

Arbeitsgemeinschaft Arbeitslehre

Stand: Juni2021

Vorbemerkung:

Die zentrale Bildungsaufgabe des Faches Arbeitslehre ist es, den Jugendlichen die Lebens- und Arbeitswelt erfahrbar und durchschaubar zu machen.

Infolgedessen sollen die Schüler, ausgehend von ihrer Lebenslage und Lebensperspektive, über die jetzige und zukünftige Arbeitswelt aufgeklärt und vorbereitet werden.

Das heißt den Jugendlichen die Vielfalt der Optionen, aber auch die Risiken aufzeigen, Handlungskompetenz anzubahnen und die Ich- Stabilität stärken.

Somit trägt Arbeitslehre zur Lebensbewältigung und Existenzsicherung bei.

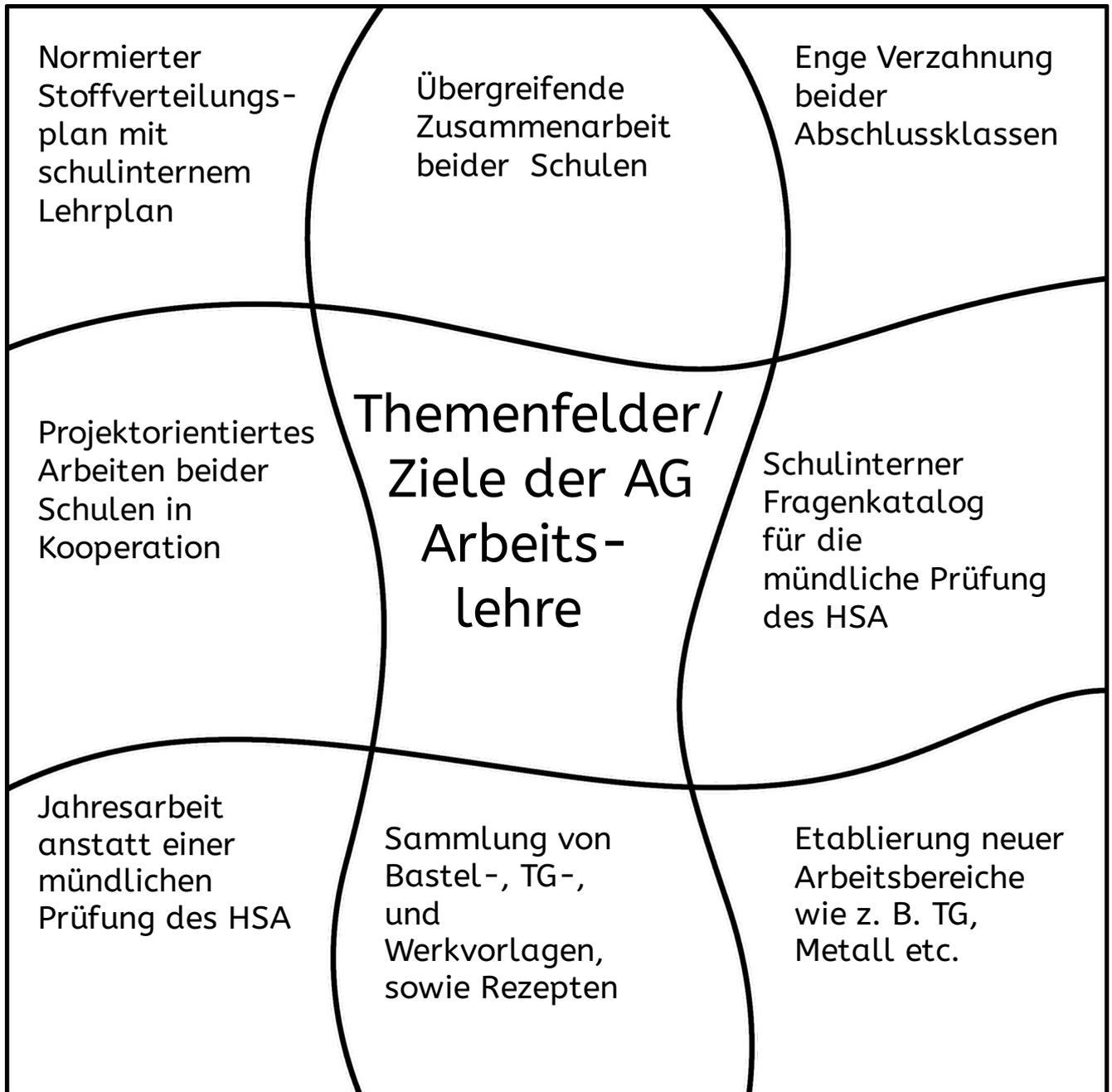
Aufgrund des lebenspraktischen Bezuges des Faches werden Qualifikationen vermittelt, die die Schüler befähigen, aktiv, kritisch und kreativ an der Gestaltung ihrer Umwelt teilzunehmen.

