



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Wie unterrichte ich Hauswirtschaft?!

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Vorwort	4
1 Grundlegendes fachliches Überblickswissen	5
1.1 Die Schulküche als Arbeitsplatz	5
1.1.1 Sicherheit und Unfallgefahren im Haushalt bzw. in der Schulküche	5
1.1.2 Hygiene in der Schulküche	6
1.1.3 Die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte	6
1.1.4 Arbeitsplanung und Arbeitsorganisation	8
1.2 Was man für die Arbeit in der Schulküche wissen muss	10
1.2.1 Tischdekoration, Garnieren, Tischsitten	10
1.2.2 Ernährungslehre	11
1.2.3 Garmethoden	18
2 Kompetenzorientierter Fachunterricht	19
2.1 Unterricht planen	19
2.2 Der Einkauf der Lebensmittel	19
2.3 Methodenkompetenzen	20
2.4 Selbst- und Sozialkompetenzen	20
2.5 Binnendifferenzierung	20
2.6 Arbeitsregeln	20
3 Beispielstunden	21
3.1 Backofen	21
3.2 Mülltrennung	25
3.3 Geschirrspülen	29
4 Rezeptvorschläge	36
Literaturhinweise	42

Vorwort

Bestimmt hat jeder Ihrer Schüler¹ sich schon einmal etwas zu essen zubereitet: ein Butterbrot, eine Tiefkühlpizza, eine Portion Nudeln, einen Salat. Einige sind sogar richtig versiert darin und beachten moderne Ernährungsregeln. Auch Sie als Lehrer sind längst Profi in der Küche – weshalb Sie zugestimmt haben, das Fach Hauswirtschaft fachfremd zu unterrichten. Was sollte also so schwierig daran sein, mit Schülern gemeinsam zu kochen? Auf den ersten Blick klingt es verlockend, doch Vorsicht ist geboten, der Unterricht in Hauswirtschaft ist komplexer als viele denken und kochen können hat nicht viel mit dem zu tun, was hier an Schüler vermittelt werden soll. Denn wer professionell mit Schülern zusammenarbeitet, für den stellen sich mehr Fragen, als man zunächst denken könnte:

Wie muss der Arbeitsplatz gestaltet sein, damit viele Schüler gemeinsam effizient arbeiten können?

Wie ist der korrekte Umgang mit den verschiedenen Arbeitsmaterialien, die in der Schulküche bereitliegen?

Welche Hygieneregeln gilt es zu beachten?

Welche Grundtechniken müssen die Schüler beherrschen?

Und vor allem: Wie vermittele ich nicht nur theoretisches, sondern auch praktisches Wissen in der Schulküche, sodass unfallfrei, innerhalb des verfügbaren Zeitrahmens und unter Beachtung der vorgeschriebenen Hygieneregeln gekocht werden kann?

Dieser Ratgeber gibt Ihnen einen ersten Überblick über die wichtigsten Inhalte für den Hauswirtschaftsunterricht an allgemeinbildenden Schulen. Sie erfahren, wie der Arbeitsplatz Schulküche aufgebaut werden muss, lernen die wichtigsten Grundtechniken und Theorien für die Schulküche kennen und erfahren alles Wissenswerte über Methodik und Didaktik im Hauswirtschaftsunterricht. Denn mit 16 Schülern zu kochen, ist oftmals eine große Herausforderung an Arbeitsorganisation, Struktur, Effizienz und Disziplin. Wenn es aber gelingt, die wichtigsten Regeln einzuhalten und die Grundzüge der Planung und Organisation zu vermitteln, ist es ein Fach, das Schülern und Lehrern unheimlich viel Spaß macht.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg mit dem Fach Hauswirtschaft und diesem Ratgeber!

¹ Wir sprechen hier wegen der besseren Lesbarkeit von Schülern, Lehrern usw. in der verallgemeinernden Form. Selbstverständlich sind damit auch alle Schülerinnen, Lehrerinnen usw. gemeint.

