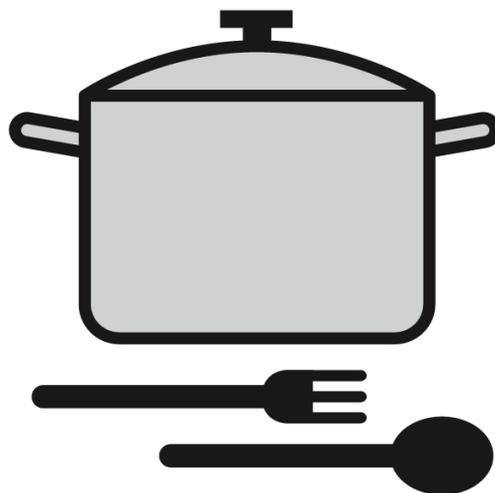




# Curriculum Hauswirtschaft



Stand: 28.04.2017

# Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort.....	3
2. <b>Fachgerechtes Arbeiten im Haushalt.....</b>	<b>5</b>
3. <b>Ernährung, Mahlzeiten und Esskultur.....</b>	<b>7</b>
4. <b>Zubereitung von Speisen.....</b>	<b>11</b>
5. <b>Einkaufen.....</b>	<b>16</b>
6. <b>Umgang mit Haushaltsgeräten .....</b>	<b>18</b>
7. <b>Reinigung und Pflege.....</b>	<b>20</b>
8. <b>Wäschepflege.....</b>	<b>22</b>
9. <b>Verbraucherverhalten .....</b>	<b>24</b>
10. Materialbörse.....	25
11. Literatur.....	25

# **1. Vorwort**

## **Bedeutung des Lernbereichs**

Ein wichtiges Förderziel für die Schülerinnen und Schüler mit dem Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung ist der Erwerb möglichst großer lebenspraktischer Selbstständigkeit. In diesem Zusammenhang nimmt der Hauswirtschaftsunterricht einen wichtigen Stellenwert ein. Kompetenzen im Bereich der hauswirtschaftlichen Tätigkeiten bilden eine wichtige Voraussetzung, sich so weit wie möglich selbst zu versorgen. Dazu zählen im Unterricht die kleinschrittige Vermittlung von Wissen und Fähigkeiten zu den Bereichen:

- Fachgerechtes Arbeiten im Haushalt
- Ernährung, Mahlzeiten und Esskultur
- Zubereitung von Speisen
- Einkaufen
- Umgang mit Haushaltsgeräten
- Reinigung und Pflege
- Wäschepflege
- Verbraucherverhalten

Der Hauswirtschaftsunterricht bindet dabei immer auch soziale Aspekte ein. Leben findet in Gemeinschaft statt, zu deren reibungslosen Funktionieren jeder durch die Übernahme von Aufgaben im Rahmen seiner Möglichkeiten beitragen sollte. Dies erhält sowohl im Hinblick auf möglichst selbstständige Wohnformen als auch für die spätere Teilhabe am Berufsleben besondere Bedeutung.

An der Wiesenschule erwerben/üben Schülerinnen und Schüler vorfachliche hauswirtschaftliche Tätigkeiten wie z. B. das Getränkeeingießen, Tischdecken oder Abspülen kontinuierlich im Schulalltag, so dass lebenspraktische Fähigkeiten ab dem ersten Schuljahr erweitert werden. Darauf aufbauend werden oben aufgeführte Fachinhalte, Kenntnisse, Fertigkeiten und Haltungen im engeren Sinne im Fachunterricht schrittweise vermittelt und in variierenden Situationen angewendet.

## **Unterrichtsgestaltung**

Das Grundprinzip im Hauswirtschaftsunterricht muss die Beachtung hygienischer Vorschriften sein.

Themen und Inhalte sollten an den Interessen und Vorlieben der Schülerinnen und Schüler anknüpfen und Angebote entsprechend ihrer Lernvoraussetzungen organisiert werden. Dabei bietet sich vor allem in den altersgemischten, heterogenen Lerngruppen der Wiesenschule ein arbeitsteiliges, differenziertes Angebot an, durch das jeder/jede einen Teil zum Ganzen beitragen bzw. zunehmend selbstständig Arbeitsabläufe erledigen kann.

Der Arbeitsbereich Hauswirtschaft bietet viele Anlässe zum fächerübergreifenden Lernen z. B. im Hinblick auf die Fächer Deutsch, Sachunterricht und Mathe.

## **Zum Aufbau des Curriculums**

Das Curriculum ist unterteilt in acht wesentliche Kompetenzbereiche (s. Bedeutung des Lernbereichs). Jeder Kompetenzbereich gliedert sich wiederum in angestrebte Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler, die mit Ideen für den Unterricht konkretisiert werden. Bei der Formulierung der einzelnen Kompetenzen wurde angestrebt, diese auch als Hilfe bei der Formulierung der Zeugnisse nutzen zu können.

