

Konzept
zur Gestaltung und Durchführung
des Unterrichts
an der Hansaschule

Fachbereich Hauswirtschaft

Hansastraße 4, 45888 Gelsenkirchen
Telefon: 0209 1476968

Inhaltsverzeichnis

1	Unterrichtsgestaltung	1
2	Kompetenzbereiche	2
2.1	<i>Prozessbezogene Kompetenzbereiche</i>	3
2.1.1	Wahrnehmen	3
2.1.2	Erkenntnisse gewinnen	4
2.1.3	Planen	4
2.1.4	Handeln	4
2.1.5	Kommunizieren	5
2.1.6	Beurteilen und Bewerten	5
2.2	<i>Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche</i>	6
2.2.1	Fachgerechtes Arbeiten im Haushalt	6
2.2.2	Ernährung	6
2.2.3	Zubereitung von Speisen	7
2.2.4	Selbständigkeit in der Haushaltsführung	7
2.2.5	Verbraucherverhalten	8
3	Kompetenzen und Ideen für den Unterricht	9
3.1	<i>Fachgerechtes Arbeiten im Haushalt</i>	9
3.2	<i>Ernährung</i>	10
3.2.1	Mahlzeiten und Esskultur	10
3.2.2	Grunderfahrungen mit Nahrungsmitteln	12
3.2.3	Gesunde Ernährung	13
3.3	<i>Zubereitung von Speisen</i>	15
3.3.1	Grundfertigkeiten zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln	15
3.3.2	Zubereitung von Speisen	18
3.4	<i>Selbständigkeit in der Haushaltsführung</i>	20
3.4.1	Einkauf	20
3.4.2	Umgang mit Haushaltsgeräten	22
3.4.3	Grundfertigkeiten bei Reinigung und Pflege	24
3.5	<i>Verbraucherverhalten</i>	26
4	Ziele des Hauswirtschaftsunterrichts	28

1 Unterrichtsgestaltung

Der Unterricht im Fachbereich Hauswirtschaft knüpft bei der Auswahl von Themen und Inhalten an bedeutsame Erfahrungen und Interessen von Schülerinnen und Schülern in ihrer Lebenswelt an und orientiert sich an ihrer aktuellen und späteren Wohnsituation.

Ein Grundprinzip im Hauswirtschaftsunterricht bildet die Beachtung hygienischer Vorschriften.

Zahlreiche Möglichkeiten zu unmittelbarem Erleben und Gestalten schaffen die Voraussetzungen, den Unterricht entwicklungsbezogen auf jedem Niveau des Lernens zu organisieren und alle Schülerinnen und Schüler thematisch einzubeziehen. So sind diese ihren Fähigkeiten entsprechend im Rahmen gemeinsamer Lernvorhaben integriert und übernehmen verschiedene Aufgaben innerhalb der Lerngruppe. Um Arbeitsabläufe bis hin zur völlig selbständigen Erledigung zu erlernen, bietet es sich an, ein Lernvorhaben nicht nur in der Gruppe, sondern auch in Einzel- und/oder Partnerarbeit durchzuführen. Dadurch wird den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit gegeben, ihre Kompetenzen realistisch einzuschätzen und individuell systematisch zu erweitern. Auch im Bereich des sozialen Lernens bietet der Hauswirtschaftsunterricht zahlreiche Lernanlässe. Der gemeinsame Verzehr der zubereiteten Speisen ist ebenso wichtig wie das gemeinsame Aufräumen und Abspülen.

Im Fachbereich Hauswirtschaft eröffnen sich vielfältige Möglichkeiten fachübergreifenden Lernens, z.B. in Verbindung mit den Fachbereichen Kommunikation / Deutsch, Mathematik oder Sachunterricht, deren Inhalte in lebenspraktischen Zusammenhängen angewendet und geübt werden können. Die Anwendung erworbener Kompetenzen in neuen Situationen bietet sich im Hauswirtschaftsunterricht besonders an. So eignen sich die täglichen hauswirtschaftlichen Verrichtungen, z.B. im Rahmen des Ämterplans, zur Festigung hauswirtschaftlicher Kompetenzen, während anlassbedingte Projekte

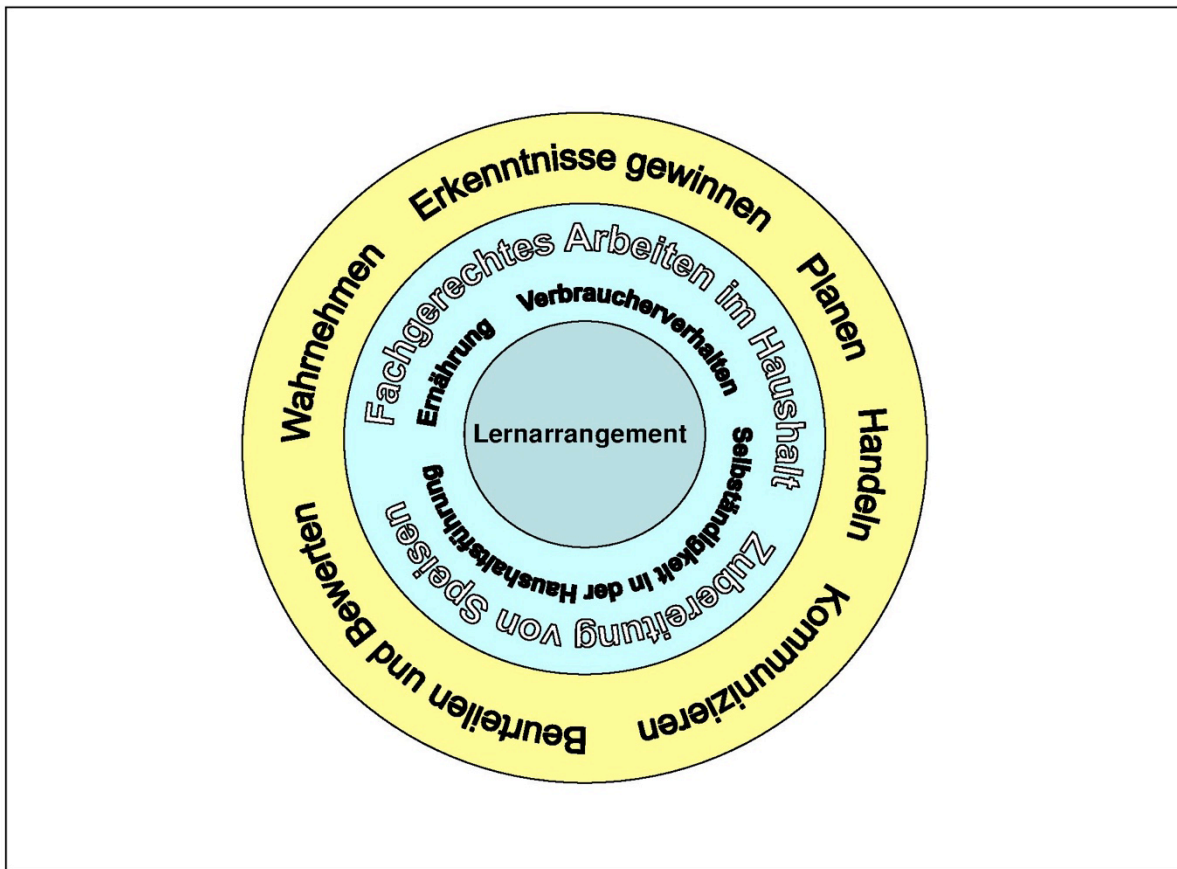
(Feste, Kiosk, Schulfahrten u.ä.) in besonderer Weise zum Transfer entsprechender Kompetenzen beitragen.

