

Schulverpflegung/Catering/Gastronomie

1. Formaler Rahmen:

❖ Zeitplanung 8.15-12.45 Uhr

Die Struktur des wöchentlichen Praxistages wird insgesamt sehr einheitlich aussehen:

8.15 - 9.00 Uhr Jeweils einzelne inhaltliche Schwerpunkte/
'Theorie' (siehe Lehrplan), Planung/ Vorbereitung/ Einteilung
der Aufgaben und Ämter, evtl. letzte Einkäufe

9.00-11.00 Uhr Arbeitsteilige Zubereitung der Mahlzeit für ca.
60 Personen nach Rezepten

11.00-11.30 Uhr Tischdecken, erste Aufräumarbeiten,
Servieren

11.30-12.00 Uhr Gemeinsames Essen mit Service

12.00-12.30 Uhr Aufräumen und abwaschen

12.30-12.45 Uhr Kurze Nachbesprechung und Auswertung

❖ Schulküche und Essraum

❖ Ca. 12 Schülerinnen und Schüler

❖ Lehrkräfte: Barbara Petes, Michaela Bunge-Rosenthal, Marion Lucks, ab 12 Uhr Frau Wittchen

2. Arbeitsbereiche:

Praxis:

- Bedarfsermittlung/Vorratsscheck (Berücksichtigung multikultureller und religiöser Aspekte)
- Planung/Kalkulation
- Einkauf/Wirtschaften (Lebensmittelvermarktung vergleichen und bewerten, kostengünstig und bewusst/gezielt einkaufen)
- Produktion/Herstellung von verschiedenen Speisen zu einer Mahlzeit (arbeitsteiliger kompetenzorientierter Personaleinsatz)
- Präsentieren und Servieren
- Aufräum- und Reinigungsarbeiten (funktional Ordnungen erkennen und einhalten, Reinigungs- und Pflegemittel kennenlernen)

- Tischkultur/Esskultur erleben und gestalten (Multikulturelle Aspekte: ‚andere Länder, andere Sitten‘)
- Textil- und Wäschepflege
- Catering/Partyservice für (Schul-)veranstaltungen

Theorie:

- Ernährungslehre, gesunde Ernährung, Planung und Zusammensetzung einer ausgewogenen Mahlzeit
- Aufgaben(-verteilung) und (Geschlechter-)Rollen im Haushalt und in der Familie/ ‚Männerberufe‘/‘Frauenberufe‘
- Hygiene, Ordnung und Sicherheit im Haushalt
- Umweltbewusste Abfallentsorgung
- Umweltbewusste Ressourcen- und Energienutzung (Wasser, Wärme, Strom)
- Ökonomisch wirtschaften/Umgang mit Haushaltsgeld
- Verbraucherrecht/Verbraucherschutz
- Produktion von Lebensmitteln (konventionelle und ökologische Landwirtschaft)
- Verarbeitung von Lebensmitteln (Lebensmittelindustrie)
- Arme Welt/Reiche Welt (Hungersnöte, Überbevölkerung, Welthandel/Gerechtigkeit...)

3. Didaktisch-pädagogische Überlegungen und Begründungen:

Das Praxisfeld „Schulverpflegung/Catering“ ist dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft bzw. Arbeit/Wirtschaft/Technik zuzurechnen. Es beinhaltet jedoch vielfältige fächerübergreifende Aspekte und verlangt die Anwendung und den Erwerb von handlungsbezogenen Grundkompetenzen in Deutsch und Mathematik sowie im gesamten Arbeits- und Sozialverhalten.

Gerade der hauswirtschaftliche Unterricht basiert auf der Primärsozialisation des Lebensalltags von Familien. Jede Familie führt einen Haushalt, d.h. es ist einzukaufen, aufzuräumen und sauber zu machen, Essen zuzubereiten etc.. Kinder erwerben also normalerweise diese zumeist kulturspezifischen Grundkenntnisse, Regeln, Gewohnheiten und Rituale im Familienalltag in einer vorschulischen Lebensphase. Rollenbilder, Alltagsregeln und Arbeitstugenden werden so grundgelegt: das Händewaschen vor dem Essen, das Zähneputzen nach dem Essen, bestimmte Benimmregeln während der Mahlzeiten bilden die Grundlagen für die Anforderungen in der Schule sowie im späteren Arbeitsleben.

