

Sich selbst oder auch andere Menschen im Alltag versorgen können ist ein wichtiger Aspekt der selbständigen und grundlegenden Alltagsgestaltung. Im Hauswirtschaftsunterricht erwerben die Jugendlichen Kompetenzen, die für eine selbständige Versorgung wichtig sind. Der Hauswirtschaftsunterricht umfasst ein breites Lernfeld, Inhalte können handlungsorientiert und lebensnah vermittelt werden. Handwerkliche Fertigkeiten und eine umfassende Sinneswahrnehmung können durch die praktische Arbeit gefördert werden. Der Unterricht bietet viele Möglichkeiten des Zusammenarbeitens und voneinander Lernens. Gegenseitige Rücksichtnahme, Absprachen und gegenseitiges Ergänzen sind Voraussetzungen für ein gutes Gelingen der praktischen Arbeiten. Arbeit im Team ist unerlässlich.



Beim Marmeladeeinkochen sind viele Hände gefragt. Es muss rasch aber trotzdem umsichtig gearbeitet werden. Verarbeitet werden gerne die im Gartenbauunterricht aus dem Schulgarten geernteten Früchte.

Ziele des Hauswirtschaftsunterrichtes sind

- Arbeits- und Organisationsabläufe im Haushalt kennen zu lernen, zu planen und zu gestalten
- wichtige küchentechnische Verfahren der Nahrungszubereitung kennen zu lernen und zu üben
- Haushaltsgeräte und -maschinen sachgerecht einzusetzen
- Umgang mit Rezepten kennenzulernen und zu üben

Der Unterricht soll die Schüler/innen mit einem Grundbestand an Rezepten versorgen, die ihnen eine Selbstversorgung oder ein Zubereiten mit entsprechender Hilfestellung ermöglichen.

Hinzu kommt die Vermittlung von Grundkenntnissen in Wäsche- und Haushaltspflege.

Diese Ziele werden in zwei Einheiten (z.Z. halbjährlich) in überschaubaren Lerngruppen angestrebt: eine Einheit im Bereich des Übergangs zur Oberstufe, 8./9. Klasse, eine weitere Einheit im Bereich der Oberstufe.



Jahreszeitliche Bezüge sind wichtig...



...und die zur Erdkundeepoche passende China-Pfanne vertieft die Lerninhalte der Fächer untereinander.

Themen innerhalb der Unterrichtseinheiten sind z.B.:

- Backen verschiedener Grundteigarten, Grundrezepte abwandeln, Erarbeitung verschiedener Garverfahren, saisonbedingte Herstellung von Speisen
- Hygiene in der Küche
- Sicherheit am Arbeitsplatz in der Küche, Umgang mit Geräten
- Wäschepflege
- Geschirr reinigen
- Nahrungsmittel und Materialien mit vielen Sinnen wahrnehmen und unterscheiden
- eigene Stärken und Entwicklungsmöglichkeiten erfahren; Selbstreflexion



Highlights:
Stockbrot von der Feuerstelle oder Pizza aus dem eigenen Holzofen!



Die Freude am Tun ist die Grundlage unserer Arbeit, verbunden mit dem Wunsch, soviel Selbständigkeit in der Versorgung für sich und vielleicht auch andere zu erlangen, wie jedem möglich ist.