Das Curriculum ist angelehnt an:

- <https://www.isb.bayern.de/foerderschulen/lehrplan/foerderschulen/lehrplaene-foerderschwerpunkt-geistige-entwicklung/geistige-entwicklung/463/>
- Kerncurriculum für den Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung des Landes Niedersachsen

## 2. Fachgerechtes Arbeiten im Haushalt

Kompetenzen	Ideen für den Unterricht
<p><b>Die Schüler/innen orientieren sich in haushaltsbezogenen Arbeitsbereichen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raumwechsel akzeptieren</li> <li>• Gerüche und Geräusche wahrnehmen</li> <li>• Funktionsbereiche kennen</li> <li>• Gegenstände und Geräte kennen, benennen, finden, zuordnen</li> <li>• sich an Beschriftungen, Piktogrammen und Bildern orientieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorratsbereich, Spülbereich etc.</li> <li>• Suchspiele, Kimspiele</li> <li>• Sortierspiele</li> </ul>
<p><b>... bereiten einen Arbeitsplatz vor:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienemaßnahmen einhalten</li> <li>• Arbeitsplatz organisieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hände und Fingernägel säubern, Haare zusammenbinden, Schürze umbinden</li> <li>• frische Spültücher, Geschirrtücher und Handtücher bereitlegen</li> <li>• Arbeitsmaterialien nacheinander holen und auf dem Arbeitstisch anordnen</li> <li>• Abfallbehälter bereitstellen</li> </ul>
<p><b>... arbeiten an einem Arbeitsplatz:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wiederkehrende Ordnungsmaßnahmen kennen und erledigen</li> <li>• individuelle Ordnung am eigenen Arbeitsplatz entwickeln</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tägliche Verrichtungen (Tische decken und abräumen, Tische abwischen, Geschirr spülen, fegen etc.) im Rahmen eines Ämterplans durchführen</li> <li>• verschmutzte und saubere Arbeitsmaterialien getrennt voneinander ablegen</li> </ul>
<p><b>... bewahren Nahrungsmittel sachgerecht auf:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• geeignete Behältnisse kennen und nutzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein- und Umfüllübungen</li> <li>• Nahrungsmittel in saubere Behältnisse füllen und sachgerecht verschließen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• geeignete Aufbewahrungsorte kennen</li> <li>• notwendige Hygienemaßnahmen beachten</li> <li>• die Bedeutung eines Verfallsdatums kennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorratsschrank, Kühlschrank, Gefrierfach</li> <li>• Nahrungsmittel nach Verfallsdatum sortieren</li> </ul>
<p><b>... entwickeln Sicherheitsbewusstsein beim Arbeiten im Haushalt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mögliche Gefahrenquellen erkennen</li> <li>• sich gegenüber Gefahrenquellen sachgerecht verhalten</li> <li>• auf die Sicherheit anderer achten</li> <li>• Unfallverhütungsmaßnahmen einhalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• heißer Dampf, scharfe Schneidewerkzeuge, elektrischer Strom, giftige Putzmittel</li> <li>• Werkzeuge sachgerecht tragen (zum Beispiel Messerklinge beim Tragen nach unten halten)</li> <li>• Topflappen verwenden, lange Haare zusammenstecken, geeignete Schuhe tragen, Fußboden sauber halten, Gefahrenhinweise beachten</li> </ul>