Genau hier aber setzt bereits in der Frühförderung die Sonderpädagogik an. Häufig sind Schülerinnen und Schüler mit sonderpädagogischem Förderbedarf in einem wenig strukturierten bzw. unsicheren Umfeld aufgewachsen. Formen der Verwahrlosung bestehen heutzutage weniger in aktiver Gewaltanwendung oder Misshandlung als vielmehr in fehlender Fürsorge, in Unterlassung und Vernachlässigung. Grundlegende Bedürfnisse des Kindes nach regelmäßigen Mahlzeiten, ausreichendem Schlaf, zugewandter, vertrauensvoller, zuverlässiger und d.h. berechenbarer Kommunikation werden aus vielfältigen Gründen bei vielen Kindern insbesondere unserer Schulform nicht befriedigt.

Seit längerem wird deshalb in der Frühförderung eine defizitorientierte Einzelförderung des behinderten oder von Behinderung bedrohten Kindes im Sinne eines isolierten Funktionstraining konzeptionell - weil unwirksam - abgelehnt. Frühförderung hat vielmehr am Lebensalltag der Familien anzusetzen und gemeinsam Wertmaßstäbe des Handelns zu entwickeln und zu gestalten.

Die Prinzipien der Frühförderung lauten daher

- Familienorientierung
- Alltagsorientierung
- Lebensweltorientierung.

So kann Unterstützung, Förderung und Prävention erreicht werden. Sind die Kinder dann aber in der Schule, so stellt diese zeitlich und zumeist auch in ihrer Bedeutung als weitere Sozialisationsinstanz einen großen Teil der Lebenswelt und des Lebensalltages eines Kindes dar. Je früher der sonderpädagogische Förderbedarf eines Kindes für den Bereich des Lernens, der Sprache sowie der sozialen und emotionalen Entwicklung festgestellt wird, umso mehr ist davon auszugehen, dass das Kind wichtige Erfahrungen aus dem Bereich der Primärsozialisation nachzuholen hat. Diese Kinder sind besonders darauf angewiesen, die Schule als einen verlässlichen Ort der Gemeinschaft zu erleben. „Schulreife“ kann nicht einfach vorausgesetzt werden, vielmehr hat Schule und insbesondere eine Förderschule an den bisherigen Lebenserfahrungen und den daraus resultierenden Entwicklungsständen der Kinder anzusetzen und Wertmaßstäbe gemeinsamen Handelns erfahrbar und bedeutsam zu machen.

Im Praxisfeld Hauswirtschaft setzen wir daher einerseits an den unterschiedlichen Vorerfahrungen und Erlebnissen der Schülerinnen und Schüler an, andererseits werden wir versuchen, diese nicht weiter zu reproduzieren, sondern zu reflektieren und gegebenenfalls zu erweitern und zu ergänzen. Die Schülerinnen und Schüler werden erleben, dass das Herstellen von Mahlzeiten nicht (nur) der Sättigung dient, sondern dass hinter einer Mahlzeit ein komplexer Prozess der sozialen Kompetenz steht, der Können und Mühe, Verantwortung und Fürsorge verlangt, aber auch Wertschätzung, Anerkennung und Wohlbefinden bringt. Sie werden erleben, dass „Liebe durch den Magen geht“. Wir sind sicher, dass die Schülerinnen und Schüler, welche dazu beitragen, dass ihre Mitschülerinnen und Mitschüler eine leckere Mittagsmahlzeit in einem von ihnen appetitlich und schön hergerichteten Rahmen einnehmen können, grundlegende Arbeitstugenden der Zuverlässigkeit, der Vorsicht und Umsicht, der Aufmerksamkeit, der Selbständigkeit, der Verantwortungs- und

Anstrengungsbereitschaft entwickeln und darüber Aspekte eines positiven Selbstkonzept durch Selbstwirksamkeitserfahrungen aufbauen. Wir werden daher konsequent Aufgabenbereiche, Zielsetzungen und Regeln unseres gemeinsamen Schaffens aufzeigen und diese den Schülerinnen und Schülern im Rahmen ihrer Möglichkeiten abverlangen. Schülerinnen und Schüler, die langfristig in diesem Praxisfeld mitarbeiten, werden so in der Lage sein, später einen eigenen Haushalt selbständig und fürsorglich zu führen. Zugleich erwerben sie grundlegende Kenntnisse für eine Berufstätigkeit in Küche und Service im Hotel- und Gaststättengewerbe sowie in Großküchen z.B. karikativer Einrichtungen oder aber in Privathaushalten.