Im Hinblick auf eine sachgerechte Handhabung von Werkzeugen und Geräten im Hauswirtschaftsunterricht und die Vermeidung von Gefahrensituationen ist die Vorbildfunktion der Lehrkraft bei allen Lernanlässen im Hauswirtschaftsunterricht von besonderer Bedeutung.

2 Kompetenzbereiche

Im Fachbereich Hauswirtschaft werden prozessbezogene und inhaltsbezogene Kompetenzbereiche unterschieden. Der prozessbezogene Kompetenzbereich beinhaltet Wahrnehmen, Erkenntnisse gewinnen, Handeln, Planen, Beurteilen und Bewerten, Kommunizieren. Der inhaltsbezogene Kompetenzbereich umfasst fachgerechtes Arbeiten im Haushalt, Ernährung, Zubereitung von Speisen, Selbständigkeit in der Haushaltsführung und überlegtes Verbraucherverhalten.

Ausgehend von den Voraussetzungen der Schülerinnen und Schüler wird im Rahmen der Förderplanung der Förderbedarf in Bezug auf die prozess- und inhaltsbezogenen Kompetenzbereiche individuell festgelegt. Auf dieser Basis wird unter Berücksichtigung der gesamten Lerngruppe das Lernangebot ausgewählt. Das folgende Strukturmodell bildet das Verhältnis der prozessbezogenen Kompetenzbereiche zu den inhaltsbezogenen Kompetenzbereichen ab.



Strukturmodell Hauswirtschaft

2.1 Prozessbezogene Kompetenzbereiche

2.1.1 Wahrnehmen

Der Hauswirtschaftsunterricht bietet, insbesondere für Schülerinnen und Schüler, die aufgrund der Schwere ihrer Beeinträchtigungen dauerhaft auf Unterstützung angewiesen sind, zahlreiche Anlässe für Sinneserfahrungen. Beim Umgang mit und bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln wird das Wahrnehmungsvermögen aller Schülerinnen und Schüler durch die sinnliche Auseinandersetzung (riechen, schmecken, tasten, sehen, hören) stimuliert. Regelmäßige, systematische und vielfältige Wahrnehmungsübungen, z.B. beim Kennenlernen von und bei der Arbeit mit Gewürzen, Obst, Gemüse, aber auch Reinigungs- und Pflegemitteln, schärfen die Empfindungsfähigkeit und führen zu einer schrittweisen Ausdifferenzierung und Verfeinerung des Wahrnehmungsvermögens.

2.1.2 Erkenntnisse gewinnen

Im Hauswirtschaftsunterricht werden Erfahrungssituationen initiiert, die die Schülerinnen und Schüler gezielt zum Erproben, Entdecken und Begreifen anregen. Durch den Einsatz verschiedener Materialien wie Nahrungsmittel, Haushaltsgeräte, Reinigungs- und Pflegemittel, werden Erkenntnisse über deren Eigenschaften und Wirkungen gewonnen.

Diese bilden eine wichtige Voraussetzung für die selbständige Zubereitung von Speisen oder die Umsetzung von Arbeitsabläufen hauspflegerischer Art. Ausgehend vom Vorwissen der Schülerinnen und Schüler schafft der Unterricht gezielt strukturierte, erkenntnisfördernde Erfahrungsräume, die die Schülerinnen und Schüler zum selbsttätig handelnden und sachgerechten Umgang mit Materialien motivieren. Der Wissenserwerb in den verschiedenen Bereichen des Hauswirtschaftsunterrichts im Rahmen des lebenspraktischen Trainings erfordert eine sach-, situations- und fähigkeitsangemessene Auswahl und Nutzung von Methoden und Arbeitstechniken.

2.1.3 Planen

Anknüpfend an die Vorerfahrungen der Schülerinnen und Schüler werden im Hauswirtschaftsunterricht elementare Kompetenzen im Umgang mit verschiedenen Nahrungsmitteln, Materialien und Geräten im Hinblick auf eine möglichst selbständige Haushaltsführung auf- und ausgebaut. Auf diese Weise erlangen die Schülerinnen und Schüler entsprechend den individuellen Fähigkeiten ein Repertoire an Möglichkeiten, das sie sach- und situationsangemessen einsetzen können. Basierend auf den im erprobenden oder angeleiteten Umgang gewonnenen Erfahrungen und Erkenntnissen können die Schülerinnen und Schüler zunehmend ihre Tätigkeiten strukturieren und werden im Hinblick auf anstehende Planungen und vorausschauendes Denken im hauswirtschaftlichen Bereich kompetent.

2.1.4 Handeln

Die Aneignung hauswirtschaftlicher Kompetenzen gelingt wesentlich durch stetige

praktische Übung und deren Reflexion. Die Entwicklung der Handlungskompetenz vollzieht sich über die Einübung einfacher Handlungen und der Einhaltung sowie Ausführung mehrerer aufeinander folgender Handlungsschritte bis zur planvollen Übertragung, ggf. Modifikation und Umsetzung einzelner Handlungsschritte, auf neue Situationen und Anforderungen. Dabei steht der selbsttätig handelnde sinnvolle Umgang mit Nahrungsmitteln, Materialien und Haushaltsgeräten im Alltag im Vordergrund. Auf Erlerntes aus dem Unterricht im Fachbereich Hauswirtschaft zurückgreifen zu können, ermöglicht den Schülerinnen und Schülern, ihre Handlungsstrategien zur Bewältigung von Alltagssituationen zu erweitern.

2.1.5 Kommunizieren

Im Unterricht des Fachbereichs Hauswirtschaft lernen die Schülerinnen und Schüler, Informationen und Erfahrungen auszutauschen und zunehmend hauswirtschaftliche Fachbegriffe zu entwickeln und zu verwenden. Der Unterricht erfordert die Auseinandersetzung über die gemeinsame Bewältigung von Alltagssituationen, z.B. bei der Zubereitung von Speisen oder bei m Reinigen und Pflegen gemeinschaftlicher Räume und Materialien.

Die dazugehörigen Planungsabsprachen tragen zur Förderung der nonverbalen und verbalen Ausdrucksfähigkeit bei und zielen auf die Erweiterung kommunikativer Kompetenzen. Die Versprachlichung des eigenen Handelns im Rahmen des Unterrichts und die Notwendigkeit der Absprachen zur Erledigung anstehender Aufgaben oder Arbeiten bieten vielfältige Kommunikationsmöglichkeiten.

