

Förderschule



Schulcurriculum Arbeitslehre

der

Wilhelm-Filchner-Fördererschule

Fördererschule mit dem Förderschwerpunkt Lernen

und

mit einer Abteilung Sprachheilschule

in Wolfhagen

Stand: 15.02.2016; Schuljahr 2015/16

Inhaltsverzeichnis:

1. Grundlegung für das Unterrichtsfach Arbeitslehre
2. Fachkonferenz AL – Umsetzung des AL-Lehrplans für die Mittelstufe
 - 2.1 Spannungsfeld: Arbeit und Beruf
 - 2.1.1 Erlernen handwerklicher Fähigkeiten
 - 2.1.2 Wir stellen ein Produkt her
 - 2.2 Spannungsfeld: Arbeit und Freizeit
 - 2.2.1 Spielzeug herstellen und damit spielen
 - 2.3 Themen für Klasse 5
 - 2.3.1 „Ich bereite mein Essen selbst zu“
 - 2.3.2 „Wir verpflegen uns und andere selbst“
 - 2.4 Themen für Klasse 6
 - 2.4.1 „Zu Hause muss jeder etwas arbeiten“
 - 2.4.2 „Wir planen ein gesundes Mittagessen“
 - 2.5 Ziele für die Mittelstufe
3. Fachkonferenz AL – Umsetzung des AL-Lehrplans für die Hauptstufe
 - 3.1 Spannungsfeld: Arbeit und Beruf
 - 3.1.1 Planung, Fertigung und Präsentation eines Gebrauchsgegenstands
 - 3.1.2 Wir stellen ein Produkt her und vermarkten es
 - 3.1.3 Baustein: Planung, Herstellung und Verkauf von Pausensnacks
 - 3.1.4 Planung: Tresen für Verkaufsraum für Pausensnacks
 - 3.2 Themen für Klasse 7
 - 3.2.1 „Gesund durch ausgewogene Ernährung“
 - 3.2.2 „Internationale Küche“
 - 3.3 Themen für Klasse 8
 - 3.3.1 „Pausenkiosk“
 - 3.3.2 „Mittagsessen für wenig Geld“
 - 3.4 Ziele für die Hauptstufe
4. Anhang (Werkraumordnung, Hygiene- und Unfallverhütungsbestimmungen, Textiles Gestalten, Projekt: Pausenkiosk, verschiedenes)

1. Grundlegung für das Unterrichtsfach Arbeitslehre

Gesellschaftlicher Wandel beeinflusst die Lebensbereiche **Familie, Freizeit, Beruf und Öffentlichkeit**.

Spannungsfelder zwischen der Arbeitswelt und den genannten Bereichen werden im Lehrplan aufgegriffen.

Wirtschaft und Gesellschaft erfordern zunehmend Fähigkeiten wie Zusammenarbeit, Einsatzbereitschaft, positives Denken, Kommunikation, Verantwortungsbereitschaft und Kreativität.

Dies muss zum Bestandteil heutiger Allgemeinbildung für die Schüler¹ werden.

Arbeitslehre soll zur Lebensbewältigung und Existenzsicherung beitragen.

Arbeitslehre hat die Aufgabe, über die jetzige und zukünftige Arbeits- und Wirtschaftswelt aufzuklären und auf diese Bereiche des Lebens vorzubereiten.

Arbeitslehre soll notwendiges Wissen und Grundfertigkeiten vermitteln.

Arbeitslehre soll grundlegende Kenntnisse über die Arbeits- und Wirtschaftswelt vermitteln und Entscheidungshilfen für eine bewusste Berufswahl geben.

Arbeitslehre soll Angebote lebenspraktischer Inhalte und verschiedener Methoden beinhalten.

Arbeitslehreunterricht findet überwiegend in **Praxisräumen** statt, wobei besonderer Wert auf **Arbeitsschutz und -sicherheit** zu legen ist.