### 3. Ernährung, Mahlzeiten und Esskultur

Kompetenzen	Ideen für den Unterricht
<p><b>Schüler/innen machen grundlegende Erfahrung mit Nahrungsmitteln:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nahrungsmittel fühlen, riechen, schmecken</li> <li>• Nahrungsmittel lutschen, beißen, kauen, schlucken</li> <li>• Flüssige Nahrungsmittel zu sich nehmen</li> <li>• Feste Nahrungsmittel zu sich nehmen</li> <li>• Hunger/ Durst/ Sättigungsgefühl bemerken und äußern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nahrungsmittel durch Fühlen, Riechen oder Schmecken erkennen; Fühlsäckchen, Geruchsspiele</li> <li>• Eine Vielzahl von Nahrungsmittel mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Konsistenzen anbieten</li> <li>• Hunger/ Sättigungsgefühl bewusst machen</li> </ul>
<p><b>... erkennen Eigenschaften von Nahrungsmitteln:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• feste und flüssige Nahrungsmittel unterscheiden</li> <li>• weiche und harte Nahrungsmittel unterscheiden</li> <li>• heiß-kalt erkennen und benennen</li> <li>• rohe und gekochte Nahrungsmittel unterscheiden</li> <li>• verdorbene Lebensmittel erkennen: Geruch und Aussehen</li> <li>• Ursachen für das Verderben von Lebensmitteln kennen und entsprechend vorbeugen: Aufbewahrung, Haltbarkeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• unterschiedliche Nahrungsmittel anbieten</li> <li>• rohe und gekochte Nahrungsmittel verzehren und vergleichen</li> <li>• ganze und zerkleinerte Lebensmittel verzehren und zerkleinern</li> <li>• verdorbene Lebensmittel zeigen (ggf. auf Bildern)</li> <li>• an Obst und Gemüse verdorbene Stellen wegschneiden</li> <li>• Haltbarkeitsdatum lesen</li> </ul>
<p><b>... schmecken Lebensmittel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Süß, sauer, bitter, scharf, salzig erkennen und benennen</li> <li>• natürlichen und gewürzten Zustand erkennen und benennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel nach Geschmack sortieren</li> <li>• künstliche Aromen mit natürlichem Geschmack vergleichen</li> <li>• Geschmacksrichtungen zu Bildkarten von Lebensmitteln zuordnen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlieben und Abneigungen ausbilden</li> </ul>	
<b>... erkennen gesunde und ungesunde Lebensmittel</b>	siehe Curriculum SU
<b>... kennen Nährstoffe und ordnen sie entsprechenden Lebensmitteln zu</b>	siehe Curriculum SU
<b>... bereiten Mahlzeiten im Schulalltag vor:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esszubehör kennen</li> <li>• Funktionen von verschiedenem Besteck und Geschirr kennen</li>   <li>• den Tisch decken</li> <li>• Grundregeln des Tischdeckens einhalten</li> <li>• Tischdekoration und Tischschmuck auswählen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Besteck und Geschirr, Servietten, Tisch-Sets, ggf. besonderes Besteck und Geschirr für Linkshänder bzw. aus dem Reha-Bedarf</li> <li>• Auflegebestecke, flache Teller/ tiefe Teller, Dessertschalen etc.</li> <li>• Eins-zu-Eins-Zuordnung üben</li> <li>• Tischsets als Hilfestellung</li> </ul>
<b>... nehmen Mahlzeiten im Schulalltag ein:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich Essen geben lassen</li>   <li>• regelmäßig Mahlzeiten einnehmen</li> <li>• Essen auf dem Teller portionieren (angemessene Portionen auf den Teller aufladen)</li> <li>• mit Messer und Gabel essen</li>   <li>• Lebensmittel gründlich kauen, bevor es geschluckt wird</li> <li>• Tischregeln erstellen</li> <li>• Tischregeln einhalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereitschaft wecken, sich das Essen in den Mund geben zu lassen</li> <li>• Essen auf den Teller portionieren zu lassen</li> <li>• regelmäßige Frühstückszeiten, Mittagessenszeiten</li>   <li>• gemeinsam das Essen mit der Gabel und dem Messer üben</li> <li>• mit Timetimer das langsame, gründliche Kauen verdeutlichen</li> <li>• gemeinsame Erarbeitung von Essensregeln</li> </ul>

<p><b>... bereiten Mahlzeiten im Schulalltag nach:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tisch abräumen</li> <li>• Tisch und Tischsets abwischen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abräumhilfen wie Wagen, Geschirr- oder Besteckkisten etc. anbieten</li> </ul>
<p><b>... unterscheiden Mahlzeiten zu besonderen Anlässen von regelmäßigen Mahlzeiten im Schulalltag:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besondere Anlässe erkennen</li> <li>• entsprechende Vorhaben planen und umsetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geburtstagsfeiern, Besuche der Patenklasse, Besuche bei Mitschüler/innen, Picknick, Sportfeste etc.</li> </ul>
<p><b>... kennen typische Gerichte anderer Kulturen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• andere Essgewohnheiten von den eigenen unterscheiden</li> <li>• andere Essgewohnheiten und – rituale nachempfinden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bilder oder Filme anderer Kulturen anbieten und entsprechend auswerten</li> <li>• SuS aus anderen Kulturkreisen als Experten einbeziehen</li> <li>• mit Händen oder Stäbchen essen</li> <li>• typische Gerichte kochen</li> </ul>
<p><b>... bereiten den Besuch in einem gastronomischen Betrieb vor (Essen gehen):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gastronomischen Betrieb auswählen</li> <li>• Tischreservierung vornehmen</li> <li>• angemessene Bekleidung auswählen</li> <li>• notwendigen Geldbetrag überschlagen und Geldbörse vorbereiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café, Restaurant, Eisdielen, Größe des Lokals, auf Barrierefreiheit achten etc.</li> <li>• telefonische Anfragen stellen, vor Ort Tisch reservieren lassen etc.</li> <li>• siehe Curriculum Mathe</li> </ul>
<p><b>... nehmen Mahlzeiten in gastronomischen Betrieben ein:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisekarte lesen und selbstständig Auswahl treffen</li> <li>• Gericht selbstständig bestellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• siehe Curriculum Deutsch</li> <li>• ggf. Hilfestellung geben</li> <li>• Kommunikationsregeln beachten</li> </ul>