2.1.6 Beurteilen und Bewerten

Der Hauswirtschaftsunterricht trägt zur Entwicklung der Urteilsfähigkeit bei, die sowohl auf objektiven Kriterien als auch auf subjektiven Vorlieben basiert. Das Überprüfen von zubereiteten Speisen oder von Ergebnissen hauspflegerischer Arbeiten im Hinblick auf vorgegebene und eigene Beurteilungskriterien stellt ein wesentliches Element der Entwicklung dieser Kompetenzen dar. Zu diesem Zweck beinhaltet der Hauswirtschaftsunterricht regelmäßige Phasen der Produkt-

präsentation und -bewertung, z.B. in Form gemeinsamer Mahlzeiten.

2.2 Inhaltsbezogene Kompetenzbereiche

2.2.1 Fachgerechtes Arbeiten im Haushalt

Die Orientierung in haushaltsbezogenen Arbeitsbereichen, das sachgerechte Einrichten eines Arbeitsplatzes, die Kenntnis von Hygienemaßnahmen und Sicherheitsregeln sind grundlegende Voraussetzungen für das fachgerechte Arbeiten. Sie werden systematisch aufgebaut und finden sich in allen anderen inhaltsbezogenen Kompetenzbereichen wieder.

2.2.2 Ernährung

Die Schülerinnen und Schüler erfahren im Rahmen von wiederkehrenden Essenssituationen, dass Nahrungsaufnahme, Essen und Trinken nicht nur Grundbedürfnisse befriedigen und zur Gesunderhaltung des Körpers beitragen, sondern als schöne, lustvolle und kommunikative Handlungen erfahren werden können. Dies betrifft auch das Gestalten von Essenssituationen: das Decken des Tisches, das Essen mit Besteck, allgemeine Verhaltensregeln bei Mahlzeiten und das Speisen in der Öffentlichkeit.

Insbesondere für Schülerinnen und Schüler mit erhöhtem Förderbedarf hat die Essenssituation eine elementare Erlebnisqualität und darf nicht auf Nahrungsaufnahme reduziert werden. Die Schülerinnen und Schülern machen Geschmackserfahrungen und lernen, den Geschmack verschiedener Nahrungsmittel zu unterscheiden. Sie lernen, dass gesunde Ernährung für die Gesunderhaltung und Pflege ihres Körpers notwendig ist. Es bedarf der Kenntnisse über Lebensmittel und ihre Wirkungen auf den Körper sowie der Wertschätzung gesunder Lebensmittel.

2.2.3 Zubereitung von Speisen

Die Zubereitung von Speisen stellt eine wesentliche Kompetenz im Hinblick auf ein selbstbestimmtes und selbständiges Leben dar.

Das Erlernen der Zubereitung von Speisen umfasst Kompetenzen von den Grundfertigkeiten zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln bis hin zur Umsetzung eines Rezepts. Es beinhaltet die unterschiedliche Handhabung und Lagerung verschiedener Nahrungsmittel, ihre Bearbeitung mit der Hand, mit unterschiedlichen Werkzeugen und Haushaltsgeräten sowie die Zubereitung einfacher kalter Speisen bis hin zum Kochen eines umfangreichen Gerichts. Die konkrete Umsetzung eines Vorhabens steht dabei im Mittelpunkt des Unterrichtsgeschehens.

2.2.4 Selbständigkeit in der Haushaltsführung

Um einen Haushalt möglichst selbständig führen zu können, ist es unabdingbar, Kompetenzen in den Bereichen Reinigung und Pflege des Haushalts, Umgang mit Haushaltsgeräten und Einkauf zu erwerben.

In Bezug auf Reinigung und Pflege des Haushalts werden Empfindungen im Hinblick auf Sauberkeit und Ordnung angebahnt. Daneben spielen der Umgang mit Abfall und das Erlernen von Techniken unterschiedlicher Reinigungs- und Pflegearbeiten - auch in Bezug auf die Wäsche- und Kleidungspflege - eine wichtige Rolle. Zur Haushaltspflege und zur Zubereitung von Speisen ist der Umgang mit Haushaltsgeräten erforderlich. So wird der Umgang mit handbetriebenen und elektrischen Haushaltsgeräten angebahnt und geübt. Ziel ist es, Geräte sicher anwenden zu können, sich der Gefahren bewusst zu sein und die Geräte entsprechend pflegen zu können. Eine weitere zentrale Kompetenz in diesem Lernbereich bildet der komplexe Vorgang des Einkaufens mit Planung, Durchführung und Nachbereitung.

2.2.5 Verbraucherverhalten

Um die Schülerinnen und Schüler auf ein Leben als mündige Konsumenten vorzubereiten, werden im Hauswirtschaftsunterricht Verbraucherfragen thematisiert. Neben der Auseinandersetzung mit gesetzlichen Grundlagen findet die Kenntnis ihrer Rechte als Kunden besondere Beachtung. Darüber hinaus wird die Wirkung der Werbung kritisch betrachtet. Die Schülerinnen und Schüler erleben sich in diesem Zusammenhang häufig im Spannungsfeld zwischen Produktinformation und Bedürfnissteuerung.

3 Kompetenzen und Ideen für den Unterricht

3.1 Fachgerechtes Arbeiten im Haushalt

Kompetenzerwartung	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler... orientieren sich in haushaltsbezogenen Arbeitsbereichen.	<ul style="list-style-type: none"> • Gerüche und Geräusche wahrnehmen • Funktionsbereiche kennen • Gegenstände und Geräte kennen • sich an Beschriftungen, Piktogrammen und Bildern orientieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Vorratsbereich, Spülbereich etc. • Suchspiele, Kimspiele • Sortierspiele
bereiten einen Arbeitsplatz vor.	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienemaßnahmen einhalten • Arbeitsplatz organisieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Hände und Fingernägel säubern, Haare zusammenbinden, Schürze umbinden • Arbeitsmaterialien nacheinander holen und auf dem Arbeitstisch anordnen • Abfallbehälter bereitstellen
arbeiten an einem Arbeitsplatz.	<ul style="list-style-type: none"> • wiederkehrende Ordnungsmaßnahmen kennen und erledigen • individuelle Ordnung am eigenen Arbeitsplatz entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> • tägliche Verrichtungen (Tische decken und abräumen, Tische abwischen, Geschirr spülen, fegen, etc.) im Rahmen eines Ämterplans durchführen • verschmutzte und saubere Arbeitsmaterialien getrennt voneinander ablegen
bewahren Nahrungsmittel sachgerecht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • geeignete Behältnisse kennen • geeignete Aufbewahrungsorte kennen • notwendige Hygienemaßnahmen beachten • die Bedeutung eines Verfalldatums 	<ul style="list-style-type: none"> • Ein- und Umfüllübungen • Vorratsschrank, Kühlschrank, Gefrierfach • Nahrungsmittel in saubere Behältnisse füllen und sachgerecht verschließen • Nahrungsmittel nach Verfallsdatum

	kennen	sortieren
entwickeln Sicherheitsbewusstsein beim Arbeiten im Haushalt.	<ul style="list-style-type: none"> • mögliche Gefahrenquellen erkennen • sich gegenüber Gefahrenquellen sachgerecht verhalten. • auf die Sicherheit anderer achten • Unfallverhütungsmaßnahmen einhalten 	<ul style="list-style-type: none"> • heißer Dampf, scharfe Schneidewerkzeuge, elektrischer Strom, giftige Putzmittel • Werkzeuge sachgerecht tragen (z.B. Messer- klinge beim Tragen nach unten halten) • Topflappen verwenden • lange Haare zusammenstecken • geeignete Schuhe tragen • Fußboden sauber halten • Gefahrenhinweise beachten

