

Austauschthread Hauswirtschafts/Textilunterricht in der Sek 1/ Haupt- und Werkrealschule

Beitrag von „krappkrapp“ vom 27. September 2015 07:41

Ich unterrichte schon seit ein paar Jahren Hauswirtschaft, habe auch eine entsprechende Fachlehrerausbildung gemacht. Trotzdem fällt es mir immer noch sehr schwer, beim Kochunterricht den notwendigen Überblick zu behalten, um alle Schüler fair zu bewerten. Mir ist es ehrlich gesagt ein Rätsel, wie man sehen kann, welches Kind in einer Gruppe z.B. die Zwiebeln nicht fachgerecht geschnitten hat - man kan ja schließlich nicht in vier Kojen gleichzeitig beobachten. Da bringen mir auch die besten Beobachtungsbögen nichts. Ich bin eigentlich meistens die ganze Zeit am Hin- und Herspringen von Koje zu Koje, weil mal hier ein Kind Hilfe braucht und mal dort. Am Ende kann ich dann gar nicht sagen, wie sich Schüler/in XY angestellt hat. Die richtig guten und die sehr ungedchickten fallen mit der Zeit schon auf, aber wie werde ich allen anderen gerecht? Zum Glück muss ich an der Gemeinschaftsschule nicht benoten, aber Verbalbeurteilungen muss ich trotzdem machen. Habt ihr vielleicht irgendwelche praktischen Tipps?