- sich im öffentlichen Raum angemessen verhalten
- die Rechnung bezahlen

- Trinkgeld thematisieren
- Rechnung und Rückgeld kontrollieren

## 4. Zubereitung von Speisen

Kompetenzen	Ideen für den Unterricht
<p><b>Schüler/innen üben den Umgang mit Lebensmitteln:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel holen, erkennen, benennen, zuordnen</li> <li>• Lebensmittel festhalten, greifen, loslassen</li> <li>• unterschiedliche Verpackungen öffnen, Lebensmittel sachgerecht entnehmen</li>   <li>• Verpackungen sachgerecht entsorgen</li> <li>• Nahrungsmittel transportieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gläser aufschrauben, Dosenöffner benutzen, Plastik- und Papierverpackungen öffnen, Dosendeckel aufziehen</li> <li>• Ausgießen, Umfüllen, mit Besteck entnehmen etc.</li> <li>• Sortierspiele</li>   <li>• Mit dem Servierwagen, auf dem Tablett, Teller, ...</li> </ul>
<p><b>... erkennen die Notwendigkeit der Reinigung von Lebensmitteln.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vergleich gereinigter und verschmutzter Lebensmittel</li> </ul>
<p><b>... reinigen Lebensmittel sachgerecht (waschen, putzen).</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obst im Ganzen waschen; Lauch, Blattsalat erst zerkleinern, dann waschen; stark verschmutzte Lebensmittel abbürsten</li> </ul>
<p><b>... bearbeiten Lebensmittel mit der Hand:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel abschälen</li> <li>• zupfen</li> <li>• brechen</li> <li>• streuen</li> <li>• kneten</li> <li>• Lebensmittel formen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• entsprechende Lebensmittel anbieten:</li> <li>• Mandarine, Banane</li>   <li>• Johannisbeeren, Salat, Kräuter</li> <li>• Bohnen</li> <li>• Gewürze, Käse</li> <li>• Teige (Brot)</li> <li>• Bouletten, Knödel, Plätzchen</li> </ul>
<p><b>... erlernen den Umgang mit dem Messer:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestreichen</li> <li>• Zerkleinern</li> <li>• Schneiden</li> <li>• Schaben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• siehe Kapitel 6</li> </ul>

<p><b>... erwerben die Fähigkeit, Lebensmittel zu zerdrücken:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit der Gabel</li> <li>• mit dem Stampfer</li> <li>• mit dem Mörser</li> </ul>	
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, Lebensmittel zu pressen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgang mit einer Zitruspresse (Drehbewegung und Krafteinsatz)</li> <li>• Umgang mit einer elektrischen Presse</li> <li>• Umgang mit dem Entsafter</li> <li>• Umgang mit der Kartoffelpresse</li> <li>• Umgang mit der Knoblauchpresse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Säfte herstellen</li> <li>• Saft-Bar</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, Lebensmittel zu reiben und zu hobeln:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit unterschiedlichen Reiben arbeiten</li> <li>• unterschiedliche Reibeflächen verwenden</li> <li>• verschiedene Lebensmittel reiben</li> <li>• Lebensmittel hobeln</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• siehe Kapitel 6</li> <li>• feststehende, bewegliche, elektrische Reiben</li> <li>• rohe Kartoffeln, getrocknete Brötchen, Käse</li> <li>• Gurken, Rettich, Zwiebeln</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, Nudelholz und Ausstechformen zu verwenden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorbereitungen treffen (Nudelholz und Untergrund mit Mehl bestreuen)</li> <li>• verschiedene Teigsorten ausrollen</li> <li>• Druck beim Ausrollen dosieren</li> <li>• auf unterschiedlichem Untergrund ausrollen</li> <li>• Formen aus dem ausgerollten Teig ausstechen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verarbeitung von verschiedenen Teigen (Mürbeteig, Quark-Öl-Teig, Hefeteig)</li> <li>• auf dem Brett, Tisch, Backblech, Backpapier</li> <li>• Plätzchen ausstechen, Dekoration aus Marzipan oder Obst ausstechen, Brot ausstechen</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, Lebensmittel abzumessen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit nicht normierten Maßen messen (Löffel, Tasse, gehäuft/gestrichen, Messerspitze, Prise)</li> <li>• mit dem Messbecher messen</li> <li>• verschiedene Skalen auf dem Messbecher finden und lesen</li> <li>• wiederholte Kontrolle beim</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vgl. Curriculum Mathematik (Hohlmaße, Gewichte)</li> <li>• Tassenrezepte</li> </ul>

<p>Einfüllen der Flüssigkeiten bzw. des Schüttguts (Reis, Mehl etc.) durchführen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit der Waage wiegen</li> <li>• die Mengenangaben im Rezept mit den Mengenangaben auf dem Messgerät vergleichen.</li> <li>• erkennen, ob die abgemessene Menge zu groß – klein – passend ist.</li> <li>• Konsequenzen aus einer falsch gemessenen Menge ziehen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• unterschiedliche Waagen einsetzen</li> <li>• auf null stellen, Lebensmittel einfüllen</li> <li>• dazugeben oder abnehmen</li> <li>• Durchführung mit falsch gemessener Menge, um Falschdosierung zu erfahren.</li> </ul>
<p><b>... nehmen die Zubereitung von Speisen wahr.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umrührgeräusche hören</li> <li>• Vibrationen des Handrührgerätes spüren</li> </ul>
<p><b>... erwerben Grundfertigkeiten für die Zubereitung von Speisen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• belegen</li> <li>• bestreichen</li> <li>• garnieren</li> <li>• mischen</li> <li>• rühren</li> <li>• unterheben</li> <li>• die verschiedenen Arbeitsschritte fachgerecht ausführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kalte Platten, Buffet etc.</li> <li>• Salat, Obstsalat etc.</li> <li>• Quarkspeisen, Kuchenteig etc.</li> <li>• Eischnee unterheben</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, kalte Speisen nach Rezept zuzubereiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschiedene kalte Speisen kennen</li> <li>• ein Rezept lesen</li> <li>• erforderliche Arbeitsschritte planen</li> <li>• Arbeitsschritte fachgerecht umsetzen</li> <li>• eine Speise abschmecken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Müsli, Desserts, Salate, Mixgetränke</li> <li>• Bildrezepte, Textrezepte (vgl. Curriculum Deutsch: unterschiedliche Textsorten)</li> <li>• mit Hilfe von Fotos, Bildern und Bildreihen, Texten</li> <li>• Bilder in Reihenfolge der Arbeitsschritte ordnen, Tätigkeit – Gegenstand – Bild – Text zuordnen, Bilder mit Wörtern und Texten versehen</li> <li>• probieren, Geschmack beschreiben, bei Bedarf nachwürzen</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, warme</b></p>	

