

Praktische Prüfung in den Fächern Kunsterziehung, Werken und Hauswirtschaft (Wahlpflichtfächergruppe III)

KMS vom 6. September 1995 Nr. V/3 – S 6 500 – 10/48526¹

1

Nach § 60 Abs. 1 RSO wird im Rahmen der Realschulabschlussprüfung in den Fächern Kunsterziehung, Werken und Hauswirtschaft eine praktische Prüfung durchgeführt. Dabei gilt:

Siehe § 70 Abs. 1 RSO neu

1.1

Die Prüfung findet im letzten Drittel des Schuljahres statt; die Arbeitszeit beträgt 240 Minuten.

1.2

Die Aufgaben werden von der fachlich zuständigen Lehrkraft im Einvernehmen mit dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses gestellt (§ 60 Abs. 2 RSO). Sie müssen eindeutig und klar formuliert sein und dem Lehrplan entsprechen. Bei der Aufgabenstellung ist darauf zu achten, dass die Aufgaben von einem durchschnittlichen Schüler in 240 Minuten ohne besonderen Zeitdruck bearbeitet bzw. gelöst werden können.

Siehe § 70 RSO neu

1.3

Während der Prüfung führen die Lehrkraft, die den Unterricht erteilt hat, sowie eine weitere Lehrkraft die Aufsicht. Die Schüler dürfen den Prüfungsraum während der Prüfung nur mit Erlaubnis einer aufsichtführenden Lehrkraft verlassen; die Erlaubnis kann jeweils nur einem Prüfling erteilt werden (§ 58 Abs. 7 RSO).

Siehe §68 Abs. 4 RSO neu

1.4

Über die praktische Prüfung wird von einer aufsichtführenden Lehrkraft eine Niederschrift gefertigt, die auch Angaben über die Arbeitsweise (Arbeitsgang und Arbeitstechnik) und das Arbeitsergebnis bei den einzelnen Prüflingen enthält. Auf sorgfältige Erstellung der Niederschriften ist zu achten, da diesen u. U. bei der Bewertung der Prüfungsleistungen besondere Bedeutung zukommen kann.

Siehe §66 Abs. 6 RSO neu

1.5

Die Leistungen werden von der Lehrkraft, die den fachlichen Unterricht erteilt hat, und je einer zweiten Lehrkraft bewertet (§ 61 Abs. 4 RSO). § 55 Abs. 2 Nr. 2 Satz 2 RSO gilt entsprechend. Bei der Bewertung ist nicht nur das Arbeitsergebnis zu berücksichtigen, sondern auch die Arbeitsweise (Arbeitsgang und Arbeitstechnik).

Siehe § 71 Abs. 1 RSO neu

1.6

Aus den Noten der schriftlichen und der praktischen Prüfung wird eine Note gebildet. Dabei werden die Noten für die schriftliche und für die praktische Prüfung grundsätzlich gleich gewichtet. Im Zweifelsfall soll die Note für die praktische Prüfung den Ausschlag geben; erforderlichenfalls ist eine mündliche Prüfung nach § 59

Abs. 2 RSO anzusetzen. Soweit auch eine mündliche Prüfung stattfindet, zählt die aus den Noten der schriftlichen und der praktischen Prüfung gebildete Note

Siehe §72 Abs1-3; §69 Abs.3 RSO neu

2 Hinweise zur Durchführung der praktischen Prüfung im Fach Kunsterziehung

2.1

Rechtzeitig vor der Prüfung sind die Prüflinge allgemein darüber zu informieren, welche Arbeitsmaterialien sie für die Prüfung mitzubringen haben, z. B. Bleistifte, Farbkasten, Pinsel.

2.2

Für die Prüfung wird je Unterrichtsgruppe grundsätzlich nur ein Thema gestellt. Um die Gleichbehandlung aller Prüflinge sicherzustellen und gleiche Arbeitsbedingungen zu schaffen, sind notwendige Modelle, Gegenstände, Stilleben u. Ä. so anzuordnen, dass die Schüler von allen Plätzen eine gute Sicht haben.

Es erscheint sinnvoll, dass die Prüflinge zunächst Skizzen auf dem mit dem Schulstempel versehenen Prüfungsblatt bzw. -bogen anfertigen. Die Entwürfe können in die Bewertung mit einfließen.

Für die eigentliche Ausführung sind das jeweilige Material (z. B. Kleber, Druckfarbe), besondere Geräte (etwa Druckerpresse, Farbwalze) und spezielle Werkzeuge in ausreichender Zahl bzw. Menge an zentraler Stelle bereitzuhalten. Alle Arbeiten sowie die Skizzen sind mit dem Namen und der Platzziffer zu versehen.

3 Hinweise zur Durchführung der praktischen Prüfung im Fach Werken

3.1

Für die Prüfung wird je Werkgruppe grundsätzlich nur eine Aufgabe gestellt. Werkmaterial und Werktechniken sollen den Prüflingen aus den Jahrgangsstufen 9 und 10 vertraut sein. Die Aufgabenstellung muss eindeutig formuliert (Material, Beschreibung der Aufgabe, Anforderungen) und für die Schüler klar verständlich sein. Dies gilt auch für die Bewertungskriterien, die im Übrigen von der Aufgabenstellung abhängen. In Frage kommen hier u. a.: Entwurf, Originalität, Gestaltung, Verarbeitung (z. B. Stabilität, Sauberkeit, sorgfältige Ausführung), Funktionalität, Design (z. B. Formgebung, farbige Gestaltung, Ideenreichtum), Funktionstüchtigkeit. Je nach Aufgabenstellung kann eine klärende Skizze den jeweiligen Sachverhalt erläutern; von genau darstellenden Zeichnungen ist abzusehen.