3.2 Ernährung

3.2.1 Mahlzeiten und Esskultur

Die Einnahme gemeinsamer Mahlzeiten nimmt im Schulalltag einen besonderen Raum ein. Die Schülerinnen und Schüler erfahren Mahlzeiten nicht nur als Befriedigung grundlegender Bedürfnisse, sondern als ein wesentliches gesellschaftliches Ereignis unserer Kultur. Dies erstreckt sich von der Einnahme von Mahlzeiten im Schulalltag bis hin zur Einnahme von Mahlzeiten im öffentlichen Raum. Durch die Ausgestaltung der Mahlzeiten, das gemeinsame Vorbereiten, die Möglichkeit zum Gespräch und zur Entspannung und das Erleben von Gemeinschaft erhalten Mahlzeiten einen besonderen sozialemotionalen Stellenwert.

Kompetenzerwartung	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler...	<ul style="list-style-type: none"> • Esszubehör kennen • Funktionen von verschiedenem Besteck und Geschirr kennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Besteck und Geschirr, Servietten, Tisch-Sets, ggf. • Vorlegebestecke, flache Teller / tiefe

	<ul style="list-style-type: none"> • den Tisch decken • Grundregeln des Tischdeckens einhalten • Tischdekoration und Tischschmuck auswählen 	<p>Teller, Dessertschalen etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eins-zu-Eins-Zuordnungen üben, Zusammenhang • Tischsets als Hilfestellung
nehmen Mahlzeiten im Schulalltag ein.	<ul style="list-style-type: none"> • regelmäßig Mahlzeiten einnehmen • sich Essen geben lassen • Tischregeln erstellen • Tischregeln einhalten 	<ul style="list-style-type: none"> • Frühstückszeiten, Teepausen, Mittagessenzeiten etc.
bereiten Mahlzeiten im Schulalltag nach.	<ul style="list-style-type: none"> • Tisch abräumen • Tisch und Tischsets abwischen • Geschirr spülen und abtrocknen 	<ul style="list-style-type: none"> • Abräumhilfen wie Wagen, Geschirr- oder Besteckkisten etc. anbieten • Ämterplan einführen
unterscheiden Mahlzeiten zu besonderen Anlässen von regelmäßigen Mahlzeiten im Schulalltag.	<ul style="list-style-type: none"> • besondere Anlässe erkennen • entsprechende Vorhaben planen und umsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Geburtstagsfeiern, Besuche der Partnerklasse, Besuche bei Mitschülern oder Lehrern, Picknick, Sportfeste etc.
bereiten den Besuch in einem gastronomischen Betrieb vor (Essen gehen).	<ul style="list-style-type: none"> • gastronomischen Betrieb auswählen • Tischreservierung vornehmen • angemessene Bekleidung auswählen • notwendigen Geldbetrag überschlagen und Portemonnaie vorbereiten 	<ul style="list-style-type: none"> • Café, Restaurant, Eisdielen, Größe des Lokals, auf Barrierefreiheit achten etc. • telefonische Anfragen stellen, vor Ort Tisch reservieren lassen etc.
nehmen Mahlzeiten in gastronomischen Betrieben ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Speisekarte lesen und selbständig Auswahl treffen • Gericht selbständig bestellen • Tischregeln einhalten • sich im öffentlichen Raum angemessen verhalten • die Rechnung bezahlen 	<ul style="list-style-type: none"> • ggf. Hilfestellungen geben • Kommunikationsregeln beachten • Trinkgeld thematisieren • Rechnung und Rückgeld kontrollieren
	<ul style="list-style-type: none"> • andere Essgewohnheiten von den eigenen unterscheiden • andere Essgewohnheiten und -rituale 	<ul style="list-style-type: none"> • Bilder oder Filme anderer Kulturen anbieten und entsprechend auswerten • Schülerinnen und Schüler/Eltern aus

	nachempfinden	anderen Kulturkreisen als Experten einbeziehen
	<ul style="list-style-type: none"> • typische Gerichte anderer Kulturen kennen 	<ul style="list-style-type: none"> • mit Händen oder Stäbchen essen • typische Gerichte kochen

3.2.2 Grunderfahrungen mit Nahrungsmitteln

Die Einnahme, das Schmecken und das Erkennen der Eigenschaften von Nahrungsmitteln bilden die Grundlage für die Bereitschaft zur Nahrungsaufnahme, das Differenzieren verschiedener Nahrungsmittel und die Ausbildung eines Geschmacksempfindens, um Vorlieben und Abneigungen für Nahrungsmittel entwickeln zu können.

Kompetenzerwartung	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler...		
machen grundlegende Erfahrungen mit Nahrungsmitteln.	<ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittel fühlen, riechen, schmecken • Nahrungsmittel lutschen, beißen, kauen, schlucken • flüssige Nahrungsmittel zu sich nehmen • feste Nahrungsmittel zu sich nehmen • Hunger/Durst/Sättigungsgefühl bemerken und äußern 	<ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittel durch Fühlen, Riechen oder Schmecken erkennen; Fühlsäckchen, Geruchsspiele • Hunger-/Sättigungsgefühl bewusst machen
erkennen Eigenschaften von Nahrungsmitteln.	<ul style="list-style-type: none"> • feste und flüssige Nahrungsmittel unterscheiden • weiche und harte Nahrungsmittel unterscheiden • heiß – kalt erkennen und benennen • rohe und gekochte Nahrungsmittel unterscheiden 	<ul style="list-style-type: none"> • rohe und gekochte Nahrungsmittel verzehren und vergleichen

	<ul style="list-style-type: none"> • natürliche und künstliche Nahrungsmittel unterscheiden • verdorbene Lebensmittel erkennen • Unterscheidung von Essbarem und Nicht-Essbarem • ökologisch angebaute/hergestellte Lebensmittel erkennen 	
schmecken Nahrungsmittel.	<ul style="list-style-type: none"> • süß, sauer, bitter, scharf, salzig erkennen und benennen • Vorlieben und Abneigungen ausbilden 	<ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittel im natürlichen und gewürzten Zustand schmecken, Nahrungsmittel nach Geschmacksrichtungen sortieren • künstliche Aromen z.B. in Kaugummi mit dem natürlichen Geschmack vergleichen • Geschmacksrichtungen zu Bildkarten von Nahrungsmitteln zuordnen

3.2.3 Gesunde Ernährung

Die Übernahme von Verantwortung für eine ausgewogene Ernährung hat einen entscheidenden Einfluss auf die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit des Einzelnen. Dabei spielen sowohl die Kenntnisse von Nährstoffen in bestimmten Lebensmitteln als auch die empfohlene Menge für den Verzehr bestimmter Nahrungsmittel pro Tag eine wesentliche Rolle. Bei der Planung von Unterricht sind die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Thema "Gesunde Ernährung" zu beachten.