Reale Begegnung mit der Arbeitswelt erfordert die Nutzung sowohl schulischer als auch **außerschulischer Lernorte** wie Ausstellungen, Ämter, Berufs-Informationen-Zentrum (BIZ), Berufsberatung, Handwerks- und Industriebetriebe usw..

Verzahnung mit vielen anderen Fächern – mit Gesellschaftslehre, Mathematik, Naturwissenschaften und Deutsch – um die wichtigsten zu nennen.

Betriebspraktika finden in den Klassen 8 und 9 statt. Zusätzlich absolvieren die Schüler in der Klasse 9 den kontinuierlichen Praxistag. Dem Betriebspraktikum kommt in diesem Zusammenhang eine Leitfunktion zu.

In der Klasse 9: Arbeitslehreunterricht an der Berufsschule. Die Schüler lernen dort u.a. verschiedene Arbeitsbereiche, Techniken und Methoden kennen.

¹ Schüler meint im Folgenden Schülerinnen und Schüler.

- **Grundlegung für das Unterrichtsfach Arbeitslehre (Teil 2)**

Das komplexe Zusammenwirken ökonomischer, technischer, ökologischer und sozialer Bedingungen unterliegt ständigen Veränderungen. Dieser gesellschaftliche Wandel wirkt zurück auf das Individuum und beeinflusst die Bedürfnisse des Einzelnen in den Lebensbereichen **Familie, Freizeit, Beruf und Öffentlichkeit**.

Die neuen Lehrpläne versuchen den Spannungsfeldern zwischen Arbeitswelt und den genannten Bereichen gerecht zu werden. Zugleich ist gefordert, sie einer didaktisch-methodischen Unterrichtsplanung zugrunde zu legen.

Produktivität in Wirtschaft und Gesellschaft wird zunehmend von Faktoren wie Zusammenarbeit, Einsatzbereitschaft, positivem Denken, Kommunikation, Verantwortungsbewusstsein und Kreativität abhängig. Diese psychosozialen Fähigkeiten müssen Bestandteil heutiger Allgemeinbildung für die Schüler werden.

- Arbeitslehre soll zur Lebensbewältigung und Existenzsicherung beitragen, um allgemeiner Zukunftsangst und Perspektivlosigkeit entgegen zu wirken und um auch ggf. später Phasen der Arbeitslosigkeit bewältigen zu können.
- Arbeitslehre in der Schule für Lernhilfe hat, ausgehend von der Lebenslage und Lebensperspektive ihrer Schüler, die Aufgabe, über die jetzige und zukünftige Arbeits- und Wirtschaftswelt aufzuklären und auf diese Bereiche ihres Lebens vorzubereiten.
- Arbeitslehre soll notwendiges Wissen und Grundfertigkeiten vermitteln sowie soziales Verhalten und ökologische Verantwortlichkeit entwickeln und fördern. Arbeitslehre soll vorberufliche Allgemeinbildung sein.
- Arbeitslehre soll grundlegende Kenntnisse über die Arbeits- und Wirtschaftswelt vermitteln und den Schülern Entscheidungshilfen für eine bewusste Berufswahl geben.
- Arbeitslehre soll Angebote lebenspraktischer Inhalte und verschiedener Methoden beinhalten.
- Arbeitslehreunterricht findet überwiegend in **Praxisräumen** statt, wobei besonderer Wert auf **Arbeitsschutz und -sicherheit** zu legen ist. Gesundheitsschutz, Unfallverhütung und Umweltschutz sind dabei durchgängige Unterrichtsprinzipien.
- Methodenvielfalt und die reale Begegnung mit der Arbeitswelt erfordert die Nutzung sowohl schulischer als auch außerschulischer Lernorte: Ausstellungen, Ämter, Berufs-

Informations-Zentrum (BIZ), Berufsberatung, Handwerks- und Industriebetriebe usw. (vgl. Lehrplan Arbeitslehre 2009).

