre nur als Grundkurs belegt werden.*

	EF.1	EF.2	Q1.1	Q1.2	Q2.1	Q2.2*
Anzahl der Klausuren	1	1	2	2	2	1 („Vorabitur“)
<b>Abitur 2024</b>						
Grundkurs	90 min	90 min	90 min	135 min	180 min	225 min
<b>Ab Abitur 2025 (bisläng KEINE Änderungen in Q2.2 wie bei Biologie, Chemie und Physik!)</b>						
Grundkurs	90 min	90 min	90 min	135 min	180 min	225 min

\*Die „Vorabiturklausur“ wird unter Abiturbedingungen geschrieben.

Formen der Lernerfolgsüberprüfung bei Klausuren

Die Aufgaben in Klausuren der Sekundarstufe II werden so konzipiert, dass sich die Aufgabentypen denen des Zentralabiturs so schnell wie möglich angleichen, um eine bestmögliche Vorbereitung zu gewährleisten. Dabei finden die Operatoren aus den Abiturvorgaben Berücksichtigung.

Mögliche Überprüfungsformen und ihre Beschreibungen

**Aufgabenart I: Materialgebundene Aufgabe** (ggf. mit Bearbeitung eines Demonstrationsexperiments)

**Aufgabenart II: Fachpraktische Aufgabe**

Mischformen der genannten Aufgabenarten sind möglich. Eine ausschließlich aufsatzartig zu bearbeitende Aufgabenstellung, d. h. eine Aufgabe ohne Material- oder Experimentbezug, ist nicht zulässig.

Wenn die Aufgaben der schriftlichen Prüfung fachpraktische Anteile enthalten, kann sich die Arbeitszeit erhöhen. Der zusätzliche Zeitaufwand wird verbindlich in der Aufgabe ausgewiesen.

Darstellungsaufgaben	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strukturiertes Beschreiben/Darstellen/Erklären ernährungsbezogener Phänomene sowie stoffwechselphysiologischer und lebensmitteltechnologischer Prozesse bzw. Zusammenhänge auch mithilfe von Modellen</li> <li>• Übertragen von Informationen aus einer Darstellungsform in eine andere (z. B. Informationen aus einem Fließtext in ein Schema umsetzen, Diagramme beschreiben)</li> <li>• Verfassen von Fachtexten unter Berücksichtigung der Adressaten und des Anlasses (z. B. Leserbrief, Schulbuchtext, Flyer)</li> <li>• Zusammenfassende Darstellung eines komplexen Sachverhalts/Themengebiets (z. B. abstract, Lernplakat, concept map)</li> </ul>
Bewertungsaufgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Argumentieren und Entscheiden in Konflikt- oder Dilemmasituationen</li> <li>• Begründete Stellungnahme zu Therapie- und Prophylaxeformen von ernährungsbedingten Krankheiten</li> <li>• Abwägen zwischen bestimmten Kostformen unter Berücksichtigung besonderer Lebensphasen und Lebenssituationen</li> <li>• Kriterienorientierte Stellungnahme zur Auswahl von Lebensmitteln</li> <li>• Ernährungswissenschaftlich fundierte Stellungnahme zu umstrittenen Sachverhalten oder Medienbeiträgen</li> </ul>
Reflexionsaufgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kritisch-konstruktives sowie inhalts- und darstellungsbezogenes fundiertes Feedback (Kommentare, Vorschläge, Fragen) zu schriftlichen und mündlichen Darstellungen und Präsentationen anderer sowie zu Arbeitsprozessen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auswerten und Evaluieren experimentell gewonnener Daten im Hinblick auf antizipierte Ergebnisse und Reflektieren des Versuchsplans und der Durchführung im Hinblick auf konzeptionelle und individuelle Fehler</li> </ul>
Optimierungsaufgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwerfen eines Konzepts zur Optimierung einer bedarfsgerechten Ernährung (z. B. individualisierter Kostplan) bezogen auf ausgewählte Parameter</li> <li>• Ermitteln von Möglichkeiten zur Einsparung von Ressourcen</li> <li>• Argumentation und Entscheidungsfindung bei komplexen physiologischen und ökologischen Problemstellungen</li> <li>• Überarbeiten und Verbessern von Arbeitsprodukten (z. B. Modelle, argumentative Texte, Versuchsaufbauten etc.) auf der Grundlage von Kritikpunkten</li> </ul>
Rechercheaufgaben	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erarbeiten von ernährungswissenschaftlichen Zusammenhängen oder Auswahl von Daten aus Fachtexten und Darstellungen in verschiedenen Medien</li> <li>• Kriteriengestütztes Bewerten der Zuverlässigkeit und Qualität von Informationen und Informationsquellen</li> <li>• Strukturieren und Aufbereiten recherchierter Informationen</li> </ul>
Präsentationsaufgaben	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kriteriengestützter Vortrag/Kurzvortrag bzw. kriteriengestütztes Referat zu Arbeitsergebnissen (z. B. einer Projektarbeit, Facharbeit, Recherche etc.)</li> <li>• Erstellen und Darbieten eines Medienbeitrags (z. B. Podcast, Kurzfilm, Rollenspiel, Filmkommentierung etc.)</li> <li>• Vertonen bzw. Kommentieren eines stummgeschalteten Lehrfilm- oder Animationsausschnitts (z. B. zum Stoffwechsel)</li> <li>• Durchführen einer simulierten Diskussion (z. B. Podiumsdiskussion/ Beratungssituation/Streitgespräch/ Debatte) unter Berücksichtigung rollenbezogener Charakteristika (Perspektivwechsel) sowie rhetorischer und fachspezifischer Überzeugungsstrategien</li> </ul>
Dokumentationsaufgaben	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protokollieren und Dokumentieren von Messwerten (z. B. aus Experiment, Untersuchung) und Erstellen geeigneter Darstellungsformen der Ergebnisse</li> <li>• Beschreiben und Vergleichen von Fallanalysen (z. B. aus der Humanmedizin) und ernährungstechnologischer Verfahren (z. B. Lebensmittelherstellung)</li> <li>• Portfolio- oder Glossarführung</li> </ul>
Analyseaufgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen und Interpretieren von Daten im Hinblick auf Trends und Gesetzmäßigkeiten zur Beantwortung ernährungswissenschaftlicher Fragestellungen</li> <li>• Kriterienorientierte Analyse von Produktinformationen zu verschiedenen Lebensmitteln Auswerten anthropometrischer Daten bzw. Messwerte zur Beurteilung des eigenen Ernäh-</li> </ul>