<p><b>Speisen nach Rezept zuzubereiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschiedene warme Speisen kennen</li> <li>• Rezept lesen, Arbeitsschritte planen (siehe kalte Speisen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Pizza, Fertiggerichte etc.</li> </ul>
<p><b>... erlernen die Fähigkeit, den Backofen zu bedienen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Bestandteile des Backofens kennen</li> <li>• Speisen kennen, die im Backofen zubereitet werden</li> <li>• geeignete Gefäße auswählen</li> <li>• den Backofen einstellen</li> <li>• Backzeit kennen und einhalten</li> <li>• Gefahrenquellen beim Umgang mit heißen Nahrungsmitteln kennen und vermeiden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalter-Zuordnung, Kontrolllampen</li> <li>• Fertigpizza, Toasts, Gebäck, Bratpfel, Aufläufe</li> <li>• Hitzefeste Pfannen, Auflaufformen, Garfolien</li> <li>• Auswahl des Rostes oder Backbleches, Gradzahl; Ober- und Unterhitze, Umluft</li> <li>• Kurzzeitwecker</li> <li>• Topflappen verwenden, Untersetzer zum Abstellen benutzen, Umgang mit überhitztem Fett</li> </ul>
<p><b>... erlernen die Fähigkeit, den Herd zu bedienen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Bestandteile eines Herdes kennen</li> <li>• eine Herdplatte anstellen</li> <li>• die Unterschiede zwischen Herdplatte und Ceranfeld kennen und beachten</li> <li>• verschiedene Speisen kennen, die auf dem Herd gekocht, gebacken oder gebraten werden</li> <li>• geeignete Gefäße auswählen</li> <li>• den Siedepunkt von Flüssigkeiten erkennen</li> <li>• den Kochvorgang kontrollieren</li> <li>• Anbrennen und Überkochen verschiedener Lebensmittel vermeiden</li> <li>• Speisen sachgerecht zubereiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalter und Herdplatten einander zuordnen, Kontrolllampen</li> <li>• Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse, Suppen</li> <li>• Kartoffelpuffer, Fischstäbchen, Bratwurst, Pfannkuchen, Schnitzel</li> <li>• Topf, Pfanne (Größe beachten)</li> <li>• Dampfentwicklung, Blasenbildung</li> <li>• Topf von der Herdplatte nehmen, Temperatur rechtzeitig reduzieren</li> <li>• kochen, braten, dämpfen</li> </ul>
<p><b>... erlernen die Fähigkeit, die Mikrowelle zu bedienen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Bestandteile einer Mikrowelle kennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalter zur Zeit- und Temperatureinstellung</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• geeignetes Geschirr auswählen</li> <li>• verschiedene Speisen kennen, die in der Mikrowelle zubereitet werden können</li> <li>• Einstellungen für verschiedene Funktionen und Nahrungsmittel sachgerecht vornehmen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränke/ Flüssigkeiten erwärmen, Fertiggerichte erhitzen</li> </ul>
<p><b>... erlernen die Fähigkeit, Fertig- und Halbfertiggerichte zuzubereiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• versch. Fertiggerichte kennen</li> <li>• Anleitungen auf der Verpackung erlesen</li> <li>• Zubereitungsanleitung ausführen</li> <li>• Gerichte mit Frischkost aufwerten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desserts, Suppen, Kartoffelbrei, tiefgefrorene Produkte wie Fischstäbchen, Pommes,</li> <li>• mit Hilfe der Bilder, des Textes</li> <li>• Gemüse zu Fertiggartoffelbrei, Fertigpizza mit Gemüse belegen, Salat zu Fischstäbchen</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, Speisen zu servieren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speisen angemessen anrichten</li> <li>• Speisen servieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brote auf Platten, Desserts in Schälchen, Dekorationen anlegen</li> <li>• Buffet zusammenstellen</li> </ul>

