



Schulprogramm Stand 01.11.2013

3.4.2.4. Hauswirtschaftsunterricht in der Oberstufe

Der Hauswirtschaftsunterricht ist in allen Klassen der Oberstufe fester und wesentlicher Unterrichtsbestandteil. Er verfolgt diese Ziele:

- Die Schüler und Schülerinnen sollen anhand von Rezepten (Bild und/oder Schrift) Gerichte und Backwaren zubereiten. Dementsprechend wird ein Einkaufszettel erstellt (Bild und/oder Schrift).
- Mit diesem Einkaufszettel soll es den Schülern und Schülerinnen ermöglicht werden, eigenständig einkaufen zu gehen.
- Die Schüler und Schülerinnen sollen aus der aktuellen Vorratssituation, überlegen, welche Möglichkeiten zur Zubereitung an Gerichten sich ergeben. Dementsprechend wird ein Kochplan/ Rezept erstellt (Bild und/oder Schrift).
- Ziel ist eine Einführung in die theoretische und praktische Handhabung von Küchenutensilien und Küchenmaschinen.

Bei der praktischen Umsetzung des Hauswirtschaftsunterrichts in der Oberstufe finden die folgenden Aspekte Berücksichtigung:

- Die Schüler und Schülerinnen arbeiten in homogenen und heterogenen Arbeitsgruppen.
- Alle Arbeitsinhalte orientieren sich an den Interessen und Möglichkeiten der Schüler und Schülerinnen.
- Klassen oder Schülergruppen übernehmen Aufgaben, die der Schulgemeinschaft dienen.

Für die konkrete Umsetzung im Schulalltag der Oberstufe ist Folgendes zu beachten:

- Im Hauswirtschaftsunterricht lernen die Schüler und Schülerinnen Nahrungsmittel kennen.
- Im Umgang mit den Nahrungsmitteln sind Hygienevorschriften zu beachten.
- Um Gerichte herzustellen, müssen die Schüler und Schülerinnen anhand einer Anleitung die einzelnen Arbeitsgänge erkennen und beherrschen lernen.
- Sie richten ihren Arbeitsplatz ein und suchen die Nahrungsmittel bzw. Materialien zusammen.



Schulprogramm Stand 01.11.2013

- Die Zubereitung erfolgt in kleinen, überschaubaren Schritten.
- Die Arbeitsschritte wiederholen sich und bestehen aus wiederkehrenden Arbeiten wie:
Wiegen, Schneiden, Waschen, Einfetten, Braten, Kochen, Backen usw.
- Im weiteren Verlauf sollen die Schüler und Schülerinnen im Rahmen ihrer Möglichkeiten mit jedem Nahrungsmittel, jeder Maschine, arbeiten und jeden Arbeitsschritt durchlaufen.
- Sie erstellen sich (Bild und/ oder Schrift) eine eigene Kochmappe mit den erarbeiteten Gerichten.
- Auch das richtige Lagern und Verpacken von Lebensmitteln ist Grundlage des Unterrichts.

Als langfristige Perspektiven möchte der Hauswirtschaftsunterricht in der Oberstufe erreichen, dass Schülerinnen und Schüler durch den intensiven, langjährigen Umgang mit Küchengeräten eine gute Vorbereitung auf ein Praktikum in der Werkstattküche erhalten. Mögliche Ausblicke sind der Aufbau einer eigenen Backfirma oder eines Partyservices, das Arbeiten auf Bestellung sowie das Kochen von Gerichten in selbständigen und ambulanten Wohnformen.