Im Unterricht erfahren die Heranwachsenden die Ganzheitlichkeit von Arbeit: beginnend bei der Planung, über den Herstellungsprozess eines Produktes bis hin zur Reflexion des Arbeitsprozesses.

Sie üben sich in Sorgfalt, Genauigkeit, Ausdauer und Zusammenarbeit. Außerdem übernehmen sie Verantwortung. Das sichtbare Arbeitsergebnis kann zur Stärkung des Selbstwertgefühles beitragen. Zusätzlich finden die Schüler Freiräume zur Entfaltung ihrer schöpferischen Fähigkeiten und ihrer Selbstverwirklichung.

Darüber hinaus erwerben die Schüler Grunderfahrungen im Umgang mit Materialien, Werkzeugen und Geräten, das verfügbare Fach- und Sachwissen, das Leistungs- und Sozialverhalten sowie die Lernentwicklung im Bereich der Kulturtechniken.

Zum jetzigen Zeitpunkt umfasst das Fach Arbeitslehre an unserer Schule die Bereiche Hauswirtschaft und Werken.



Schulgarten

Gestaltung
Schulhof

Erste Erfahrungen im
Bereich AL sammeln
in der Mittelstufe

Anschaffung von
Lehrwerken



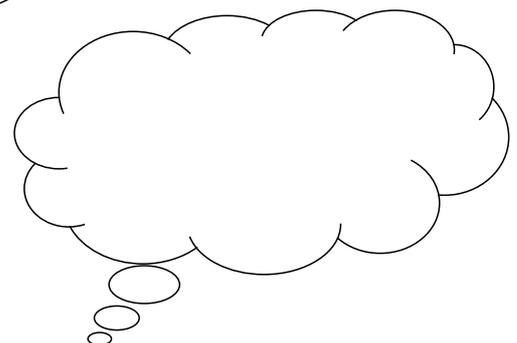
Ideensammlung

Projekt
Sozialkompetenz

Bereitstellung
von Material für
Theorie

Besuch und
event.
Koop mit TGBBZ

Betriebser-
kundungen



Bereich Hauswirt- schaft



Inhalte und Lernziele im Bereich Hauswirtschaft

Lernstufe 7: Grundlagen und Grundtechniken der Nahrungszubereitung und Ernährung

- **Einblick in die Fachräume, Sicherheitseinrichtungen und Ordnungssysteme** (Feuerlöscher, „Not-Aus“, Erste-Hilfe-Kasten)
- **Übernahme sozialer Verantwortung: Bereitschaft, die Notwendigkeit einer Ordnung in der Küche zu akzeptieren; Verstehen und Befolgen von Hygienemaßnahmen am Arbeitsplatz „Küche“** (persönliche Hygiene in der Kleidung, Körperhygiene, Hygiene am Arbeitsplatz)
- **Wahrnehmungsschulung: Erkennen von Gefahrenquellen, Vermeidung möglicher Gefahren; Bereitschaft, Maßnahmen zur Unfallverhütung zu beachten**
- **Einblick in unterschiedliche Arten von Lebensmitteln** (Plakate von AID und DGE)
- **Was essen wir?** (Einteilung in pflanzliche und tierische Lebensmittel)
- **Einblick in die Aufgaben der Ernährung**
- **Warum essen wir?** (Aufbau, Energieleistung, Steuerung)
- **Fähigkeit, einfache Gerichte und Speisen zu planen und zuzubereiten:** Anbahnung der Fähigkeit, im Team zu arbeiten (Obstsalat, Quark – süß oder salzig)
- **Techniken der Nahrungszubereitung (LS 7-9)**
 - a) *Vorbereitungstechniken:* Messen, wiegen, waschen; Verstehen schriftlicher Anweisungen, Einhalten der Reihenfolge, Umsetzen und Anwenden von Fachbegriffen
 - b) *Zubereitungstechniken:* Putzen, schälen, schneiden, raspeln, reiben, hobeln, hacken, rühren, pürieren, schlagen, kneten
 - c) *Gartechniken:* Backen, braten, dämpfen, dünsten, garziehen, kochen, quellen, schmoren, garen in der Folie; Würzen, schmecken, anrichten (Gesundheitsgefahr durch Versalzen)
- **Fähigkeit, Geräte sachgerecht und sicher einzusetzen; Einsicht, dass durch den sachgerechten Umgang mit Geräten Unfälle vermieden werden können und die Geräte geschont werden** (Herd: Platten und Backofen, Handrührgerät, Küchenmaschine, Mikrowellengerät, Spülmaschine (Sicherheitsvorschriften des GUV/ UKS: „Der Einsatz von Maschinen und Geräten im Unterricht der Klassen 5-10 der allgemeinbildenden Schulen“))
- **Fertigkeit, einen Arbeitsplatz für konkrete Aufgaben zu gestalten:** Arbeiten im horizontalen und vertikalen Greifraum
- **Einblick in Arbeitsabläufe:** Spülen, Arbeiten nach Rezepten (Bereitschaft, auch für andere unangenehme Arbeiten zu übernehmen)