1 Grundlegendes fachliches Überblickswissen

1.1 Die Schulküche als Arbeitsplatz

Wenn Schüler die Küche in der Schule betreten, wollen sie oftmals einfach nur loslegen: Nudeln zubereiten, ein Schnitzel braten, ein Dessert kreieren usw. Viele lieben das Fach Hauswirtschaft, ja sie sind regelrecht begeistert. Doch wenn Sie die Schüler ohne die wichtigsten Grundkenntnisse in der Küche arbeiten lassen, kann das oft zum Chaos führen. Beachten Sie deshalb unbedingt, die wichtigsten Regeln vorher einzuführen, mit den Schülern zu besprechen und dann ein auf das aktuelle Lernniveau der Gruppe abgestimmtes Rezept zuzubereiten. In diesem Kapitel erfahren Sie alles über Sicherheit und Unfallgefahren im Haushalt bzw. in der Schulküche, Hygiene in der Schulküche, die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte sowie alles über Arbeitsplanung und Arbeitsorganisation.

1.1.1 Sicherheit und Unfallgefahren im Haushalt bzw. in der Schulküche

Ob im Haushalt oder in der Schulküche, die Unfallgefahren sind eigentlich dieselben. Beachten Sie die nachfolgenden Regeln und geben Sie sie unbedingt an die Schüler weiter, um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden.

Die häufigsten Unfallursachen sind:

1. Sturzverletzungen, z. B. Knochenbrüche, Verstauchungen

Diese können vermieden werden, indem die Schüler ...

- eine Trittleiter statt Stühle benutzen, falls sie etwas aus den oberen Schränken holen müssen.
- Lebensmittelabfälle oder Wasserspritzer auf dem Boden sofort aufheben bzw. entfernen, um Ausrutschen zu vermeiden.
- Schranktüren und Schubladen sofort schließen, damit sie nicht zu Stolperfallen werden.
- in der Schulküche nicht herumrennen, sondern langsam gehen.

2. Schnittverletzungen, z. B. verursacht durch Messer oder Scheren

Diese können vermieden werden, indem die Schüler ...

- die Schneidetechniken kennenlernen und einüben.
- im Umgang mit den Arbeitsgeräten geschult werden.
- Messer nicht im Spülwasser liegen lassen.
- Messer oder Scheren nicht auf der Arbeitsfläche herumliegen lassen, sondern nach Gebrauch beiseiteräumen.

3. Verbrennungen und Verbrühungen, z. B. durch heißes Fett oder heißes Wasser sowie heiße Bleche, Pfannen und Töpfe

Diese können vermieden werden, indem die Schüler ...

- Topflappen verwenden.
- in die Funktionsweise des Herdes und des Backofens eingewiesen werden.
- geschult werden, wie mit heißen Töpfen und Pfannen umgegangen werden muss.
- geschult werden, wie Töpfe mit heißen Flüssigkeiten oder heißem Gargut auf den Herd gestellt werden sollen, um Verbrennungen oder Herunterfallen zu vermeiden.

4. Stromschläge, z. B. durch kaputte Elektrogeräte bzw. falsche Handhabung

Diese können vermieden werden, indem ...

- die Schüler im richtigen Umgang mit Elektrogeräten, z. B. Handmixer, geschult werden.
- die Elektrogeräte regelmäßig überprüft werden.
- nur unfallsichere Elektrogeräte – VDE-geprüft – eingesetzt werden.

5. Vergiftungen, z. B. durch Putzmittel oder verdorbene Lebensmittel

Diese können vermieden werden, indem die Schüler ...

- über den Umgang mit gesundheitsschädlichen Stoffen aufgeklärt werden.
- nur schwer Zugang und seltenen Kontakt mit Putzmitteln und Lösungsmitteln haben.
- die Lebensmittel sachgerecht lagern und regelmäßig ihre Haltbarkeit überprüfen.
- über die gängigen Sicherheits- und Warnzeichen aufgeklärt werden.