Der Arbeitslehreunterricht erfordert eine Verzahnung mit vielen anderen Fächern mit Gesellschaftslehre, Naturwissenschaften, Mathematik und Deutsch – um die Wichtigsten zu nennen.

Zusätzlich wäre die Teilnahme der Schüler am **Betriebspraktikum** in der Klasse 8 und 9 zu nennen, sowie die Vorbereitung darauf und die unterrichtliche Nachbereitung. Hinzu kommt die Absolvierung eines kontinuierlichen Praxistages im Verlauf mehrerer Unterrichtswochen. Dem Praktikum kommt in diesem Zusammenhang die Leitfunktion zu.

In der Klasse 9 besuchen die Schüler den Arbeitslehreunterricht an der Berufsschule und lernen dort u.a. verschiedene Arbeitsbereiche, Techniken und Methoden kennen.

2. Fachkonferenz AL – Umsetzung des AL-Lehrplans für die Mittelstufe

Die Inhalte im Fach Arbeitslehre / Werken entstammen in der Hauptsache aus folgenden Spannungsfeldern.

- **Arbeit und Beruf (AB)**

- (M13) Erlernen handwerklicher Grundfähigkeiten
- (M14) Wir stellen ein Produkt her

- **Arbeit und Freizeit (AZ)**

- (M10) Spielzeug herstellen und damit spielen

- **Inhalte / Aufgaben**

- Einführung in eine Fachraumordnung (Aufgabenverteilung, Ämter und Zuständigkeiten)
- Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung besprechen
- Einfache Werkstoffkunde
- Mit Werkzeugen und Geräten sachgerecht umgehen
- Werkzeuge pflegen
- Gefahren durch Defekte und Falschbenutzung von Werkzeugen erkennen

- Einsatz und Bedeutung von Schablonen und Hilfsmitteln
- Unfallschutz und Sicherheit beachten und praktizieren
- Nach schriftlichen, durch Bilder unterstützten Anweisungen (Bauplan) arbeiten
- **Hinweise zur Differenzierung und Förderpläne**
 - Bei der Produktauswahl auf eine nicht zu große Zahl von Arbeitsschritten achten
 - Berücksichtigung der individuellen Leistungsfähigkeit bei der Produktion
 - Unfallschutzregeln fächerübergreifend erarbeiten
 - Beschränkung auf notwendige Werkzeuge
 - Den sach- und fachgerechten Umgang mit Werkzeugen als Schwerpunkt behandeln
 - Keine geschlechtsspezifische Aufgabenverteilung und Produktauswahl vornehmen

2.1 Spannungsfeld: Arbeit und Beruf

2.1.1 Erlernen handwerklicher Fähigkeiten

Die Schüler lernen im Arbeitslehreunterricht den Umgang mit den folgenden Werkzeugen.

- **Sägen:** Laubsäge, Puksäge und Feinsäge
- **Schleifpapier:** Schleifpapier mit grober (80) und feiner (240) Körnung
- **Feilen:** Flachfeile und Rundfeile
- **Holz:** Sperrholzplatten und Holzleisten in verschiedener Form und Stärke
- **Sonstiges:** Holzleim, Nägel, Hammer, Farben, Pinsel, Stahlmaß, Raspel

2.1.2 Wir stellen ein Produkt her

Hinweis: Am Anfang sollten Laubsägearbeiten stehen, bei denen eine einfache und untergliederte Form im Vordergrund steht, wie zum Beispiel geometrische Formen, Tierfiguren (Fische) oder eine einfache Comicfigur (Snoopy). Eventuell kann daraus eine Gemeinschaftsarbeit in Form eines Mobiles entstehen, welches im Klassenraum aufgehängt wird.

- **Beispiele für den Arbeitslehreunterricht in Klasse 5**

- **3 oder 6 Untersetzer aus Sperrholz**

Materialien: Sperrholz, Wasserbeize, Klarlack, Pinsel

Werkzeuge: Zirkel, Laubsäge, Feile, Schleifpapier (grob und fein)

Fertigkeiten: zeichnen, aussägen, Kanten glätten, feilen, schleifen, wässern, beizen, lackieren

Zeit: 4-6 Stunden

- **Comicfigur „Snoopy“**

Materialien: Sperrholz, weiße und schwarze Farbe, Klarlack, Pinsel

Werkzeuge: Laubsäge, Feile, Schleifpapier (grob und fein)

Fertigkeiten: zeichnen nach Schablone, aussägen, Kanten glätten, feilen, schleifen, weiß streichen, schwarze Konturlinien einfügen, lackieren

Zeit: 2-4 Stunden

- **Bumerang**

Wichtig: Linkshänder müssen entgegengesetzt profilieren! Die Sperrholzteile werden von der Lehrkraft vorgefertigt. Der Schwerpunkt der Arbeit für die Schüler liegt bei der Profilierung der Flügel und bei der abschließenden Herstellung einer möglichst glatten Oberfläche.

Materialien: Sperrholz, Klarlack, Pinsel, Holzleim

Werkzeuge: Raspel, Feile, Schleifpapier (grob und fein)

Fertigkeiten: messen, halbieren, Mitte finden, leimen, raspeln, feilen, schleifen

Zeit: 4-8 Stunden (inkl. Einweisung in den Bumerangwurf und Übungswürfe)

- **LT – Boot mit Gummimotor (als OPITEC – Bausatz oder nach Bauplan)**

Materialien: Kiefernleisten, Holzleim, Drahtstifte, Ringösen, Gummibänder, Klarlack, Pinsel

Werkzeuge: Stahlmaß, Puksäge, Hammer, Schleifpapier (grob und fein)

Fertigkeiten: Bauteile nach Materialliste messen, ablängen, halbieren, Mitte finden, leimen, schleifen, hämmern

Zeit: 4-8 Stunden

➤ **Arbeit mit Speckstein**

Materialien: Speckstein in unterschiedlicher Sortierung, Waffentöl Ballistol, eventuell Steinwachs

Werkzeuge: Säge, Raspel, Feile, Schleifpapier (grob, fein und nass), Stahlwolle

Fertigkeiten: sägen, raspeln, feilen, schleifen, polieren

Zeit: 6-8 Stunden

➤ **Brettspiel „Drei Gewinnt“**

Materialien: Sperrholzbrett 12x12cm, 10 Querholzplättchen 30mm, schwarzer Filzstift

Werkzeuge: Schleifpapier (grob und fein), Stahlmaß, Bleistift, Filzstift

Fertigkeiten: Kanten glätten, genau messen und nach Maß markieren, Markierungen mit Bleistift verbinden, Linien mit schwarzem Filzstift nachziehen, 5 Querholzplättchen schwarz einfärben

Zeit: 2 Stunden (inkl. Probespiele)

2.2 Spannungsfeld: Arbeit und Freizeit

2.2.1 Spielzeug herstellen und damit spielen

- Zugkreisel mit Startvorrichtung (3-6 Stunden)
- Bleistiftständer (2-4 Stunden)
- Die indischen Türme (3-6 Stunden)
- Planungsaufgabe: Baue einen Sattelzug aus einem vorgegebenen Materialvorrat ((Leisten, Rundhölzer, Holzräder) 6-9 Stunden)
- Tangram (6-9 Stunden)
- Hui-hui – Maschine (2-4 Stunden)

Zusätzlich können 3-6 Stunden eingeplant werden für die Arbeit mit Fischertechnik (Unterrichtsprogramm UT1 und UT2) zur Erarbeitung des Themas „Fahrzeuge“.

2.3 Themen für Klasse 5

2.3.1 „Ich bereite mein Essen selbst zu“

- *Einkaufsweg und Geschäft kennen lernen*
 - Weg besprechen
 - Gemeinsam Einkaufen im Klassenverband
 - Wo finde ich was im Supermarkt
 - Verhalten im Geschäft
 - Was mache ich, wenn ich etwas nicht finde
- *Arbeitsbereich Küche kennen lernen (3 Bereiche)*
 - Vorbereitungszentrum (Arbeitsfläche/Schränke/Schubladen)
 - Kochzentrum (Herd)
 - Spülzentrum (Doppelspüle, Abflaufläche)
- *Verhaltensregeln, Hygiene und Unfallverhütung*
 - Siehe Anhang
- *Sachgerechter Umgang mit Arbeitsgeräten*
 - Messer
 - Schüsseln
 - Besteck
 - Geschirr
 - Mixer
 - Töpfe
 - Pfannen
- *Richtiges Spülen*
- *Elektroherd*
 - Handhabung und Benutzung (technisch und ökonomisch)
 - Unfallgefahren
 - Reinigung
- *Mit erstelltem Einkaufszettel (zu zweit) einkaufen*
- *Herstellung von Gerichten*
 - Einkauf
 - Vorbereitung
 - Zubereitung
 - Aufräum- und Säuberungsarbeiten

Mögliche Gerichte: Obstsalat, süßer Quark, Apfelschnee, Hawaii-Toast, Pizza-Toast, Hackfleischbaguette, Hotdog, Rührei, Strammer Max, Partybrot

2.3.2 „Wir verpflegen uns und andere selbst“

- *Einkauf durchführen*
 - Preisvergleich
 - Kennzeichnung
 - Sinnvoll und umweltbewusst auswählen
- *Verschiedene Arbeitstechniken kennen lernen*
 - Schälen (Zwiebel, Kartoffel, Apfel, Gurke)
 - Zerkleinerungsarten (schneiden, raspeln, hobeln, reiben)
 - Verarbeitungsarten (mischen, mixen, rühren, schlagen, kneten, unterheben)
 - Abmessen
 - Abwiegen
- *Umgang mit Elektrogeräten üben*
 - Mixer
 - Elektroherd
- *Arbeitsaufträge rationell gestalten*
- *Tisch- und Esskultur lernen*
 - Richtige Tischhaltung
 - Handhabung von Besteck bei Tisch
 - Tischregeln
- *Herstellung von Gerichten*
 - Einkauf
 - Vor- und Zubereitung
 - Anrichten
 - Säuberungs- und Aufräumarbeiten

Mögliche Gerichte: Gemüsepfanne, Pfannkuchen, Salate, Burger, Pizza, Muffins, Chili con Carne, schneller Blechkuchen mit Obst, Nudeln mit verschiedenen Soßen, Milch-Mix, Instant Pudding, selbstgemachte Pommes frites, Rührteig

2.4 Themen für Klasse 6

2.4.1 „Zu Hause muss jeder etwas arbeiten“

- *Verschiedene häusliche Aufgaben erkennen, sammeln und beschreiben*
 - Kochen
 - Tisch decken
 - Spülen
 - Putzen
 - Saugen
 - Kehren
 - Einkaufen
- *Aufgaben- und Rollenverteilung im Privathaushalt beschreiben, Bereitschaft zur Übernahme von Hausarbeit wecken*
 - “Was könnte ich im Haushalt erledigen“
- *Entlohnung der häuslichen Arbeit thematisieren*
- *Anrichten von Speisen*
 - Das richtige Geschirr auswählen
 - Garnierung
 - Anrichten
- *Der Esstisch*
 - Tischsitten
 - Wie deckt man einen Tisch
- *Herstellung von Gerichten*
 - Einkauf
 - Vor- und Zubereitung
 - Anrichten
 - Aufräum- und Säuberungsarbeiten

Mögliche Gerichte: Pellkartoffeln mit Quark, Pudding oder Quark als Nachspeise, Hackfleischkuchen, Risotto, Käse-Lauch-Suppe, Schinkennudeln

2.4.2 „Wir planen ein gesundes Mittagessen“

- *Was bedeutet „gesundes Mittagessen“*
 - Energiestoffe: Fett, Zucker, Kohlenhydrate
 - Ballaststoffe: Zellulose
 - Baustoffe: Eiweiß, Wasser, Mineralstoffe
 - Schutz- und Regelstoffe: Vitamine und Mineralstoffe
- *Welche Stoffe sind in welchen Lebensmitteln vorrangig vertreten*
- *Nach gesundheitlichen, geschmacklichen, zeitlichen und finanziellen Kriterien Gerichte auswählen*
- *Rezepte verstehen und auswählen*
- *Essenszubereitung nach aufgestelltem Organisationsplan durchführen*
- *Dekorationsmöglichkeiten erkennen, auswählen und anwenden*
- *Ein gesundes Mittagessen herstellen*
 - Einkauf
 - Planung
 - Vor- und Zubereitung
 - Aufräum- und Säuberungsarbeiten

Mögliche Gerichte: Gemüsepfanne, Quark-Ölteig-Vollkornbrötchen, Salate, rohe Gemüseplatte, Paprikaschnitzel, Risotto, gefüllte Zucchini, Obstkuchen, Pfannkuchen Pizza

2.5 Ziele für die Mittelstufe

In der Mittelstufe stehen das kreative Arbeiten und das Sammeln erster Erfahrungen im Vordergrund des Unterrichtsgeschehens. Besonders wichtig ist die Erarbeitung sozialer Kompetenzen: miteinander arbeiten, sich gegenseitig unterstützen und Mitschülern bei Problemen aktiv helfen.

Die Schüler beginnen ihre Stärken, Interessen und Kompetenzen wahrzunehmen und zu erkunden. Sie lernen verschiedene Berufe einschließlich der Berufe im Wandel der Zeit kennen. Darüber hinaus begegnen sie im Unterricht den verschiedenen Arten von Arbeit und lernen bezahlte und unbezahlte Arbeit zu unterscheiden.

In der Mittelstufe sollen die Schüler vor allem erste Erfahrungen in der Schulküche, im Werkraum und im Textilraum machen.

Sie bahnen grundlegende Kenntnisse über Werkzeuge, Geräte, Werkstoffe, Materialien und Lebensmittel an. Außerdem erarbeiten sich die Schüler Sicherheitsvorschriften, Hygieneregeln und Maßnahmen zur Unfallverhütung für die jeweiligen Praxisräume, deren Einhaltung geboten ist.

In der Schulküche beginnen die Schüler mit der Herstellung einfacher und gesunder Gerichte. Im Werkraum stellen die Schüler einfache Werkstücke aus, indem sie verschiedene Werkzeuge sach- und fachgerecht benutzen. Im Textilraum sollen die Schüler verschiedene Materialien kennenlernen und erfahren was sie selbst aus diesen herstellen können.

3. Fachkonferenz AL – Umsetzung des AL-Lehrplans für die Hauptstufe

Wie erwähnt, besuchen die Schüler unserer Schule in der Klasse 9 den Arbeitslehreunterricht an der Berufsschule, die nachfolgenden Inhalte beziehen sich daher auf den Arbeitslehreunterricht in den Klassen 7 und 8. Die Inhalte entstammen in der Hauptsache folgenden Spannungsfeldern und Themenbereichen.

3.1 Spannungsfeld: Arbeit und Beruf

3.1.1 Planung, Fertigung und Präsentation eines Gebrauchsgegenstands

Der Prozess der Planung und Fertigung eines Gebrauchsgegenstandes baut auf dem Thema der Mittelstufe „Wir stellen ein Produkt her“ auf und stellt eine Fortführung, Vertiefung und Erweiterung dar. Es sollen auch Erfahrungen mit anderen Werkstoffen und Werkzeugen vermittelt werden.