- **Beachtung von Tischsitten und Kenntnis von Regeln für das Tischdecken:** Gruppen- und Familienzugehörigkeitsgefühl entwickeln bzw. achten (Tischsitten im Haushalt und in der Gastronomie – in fremden Ländern)
- **Einblick in Berufe aus dem hauswirtschaftlichen Bereich** (Hauswirtschafterin, Beikoch, Büglerin)

Lernstufe 8: Nahrungszubereitung unter Berücksichtigung des Nährwertes

- **Überblick, dass Nahrungsmittel verschiedenen Bestandteile haben** (Nährstoffe, Kohlehydrate, Fett, Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe, Wasser)
- **Einblick, dass Nahrungsmittel unterschiedlich viel von einzelnen Nährstoffen enthalten; Bereitschaft, das Wissen über den Nährstoffgehalt bei der Planung von Mahlzeiten zu berücksichtigen** (Nährstoffträger für einzelne Nährstoffe wie z.B. Kartoffel für Kohlehydrate, Fisch für Eiweiß)
- **Fähigkeit zur Planung und Zubereitung von Gerichten unter Einsatz nährstoffschonender Techniken; Bewusstsein, dass die Art der Zubereitung den Nährstoffgehalt mitbestimmt** (Rohkost dämpfen, dampfgaren, Garen in der Folie)

Lernstufe 9: Die Bedeutung der Ernährung in der heutigen Zeit

- **Einblick, dass die einzelnen Nahrungsmittel einen unterschiedlichen Nährwert haben** (Kalorien, Joule)
- **Einblick in Formen und Folgen der Fehlernährung; Einsicht anbahnen, dass bei Fehlernährung die Solidargemeinschaft geschädigt wird** (Unter-, Überernährung als Folge: Krankheiten, verringerte Leistungsfähigkeit und geringere Lebenserwartung)
- **Überblick über unterschiedliche Kostformen** (auch anderer Länder); **Bereitschaft, die Kostformen anderer Kulturen zu akzeptieren** → (Vollwertkost, vegetarische Kost; Zubereitung fremdländischer Gerichte, Heimatländer der Schüler)
- **Einblick, dass es möglich ist, gesunde Mahlzeiten preiswert herzustellen** (Kostenrechnung)
- **Fähigkeit, Verfahren der Vorratshaltung anzuwenden und sie nach ihrer Wirtschaftlichkeit zu bewerten** (Kühlen, Gefrieren, Sterilisieren)
- **Fähigkeit, Mahlzeiten unter Verwendung von Halbfertig- und Fertigprodukten herzustellen** (Lernfelder „Soziale Aufgaben des privaten Haushalts“ und „Wirtschaften“; Bewertung des Preises auch unter dem Aspekt von gesunder Ernährung und Zeitaufwand)

Grundlagen Hauswirtschaft im Rahmen der mündlichen Prüfung

1.) Praxis

Fachkompetenzen:

- Rezept lesen; eigenständig umsetzen, Ablauf erkennen und planen, Zutaten abwägen/Messen, Zubereitung des Essens, Tisch decken; Sauberes Arbeiten, Hygienestandards einhalten
- Zutaten des Essens erkennen und erklären (Bsp. Nudeln → Kohlenhydrate; Apfel → Vitamin C, ...)
- Tisch: Eindecken, Abdecken; Essen

2.) Theorie

- Ernährungspyramide: Aufbau, Erklärung, Anwendung im Alltag; Unterscheidung der Nährstoffe, Lebensmittelgruppen, Portionsangaben
- Mülltrennung
- Nahrungsmittel: Welche Nährstoffe sind darin enthalten?

