



Fachinterne Überprüfung im Fach Mensch und Umwelt

Allgemeine Hinweise:

- Die Fachinterne Überprüfung wird als Einzelarbeit im Unterricht durchgeführt. Sie ist **kein Bestandteil der Abschlussprüfung**.
- Jede/r Schüler/in bearbeitet einen eigenen Themenbereich und erstellt dazu eine Dokumentation. Hierbei geht es um die Verknüpfung von Theorie und Praxis.

Die Fachinterne Überprüfung gliedert sich in drei Bereiche		
Fachpraktische Arbeit: Bereich Hauswirtschaft oder Textiles Werken	Dokumentation:	Reflexion: Schriftliche Abfrage oder Kolloquium
Informationen zu den drei Bereichen und Einzelberatung erfolgt im Unterricht!		
50%	25 %	25 %
Die Fachinterne Überprüfung zählt ein Drittel der Jahresleistung		

Zeitraumen:

- Abgabe des Themas: **17. Nov. 2016**
- Abgabe der Dokumentation: **12. Jan. 2017**
- Die praktische Überprüfung mit Fragen zum Thema beginnt nach den Weihnachtsferien und ist vor den Osterferien abgeschlossen. Eine getroffene Terminvereinbarung ist verbindlich. Ein Fernbleiben muss mit Attest entschuldigt werden.

Themenwahl:

- Die Themenwahl der Arbeit sollte sich an den Interessen der Schüler/innen orientieren. Themenbereiche sollten aus dem 10. Schuljahr gewählt werden. Jedes Thema wird nur ein Mal vergeben.
- Eigene Vorschläge müssen mit dem Fachlehrer abgestimmt werden. Verbindliche Literaturangaben bilden den Ausgangspunkt für die eigenständige Erarbeitung, für die den Schüler/innen teilweise Unterrichtszeit zur Verfügung gestellt wird.

Materialbeschaffung:

- Die Schüler/innen erstellen einen Arbeits- und Zeitplan und besorgen sich benötigtes Material selbst.

Dokumentation:

- Bei der schriftlichen Ausarbeitung halten sich die Schüler/innen an den Dokumentationsleitfaden der Realschule.
- Die Dokumentation enthält auch die genaue Planung der Nahrungszubereitung (Rezeptauswahl, Einkauf, Arbeitsplanung, Zeitplanung, Zubereitungs- und Gartetechniken usw.).

Praktischer Teil der Überprüfung

- Die Schüler/innen planen ein Gericht entsprechend ihres Themas.
- Für die Zubereitung und das Anrichten der Speisen stehen 75 Minuten zur Verfügung.



Themen für die fachinterne Überprüfung im Fach MUM

Wichtig: Bei der Ausarbeitung des Themas für die Dokumentation soll der Bezug von der Theorie zur Praxis dargestellt werden. Keine abgeschriebene Ausarbeitung der Theorie.

Bereich Hauswirtschaft:

- Ernährung im Kindesalter:
 - Zubereitung einer vollwertigen Mahlzeit für Schulkinder mit Wochenspeiseplan
 - Zubereitung von Speisen für einen Kindergeburtstag
 - Zubereitung einer vollwertigen Mahlzeit für ein übergewichtiges Kind mit Wochenspeiseplan
- Ernährung für verschiedene Personengruppen:
 - ältere Menschen
 - Sportlern
 - Lebensmittelallergiker (z.B. glutenfreie Ernährung, ...)
- Kostformen nach Fehlernährung (z.B. bei Übergewicht, ...)
- Ernährung bei alternativen Kostformen (z.B. Vegetarismus, Makrobiotik, ...)
- Ernährung bei Stoffwechselstörungen (z.B. Diabetes, Gicht, ...)
- Qualitätsminderung der Nahrung durch Gift- und Schadstoffe
- Zusatzstoffe in unseren Lebensmitteln
- Landwirtschaftliche Produktionsformen und Lebensmittelqualität
- Technische Veränderungen von Lebensmitteln
 - Gentechnik
 - Lebensmittelimitate
 - Bestrahlung von Lebensmitteln
- Convenience Food (Fertigprodukte) im Vergleich
- Functional Food (Funktionelle Lebensmittel)
- Lebensmittelkennzeichnung
- Light-Produkte
- Lebensmittelproduktion in der Region
- Saisonale Auswahl von Lebensmitteln
- Alternative Lebensmittel (Soja, Amaranth, Quinoa, ...)
- Feste feiern
- Essen in anderen Ländern
- Bio Lebensmittel

Bereich Textiles Werken:

- Spielzeugherstellung
- Textile Techniken
- Textilien für verschiedene Anlässe
- Schadstoffbelastung von Textilien
- Umweltbelastung in der Textilherstellung



