

Konzept Hauswirtschaft

Inhalt

1	Übersicht.....	2
2	Leitung	2
3	Grundgedanken	2
4	Ziele	3
4.1	Fachliche Ziele	3
4.2	Sensomotorische Ziele	3
4.3	sozial – kommunikative Ziele.....	3
4.4	Anwendungsbezogene Kulturtechniken	4
4.4.1	Deutsch.....	4
4.4.2	Mathematik	4
4.4.3	Fächerübergreifende Ziele	5
5	Zielgruppe	5
6	Aufgaben der Schülerinnen und Schüler	5
6.1	Einrichten des Arbeitsplatzes	5
6.2	Ausführen der Arbeiten.....	5
6.3	Zubereitete Speisen essen oder im Schülercafe verkaufen	5
6.4	Aufräumarbeiten	6
7	Diagnostik.....	6

1 Übersicht

Hauswirtschaft

Das Konzept des Unterrichts „Hauswirtschaft“ (HWU) basiert auf dem Konzept der Berufspraxisstufe (BPS). Es gehört zu den grundlegenden Aufgaben der BPS, auf die selbstverständliche Teilhabe am Leben in der Gesellschaft vorzubereiten und die Selbständigkeit der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Hier ist der HWU – Unterricht ein Teil der Lebenspraxis. Er bekommt aber auch im Rahmen der Berufsorientierung besondere Bedeutung für einige Schülerinnen und Schüler der BPS. In beiden Gelsenkirchener Werkstätten für Menschen mit Behinderung gibt es Tätigkeitsfelder in den Bereichen Küche, Cafeteria und Wäschepflege. Somit stellt der schulische Arbeitsbereich einen direkten Bezug zu möglichen Arbeitsbereichen in der Werkstatt dar. Ergänzt wird das schulische Erlernen und Erleben um Praktika in den Werkstätten und, wenn möglich, in Integrationsbetrieben, welche an Werkstätten angeschlossen sind oder zum Beispiel zur Diakonie oder der Caritas gehören.

Neben der Zubereitung der Speisen für den eigenen Verzehr oder den Verkauf im Schülercafe oder bei Cateringaufträgen auch außerhalb der Schule, liegt ein großer Aufgabenbereich in der Nutzung verschiedener Arbeitsgeräte in der Küche und der Waschküche. Abgerundet wird der Hauswirtschaftsunterricht durch das Erstellen von Einkaufslisten nach Rezepten, Einkäufe erledigen, Waren verwalten und Abrechnungen erstellen.

Am Ende des Schuljahres erhalten die Schülerinnen und Schüler das Zertifikat „Haushaltsführerschein“.

2 Leitung

Frau Kabuth, Herr Niehaus

3 Grundgedanken

- Nutzen der Kenntnisse und Fähigkeiten für ein möglichst selbstständiges Leben
- Anlehnung an reale Arbeitsprozesse
- Erwerb von Grundkenntnissen und Fähigkeiten für eine möglich Beschäftigung im Küchen- oder Cafebereich der Werkstätten oder in Integrationsbetrieben
- sach- und fachgerechter sowie sicherer Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten
- Ausbildung von Sorgfalt, Ausdauer und Gefahrenbewusstsein
- schrittweise Übernahme von Verantwortung in den Kleingruppen oder bei Einzelarbeitssituationen
- sofortige Verwertbarkeit bei den Mahlzeiten und beim Verkauf im Schülercafe
- Schulung der Selbsteinschätzung durch regelmäßige Besprechungen
- unterschiedliche Herstellungsweisen: kochen, backen, braten
- Möglichkeiten zur Differenzierung bei der Zuweisung von Teilaufgaben

4 Ziele

4.1 Fachliche Ziele

Die Schülerinnen und Schüler...

- knüpfen an vielfältige Vorerfahrungen aus dem Unterricht der Vor-, Unter-, Mittel- und Oberstufe an
- lernen die prozessbezogenen (Wahrnehmen, Erkenntnisse gewinnen, Handeln, Planen, Beurteilen und Bewerten) und inhaltsbezogenen (fachgerechtes Arbeiten, Ernährung, Zubereitung von Speisen usw.) Grundkompetenzen der Hausarbeit kennen
- machen sich mit hauswirtschaftlichen Grundfertigkeiten vertraut
- lernen die Arbeitsgeräte wie Wasserkocher, Eierkocher, Backofen, Herd und Mixer im Aufbau und der fachgerechten Anwendung kennen
- lernen die Hygieneregeln kennen
- verbessern die Handhabung von Messern, Schälern und weiteren Kleingeräten
- lernen ihren Arbeitsplatz einzurichten
- lernen ihre Arbeitsabläufe zu strukturieren
- kochen Gerichte und probieren sie
- erwerben Grundkompetenzen im Bereich Speisenpräsentation und Verkauf dieser
- nutzen die Gartenprodukte der Gruppe „Gartenbau“ zur Weiterverarbeitung zum Beispiel in Desserts, Marmeladen, Kräutermischungen und Tees
- lernen eine überschaubare Produktpalette anzubieten.

4.2 Sensomotorische Ziele

Die Schülerinnen und Schüler...

- setzen sich mit ihren Sinnen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln auseinander (riechen, schmecken, tasten, sehen, hören)
- verbessern ihre feinmotorischen Leistungen indem sie vorgegebene Größen einhalten und gleichmäßig schneiden
- erproben und verbessern ihre Auge – Hand – Koordination zum Beispiel beim Gemüseschneiden oder würfeln

4.3 sozial – kommunikative Ziele

Die Schülerinnen und Schüler...