- Wahl eines Gegenstandes, dessen Funktion, Konstruktion und Fertigung selbstständiges Planen ermöglicht
- Planungsüberlegungen zur Fertigung anstellen
- Lehrgang „Elementare Grundlagen der technischen Zeichnung“
- Zeichnung als Planungs- und Verständigungsmittel anwenden (Umgang mit messwerkzeugen, Teilskizzen/Schnittvorlagen anfertigen, Stückliste erstellen, Technische Zeichnung/Zeichenprogramm)
- Fertigungsschritte planen, Berücksichtigung von Werkzeug- und eventuell Maschineneinsatz (je nach Maschine: Lehrkraft mit Maschinenschein oder auch

Schüler, z.B. beim Schwingschleifer, o.ä. Maschinen, deren Bedienung keine Unfallrisiken mit sich bringt)

- Training von Grundfertigkeiten, die bereits in der Mittelstufe erworben wurden
- Arbeitsplatzgestaltung und Unfallschutz
- Sach- und fachgerechte Herstellung des gewählten Produktes
- Präsentation und Beurteilung nach vorher aufgestellten Kriterien

3.1.2 Wir stellen ein Produkt her und vermarkten es

Die Schüler entscheiden sich dabei in der Planung des Unterrichts für ein Produkt, das hergestellt und vermarktet werden soll. Es bietet sich an unserer Schule der Verkauf auf dem alljährlich stattfindenden Weihnachtsmarkt an, auf dem die Schule bzw. der Förderverein mit einem Stand vertreten ist.

- Zunächst wird ein „Produkt“, ein geeigneter Gegenstand ausgewählt und hergestellt
- Produktauswahl auf Realisierungsmöglichkeiten überprüfen
- Training von handwerklichen Grundfertigkeiten
- Material und Werkzeug sachgerecht einsetzen und handhaben
- Unfallschutz und Arbeitssicherheit beachten
- Überlegungen zu Menge, Preis und Finanzierung anstellen
- Vorkalkulation durchführen
- Arbeit im Team organisieren
- Serienfertigung als Verfahren verwenden

Lernverbindungen (fachübergreifender Unterricht) lassen sich in diesem Zusammenhang herstellen zu den Fächern:

- **Mathematik:** Vorkalkulation durchführen und Endkalkulation berechnen
- **Gesellschaftslehre:** Marketingstrategien kennenlernen, Berufe im Bereich „Verkaufen“ kennenlernen, Zusammenhang von Werbung und Kaufverhalten erkennen
- **Deutsch:** Verschriftlichung von Handlungsabläufen

Die Durchführung von Unterrichtsgängen bietet sich u.U. an, zu ansässigen Betrieben der Holzverarbeitung (Sägewerke, Schreinereien, Anhängerbau...) aber auch anderen Betrieben.

3.1.3 Baustein: Planung, Herstellung und Verkauf von Pausensnacks

3.1.4 Planung: Tresen für Verkaufsraum für Pausensnacks

3.2 Themen für Klasse 7

3.2.1 „Gesund durch ausgewogene Ernährung“

- *Gründe für eine gesunde, ausgewogene Ernährung ermitteln*
 - Kein Übergewicht
 - Schutz vor Krankheiten
 - Ausdauernder sein
 - Vitaminmangel vorbeugen
 - Zuckerkrankheit vorbeugen
 - Karies vermeiden
 - Bluthochdruck vorbeugen
- *Inhaltsstoffe analysieren und darstellen*
 - Kohlenhydrate
 - Fett
 - Eiweiß
 - Vitamine
 - Mineralstoffe
 - Wasser
- *Ernährungskreis / Ernährungspyramide*
- *Nahrung nach Inhaltsstoffen unterscheiden*
 - Eiweiß: Fleisch, Milchprodukte, Eier, Fisch
 - Kohlenhydrate: Kartoffeln, Brot, Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte
 - Fett: Butter, Margarine, Öl, Nüsse
 - Vitamine: Obst, Gemüse
 - Mineralstoffe: Vollkornprodukte, Müsli, Nüsse, Gemüse, Obst
- *Herstellung von Gerichten*
 - Planung
 - Einkauf
 - Vor- und Zubereitung