Kompetenzerwartung	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler... erkennen gesunde und ungesunde Nahrungsmittel.	<ul style="list-style-type: none"> • Obst, Gemüse, Milch- und Vollkornprodukte als gesunde Nahrungsmittel erkennen • fett- und zuckerhaltige Nahrungsmittel als ungesunde Nahrungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel bewerten • Lebensmittel nach „gesund“, „nicht zu viel davon essen“ und „meiden“

	erkennen	bewerten
kennen Nährstoffe und ordnen sie entsprechenden Nahrungsmitteln zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Eiweiße als Baustoff für den Körper und in Nahrungsmitteln erkennen • Kohlehydrate als Brennstofflieferanten in Nahrungsmitteln erkennen • Fette als Brennstofflieferanten in Nahrungsmitteln erkennen • Vitamine als Schützer des Körpers erkennen und vitaminhaltige Nahrungsmittel benennen können • mineralstoffhaltige Nahrungsmittel als Schützer des Körpers erkennen und mineralstoffhaltige Nahrungsmittel benennen können • wissen, dass der Körper Wasser benötigt 	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch, Milch, Eier als eiweißhaltige Produkte vorstellen • Brot, Teigwaren, Reis, Kartoffeln als kohlehydrathaltige Produkte vorstellen • Fette, Öle, Butter, Margarine als fetthaltige Produkte vorstellen • Obst und Gemüse als vitaminhaltige Produkte vorstellen • Vollkornprodukte, Milchprodukte als mineralstoffhaltige Produkte vorstellen • Zuordnungsspiele
setzen sich mit Essverhalten auseinander.	<ul style="list-style-type: none"> • Hunger- und Sättigungsgefühl erleben und entsprechend handeln • sich mit eigenem Essverhalten auseinandersetzen • sich mit gestörtem Essverhalten auseinandersetzen • verschiedene Diäten vergleichen und beurteilen • Verantwortung für die eigene Ernährung übernehmen 	<ul style="list-style-type: none"> • angemessene Mengen essen • Adipositas, Anorexie, Bulimie

3.3 Zubereitung von Speisen

3.3.1 Grundfertigkeiten zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln

Die Vermittlung der Grundfertigkeiten erfolgt entsprechend den Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler. Es ist darauf zu achten, dass die genannten Grundfertigkeiten nicht isoliert, sondern innerhalb eines Themas geübt werden. Im Umgang mit Geräten müssen individuelle Hilfen, wie z.B. feststehende Schüsseln oder Reiben, gefunden werden. Kleingeräte wie Eiertrenner, Zwiebelhalter, Rettich- oder Ananasschneider erleichtern die Verarbeitung von Nahrungsmitteln. Beim Üben von Messvorgängen kann je nach den individuellen mathematischen Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler sowohl mit nicht normierten als auch mit normierten Maßen gearbeitet werden.

Kompetenzerwartung	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler... entnehmen Nahrungsmittel.	<ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittel festhalten, greifen, loslassen verschiedene Verpackungen öffnen • Nahrungsmittel sachgerecht entnehmen • Verpackungen sachgerecht entsorgen • Nahrungsmittel transportieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Deckel von Gläsern aufschrauben, Dosenöffner benutzen, Plastik- und Papierverpackungen öffnen • Ausgießen, Umfüllen, mit Besteck entnehmen etc. • Sortierspiele • mit dem Servierwagen, auf dem Rollstuhltisch, auf dem Tablett
reinigen Nahrungsmittel sachgerecht.	<ul style="list-style-type: none"> • die Notwendigkeit der Reinigung von Nahrungsmitteln kennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Obst im Ganzen waschen; Lauch, Blattsalat erst zerkleinern, dann waschen; stark verschmutzte Nahrungsmittel abbürsten
bearbeiten Nahrungsmittel mit der Hand.	<ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittel schälen • Nahrungsmittel zupfen • Nahrungsmittel brechen • Nahrungsmittel streuen • Nahrungsmittel kneten • Nahrungsmittel formen 	<ul style="list-style-type: none"> • Mandarine, Banane • Kräuter, Johannisbeeren, Salat • Bohnen, Brot • Gewürze, Käse • Teige • Bouletten, Knödel, Plätzchen

kennen die Handhabung von Messern.	<ul style="list-style-type: none"> • die scharfe Seite des Messers kennen • das Messer sachgerecht halten • verschiedene Messer verwenden und sie bedarfsbezogen kennen 	
bestreichen Nahrungsmittel mit dem Messer.	<ul style="list-style-type: none"> • das Tafelmesser kennen und verwenden • Halte- und Aktionshand koordinieren • Menge des Aufstrichs portionieren 	<ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Brotsorten bestreichen: Vollkornbrot, Knäckebrot, Brötchen • das Brot festhalten und den Aufstrich mit ausreichendem Druck verteilen
zerkleinern Nahrungsmittel mit dem Messer.	<ul style="list-style-type: none"> • Nahrungsmittel beim Schneiden mit dem Tunnelgriff festhalten • Sägebewegungen ausführen • in verschieden große Stücke schneiden • in verschiedene Formen schneiden • mit dem Wiegemesser umgehen 	<ul style="list-style-type: none"> • Scheiben, Würfel • Zwiebeln, Kräuter
schneiden Nahrungsmittel aus.	<ul style="list-style-type: none"> • verdorbene Stellen an Obst und Gemüse entfernen • Kerngehäuse ausschneiden • Obst entsteinen • mit verschiedenen Ausstechern umgehen 	<ul style="list-style-type: none"> • Äpfel, Birnen • mit Messer, mit Entsteiner • Kernhausausstecher
schaben und schälen Nahrungsmittel.	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse schaben • Arbeitsrichtung beachten • Gemüse mit verschiedenen Schälmessern schälen 	<ul style="list-style-type: none"> • Möhre, Rettich • vom Körper weg arbeiten • Kartoffeln, Äpfel, Möhren
zerdrücken Nahrungsmittel.	<ul style="list-style-type: none"> • mit der Gabel zerdrücken • mit dem Mörser zerdrücken 	<ul style="list-style-type: none"> • Bananen, Kartoffeln • Kräuter, Gewürze
pressen Nahrungsmittel.	<ul style="list-style-type: none"> • Handhabung einer Zitruspresse kennen (Drehbewegung und Krafteinsatz) • mit einer elektrischen Presse umgehen • Kartoffeln durch eine Presse drücken 	<ul style="list-style-type: none"> • Saft herstellen, mit Zitronensaft würzen • Saftbar • Knödel, Kartoffelbrei