- erweitern ihre Ziele im Hinblick auf ihre Berufsorientierung
- erproben ihre Kooperationsbereitschaft, indem sie Teilaufgaben in Kleingruppen übernehmen und verteilen sowie Hilfebedarf erkennen und diesem nachkommen, aber auch Hilfestellungen annehmen

- übernehmen bei Teilaufgaben Verantwortung für das Gelingen der Arbeit der Gesamtgruppe
- erweitern ihre Motivation durch die Arbeitssituation
- erfahren aufgrund der Verwertbarkeit der Produkte Dankbarkeit und Wertschätzung für die eigene Arbeit und stärken so ihr Selbstbewusstsein
- organisieren und planen Arbeitsabläufe wie zum Beispiel bei der Rezeptauswahl und dem Einrichten der Arbeitsplätze selbstständiger
- haben die Möglichkeit ihre Umgangsformen bei Kundenkontakten im Schülercafe oder bei Außenauftritten zu pflegen und zu verbessern
- erleben Gemeinschaft beim gemeinsamen Arbeiten und bei den gemeinsamen Mahlzeiten
- können sinnvolle Freizeitgestaltung kennen lernen

4.4 Anwendungsbezogene Kulturtechniken

4.4.1 Deutsch

Die Schülerinnen und Schüler...

- üben das sinnentnehmende Lesen von Arbeitsplänen, Einkaufslisten, Rezepten, Symbolen und Betriebsanleitungen
- schreiben Einkaufslisten, Rezepte, Verkaufslisten und Inventurlisten
- sammeln Rezepte für ein Kochbuch
- üben den mündlichen Sprachgebrauch, indem sie Arbeitsschritte, Arbeitsgeräte, Zutaten und Rezepte besprechen
- sprechen sich in ihren Gruppen ab
- verabreden im Rahmen ihrer Selbsteinschätzung Ziele und überprüfen sie am Ende

4.4.2 Mathematik

Die Schülerinnen und Schüler erproben ihr Verständnis von Mengen, Zahlen und Größen, ...

- indem sie für eine Einkaufsliste vorhandene Lebensmittel sichten und zählen
- Rezepte für die benötigte Personenzahl umwandeln
- Überschlagrechnen vor dem Einkauf, um abzuschätzen, wie viel Geld sie benötigen
- Geld vor dem Einkauf und beim Kassieren nachzählen
- Beim Zubereiten der Speisen abwägen, abmessen und abzählen
- Geschirr, Besteck und Gläser abzählen und bereitstellen
- Erstellen Rechnungen bei Außenauftritten und Cateringaufträgen

4.4.3 Fächerübergreifende Ziele

Die Schülerinnen und Schüler...

- bereiten Nahrung aus der eigenen Ernte aus dem schuleigenen Kleingarten zu und erleben damit ein Beispiel für gesundes und regionales Essen
- führen Reparaturen zum Beispiel an Kleinmöbeln im Cafe aus, reparieren Menütafeln u.w. (Werkunterricht)
- lernen Aspekte der gesunden Ernährung mit der Nahrungsmittelpyramide kennen
- lernen Inhalte der 1. Hilfe und Unfallverhütung kennen

5 Zielgruppe

Die Arbeitsgruppe Hauswirtschaft richtet sich an alle Schülerinnen und Schüler der Berufspraxisstufe. Sie können ein Halbjahr oder Schuljahr in dieser Arbeitsgruppe arbeiten. Je nach Leistungsniveau kann hier selbstständig und alleine gearbeitet werden oder mit Unterstützung durch Lehrer und Hilfskräfte. Das Erfahren und Erleben durch berühren, schmecken und probieren gehört zum Unterricht zum Beispiel bei schwerstmehrfach behinderten Schülerinnen und Schülern dazu.

6 Aufgaben der Schülerinnen und Schüler

6.1 Einrichten des Arbeitsplatzes

- Hände gründlich waschen und desinfizieren
- Schürzen umbinden
- Treffen in der BPS – Küche
- Besprechen der Arbeitsschritte und Rezepte
- Einteilen der Schülerinnen und Schüler in Kleingruppen
- Selbsteinschätzung der Schülerinnen und Schüler
- Bereitstellen der Zutaten und Arbeitsgeräte

6.2 Ausführen der Arbeiten

- Zubereitung der Speisen mit Hilfe von Rezepten (Text- und Bildrezepte)
- Einhalten der Hygieneregeln
- möglichst selbstständiges Arbeiten (Hilfen auch in 1:1 Situationen und Handführung möglich)

6.3 Zubereitete Speisen essen oder im Schülercafe verkaufen

- Schülercafe vorbereiten (Tische decken, Theke vorbereiten, Kaffeemaschine und Milchaufschäumer vorbereiten, Warmhalteplatten, Geschirr, Besteck, Servietten, Gewürze hinstellen, Kasse einrichten)
- „Verkaufsteam“ trägt Cafe - Kleidung
- fertige Speisen abgedeckt ins Schülercafe bringen

- Verkauf an schulinterne Personen
- Essen der zubereiteten Speisen

6.4 Aufräumarbeiten

- Geschirr abwaschen, Spülmaschine nutzen, Arbeitsgeräte und Küche putzen
- Lebensmittel fachgerecht wegräumen
- Müll entsorgen
- Wäsche waschen
- Abrechnung Kasse
- Resumee / Selbsteinschätzung der Schülerinnen und Schüler

7 Diagnostik

Am Ende des Schuljahres oder Halbjahres erhalten die beteiligten Schülerinnen und Schüler ggf. einen „Haushaltsführerschein“. Die Schülerinnen und Schüler besprechen regelmäßig vor und nach dem Unterricht Themen zur Selbsteinschätzung in den Bereichen Motivation, Durchhaltevermögen, Kooperationsfähigkeit, aber auch Einhaltung der Hygienevorschriften, regelgerechter Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten.