

Hauswirtschaft **fachfremd unterrichten**

Leichte Einstiege sofort umsetzbar



- Organisation, Planung, Aufbau
- Tipps zur Durchführung
- Praktische Ideen
- Unterrichtsverläufe



Lernen mit Erfolg

KOHL VERLAG

www.kohlverlag.de

Hauswirtschaft fachfremd unterrichten

Leichte Einstiege sofort umsetzbar

4. Digitalauflage 2020

© Kohl-Verlag, Kerpen 2013
Alle Rechte vorbehalten.

Inhalt: Magdalene Wertenbroch

Coverbild: © contrastwerkstatt - Fotolia.com

Redaktion, Grafik & Satz: Eva-Maria Noack & Kohl-Verlag

Bestell-Nr. P11 447

ISBN: 978-3-95513-951-3

Fotonachweis: S. 5: in-form.de; S. 16: wirinwallenhorst.de; S. 17: tokamuwi/pixelio.de, Simone Hainz/pixelio.de, kipseline/pixelio.de; Saskia Sander/pixelio.de; S. 21: Claudia Hautumn/pixelio.de; S. 23: S. Hofschläger/pixelio.de, Iwona Golkzyk; S. 24: Rezeotwiki.com; S. 25: exquisite.de; S. 25: Dieter Schütz/pixelio.de; S. 29: BrandMarke/pixelio.de; S. 31: Astonautenklasse.de; S. 34: Testschmecker.de; S. 36: markgraeferlin-wordpress.com; S. 38: küchengoetter.de; S. 41: Uli Carthäuser/pixelio.de; S. 47: Marions-kochbuch.de; S. 49: lecker.de, oekolandbau.de; S. 50: küchengoetter.de; S. 51: Manufactum.de; S. 52: Michael Baumgärtner.de; S. 70: allrecipes.com, endlichzuhaus.de, backwelten.de; S. 72: homat-backwelten.de, praesentsforfriends.com, süßwaren albrecht

© Kohl-Verlag, Kerpen 2020. Alle Rechte vorbehalten.

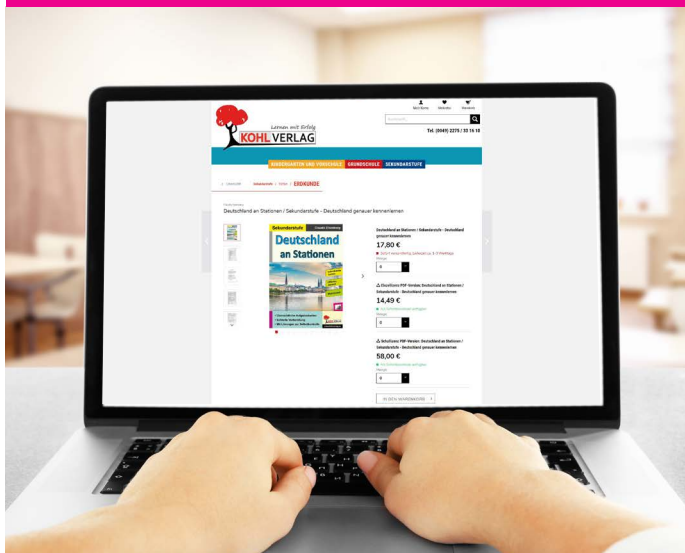
Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages (§ 52 a UrhG). Weder das Werk als Ganzes noch seine Teile dürfen ohne Einwilligung des Verlages an Dritte weitergeleitet, in ein Netzwerk wie Internet oder Intranet eingestellt oder öffentlich zugänglich gemacht werden. Dies gilt auch bei einer entsprechenden Nutzung in Schulen, Hochschulen, Universitäten, Seminaren und sonstigen Einrichtungen für Lehr- und Unterrichtszwecke. Der Erwerber dieses Werkes in PDF-Format ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den Gebrauch und den Einsatz zur Verwendung im eigenen Unterricht wie folgt zu nutzen:

- Die einzelnen Seiten des Werkes dürfen als Arbeitsblätter oder Folien lediglich in Klassenstärke vervielfältigt werden zur Verwendung im Einsatz des selbst gehaltenen Unterrichts.
- Einzelne Arbeitsblätter dürfen Schülern für Referate zur Verfügung gestellt und im eigenen Unterricht zu Vortragszwecken verwendet werden.
- Während des eigenen Unterrichts gemeinsam mit den Schülern mit verschiedenen Medien, z.B. am Computer, Tablet via Beamer, Whiteboard o.a. das Werk in nicht veränderter PDF-Form zu zeigen bzw. zu erarbeiten.

Jeder weitere kommerzielle Gebrauch oder die Weitergabe an Dritte, auch an andere Lehrpersonen oder pädagogische Fachkräfte mit eigenem Unterrichts- bzw. Lehrauftrag ist nicht gestattet. Jede Verwertung außerhalb des eigenen Unterrichts und der Grenzen des Urheberrechts bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Kohl-Verlag übernimmt keine Verantwortung für die Inhalte externer Links oder fremder Homepages. Jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden aus Informationen dieser Quellen wird nicht übernommen.

Kohl-Verlag, Kerpen 2020

Unsere Lizenzmodelle



Der vorliegende Band ist eine PDF-Einzellizenz

Sie wollen unsere Kopiervorlagen auch digital nutzen? Kein Problem – fast das gesamte KOHL-Sortiment ist auch sofort als PDF-Download erhältlich! Wir haben verschiedene Lizenzmodelle zur Auswahl:



	Print-Version	PDF-Einzellizenz	PDF-Schullizenz	Kombipaket Print & PDF-Einzellizenz	Kombipaket Print & PDF-Schullizenz
Unbefristete Nutzung der Materialien	X	X	X	X	X
Vervielfältigung, Weitergabe und Einsatz der Materialien im eigenen Unterricht	X	X	X	X	X
Nutzung der Materialien durch alle Lehrkräfte des Kollegiums an der lizenzierten Schule			X		X
Einstellen des Materials im Intranet oder Schulserver der Institution			X		X

Die erweiterten Lizenzmodelle zu diesem Titel sind jederzeit im Online-Shop unter www.kohlverlag.de erhältlich.

Inhalt

	<u>Seite</u>
Vorwort	5
1 Hauswirtschaftlicher Unterricht in der Grundschule?	6
2 Die Planung des Unterrichts	7
Die Themen in der Sekundarstufe	
„Hauswirtschaft“ in der Grundschule	
3 Ein Wort an die fachfremde Lehrkraft	8–10
Sie und die Schüler	8
Die Hauswirtschafts-AG	8
Der Lernstoff	9
Wie kann ein Unterrichtseinstieg aussehen?	10
4 Arbeitsregeln	11–12
Schülerinfo	
5 Das Spülen von Hand	13–14
6 Das Frühstück im Hauswirtschaftsunterricht	15–17
Lehrerinfo	
7 Ideen für ein leckeres und gesundes Frühstück	18–31
Schülerinfo	18
Müslirezepte	19–22
Das lohnt sich zu lesen!	23
Milchmixgetränke	24–25
Das Pausenfrühstück	26–31
8 Die Küchengeräte allgemein	32–33



Inhalt

	<u>Seite</u>
9 Rezepte	34–57
Quarkspeise süß	34
Obstsalat	35
„Igel Helene“	36
Erdbeer-Rhabarberspeise	37
Gefüllte Bratäpfel	38
Gekochte Eier	39
Eiersalat	40
Rührei	41
Apfelküchlein	42
Käse-Wurst-Salat „Kunterbunt“	43
Farbenfroher Salatteller	44–45
Fischstäbchen-Snack	46–47
Sauerkrautsalat	48
Kräuterquark	49
Pellkartoffeln	50
Kartoffeln vom Blech	51
Toast Hawaii	52
Pizza-Toast	53
Kohlrabigemüse in Rahmsoße	54
Paprika-Gurken-Topf	55
Brühreis	56
Hackfleischsoße zu Nudeln	57
10 Mit Grundschülern backen	58–61
Lehrerinfo	58–59
Küchengeräte zum Backen	60–61
11 Backrezepte	62–73
Kirsch-Muffins	62
Pizza-Muffins	63
Amerikaner	64–65
Früchtekuchen vom Blech (Rührteig)	66
Quark-Ölteig – süß und salzig	67
Kuchenbeläge für Quark-Ölteig: Pflaumen-/Apfelkuchen	68
Beläge für Pizza aus Quark-Ölteig salzig	69
Mandel-Mürbeteig	70–71
Lebkuchenteig	74–76
12 Motive für Backschablonen	74–76

Vorwort

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Fach Hauswirtschaft gewinnt in der Grundschule immer mehr an Bedeutung. Dann geht es um Themen wie

- Gesundes Frühstück oder
- „Wir backen“.

Diese eher seltenen Aktionen lassen bei den Schülern* oft den Wunsch aufkommen, diesen Unterricht häufiger zu erleben – vielleicht sogar regelmäßig oder als Arbeitsgemeinschaft.

Immer mehr Grundschüler sind auch nachmittags in der Schule. Dann ist es doch sinnvoll, Hauswirtschaft in einer AG** zu unterrichten.

Für viele Schüler ist das eine Bereicherung, die in den Familien ihren Niederschlag findet. Gleichzeitig erhalten die Schüler eine Grundlage für den Unterricht in der Sekundarstufe.

Weil für die Grundschule offiziell kein hauswirtschaftlicher Unterricht vorgesehen ist, stehen auch keine Fachkräfte für einen gelegentlichen Unterricht zur Verfügung. Deshalb müssen Lehrkräfte gewonnen werden, die über hauswirtschaftliche Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen und als „fachfremd“ unterrichten.

Oftmals werden Sie Schüler aus anderen Kulturkreisen unterrichten, die an besondere Speisevorschriften gebunden sind. In der Auswahl der Nahrungsmittel ist dies zu berücksichtigen. Die erforderlichen Informationen bekommen Sie dazu von den Eltern oder von den Schülern selbst.

Das vorliegende Buch soll Ihnen dabei eine Hilfe sein, einen HW-Unterricht in der Grundschule durchzuführen.

Die Schüler lernen

- Gelesenes vorzustellen und zu verstehen,
- dem Verstehen die Ausführung des Arbeitsauftrages folgen zu lassen und
- die Be- und Verarbeitung von Nahrungsmitteln bis zum fertigen Produkt.

Damit haben Ihre Schüler

- grundlegende Küchentechniken gelernt und darüber hinaus
- Maßnahmen zur Hygiene, und
- selbstverständlich konstruktives Sozialverhalten bei der Arbeit in der Gruppe.

Daran erkennen Sie die Bedeutung Ihres Unterrichts, der nicht nur Ihren Schülern, sondern auch Ihnen garantiert persönlichen Gewinn bringen wird.

Dabei wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg
das gesamte Kohl-Verlagsteam und

Magdalene Wertenbroch



* Hier sind selbstverständlich auch Ihre Schülerinnen gemeint.

** Siehe hierzu: „Lernwerkstatt Schulküche“. Kohl-Verlag Nr. 11 002.

Lehrerinfo

Hauswirtschaftlicher Unterricht in der Grundschule?

Ja, denn dafür gibt es eine Reihe guter Gründe.

- Wenn Erwachsene ihr Leben bewusst und verantwortungsvoll gestalten wollen, müssen sie schon als Kind ihr Handeln verstehen lernen.
- Wenn Schüler Nahrungsmittel zubereiten lernen, werden sie die Nahrungsmittel und die Mahlzeiten wesentlich höher einschätzen. Sie wissen dann um Zeit und Mühe bei der Herstellung einer Speisenfolge.
- Sie lernen mehr oder weniger systematisch den Wert von Nahrungsmitteln für eine gesunde Ernährung, die Fehlernährung mit ihren Folgen verhindert.
- Ihre Schüler werden schon früh verstehen, dass es sinnvoll und zufriedenstellend ist, kleine oder größere Mahlzeiten selbst herzustellen. Dann verstehen sie auch den Vorteil ihrer Unabhängigkeit von Fertiggerichten, deren Zusammensetzung nicht immer optimal ist.
- Weil das Interesse der jungen Schüler an der Nahrungszubereitung groß ist, können Sie den Unterricht nutzen, Aspekte der Auswahl von Nahrungsmitteln zu vermitteln. In Verbindung mit dem Rezept können Sie allgemein auf Inhaltsstoffe hinweisen, die wir brauchen, um gesund und leistungsfähig zu bleiben.
- Die Arbeit mit Rezepten trägt dazu bei, Ihre Schüler selbstständig werden zu lassen. Das gelingt, wenn Schüler schon früh lernen, Gelesenes zu verstehen und das Verstandene in Verhalten umzusetzen. Nach dem Lesen und Verstehen steht die praktische Arbeit im Mittelpunkt.

Und wenn Ihre Schüler richtig gearbeitet haben, werden sie mit einem leckeren Imbiss belohnt: Richtiges Lern- und Arbeitsverhalten wird auf natürliche Weise zeitnah bekräftigt.



Lehrerinfo

Die Planung des Unterrichts

Die Themen in der Sekundarstufe

In der Sekundarstufe befasst sich der Unterricht im Fach „Hauswirtschaft“ mit verschiedenen großen Themen. Außer der Nahrungszubereitung werden der Einkauf und die Kennzeichnung von Nahrungsmitteln zum Thema. Die Nahrungsmittelkunde, Ernährungslehre, Haus- und Wäschepflege, Vorratshaltung und die Lagerung von Lebensmitteln und das Konsumverhalten werden zum Unterrichtsstoff. Das alles ist nicht für den Unterricht in der Grundschule vorgesehen.

„Hauswirtschaft“ in der Grundschule

Deshalb befasst sich dieses Buch vor allem mit der Nahrungszubereitung auf angemessenem Niveau – leistbar für Grundschüler, fachfremd unterrichtet.

- Dieser praktische Unterricht sollte aus verschiedenen Gründen in einer Schulküche stattfinden.
 - In einer Schulküche stehen die erforderlichen Arbeitsflächen zur Verfügung.
 - Hier gibt es Wasseranschlüsse und Spülbecken,
 - Stromanschlüsse für elektrische Geräte und
 - Küchengeräte sowie
 - weitere Hilfs- und Arbeitsmittel.
- Im Klassenraum können Sie mit Ihren Schülern die erforderliche Planung vornehmen und die Rezepte lesen und erörtern.
- Weil es für die Grundschule keine verbindlichen Stoffpläne oder Lernziele im Fach „Hauswirtschaft“ gibt, wird der Unterricht oft nur gelegentlich oder / und zu besonderen Anlässen stattfinden:
 - Ein Klassenfrühstück wird gemeinsam hergestellt und verzehrt.
 - Zur Weihnachtszeit wird attraktives Weihnachtsgebäck hergestellt. Die Schüler rollen Teig, stechen Formen aus und dekorieren das Gebäck.
 - In der Projektwoche befassen sich die Schüler mit Nahrung und Ernährung in Praxis und (etwas) Theorie.
- Zur Häufigkeit des Unterrichts
 - Wenn der Unterricht regelmäßig stattfinden soll, ist eine gründliche Erkundung der Schulküche durch die Schüler erforderlich.
 - Findet der HW-Unterricht nur selten statt, werden Sie die Arbeitsplätze für die Schüler einrichten. Sie stellen Zutaten, Geräte und alle Arbeitsmittel zusammen. Das hat den Vorteil, dass durch Suchen und andere Vorbereitungen durch die Schüler nicht unnötig Zeit verloren geht. Schließlich ist ja die Zubereitung am wichtigsten.

Lehrerinfo

Ein Wort an die fachfremde Lehrkraft

Sie und die Schüler

Sie haben Didaktik und Methodik des Hauswirtschaftsunterrichts nicht studiert.

Dennoch werden Sie und Ihre Schüler erfolgreich sein.

Dafür gibt es eine Reihe von Gründen.



- Sie befinden sich wie Ihre Schüler in der Rolle des/der Lernenden.
- Sie werden deshalb geduldig den Unterricht lenken. Es gelingt Ihnen, für die Schüler nicht Besserwisser, sondern Lernberater(in) zu sein.
- Darüber hinaus werden Sie Ihre Schüler sehr **systematisch fördern**. Das geschieht, indem Sie **Arbeitsverhalten demonstrieren**. Dann lernen Ihre Schüler durch **Imitationslernen**. Sie sind schließlich noch ungeübt und wissen nicht, wie Arbeitsgeräte und Arbeitsmittel zu handhaben sind. Während der Demonstration sollten Sie Ihr Verhalten auch sprechend begleiten (**Verhalten verbalisieren**).

Das gilt z. B. für diese Tätigkeiten:

- Wie muss das Messer beim Schneiden gehalten werden, wo müssen die Finger sein, und wo dürfen sie nicht sein.
- Wie werden Eier aufgeschlagen und getrennt.
- Wie schälen wir Zwiebeln und schneiden sie in feine Würfel.
- Wie werden Geräte sachgerecht benutzt.
- Wie werden Konservendosen geöffnet.

Die Hauswirtschafts-AG

Sie unterrichten als „fachfremd“, und Ihre Schüler sind in hauswirtschaftlichen Tätigkeiten noch recht unerfahren und ungeübt. Deshalb sollten nicht mehr als 12 Schüler in einer AG sein. Diese 12 Schüler werden auf die 3–4 Küchenblöcke (Kojen) der Schulküche aufgeteilt. Damit ist Ihnen ein guter Überblick über die Schüler und ihre Arbeit möglich.

Weil die Schüler der AG sicher lesen können sollten, ist die AG erst im 4. Schuljahr sinnvoll. Dann passen auch die Größe der Schüler und die Höhen der Arbeitsflächen besser zueinander.