Vitamine: wasserlöslich – fettlöslich

Kohlenhydrate: Einteilung

Zucker

Fette (pflanzlich/tierisch) / Eiweiß / Salze

Getränke

Gemüse

- Hygiene in der Küche/ Unfallverhütung

Sauberkeit in der Küche

Sauberkeit Hände

Elektrische Geräte

Defekte Geräte

Strom und Unfallverhütung

Lebensmittelsauberkeit

Erste Hilfe in der Küche

Hygiene bei bestimmten Fleischsorten

- Zubereitungsmethoden/Garmethoden

Braten / Backen / Frittieren / Dämpfen / Dünsten / Grillen / Kochen /

Blanchieren / Pochieren / Rösten / Schmoren / Sieden

· Küchengeräte

Backofen

1. Oberhitze/Unterhitze

2. Umluft

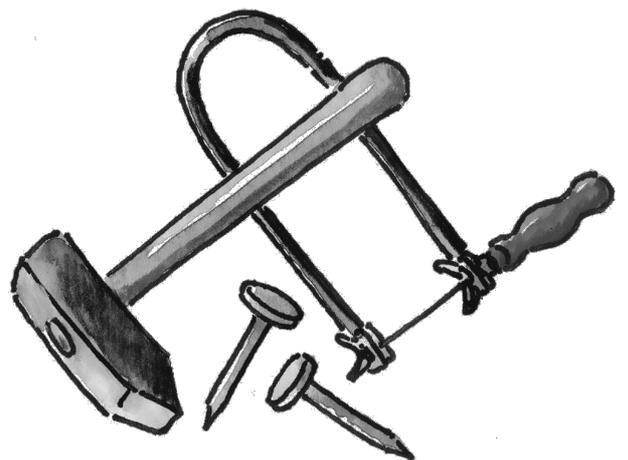
3. Heißluft

4. Grillen

Mixer

Messer / Verschiedenes Kochbesteck

Bereich Werken



Prüfungsfragen mündliche Prüfung

1. Sicherheit im Werkraum

- 1.1. Nenne die wichtigsten Sicherheitsregeln im Werkraum.
- 1.2. Worauf musst du bei der Arbeit mit Maschine X achten?
- 1.3. Auf welche Gefahren weisen diese Schilder hin?
- 1.4. Wie gehst du mit Holzstaub um?

2. Holz und Holzwerkstoffe

- 2.1. Nenne die Funktionen des Waldes.
- 2.2. Beschreibe/ Zeichne den Aufbau eines Stammes von innen nach außen.
- 2.3. Was unterscheidet Hartholz und Weichholz? Nenne Beispiele/ Verwendung.
- 2.4. Zu welchen Handelsformen kann man einen Holzstamm verarbeiten welche Handelsform schneidet man aus welchem Stammteil?!
- 2.5. Was versteht man unter „Holz arbeitet“?
- 2.6. Welche Nachteile hat Vollholz als Werkstoff?
- 2.7. Nenne Holzwerkstoffe, welche Nachteile von Vollholz sie kompensieren und wofür sie allgemein verwendet werden.
- 2.8. Nenne 4 verschiedene Fügetechniken für Holz.

3. Werkzeuge und Anwendung

- 3.1. Wofür kannst du einen Tellerschleifer/TiBoma/Dekupiersäge verwenden und wofür nicht?!
- 3.2. Welche Werkzeuge hast du heute schon verwendet?
- 3.3. Benenne Werkzeug X und erkläre dessen Verwendung.
- 3.4. Wie funktioniert eine Säge? Was bedeutet Zug und Stoß? Und was hat das auch mit der Raspel und der Feile zu tun?