Anforderungen an die Dokumentation für die FÜ in MUM

1. Äußere Form

Schnellhefter oder Präsentationsmappe ohne Klarsichthüllen

2. Umfang

Allgemeines:

→ 5 Seiten

- **Deckblatt (Thema, Anlass, Name, Klasse, Fach, Lehrer, Schuljahr)**
- Inhaltsverzeichnis mit Seitenzahlen
- Stellungnahme (Begründung der Themenwahl, aufgetretene Probleme, Lösungsansätze, Reflexion)
- Eigenständigkeitserklärung
- Quellenangabe (Verfasser, Titel, Verlag, Erscheinungsdatum, Zitate sind durch Anführungszeichen und Fußnoten kenntlich zu machen; Internetadressen mit Abrufdatum)

Fachlicher Teil:

→ 5-10 Seiten

- Forscherfrage um Verbindung des Themas mit den Inhalten des Faches MUM klar zu machen
- Problemstellung und Zielsetzung
- Fachliche Grundlagen des Themas

a) *Fachpraktische Ausarbeitung in HW*

→ 4-5 Seiten

- Rezept
- Nährwertbestimmung
- Einkaufsliste
- Arbeitsplan
- Geräteliste

b) *Fachpraktische Ausarbeitung in TW*

→ 4-5 Seiten

- Schnittmuster
- Materialliste mit genauer Stoffangabe
- Arbeitsplan
- Überlegungen zum Schnitt

3. Seitenlayout

Im Dokumentationsleitfaden der Schule genau beschrieben.

Beobachtungs- und Bewertungskriterien bei fachpraktischen Arbeiten im Bereich Hauswirtschaft

		Punkte
Planung der Arbeit	<ul style="list-style-type: none"> • entspricht die Rezeptausswahl der Aufgabenstellung • Zeitplanung der Arbeit • geschmackliche und farbliche Zusammenstellung der Speisen 	
Arbeitsplatzorganisation	<ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellen aller Lebensmittel • Vorbereiten der Lebensmittel • Bereitstellen der Arbeitsgeräte • Arbeitsplatzeinteilung 	
Arbeitsablauf	<ul style="list-style-type: none"> • erfolgt die Arbeit nach Arbeitsplan / Rezept 	
Rationelle Arbeitstechnik	<ul style="list-style-type: none"> • Beherrschen der Arbeitstechniken • sinnvoller und sachgerechter Einsatz der Geräte • Arbeitseinteilung, Reihenfolge 	
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Hygiene • Sauberkeit der Geräte und des Arbeitsplatzes 	
Arbeitsergebnis	<ul style="list-style-type: none"> • Geschmack der Speise, sachgerechtes Abschmecken • Anrichten der Speisen 	
Reflektionsfähigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • erkennt der Schüler Fehler während der Arbeit und verbessert sie, wenn möglich • können Schwierigkeiten benannt werden • können Alternativen aufgezeigt werden • kann das Vorgehen begründet werden 	

Erklärung der Eigenständigkeit

Hiermit versichere ich, dass ich alle Texte in meiner Arbeit selbst verfasst habe. Alle Textausschnitte, Gedanken, Ideen, die nicht von mir stammen, habe ich mit einem Autorenhinweis gekennzeichnet und in der Quellenangabe stehen. Das gleiche gilt für alle übernommenen Abbildungen.

Ort, Datum

Unterschrift



Meldung zur Fachinternen Überprüfung im Fach Mensch und Umwelt

Abgabe: 17.11.16

Schuljahr: 2016/17

Name: _____ Klasse: _____

Thema:

Gliederung:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Quellenangabe:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

(Datum, Unterschrift)

FÜ – Fachinterne Überprüfung MUM

- Bewertungsbogen -

Name:..... Klasse: 10.... Schuljahr:

Fachlehrer:.....

Thema:.....

Kompetenz	Kriterien	Note
(A) Dokumentation	Formale Kriterien: Deckblatt, vereinbarte Formatierung, Inhaltsverzeichnis, Rechtschreibung, Quellenangaben, persönliche Versicherung	
	Inhalt: Fachliche Richtigkeit, Informationsdichte, logischer Aufbau	
	Rezept/-Schnittmustersauswahl: Verknüpfung von Theorie und Praxis, Schwierigkeitsgrad	
	Arbeitsplan: Einkaufsliste, Arbeitsschritte	
	Zeitplan	
(B) Fachpraxis	Organisation	
	Fingerfertigkeit,	
	Hygiene	
	Arbeitstechniken	
	Endprodukt	
Anrichten		
(C) Reflexion/ Fragen zur Theorie	Grundlagen zum Thema,	
	Anwendung auf die Praxis	
	Reflexionsfähigkeit	
Note: [A+2B+C]/4		

Unterschriften:

Fachlehrer:..... Datum:.....

Erziehungsberechtigte:..... Datum:.....

.....