3.2

Jedem Prüfling muss genügend Arbeitsfläche zur Verfügung stehen; die notwendigen Werkzeuge bzw. Werkhilfsmittel sind rechtzeitig vor Beginn der Prüfung für jeden einzelnen Schüler am Arbeitsplatz oder in unmittelbarer Nähe und gut zugänglich bereitzustellen.

Auf den nummerierten Arbeitsplätzen oder an zentraler Stelle soll das benötigte Ausgangsmaterial bereitliegen. In jedem Fall sind in ausreichendem Umfang Materialien und Werkzeug in Reserve zu halten.

Beim Einsatz von Maschinen muss gewährleistet sein, dass möglichst keine Wartezeiten entstehen und für die einzelnen Prüflinge die gleichen

Prüfungsbedingungen gelten. Beim Emaillieren sind dementsprechend viele Emailöfen notwendig.

3.3

Vor Beginn der Prüfung ziehen die Prüflinge Platzziffern, die in die Prüfungslisten eingetragen werden. Nach den allgemeinen Hinweisen zur Prüfung werden die Aufgabenblätter verteilt.

Gegen Ende der Prüfung sind am Werkstück die Platzziffern anzubringen. Auf sorgfältige Erstellung der Arbeitsprotokolle ist zu achten, da diesen bei der Bewertung von Werkstücken, die kurz vor Ende der Arbeitszeit zu Bruch gehen, besondere Bedeutung zukommen kann.

3.4

Die Prüfungsarbeiten werden nach vorher festgelegten Bewertungskriterien bewertet. Die Gewichtung der einzelnen Kriterien liegt im pädagogischen Ermessen der Prüfer.

4 Hinweise zur Durchführung der praktischen Prüfung im Fach Hauswirtschaft

4.1

Die Prüfung besteht aus mindestens zwei Aufgaben aus der Nahrungszubereitung. Die Aufgaben werden zu Beginn der Prüfung verlost. Das Los enthält alle erforderlichen Angaben über Prüfungsaufgabe, Servierzeit, Arbeitsplatz und Amt (= Vorbereitungs-, Aufräum- und Reinigungsarbeiten).

Bei der Aufgabenstellung ist zu beachten, dass

- sich die Aufgaben von zwei Prüflingen möglichst zu einer Speisenfolge ergänzen,
- die Aufgaben jeweils verschiedene Verarbeitungs- und Zubereitungsverfahren beinhalten,
- sich die Prüflinge am Arbeitsplatz und bei der Benutzung der Geräte in der Koje aufgrund der Aufgabenstellung nicht behindern (z. B. Doppelbelegung des Backofens),
- die entstehenden Kosten gedeckt sind.

Die Aufgaben müssen so gestellt werden, dass die Prüflinge in der Lage sind,

- die Vorbereitungsarbeiten,
- die Zubereitungsarbeiten,
- die Nachbereitungsarbeiten, zu denen auch das Anrichten, Anbieten und Aufräumen gehören,

zeitgerecht zu erledigen, ohne dass unnötige Pausen oder Arbeitsüberlastungen entstehen. Besonderer Wert muss darauf gelegt werden, dass die Prüflinge zeigen können, wie ineinander gearbeitet und dabei auch dem zugeteilten Amt sowie der Hygiene Rechnung getragen wird.

4.2

Bei der Erstellung des Gesamtplanes für den Prüfungstag ist davon auszugehen, dass pro Koje nur zwei Prüflinge arbeiten.

4.3

Um einen reibungslosen Ablauf zu sichern, muss der Gesamtplan Angaben enthalten über

- die Belegung der Arbeitsplätze,
- den Einsatz der Arbeitsgeräte,
- die Reihenfolge für das Servieren der Speisen mit genauer Zeitangabe.

Der Zeitplan für das Servieren ist an die Tafel zu schreiben oder so auszuhängen, dass alle Prüflinge ihn einsehen können.

4.4

Nach dem Verlosen der Prüfungsaufgaben erhalten die Prüflinge 30 Minuten Zeit, sich mit den Rezepten ihrer Prüfungsaufgabe und mit der Arbeitsplanung zu befassen. Kochbuch bzw. Kochheft dürfen benützt werden. Mengenangaben, Zubereitung und Arbeitsplanung sind in kurzer Form mit Durchschlag niederzuschreiben. Die Erstschrift wird nach 30 Minuten eingesammelt, der Durchschlag erst am Ende der Prüfung. Die schriftliche Ausarbeitung geht in die Bewertung des Arbeitsganges mit ein. Erkennen die Prüflinge, dass sie sich bei der Erstellung des Arbeitsplanes geirrt haben, können sie in der praktischen Durchführung diesen Fehler korrigieren. Im Arbeitsplan ist dies zu vermerken. Die zu bearbeitenden Lebensmittel und Zutaten müssen bereitstehen. Die mengenmäßige Vorbereitung obliegt den Prüflingen, soweit die Zutaten nicht bereits in der vorgeschriebenen Menge und im Umfang vorgegeben sind (z. B. Fleisch, Fisch).