	<p>rungsstatus oder einer Bevölkerungsgruppe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auswerten von Daten bzw. Messwerten zur Generierung von Hypothesen/Modellen</li> <li>• Begründen eines Versuchsplans, -aufbaus und seiner Durchführung im Hinblick auf die ihm zugrunde liegende Fragestellung und Zielsetzung</li> </ul>
experimentelle Aufgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• quantitative und/oder qualitative Untersuchung von Zusammenhängen, z. B. im Rahmen von Fallstudien oder auch mithilfe von Simulationen</li> <li>• Entwickeln eines Versuchsaufbaus in Bezug auf eine zugrunde liegende Fragestellung und/oder Hypothese</li> <li>• Prüfen von Hypothesen mithilfe von Realexperimenten oder Simulationen</li> </ul>

Beurteilungsbereich schriftliche Leistungen/Klausuren

Punkte	Note in Worten	Note mit Tendenz	Prozente erreicht	Notendefinition
15	sehr gut plus	1+	ab 95 %	Die Leistungen entsprechen den Anforderungen in besonderem Maße.
14	sehr gut	1	ab 90 %	
13	sehr gut minus	1-	ab 85 %	
12	gut plus	2+	ab 80 %	Die Leistungen entsprechen den Anforderungen voll.
11	gut	2	ab 75 %	
10	gut minus	2-	ab 70 %	
9	befriedigend plus	3+	ab 65 %	Die Leistungen entsprechen den Anforderungen im Allgemeinen.
8	befriedigend	3	ab 60 %	
7	befriedigend minus	3-	ab 55 %	
6	ausreichend plus	4+	ab 50 %	Die Leistungen weisen Mängel auf und entsprechen den Anforderungen nur noch mit Einschränkungen.
5	ausreichend	4	ab 45 %	
4	ausreichend minus	4-	ab 40 %	
3	mangelhaft plus	5+	ab 33 %	Die Leistungen entsprechen den Anforderungen nicht, lassen jedoch erkennen, dass die notwendigen Grundkenntnisse vorhanden sind und die Mängel in absehbarer Zeit behoben werden können.
2	mangelhaft	5	ab 27 %	
1	mangelhaft minus	5-	ab 20 %	
0	ungenügend	6		Die Leistungen entsprechen den Anforderungen nicht und selbst die Grundkenntnisse sind so lückenhaft, dass die Mängel in absehbarer Zeit nicht behoben werden können.