reiben und hobeln Nahrungsmittel.	<ul style="list-style-type: none"> • mit unterschiedlichen Reiben reiben • unterschiedliche Reibeflächen verwenden • verschiedene Nahrungsmittel reiben • Nahrungsmittel hobeln 	<ul style="list-style-type: none"> • feststehende, bewegliche, elektrische Reiben • rohe Kartoffeln, getrocknete Brötchen, Käse, etc. • Gurken, Rettich, Zwiebeln
verwenden das Nudelholz und Ausstechformen.	<ul style="list-style-type: none"> • das Ausrollen vorbereiten • verschiedene Teigsorten ausrollen • Druck beim Ausrollen dosieren • auf unterschiedlichem Untergrund ausrollen • Formen aus dem ausgerollten Teig ausstechen 	<ul style="list-style-type: none"> • Nudelholz und Untergrund mit Mehl bestreuen • Mürbeteig, Quark-Öl-Teig, Hefeteig • auf dem Brett, auf dem Tisch, auf dem Blech • Plätzchen, Dekorationen aus Marzipan, Obst als Dekoration ausstechen
messen Nahrungsmittel ab.	<ul style="list-style-type: none"> • mit nicht normierten Maßen messen • den Messbecher verwenden • verschiedene Skalen auf dem Messbecher finden und lesen • wiederholte Kontrolle beim Einfüllen der Flüssigkeiten durchführen • mit der Waage wiegen • die Mengenangaben im Rezept mit den Mengenangaben auf dem Messgerät vergleichen • erkennen, ob die abgemessene Menge zu groß, zu klein oder passend ist • Konsequenzen aus einer falsch gemessenen Menge ziehen 	<ul style="list-style-type: none"> • Löffel, Tasse, gehäufte und normale Löffelmenge • als Hilfe Markierungen anbringen • auf Null stellen, Nahrungsmittel einfüllen • dazugeben oder abnehmen

3.3.2 Zubereitung von Speisen

Der Zubereitung von Speisen liegt jeweils ein Rezept zu Grunde. Es enthält Angaben zu den benötigten Nahrungsmitteln und ihren Mengen, zu den einzelnen Arbeitsmitteln und Küchengeräten. Die Darstellung der Inhalte orientiert sich an den Lesefähigkeiten der Schülerin und Schüler z.B. als Bildrezept, kombiniertes Bild-Word-Rezept, kombiniertes Bild-Satz-Rezept oder Textrezept. Die Komplexität des Rezepts muss sich an den kognitiven Möglichkeiten der Schülerinnen und Schüler orientieren.

Kompetenzerwartung	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler...		
	<ul style="list-style-type: none"> das Zubereiten verschiedener Speisen erleben 	<ul style="list-style-type: none"> Zutaten schmecken, Umrührgeräusche hören, etc.
bereiten Speisen zu.	<ul style="list-style-type: none"> Speisen bestreichen Speisen garnieren Speisen mischen Speisen rühren Speisen unterheben führen die verschiedenen Arbeitsschritte fachgerecht aus 	<ul style="list-style-type: none"> Brote bestreichen, Pausenimbiss etc. Kalte Platten, Buffet etc. Salat, Obstsalat etc. Quarkspeisen, Kuchenteig etc. Eischnee unterheben etc.
bereiten eine kalte Speise nach Rezept zu.	<ul style="list-style-type: none"> verschiedene kalte Speisen kennen ein Rezept lesen erforderliche Arbeitsschritte planen Arbeitsschritte fachgerecht umsetzen eine Speise abschmecken 	<ul style="list-style-type: none"> Müsli, Desserts, Salate, Mixgetränke Bildrezepte, Textrezepte mit Hilfe von Fotos, Bildern und Bildreihen, Texten, auf denen Zutaten und Tätigkeiten abgebildet sind Bilder in die Reihenfolge der Arbeitsschritte ordnen, Tätigkeit Gegenstand – Bild – Text zuordnen, Bilder mit Wörtern und Texten versehen probieren, Geschmack beschreiben, bei Bedarf nachwürzen
bereiten eine warme Speise nach Rezept	<ul style="list-style-type: none"> verschiedene warme Speisen kennen 	<ul style="list-style-type: none"> Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Pizza,

zu.	<ul style="list-style-type: none"> • Rezept lesen, Arbeitsschritte planen (siehe kalte Speisen) 	Fertiggerichte etc.
erwärmen und garen im Backofen.	<ul style="list-style-type: none"> • die Bestandteile des Backofens kennen • Speisen kennen, die im Backofen zubereitet werden • geeignete Gefäße auswählen • den Backofen einstellen • Backzeit kennen und einhalten • Gefahrenquellen beim Umgang mit heißen Nahrungsmitteln kennen und vermeiden 	<ul style="list-style-type: none"> • Schalter-Zuordnung, Kontrolllampen • Fertigpizza, Toasts, Gebäck, Backapfel, Aufläufe • hitzefeste Pfannen, Auflaufformen, Garfolien • Auswahl des Rosts oder Backblechs, Gradzahl, Ober- und Unterhitze, Umluft • Kurzzeitwecker • Topflappen verwenden, Untersetzer zum Abstellen benutzen, Umgang mit überhitztem Fett
erwärmen und garen auf dem Herd.	<ul style="list-style-type: none"> • die Bestandteile eines Herds kennen • verschiedene Speisen kennen, die gekocht werden • verschiedene Speisen kennen, die gebraten werden • geeignete Gefäße auswählen • den Siedepunkt von Flüssigkeiten erkennen • den Kochvorgang kontrollieren • Anbrennen und Überkochen verschiedener Nahrungsmittel vermeiden • Speisen sachgerecht zubereiten • den Umgang mit verschiedenen Herdarten kennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Schalter und Herdplatten einander zuordnen, Kontrolllampen • Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse, Suppen • Kartoffelpuffer, Fischstäbchen, Bratwurst, Schnitzel • Topf, Pfanne • Dampfentwicklung, Blasenbildung • Topf von der Herdplatte nehmen, Temperatur rechtzeitig reduzieren • kochen, braten, dämpfen • Elektroherd, Gasherd, Ceranfeld, Induktionsherd
erwärmen und garen in der Mikrowelle.	<ul style="list-style-type: none"> • die Bestandteile einer Mikrowelle kennen • geeignetes Geschirr auswählen 	<ul style="list-style-type: none"> • Schalter zur Zeiteinstellung, Schalter zur Temperatureinstellung • Getränke erwärmen, Fertiggerichte