4. Fertigung

4.1. Nenne dir bekannte (industrielle) Fertigungsverfahren und ein bis 2 Beispiele.

4.2. Beschreibe den Weg von der Idee zum Produkt. (Wichtig die Zwischenschritte ausführen können.)

4.3. Was ist eine Stückliste und wofür braucht man sie?

Übersicht Sicherheitszeichen 2021



A thick, dark red hand-drawn line forms a rounded rectangular frame around the text. The line is slightly irregular, giving it a hand-drawn appearance. The frame is centered on the page and encloses the text.

Projektor.
Arbeiten

Schulgarten: (wird schon umgesetzt)

Samen vorziehen, umtopfen, Jungpflanzen ziehen,
Jungpflanzen aussetzen,
Felder im Garten vorbereiten (umgraben, Unkraut raus, fein hakeln...)
Samen direkt einsäen,
pflege der Beete, ernten,
Produkte verarbeiten (Öle ansetzen, Kräuter trocknen,etc.), Vorbereitung Verkauf

Projekt Sozialkompetenz: (in Planung ab SJ21/22)

Konkrete Umsetzung des Konzept Sozialkompetenz nach den

“Pädagogischen Modellen zum Erwerb von Verhaltensweisen nach Lewin und Strang, sowie der Erwerb von Sozialkompetenz nach Berk & Winsler.”

Es soll eine AG gebildet werden, übergreifend auf alle Klassen, sowie beider Schulen der Oberstufe. In dieser AG soll den Schülern soziales Agacement vermittelt werden.

So sollen Gruppen gebildet werden von je 4 Schülern, die selbstständig einen Essensplan erstellen und den Einkauf, sowie die Zubereitung für die Klassengemeinschaft übernehmen. Die Gruppen werden in einem wöchentlichen Rhythmus wechseln.

Die AG soll so nah wie möglich an reale Gegebenheiten gebunden sein, wie z.B. einen festen Geldbetrag für die AG- Woche, berechnet anhand von einem Durchschnittseinkommen in Deutschland.

Ebenso sollen die geplanten Gerichte auch der Ernährungs Pyramide entsprechen und somit zur Gesunden Ernährung beitragen.

Darüber hinaus sollen die Schüler auch, die entstandene Schmutzwäsche selbst waschen und somit den richtigen Umgang mit der Waschmaschine erlernen.

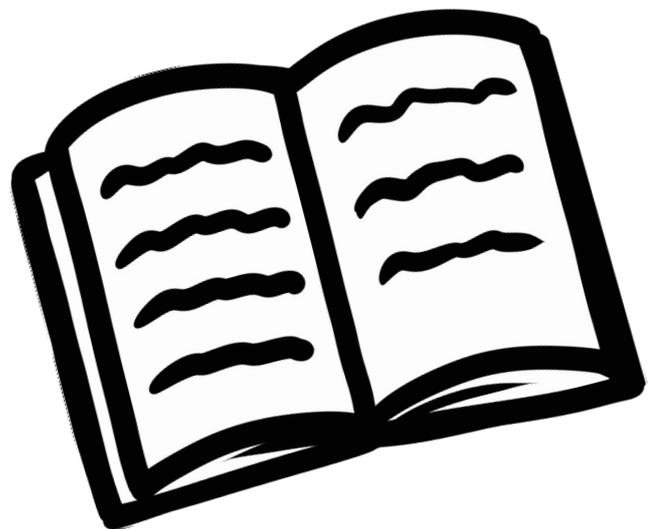
Durch diese AG sollen die Schüler in ihrer Selbst- Handlungskompetenz und deren Erwerb Unterstützung erhalten und bei Bedarf gefördert werden.

Die AG´s sollen an zwei- drei Nachmittagen stattfinden und in den 3 UB eingebunden sein.

Besichtigungstage: (in Planung, sobald dies wieder möglich)

Besichtigung des TGBBZ an deren Praxistagen, zur Einsicht in verschiedene Berufsfelder, um evtl. bei Interesse teil zunehmen. Teilnahme an den Besichtigungstagen der BSF (Diakonie, GPW, BFW, WIAF).

Literatur



Bereich Hauswirtschaft:

- Lernwerkstatt: Grundlagen unserer Ernährung, Kohl- Verlag
- Stark in.... Hauswirtschaft Schülerband, Schroedel Verlag
- Stark in.... Hauswirtschaft Arbeitsheft, Schroedel Verlag

Bereich Werken:

- Technik: starke Seiten, Klett- Verlag