### **Rückgabe und Bewertung der Klausuren**

Die Klausuren werden nach Möglichkeit in einem Zeitraum von drei Wochen korrigiert und benotet, zurückgegeben und besprochen.

Mit der Klausur wird ein Erwartungshorizont ausgehändigt, der die erwarteten Kompetenzen beschreibt bzw. eine Musterlösung beinhaltet. Darüber hinaus enthält der Erwartungshorizont die erreichbaren und erreichten Punkte zu den beschriebenen Kompetenzen bzw. Lösungen.

Die erste Klausur im 2. Halbjahr der Qualifikationsphase 1 kann durch eine **Facharbeit** ersetzt werden. Die Facharbeit soll den Schwierigkeitsgrad einer Klausur nicht überschreiten und dient dem wissenschaftspropädeutischen Lernen. Bei der Bewertung der Facharbeit spielen der Entstehungsprozess und das Ergebnis der Arbeit eine Rolle. Die Facharbeit im Fach Ernährungslehre hat meist ein Experiment oder eine theoretische Aufgabenstellung als Ausgangspunkt. Die individuelle Förderung wird hierbei u. a. durch die Teilnahme der Schüler\*in an den verbindlichen Beratungsgesprächen gewährleistet.

### **Formen und Bewertung der „Sonstigen Mitarbeit“**

Im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht/Sonstige Mitarbeit“ können – neben den zuvor aufgeführten Überprüfungsformen – vielfältige weitere zum Einsatz kommen, für die kein abschließender Katalog festgesetzt wird. Im Rahmen der Leistungsbewertung gelten auch für diese die oben ausgeführten allgemeinen Ansprüche der Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung. Im Verlauf der gymnasialen Oberstufe ist auch in diesem Beurteilungsbereich sicherzustellen, dass Formen, die im Rahmen der Abiturprüfungen – insbesondere in den mündlichen Prüfungen – von Bedeutung sind, frühzeitig vorbereitet und angewendet werden.

Zu den Bestandteilen der „Sonstigen Leistungen im Unterricht/Sonstigen Mitarbeit“ zählen u.a. unterschiedliche Formen der selbstständigen und kooperativen Aufgabenerfüllung, Beiträge zum Unterricht, von der Lehrkraft abgerufene Leistungsnachweise wie z.B. die schriftliche Übung, von der Schülerin oder dem Schüler vorbereitete, in abgeschlossener Form eingebrachte Elemente zur Unterrichtsarbeit, die z.B. in Form von Präsentationen, Protokollen, Referaten und Portfolios möglich werden. Schülerinnen und Schüler bekommen durch die Verwendung einer Vielzahl von unterschiedlichen Überprüfungsformen vielfältige Möglichkeiten, ihre eigene Kompetenzentwicklung darzustellen und zu dokumentieren.

Der Bewertungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht/Sonstige Mitarbeit“ erfasst die im Unterrichtsgeschehen durch mündliche, schriftliche und ggf. praktische Beiträge sichtbare Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler. Der Stand der Kompetenzentwicklung in der „Sonstigen Mitarbeit“ wird sowohl durch Beobachtung während des Schuljahres (Prozess der Kompetenzentwicklung) als auch durch punktuelle Überprüfungen (Stand der Kompetenzentwicklung) festgestellt.

Neben diesen fachspezifischen Kriterien werden auch die folgenden die Quantität und Regelmäßigkeit der Beteiligung betreffenden Kriterien für die Beurteilung und Bewertung der Leistung herangezogen:

- 
- Kontinuität der Beiträge
  - Sachliche Richtigkeit
  - Angemessene Verwendung der Fachsprache
  - Komplexität
  - Selbstständigkeit im Arbeitsprozess
  - Bei Projekten: Inhaltliche Qualität; Dokumentation des Arbeitsprozesses; Grad der Selbstständigkeit; Reflexion des eigenen Handelns; Kooperation mit dem Lehrenden

Stand Dezember 2023