	<ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Speisen kennen, die in der Mikrowelle zubereitet werden • Einstellungen für verschiedene Funktionen und Nahrungsmittel sachgerecht vornehmen 	erhitzen
erwärmen Fertig- und Halbfertiggerichte.	<ul style="list-style-type: none"> • Fertig- und Halbfertiggerichte kennen • Anleitungen auf der Verpackung erlesen • die Zubereitungsanleitung ausführen • Gerichte mit Frischkost aufwerten • Kostenvergleich zwischen Fertigprodukten und Frischwaren vornehmen 	<ul style="list-style-type: none"> • Desserts, Suppen, Kartoffelbrei, tiefgefrorene Produkte wie Fischstäbchen, Pommes frites • mit Hilfe der Bilder, des Textes • Gemüse zu Fertiggartoffelbrei, Fertigpizza mit Gemüse belegen, Salat zu Fischstäbchen
servieren Speisen.	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen angemessen anrichten • Speisen servieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Brote auf Platten, Desserts in Schalen, Dekorationen anlegen

3.4 Selbständigkeit in der Haushaltsführung

3.4.1 Einkauf

Einkaufen ist ein zentraler Bestandteil selbständiger Haushalts- und Lebensführung. Das Einkaufen wird nach anfänglich spielerischen Einstiegen (z.B. mit dem Einkaufsladen) im Rahmen von Unterrichtsgängen erlernt. Mit zunehmender Sicherheit bewältigen die Schülerinnen und Schüler den Einkaufsgang selbständig. Eine enge Verknüpfung besteht zu den Lernbereichen Deutsch (Einkaufszettel schreiben und lesen), Mathematik (Umgang mit Geld) und dem Curriculum Mobilität.

Kompetenzerwartung	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler... bereiten den Einkauf vor.	<ul style="list-style-type: none"> • Einkaufszettel erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Einkaufszettel in Verbindung mit einem Rezept erarbeiten • mit Fotos/Piktogrammen/schriftlichen

	<ul style="list-style-type: none"> • Einkaufsplan (für evtl. unterschiedliche Einkaufsorte) festlegen • Portemonnaie für den Einkauf vorbereiten • Einkaufsbeutel/-korb vorbereiten 	<p>Einkaufslisten „Inventarlisten“ abgleichen, Vorräte kontrollieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkaufszettel lesen, überlegen, wo was gekauft werden soll und kann, Warenzuordnungsspiele z.B. mit Bildkarten (Bäckerei, Metzgerei, Gemüseladen, Supermarkt etc) • zu bezahlenden Betrag rechnerisch überschlagen, genügend Geld einpacken • evtl. Plastikmünze für den Einkaufswagen einpacken • evtl. Pfandflaschen einpacken, abschätzen, wie viele Beutel für die Waren benötigt werden
gehen einkaufen.	<ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Einkaufsorte kennen und aufsuchen (Bäckerei, Metzgerei, Supermarkt, Wochenmarkt, Drogerie) • sich in der Öffentlichkeit angemessen verhalten • sich in bekannten und unbekanntem Geschäften orientieren • Einkaufskorb oder -wagen holen • Waren finden 	<ul style="list-style-type: none"> • über Spiele und Unterrichtsgänge verschiedene Warenanbieter und Einkaufsläden kennen lernen • Kommunikationsübungen im Supermarkt: nachfragen, wo Waren zu finden sind, was Waren kosten etc. • Unterrichtsgänge in unterschiedliche Geschäfte, nicht immer denselben Supermarkt aufsuchen • Bedienung des Wagens mit einer Münze oder einem Einkaufschip üben • Sinn und Zweck von Flaschenfächern, Taschenhaken, Kindersitzen an Einkaufswagen erklären • Orientierungsübungen zu verschiedenen Warengruppen im Supermarkt vor Ort

	<ul style="list-style-type: none"> • sich an der Kasse anstellen • bezahlen • Waren für den Transport einpacken 	<ul style="list-style-type: none"> • Rituale bei Einkaufsgängen üben • Übungen im Klassenraum, Simulation von Bezahlssituationen, Spiele mit dem Einkaufsladen • angemessen mit zerbrechlicher/empfindlicher Ware umgehen, z.B. Eier, Gläser, Obst/Gemüse • ökonomisches Packen üben, Taschen nicht zu schwer bepacken
bereiten den Einkauf nach.	<ul style="list-style-type: none"> • Warezzettel kontrollieren • Einkäufe auspacken und einräumen • Geld abrechnen 	<ul style="list-style-type: none"> • Abgleich zwischen Warezzettel und eingekauften Waren • Waren in den Haushalt bzw. in den Klassenraum einsortieren (z.B. Mehl, Eier, Spülmittel), Zuordnungsübungen „Kühlschrank“, „Vorratsschrank“, „Putzmittel“ • Differenzbetrag nachzählen bzw. auf Richtigkeit überprüfen, bei Einkäufen für Rezepte zur Zubereitung von Speisen den „Pro-Kopf-Betrag“ errechnen

3.4.2 Umgang mit Haushaltsgeräten

Die selbständige Bedienung und Handhabung von Haushaltsgeräten sowohl manueller als auch elektrischer Art ermöglicht den Schülerinnen und Schülern eine zunehmend eigenständige Bearbeitung von Rezepten zur Zubereitung von Speisen sowie die eigenständige Reinigung und Pflege des Haushalts. In wachsendem Maße werden die Schülerinnen und Schüler somit auf die weitgehend selbständige Bewirtschaftung eines Haushalts und damit auf das selbständige Wohnen vorbereitet. Durch den ständig wiederkehrenden Einsatz von Geräten z.B. im Rahmen von Speisenzubereitungen oder im Rahmen des Ämterplans wird der

sichere Umgang mit Geräten erreicht. Aufgrund ihres geringeren Gefahrenpotenzials sind handbetriebene den elektrischen Haushaltsgeräten zunächst vorzuziehen. Auf Gefahren in der Handhabung elektrischer Geräte wird bei jedem Einsatz hingewiesen.

Kompetenzerwartung	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler...		
gehen mit handbetriebenen Haushaltsgeräten um.	<ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Geräte ausprobieren, kennen lernen und situationsgerecht einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung von und Übungen mit Geräten wie Ananasschneider, Eiertrenner, Zwiebelhacker, Wassersprudler, Getreidemühle, Pfeffermühle, handbetriebenes Rührgerät etc.
gehen mit elektrischen Haushaltsgeräten um.	<ul style="list-style-type: none"> • Ein-/Ausschalter kennen und bedienen • verschiedene Geräte ausprobieren und kennenlernen • Geräte situationsgerecht einsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Schalter mit Handführung bedienen und auf Ursache-Wirkung aufmerksam machen • Geräte vorstellen und mit Handführung bedienen lassen: Wasserkocher, Staubsauger, Handrührgerät, Kaffeemaschine, Toaster, Mikrowelle, Waschmaschine, Geschirrspüler etc. • Situationen: Frühstück, Wäsche, Raumpflege
kennen Gefahren von Haushaltsgeräten.	<ul style="list-style-type: none"> • elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht in Wasser getaucht werden • vor dem Reinigen Stecker ziehen • Gefahren von Kabeln kennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Bedienungsanleitungen gemeinsam lesen und besprechen
reinigen und pflegen Haushaltsgeräte.	<ul style="list-style-type: none"> • Geräte zum Reinigen zerlegen und wieder zusammensetzen 	

3.4.3 Grundfertigkeiten bei Reinigung und Pflege

Reinigungs- und Pflegetätigkeiten im Haushalt werden im Rahmen von eigenständigen Unterrichtseinheiten erarbeitet und fließen in alle Lernvorhaben an geeigneter Stelle entsprechend ein. Im Rahmen von Projekten können Schülerinnen und Schüler Reinigungs- und Pflegearbeiten für die Allgemeinheit übernehmen und sich in entsprechenden Arbeitstechniken üben.

