

Berufsfeld Hauswirtschaft

Der typische Ablauf eines Unterrichtstages in dem Berufsfeld Hauswirtschaft sieht so aus:

- Zwischen 8:00 und 8:30 Uhr kommen die Schülerinnen und Schüler entweder mit dem Busdienst oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln in der Schule an.
 - Diejenigen, die früh da sind, decken den Tisch, kochen Kaffee und Tee und nehmen z.T. ihr erstes Frühstück ein.
- Ab 8:30 Uhr treffen wir uns im **Gesprächskreis**. Dort werden zunächst Neuigkeiten ausgetauscht und Jeder hat die Möglichkeit zu erzählen, wie es ihm/ ihr geht.
- Danach wird das **Tagesprogramm** besprochen, das eine Lehrerin schon an die Tafel geschrieben hat. Meistens ist es keine große Überraschung, da die Inhalte, insbesondere die Mahlzeit, die hergestellt werden soll, bereits am vergangenen Unterrichtstag gemeinsam festgelegt wurden. Aufgabe der Lehrerinnen ist es, die organisatorische Vorbereitung zu treffen und sich passende theoretische Themen zu überlegen.
 - Ziel der Besprechung ist die **Planung der Arbeitsorganisation**. Dazu muss deutlich werden, welche Arbeitsschritte für die Herstellung der Speisen anfallen und welche theoretischen Aufgaben anstehen. Schon bei einem einfachen Gericht wie z.B. den immer beliebten Kartoffelpuffern mit Apfelmus ist vieles zu bedenken und müssen natürlich auch Erkenntnisse im Hinblick auf die Warenkunde wiederholt, vertieft oder neu erarbeitet werden. Dazu teilt sich die Gruppe oft in eine Theorie- und eine Praxisgruppe auf.
- Nachdem die Arbeitsorganisation abgeschlossen und die Aufteilung an der Tafel notiert ist, kann die Umsetzung beginnen:
- Die **Praxisgruppe** bespricht das Rezept, das nicht nur in Wort-, sondern auch in Bildausführung vorliegt, da nicht Alle lesen können. Danach geht es so selbstständig wie möglich ans Werk.
- Die **Theoriegruppe** nimmt sich anhand von Unterrichtsmaterial, das die Lehrerin bereitstellt, das Thema vor, erarbeitet die vorgelegten Fragestellungen und bereitet sich darauf vor, diese dann später der Praxisgruppe zu präsentieren.
- So gibt es immer eine leckere Mahlzeit, bei deren Herstellung man sich Fertigkeiten aneignen kann und gleichzeitig werden auch noch Kenntnisse aufbereitet.
- Je nach Arbeitsumfang der beiden Gruppen übernimmt eine davon den **Service**, d.h. regelrecht und zur Mahlzeit passend den Tisch eindecken und möglichst etwas dekorieren (dazu fehlt allerdings oft die Zeit).
- Nach dem Essen wird gemeinsam aufgeräumt, gespült und die Küche sauber gemacht. Die Aufgabenverteilung hierzu findet, wie auch die Planung für den nächsten Unterrichtstag während des Essens statt.

Themenschwerpunkte im Unterricht Hauswirtschaft sind u.a. der **Ernährungskreis** und damit verknüpft **Gesunde Ernährung, Warenkunde** insbesondere in Bezug auf regional und saisonal vorhandene Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, **Hygiene** in der Nahrungszubereitung, verschiedene **Möglichkeiten der Nahrungszubereitung**.

Wenn es die Gruppenstruktur zulässt wird neben dem Unterricht rund um Küche auch noch das **Nähen** angeboten. Hier können besonders interessierte Schülerinnen und Schüler in Einzel- oder Kleingruppenarbeit die Nähmaschine kennenlernen, grundlegende Fertigkeiten erwerben und so schöne Dinge wie z.B. Kissenbezüge oder kleine Taschen herstellen.

In jedem Schuljahr wird gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern mindestens ein Ausflug geplant und durchgeführt, weiterhin Betriebserkundungen, die im Zusammenhang mit Themen des Berufsfeldes stehen.



Ausflug zum Vogelpark Schotten



Betriebserkundung Hofgut Marjos