## 5. Einkaufen

Kompetenzen	Ideen für den Unterricht
... erwerben die Fähigkeit,	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<b>... erwerben die Fähigkeit, den Einkauf vorzubereiten:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einkaufszettel zu erstellen</li> <li>• Einkaufsplan festzulegen (für evtl. unterschiedliche Einkaufsorte)</li> <li>• Portemonnaie für den Einkauf vorzubereiten</li> <li>• Einkaufsbeutel/-korb bereitzustellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Was benötige ich für Material um einkaufen zu gehen?</li> <li>• Einkaufszettel in Verbindung mit einem Rezept erarbeiten</li> <li>• mit Fotos/Piktogrammen/schriftlichen Einkaufslisten den Einkaufszettel erstellen</li> <li>• Einkaufszettel lesen, überlegen, wo was gekauft werden soll und kann (z. B. Bäcker, Supermarkt)</li> <li>• Geld ins Portemonnaie packen</li> <li>• ggf. zu bezahlenden Betrag rechnerisch überschlagen um genügend Geld einzupacken</li> <li>• evtl. Pfandflaschen einpacken, wie viele Beutel werden benötigt</li> </ul>
<b>... erwerben die Fähigkeit, den Einkauf durchzuführen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschiedene Einkaufsorte zu kennen und aufzusuchen (Bäckerei, Supermarkt etc.)</li> <li>• Einkaufskorb oder –wagen zu holen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• in einer Kleingruppe einkaufen gehen (Orientierung an Mitschüler/innen)</li> <li>• in einer 1 zu 1 Begleitung (Orientierung an der Begleitperson)</li> <li>• alleine, ohne Begleitung, einkaufen gehen (Erlaubniserklärung der Eltern)</li> <li>• über Unterrichtsgänge verschiedene Warenanbieter und Geschäfte kennen lernen (nicht immer derselbe Supermarkt)</li> <li>• Kiosk, SV-Aktionen z. B. Waffeln verkaufen</li> <li>• Bedienung des Einkaufswagens mit einer Münze oder Chip,</li> <li>• Entscheidung, ob Korb oder Wagen</li> <li>• Sinn und Zweck von Flaschenfächern, Taschenhaken, Kindersitzen an Einkaufswagen erklären</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• sich in bekannten und unbekanntem Geschäften zu orientieren</li> <li>• Waren zu finden</li>   <li>• Waren angemessen in den Wagen zu legen</li>   <li>• sich angemessen an der Kasse anzustellen</li> <li>• die Ware auf das Band zu legen</li> <li>• zu bezahlen</li> <li>• Ware für den Transport einzupacken</li> <li>• sich in der Öffentlichkeit angemessen zu verhalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikationsübungen im Supermarkt: nachfragen, wo Waren zu finden sind, was sie kosten etc.</li> <li>• Arbeitsteilung / Einkauf aufteilen</li> <li>• <b>Rituale bei Einkaufsgängen üben</b></li> <li>• angemessen mit zerbrechlicher/empfindlicher Ware umgehen</li>   <li>• ökonomisches Packen üben</li> </ul>
<p><b>... erlernen die Fähigkeit, den Einkauf zu überprüfen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren kontrollieren</li>   <li>• Geld abrechnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abgleich zwischen Warezzettel und eingekaufter Ware (Abhaken/Durchstreichen als Strategie)</li> <li>• Differenzbetrag nachzählen bzw. auf Richtigkeit überprüfen</li> </ul>
<p><b>... erlernen die Fähigkeit, die Einkäufe sachgerecht auspacken und einzuräumen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren in den Haushalt bzw. Klassenraum einsortieren (Schrank/Kühlschrank etc.)</li> </ul>
<p><b>... lernen Verbraucherrechte kennen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wissen, dass mangelhafte Ware reklamiert werden kann</li> <li>• Wissen, welche Waren bei Nichtgefallen umgetauscht werden können</li> <li>• Den Ablauf der Reklamation, des Umtauschs kennen und durchführen</li> <li>• Kulanzverhalten im Alltag erleben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollenspiele</li> <li>• Beschwerde über einen Mangel im Geschäft vorbringen</li> </ul>

## 6. Umgang mit Küchengeräten

Kompetenzen	Ideen für den Unterricht
<p><b>Schüler/innen erwerben die Fähigkeit, handbetriebene Haushaltsgeräte zu bedienen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erkennen und Benennen von handbetriebenen Haushaltsgeräten</li> <li>• verschiedene handbetriebene Geräte kennen lernen, ausprobieren und situationsgerecht einsetzen</li> <li>• z.B. Umgang mit dem Messer: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ verschiedene Messer erkennen</li> <li>➤ die scharfe Seite des Messers erkennen</li> <li>➤ das Messer sachgerecht halten</li> <li>➤ Streichen/Bestreichen von Lebensmitteln</li> <li>➤ Schneiden mit dem Messer</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorstellung verschiedener Geräte: Messer, Reibe, Presse, Hobel, Nudelholz, Ausstechformen etc.</li> <li>• Übungen mit den verschiedenen Geräten</li> <li>• Vorstellen und erklären der verschiedenen Messerarten</li> <li>• verschiedene Druckübungen, Streichmenge überlegen und ausprobieren</li> <li>• Übungen zum Tunnelgriff, Sägebewegung, Schneiden, Ausschneiden, Schälen</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, elektrische Haushaltsgeräte zu bedienen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erkennen und Benennen von elektrischen Haushaltsgeräten</li> <li>• verschiedenen elektrische Geräte kennen lernen, ausprobieren und situationsgerecht einsetzen</li> <li>• Ein- und Ausschalter kennen und bedienen</li> <li>• Geräte situationsgerecht einsetzen</li> <li>• Geräte situationsgerecht benutzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorstellung verschiedener Geräte: Mixer, Pürrierstab, Küchenmaschine, Wasserkocher, Toaster, Backofen, Herd, Spülmaschine</li> <li>• Übungen mit den verschiedenen Geräten, Ursache -&gt; Wirkung</li> <li>• Übungen zum z. B. Einräumen etc.</li> <li>• Übungen zum z. B. Anstellen eines Gerätes</li> </ul>
<p><b>... lernen mögliche Gefahren von Haushaltsgeräten kennen:</b></p>	

- Elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht ins Wasser gehalten werden.
- Stecker ziehen vor der Reinigung

- Vorlesen und Besprechen von Bedienungsanleitungen
- Erklärung der Konsequenzen

## 7. Reinigung und Pflege

Kompetenzen	Ideen für den Unterricht
<p><b>Schüler/innen sorgen für Ordnung und Sauberkeit:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empfinden für Sauberkeit und Schmutz entwickeln</li> <li>• Empfinden für Ordnung und Unordnung entwickeln</li> <li>• Anfallende Aufräumarbeiten selbstständig erkennen und durchführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterscheidungsübungen: gebrauchtes/ ungebrauchtes Geschirr</li> <li>• Unterscheidungsübungen: Tisch vor und nach dem Essen, Durcheinanderbringen des Arbeitsplatzes</li> <li>• Ämterplan einführen</li> </ul>
<p><b>... gehen mit Abfall um:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• unterschiedliche Abfallsorten erkennen und trennen</li> <li>• Abfall beseitigen (nach örtlichen Vorschriften sortieren)</li> <li>• Abfall vermeiden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuordnungsübungen von Abfallsorten, verschiedenfarbige Behälter zur Trennung nutzen, Behälter mit Piktogrammen/ Ganzwörter beschildern</li> <li>• örtliche Abfallbeseitigungsverordnung lesen, Abfall entsprechend sortieren</li> <li>• Unterrichtsgänge zu Containern, Mülldeponie, zum Recyclingshof unternehmen</li> <li>• bei Einkaufsgängen Beutel u.Ä. mitnehmen</li> <li>• im Supermarkt auf geringe Verpackungsmengen achten</li> </ul>
<p><b>... führen Reinigungsarbeiten aus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahren von Reinigungsmitteln kennen (nicht essen, trinken, einatmen)</li> <li>• Reinigungsmittel kennen, dosieren und verwenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbewahrung von Reinigungsmitteln thematisieren</li> <li>• Dosierungsanweisungen von Reinigungsmitteln lesen und anwenden</li> <li>• mit Lappen, Bürsten, Schwämmen abwaschen</li> <li>• Töpfe reinigen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• nass wischen: Arbeitsflächen mit Lappen wischen (sachgerecht befeuchten, auf Sauberkeit achten)</li> <li>• Nassreinigung wie spülen und abtrocknen</li> <li>• Trockenreinigung wie kehren kennen und ausführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boden mit Besen und Kehrblech kehren</li> </ul>
<p><b>... führen Pflegearbeiten aus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflegemittel kennen, dosieren und verwenden</li> <li>• Räume pflegen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• siehe Reinigungsarbeiten</li> </ul>