Kompetenzerwartung	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
<p>Die Schülerinnen und Schüler... sorgen für Ordnung und Sauberkeit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Empfinden für Sauberkeit und Schmutz entwickeln • Empfinden für Ordnung und Unordnung entwickeln • anfallende Aufräumarbeiten selbständig erkennen und durchführen • individuelle Ordnung entwickeln 	<ul style="list-style-type: none"> • Unterscheidungsübungen: schmutziger Raum/sauberer Raum, gebrauchtes/ungebrauchtes Geschirr • Unterscheidungsübungen: Tisch vor und nach dem Essen, Durcheinanderbringen des Arbeitsplatzes, Dinge „unordentlich“ verstecken • Ämterplan einführen, anfänglich zu einer bestimmten Zeit und von einer bestimmten Person Ämter erledigen, später zeit- und personenunabhängiger • Arbeitsplätze unter Anleitung einrichten, Ideen für individuelle Ordnung einstreuen, z.B. Stifthalter, Linkshänderplatz etc.
<p>gehen mit Abfall um.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • unterschiedliche Abfallsorten erkennen und trennen • Abfall beseitigen • Abfall vermeiden 	<ul style="list-style-type: none"> • Zuordnungsübungen von Abfallsorten, verschiedenfarbige Behälter zur Trennung nutzen, Behälter mit Piktogrammen/Ganzwörtern beschildern • örtliche Abfallbeseitigungsverordnung lesen, Abfall entsprechend sortieren

		<ul style="list-style-type: none"> • Unterrichtsgänge zum Recyclinghof, zur Mülldeponie, zu Containern unternehmen • bei Einkaufsgängen etc. Beutel mitnehmen • im Supermarkt auf geringe Verpackungsmengen achten
führen Reinigungsarbeiten aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmittel kennen, dosieren und verwenden • Trockenreinigung wie trocken wischen oder bürsten, Staub saugen, ausreiben, kehren und polieren kennen und ausführen • Nassreinigung wie spülen und abtrocknen, reiben und nass wischen oder bürsten kennen und ausführen 	<ul style="list-style-type: none"> • Gefahren von Reinigungsmitteln bearbeiten (nicht essen, trinken, einatmen) • Aufbewahrung von Reinigungsmitteln thematisieren • Dosierungsanweisungen von Reinigungsmitteln lesen und anwenden • Tische, Tafel, Boden, Möbel trocken abwischen • Kleidung trocken ausbürsten, Schuhe trocken abbürsten • Staub saugen • Sand ausreiben • Boden, Schulhof, Tische mit verschiedenen Besen und Kehrgarnitur kehren • Besteck oder Holz (Möbel) polieren • mit Lappen, Bürsten, Schwämmen abwaschen • Töpfe reinigen • Fußböden, Arbeitsplatten reinigen
führen Pflegearbeiten aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Pflegemittel kennen, dosieren und verwenden • Räume pflegen 	<ul style="list-style-type: none"> • siehe Reinigungsmittel • Sanitäreinrichtungen reinigen und pflegen

	<ul style="list-style-type: none"> • Kleidung und Wäsche pflegen • Schuhe pflegen 	<ul style="list-style-type: none"> • Böden z.B. Holz, Laminat etc. pflegen • Betten im Schlafzimmer aufschütteln und machen, z.B. im Schullandheim, Klassenfahrt, Schulübernachtung • Möbel im Klassenraum durch Reinigung pflegen • waschen, trocknen, bügeln, zusammenlegen, aufbewahren, reinigen, lüften etc. • Einrichten eines Schuhputz-Dienstes
--	---	--

3.5 Verbraucherverhalten

Kompetenzerwartung	Kenntnisse und Fertigkeiten	Ideen für den Unterricht
Die Schülerinnen und Schüler... kennen ihre Rechte als Verbraucher.	<ul style="list-style-type: none"> • wissen, dass mangelhafte Ware reklamiert werden kann • wissen, welche Waren bei Nichtgefallen umgetauscht werden können • den Ablauf der Reklamation, des Umtauschs kennen und durchführen • über die eigene Geschäftsfähigkeit Bescheid wissen • zeitliche Rahmenbedingungen von Garantieansprüchen kennen • Kulanzverhalten im Alltag erleben 	<ul style="list-style-type: none"> • Rollenspiel einer Warenbeanstandung • Beschwerde über einen Mangel im Geschäft vorbringen
kennen die Ziele und die Wirkung von Werbung.	<ul style="list-style-type: none"> • sprachliche und gestalterische Merkmale der Werbung kennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Werbebeispiele im alltäglichen Leben sammeln

	<ul style="list-style-type: none">• zwischen Informationen und Werbung unterscheiden• sich eine Meinung über ein beworbenes Produkt bilden• eigene Bedürfnisse entwickeln und benennen	<ul style="list-style-type: none">• Werbefilme ansehen• Werbungen lesen• Werbeagentur besuchen• eigenes Produkt bewerben
--	--	---

4 Ziele des Hauswirtschaftsunterrichts

Der Hauswirtschaftsunterricht hat in erster Linie zum Ziel, durch den Erwerb von Kompetenzen und Fertigkeiten hauswirtschaftlicher Tätigkeiten, die Voraussetzungen für die lebenspraktische Selbständigkeit der Schülerinnen und Schüler im Hinblick auf Selbstversorgung zu schaffen. Dazu gehören im Hinblick auf zukünftige selbstständigere Wohnformen auch hauspflegerische Arbeiten, die zu einem funktionierenden Zusammenleben von allen Mitgliedern eines Haushalts zuverlässig mitgetragen und ausgeführt werden müssen.

Ein weiteres Ziel des Hauswirtschaftsunterrichts ist der Erwerb von sozialen Kompetenzen. Die gemeinsame Zubereitung und der Verzehr von Speisen sowie die Erfahrung, dass jeder Haushalt vielfältige Aufgabenfelder umfasst, die von wirtschaftlichen, kulturellen und sozialen Faktoren beeinflusst werden, fördern die Teamorientierung und- Entwicklung.

Des Weiteren hat der Hauswirtschaftsunterricht zum Ziel, dass die Schülerinnen und Schüler Kompetenzen erwerben, die als Voraussetzung für die berufliche Vorbereitung und damit für die spätere Teilhabe am Arbeitsleben relevant sind.

* Quelle Ziffer 1 - 3: Niedersächsisches Kultusministerium, Kerncurriculum für den Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung, Schuljahrgänge 1 - 9, 2007.