Arbeitslehre Hauswirtschaft

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen."
(Johann Wolfgang von Goethe, 1749 bis 1832)

Liebe geht bekanntlich durch den Magen.
Doch warum ist das eigentlich so?
Warum wird Eiweiß beim Schlagen steif?
Warum werden Äpfel braun, wenn man sie anschneidet?
Wie funktionieren Backofen und Co. eigentlich genau?
Wie setze ich Rezepte praktisch um?
Wie kann ich sinnvoll und nachhaltig einkaufen gehen?
Meine erste eigene Wohnung – Worauf muss ich achten?

Diese Fragen sind nur wenige Beispiele, zu denen wir im Hauswirtschaftsunterricht gemeinsam Antworten suchen.

An der Gesamtschule SHS ist Arbeitslehre Hauswirtschaft eines der Wahlpflichtfächer, welches ab dem kommenden Schuljahr 21/22 im Zuge der Veränderungen von G8 auf G9 ab Klasse 7 gewählt werden kann.

Zuvor haben alle Schülerinnen und Schüler ein halbes Jahr das Fach Arbeitslehrer Hauswirtschaft in Jahrgang 6, sodass sie erste Eindrücke sammeln können. Dabei erwerben sie Grundlagenwissen zu technischen Geräten, Grundlagen der Nahrungszubereitung, erlernen die Koordinierung und Arbeit im Team sowie wichtige Hygiene- und Sicherheitsregeln. Des Weiteren werden Rezepte erprobt und gemeinsam zubereitet.

In Jahrgang 10 wird das Fach Arbeitslehre Hauswirtschaft erneut als Klassenunterricht für alle im Wechsel mit dem Fach Arbeitslehre Technik unterrichtet, wobei in diesem Unterricht der Schwerpunkt auf der praktischen Nahrungszubereitung liegt, um die Schülerinnen und Schüler bestmöglich für eine eigenständige Zukunft vorzubereiten. Dadurch sollen sie lernen, wie vollständige Mahlzeiten zusammengestellt und zubereitet werden. Das Highlight bildet am Ende jeden Halbjahres in Jahrgang 10 das „Perfekte Abschlussdinner", welches für den Technikkurs zubereitet und von den Schülerinnen und Schülern des Technikkurses bewertet wird.

Der Hauswirtschaftsunterricht orientiert sich an unseren Schülerinnen und Schülern, sodass sich Praxisphasen und Theoriephasen wechselseitig bedingen und aufeinander abgestimmt sind. Dadurch wird der Unterricht lebensnah und theoretisch erworbenes Wissen wird in der Praxis umgesetzt sowie angewendet. Wir möchten, dass der Unterricht allen Schülerinnen und Schülern viel Freude bereitet und sie auch bereit sind, neue Erfahrungen zu sammeln oder neue Rezepte und Lebensmittel zu probieren. Dabei arbeiten wir in allen Jahrgängen mit den Büchern der Reihe „Starke Seiten" aus dem Klett-Verlag sowie unterschiedlichen Unterrichtsmaterialien.

Da die Praxisphasen häufig in Kleingruppen organisiert sind, legen wir großen Wert auf kooperative Lernformen, die sich auch in den Theoriephasen wiederfinden. Dadurch werden die sozialen und kommunikativen Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler gestärkt und gefördert. Des Weiteren ist es uns wichtig, dass die Schülerinnen und Schüler auch bereit sind, gemeinsam mit uns neue Rezepte auszuprobieren und auch neue Lebensmittel oder Gerichte probieren, die sie bisher nicht kannten. Dadurch wird auch der kulinarische Horizont von allen erweitert.

Inhaltlich werden viele verschiedene Themenbereiche abgedeckt, wie zum Beispiel die Grundlagen der Nahrungszubereitung, ausgewogene Ernährung, Nachhaltigkeit, Haushaltsführung, Lebensmittelqualität oder Wohnen.
Die Note setzt sich im Fach Arbeitslehrer Hauswirtschaft aus vielen Bereichen zusammen, wie beispielsweise der mündlichen Mitarbeit, der Mitarbeit während der Praxisphasen, gelegentlichen kurzen schriftlichen Überprüfungen oder auch der Mappenführung.
Insbesondere in den höheren Jahrgängen wird immer häufiger auch in Projekten gearbeitet, in denen die Schülerinnen und Schüler eigene Projekte planen und umsetzen. Des Weiteren werden beispielsweise auch Exkursionen in die Dr. Oetker Welt angeboten oder die Besichtigung einer Mülldeponie.
Perspektivisch soll an der Gesamtschule SHS für die Oberstufe auch das Fach „Ernährungslehre" angeboten werden, wo die Schülerinnen und Schüler ihr erworbenes Wissen noch weiter vertiefen können.

Weitere Eindrücke zum Fach Arbeitslehre Hauswirtschaft finden Sie auch in unserem Kurzfilm „GS Schloß Holte Info Film JG5" (abrufbar unter https://vimeo.com/492023604) ab Minute 2:58 oder als Fotos in der Power-Point-Präsentation zum Fach Arbeitslehre Hauswirtschaft.