## 8. Wäschepflege

Kompetenzen	Ideen für den Unterricht
<p><b>Schüler/innen erwerben die Fähigkeit, Wäsche zu waschen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empfinden von Sauberkeit und Schmutz entwickeln</li> <li>• Schmutzige Kleidung/ Textilien erkennen und unterscheiden (Flecken/ Geruch)</li> <li>• Wäschestücke zum Waschen vorbereiten (sortieren)</li>   <li>• Pflegesymbole hinsichtlich des Waschens kennen</li>   <li>• Pflegemittel kennen, dosieren und sachgemäß verwenden</li>   <li>• Eine Handwäsche durchführen</li>   <li>• Eine Maschinenwäsche durchführen</li>   <li>• Einsammeln/ Abgeben von dreckiger Wäsche</li> <li>• Verteilen/ Abholen von sauberer Wäsche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortieren nach: Feinwäsche, Kochwäsche, helle und dunkle Wäsche sortieren; Pflegekennzeichnung beachten</li> <li>• Lesen der Pflegeetiketten hinsichtlich des Waschens</li>   <li>• Verschiedene Waschmittel ausprobieren und das Waschergebnis bewerten</li> <li>• Handtücher der Schule oder eigene Kleidung mit Hand waschen</li> <li>• Mit der Maschine waschen: ein- und ausschalten, befüllen und entleeren, entsprechende Programm wählen, verschiedene Waschmittel kennen lernen, Waschpulver nach Vorgabe dosieren</li> <li>• Als Teilaspekts eines „Wäschedienstes“ in der Schule einrichten, regelmäßig ausführen</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, Wäsche zu trocknen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasse und trockene Wäsche erkennen</li> <li>• Verschiedene Wäschetrockner nutzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Wäschetrockner kennen lernen</li> <li>• Elektrischen Wäschetrockner</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wäsche zum Trocknen sachgemäß aufhängen</li> <li>• Pflegesymbole hinsichtlich der Trocknung kennen</li> </ul>	<p>bedienen (ein- und ausschalten, Programm auswählen, Fusselsieb/ Kondensbehälter regelmäßig entleeren)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Wäscheständer aufbauen/ abbauen</li> <li>• Nasse Wäsche zum Trocknen aufhängen</li> <li>• Nutzung von Wäscheklammern</li> <li>• Als Teilaspekts eines „Wäschendienstes“ in der Schule einrichten, regelmäßig ausführen</li> <li>• Lesen der Pflegeetiketten hinsichtlich des Trocknens</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, Wäsche zu bügeln:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bügeleisen sachgemäß nutzen</li> <li>• Bügelbrett sachgemäß nutzen</li> <li>• Pflegesymbole hinsichtlich des Bügelns kennen</li> <li>• Unfallverhütungsmaßnahmen beachten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wäsche bügeln: Bügeltemperatur einstellen, (verschiedene) Bügeleisen bei verschiedenen Textilien nutzen/ erproben</li> <li>• Bügelbrett auf- und abbauen</li> <li>• Lesen der Pflegeetiketten</li> <li>• Als Teilaspekts eines „Wäschendienstes“ in der Schule einrichten, regelmäßig ausführen</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, Wäsche zusammenzulegen und aufzubewahren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschiedene Wäschestücke sachgemäß zusammenlegen (ggf. mit Hilfsmittel eines Pappmaßes)</li> <li>• kaputte Wäschestücke erkennen und aussortieren</li> <li>• Wäschestücke stapeln, aufhängen, einordnen</li> <li>• Wäschestücke sachgemäß aufbewahren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wäsche falten/ einzelne Teilschritte ausführen</li> <li>• fertige Wäschestücke sachgemäß in den Schrank sortieren (Stapeln/ Aufhängen...)</li> <li>• Als Teilaspekts eines „Wäschendienstes“ in der Schule einrichten, regelmäßig ausführen</li> </ul>

## 9. Verbraucherverhalten

Kompetenzen	Ideen für den Unterricht
<p><b>Die Schüler/innen entwickeln Bewusstsein:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dass Nahrungsmittel kein Spielzeug sind</li> <li>• dass Nahrungsmittel begrenzt sind</li> <li>• Nahrungsmittel nur wegzuwerfen, wenn sie verdorben sind</li> <li>• regionale oder saisonale Angebote zu nutzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• z.B. Erdbeeren nur im Frühsommer, heimische Apfelsorten</li> </ul>
<p><b>... entwickeln das Bewusstsein, Müll zu vermeiden.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Einkauf auf geringe Verpackungsmengen achten</li> <li>• Taschen zum Einkaufen mitnehmen</li> </ul>
<p><b>... erwerben die Fähigkeit, Angebote zu vergleichen.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Angebot innerhalb eines Supermarktes</li> <li>• Angebot in der Werbung, Werbung/Prospekte lesen</li> </ul>

## 10. Materialbörse

Siehe Ordner in der Lehrerbücherei

Idee: bitte (selbst erstellte) Rezepte dort einheften

## 11. Literatur

### Im Bestand der Wiesenschule:

- Simbolo (CD: 95716)
- Mein Küchenschonbuch 1 (399517)
- Mein Küchenschonbuch 2 (399418)
- Mein erstes großes Backbuch (358217)
- Nach Bildern kochen (358118)
- Der Haushaltsführerschein (286510)
- Einfaches Kochen nach Bildern (59015)

### Sonstige:

- Einfache Kochrezepte in Bildern (Persenverlag)
- Einfache Backrezepte in Bildern (Persenverlag)
- Rezepte zur Vollwertkost (Persenverlag)
- Rezepte für die vegetarische Schulküche (Persenverlag)
- Rezepte aus drei Kontinenten: Afrika, Amerika, Asien (Persenverlag)
- Kinderkochbuch: So lernst Du kochen – Schritt für Schritt

### Internet:

- [unterrichtsmaterial-schule.de/unterrichtsmaterialko.shtml](http://unterrichtsmaterial-schule.de/unterrichtsmaterialko.shtml) (*viel Text, wenig Bilder*)
- [vs-material.wegerer.at/diverses/rezepte/kochen.htm](http://vs-material.wegerer.at/diverses/rezepte/kochen.htm)
- *EatSmarter: Rezepte für ein Kinderfrühstück (Bilder im Internet, Ausdruck nur Text)*
- *Chefkoch.de (guter Ideengeber)*
- *Blinde-kuh.de (Rezepte von Kindern, ohne Bilder)*
- *Kochen kann ich auch.de (Bild und Text)*