1.1.2 Hygiene in der Schulküche

Im Umgang mit Lebensmitteln müssen besondere Hygienevorschriften beachtet werden, damit krankheitserregende Keime nicht in die Speisen gelangen und sich dort vermehren. Geregelt ist der Umgang mit Lebensmitteln im öffentlichen Bereich durch die Hygieneverordnung. Informieren Sie sich bei Ihrem Gesundheitsamt über die für Ihre Stadt gültige Hygieneverordnung.

Daraus ableitend bedeutet dies für die Schulküche, dass besondere Anforderungen an die Hygiene gestellt werden. Dabei wird für den hauswirtschaftlichen Unterricht meist unterschieden zwischen der persönlichen Hygiene und der Hygiene am Arbeitsplatz.

Persönliche Hygiene

Diese betrifft das Verhalten der Schüler. Hier haben sich folgende Hygieneregeln als die wichtigsten herausgestellt.

Regeln „Persönliche Hygiene“

- Vor dem Kochen sind die Hände zu waschen.
- Nach dem Naseputzen und Husten sind die Hände zu waschen.
- In der Küche ist immer eine Schürze zu tragen.
- Offene Wunden sind mit einem wasserundurchlässigen Verband zu versorgen.
- Lange Haare müssen zusammengebunden werden.
- Die Fingernägel sind sauber und kurz zu halten.
- Ringe müssen abgelegt werden.

Hygiene am Arbeitsplatz

Dies betrifft den Umgang mit Lebensmitteln in der Schulküche und beim praktischen Arbeiten. Hier haben sich folgende Hygieneregeln als die wichtigsten herausgestellt.

Regeln „Hygiene am Arbeitsplatz“

- Zum Abschmecken immer einen Probierlöffel benutzen.
- Arbeitsflächen müssen sauber gehalten werden.
- Lebensmittel müssen vor der Verarbeitung gründlich gewaschen werden.
- Arbeitsgeräte sind sorgfältig zu reinigen.
- Abfälle sind schnellstmöglich zu entsorgen und dürfen nicht auf der Arbeitsfläche herumliegen.
- Nahrungsmittel kühl lagern und vor Schädlingen schützen.

1.1.3 Die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte

Bevor Sie mit den Schülern in der Küche so richtig loslegen, sollten Sie die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte erläutern. Geben Sie den Schülern die Chance, die Küche, ihre Aufteilung sowie die Geräte kennenzulernen. Sicher haben viele Schüler bereits Vorkenntnisse von zu Hause, dennoch sind einige Geräte für viele neu.

Die Schulküche – was ist wo?

Damit die Schüler während der nachfolgenden praktischen Unterrichtsstunden nicht wegen jedem Messerchen lange suchen müssen und Ihre Aufmerksamkeit als Lehrkraft beanspruchen, wenn sie etwas nicht finden, sollten Sie ihnen gleich zu Beginn des Unterrichts eine kleine Kücheneinführung geben. Was liegt wo? In welchen Schränken befindet sich Geschirr? Wo ist das Besteck? Wo liegen Töpfe und Pfannen? Hier bieten sich verschiedene spielerische Methoden an wie eine Küchenrallye oder ein Quiz.

Eine Möglichkeit ist auch, jeder Kochgruppe ein fiktives Rezept zuzuordnen – Spaghetti mit Tomatensoße, Salat mit Joghurtdressing, Kartoffelauflauf – und die Schüler aufzufordern, für ihr Rezept die dafür benötigten Arbeitsgeräte herauszusuchen. Inklusiv Geschirr und Besteck. So lernen die Schüler nicht nur die Arbeitsgeräte kennen, sondern auch die Aufteilung in der Schulküche.



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Wie unterrichte ich Hauswirtschaft?!

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