Die schulische Förderung im hauswirtschaftlichen Bereich hat somit ebenso kompensatorischen wie präventiven Charakter, dient ebenso der Berufsvorbereitung wie der Bewältigung des Lebensalltags.

Arbeitsschwerpunkte und Zielsetzungen können im Rahmen der einzelnen Aufgaben- und Themenbereiche zugleich als Lernziele bzw. Kompetenzen einzelnen Schulfächern zugeordnet werden. Dabei haben wir uns an einem Gesamtschulcurriculum der Klassen 5-10 im Fach Hauswirtschaft orientiert und dies durch praxisbedingte Arbeitsfelder und erforderliche Kompetenzen erweitert.

4. Qualifikationen und Kompetenzen:

Allgemein:

- Förderung des gesamten Arbeits- und Sozialverhaltens, d.h. der Arbeitstugenden bzw. Schlüsselqualifikationen wie Fleiß, Anstrengungsbereitschaft, Sorgfalt, Ordnung, Ausdauer, Zuverlässigkeit, Aufmerksamkeit, Höflichkeit, Achtung, Selbstbeherrschung und Disziplin, Pünktlichkeit, Teamfähigkeit, Hilfsbereitschaft...
- und d.h. Fähigkeiten zur Mitgestaltung eines sozial verantwortlichen Lebens in der Gemeinschaft erlangen (Schulleben/Familienleben/Berufsleben)
- Bewältigung des (späteren) Lebensalltags, selbständige Haushaltsführung

- Berufsorientierung/Berufsvorbereitung
- fachspezifisches Wissen und Können in lebensweltorientierten Handlungszusammenhängen erkennen und anwenden
- sich mit (außer)schulischen Bewertungsmaßstäben und Qualitätsstandards kritisch bzw. akzeptierend auseinandersetzen
- sich als kompetent erleben und Wertschätzung erfahren und so Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein entwickeln
- eigene Stärken, Schwächen und Entwicklungsmöglichkeiten erkennen und zur Berufsorientierung sowie zur Alltags- und Lebensbewältigung nutzen können (Ressourcenorientierung)

Fachzuordnungen:

Deutsch:

Sach- und Gebrauchstexten sinnerfassend erlesen und handlungsleitend verwenden können: Einkaufszettel, Rezepte, Produktinformationen, Bedienungsanleitungen etc.

Sach- und Gebrauchstexte schreiben können: Einkaufslisten, Notizen zu Rezepten, eigene Rezepte kreieren und aufschreiben, Schilder und Speisekarten

Formblätter ausfüllen (Formulare im Haushalt kennenlernen und bearbeiten)

Dialoge führen: beim Einkaufen, während der Zubereitung der Speisen im Team, bei Betriebsbesichtigungen etc.

Mathematik:

Fachrechnen:

Umgang mit Geld (benennen und notieren, wechseln, herausgeben)

Umgang mit Maßeinheiten: mg, g, kg, ml, l, ...

Maßeinheiten ineinander umrechnen können

Bruch- und Dezimalzahlen: $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, ... 0,1; 0,2; 0,5; etc.

Sämtliche Grundrechenarten: addieren, subtrahieren, multiplizieren, dividieren je nach Klassenstufe in halbschriftlicher oder schriftlicher Form,

Umrechnungen: proportionale Zuordnungen, reziproke Zuordnungen bzw. Zweisatz/Dreisatz

Prozentrechnung

Tabellen und Diagramme lesen können

Arbeit und Wirtschaft:

-folgt

-
-
-

GSW:

-folgt

-
-
-

Naturwissenschaften (Biologie/Physik/Chemie):

-folgt

-
-

Kunst:

-folgt

-