- Säuberungs- und Aufräumarbeiten

Mögliche Gerichte: Gyros, Geflügelgeschnetzeltes, Lasagne, Schwarzwälder Becher, Schorlen zu trinken, Drachenfutter- Müsliriegel, Gemüsesuppe, Pizza mit Gemüse, italienischer Salatteller

3.2.2 „Internationale Küche“

- *Gerichte aus den Heimatländern der Mitschüler und aus anderen Ländern auswählen, sammeln und z.T. herstellen (auch fächerübergreifend)*
 - Deutschland: z.B. Sauerkraut, Knödel, Würstchen
 - Türkei: z.B. Döner, Kebap, Lamacun
 - Russland: z.B. Borscht
 - Spanien: z.B. Tortilla, Fischgerichte
 - Italien: z.B. Pizza, Pasta, Minestrone
 - Ungarn: z.B. Letschö, Gulasch
 - Schweden: z.B. Köttbullar
 - Österreich: z.B. Kaiserschmarren, Germknödel
 - China: z.B. Frühlingsrolle
- *Grob kalkulieren und einkaufen*
- *Esskultur in anderen Ländern*
 - Besteck
 - Stäbchen

Toleranz gegenüber fremden und ungewohnten Essen wecken
- *Herstellung einiger Gerichte*
 - Planung
 - Einkauf
 - Vor- und Zubereitung
 - Säuberungs- und Aufräumarbeiten

3.3 Themen für Klasse 8

3.3.1 „Pausenkiosk“

- *Begründete Auswahl von Snacks und Speisen treffen (eventuell Umfrage durchführen)*
- *Gesundheitlich*
- *Geschmacklich*
- *Zeitlich*
- *Finanziell*
- *Kostenermittlung und Preisvergleiche durchführen, Grobkalkulation*
- *Aufstellen eines Gesamtplanungsmusters, Arbeitsablauf*
- *Gezieltes Einkaufen der benötigten Produkte*
- *Selbstständiges Herstellen der ausgewählten Speisen und Snacks*
- *Verkauf*
- *Endabrechnung durchführen*

3.3.2 „Mittagsessen für wenig Geld“

- *Finden von Kriterien für die Zusammenstellung eines günstigen Mittagessens*
- *Mangel an finanziellen Mitteln aus verschiedenen Gründen*
- *Mangel an Zeit*
- *Nutzung saisonaler Produkte*
- *Lesen, verstehen und eventuell sammeln von Rezepten*
- *Auswahl der Rezepte unter Einbeziehung aller Nährstoffe und Grobkalkulation*
- *Gezieltes Einkaufen der benötigten Produkte*
- *Techniken der Nahrungszubereitung durchführen*
- *Gemeinsames Essen*

3.4 Ziele für die Hauptstufe

In der Hauptstufe stehen die Vertiefung der Mittelstufeninhalte, Berufswahlvorbereitung, Bewerbungstraining und die Betriebspraktika im Vordergrund des Unterrichtsgeschehens. Besonders wichtig ist, dass die Schüler ihre individuellen Stärken und Interessen erkennen und erste Erfahrungen in der Arbeitswelt machen. Berufswahlvorbereitung,

Bewerbungstraining und Betriebspraktikum beziehen sich aufeinander und dienen dem Zweck, den Schüler den Einstieg in die Arbeitswelt zu ermöglichen. Der nicht zu vernachlässigende Fokus muss hierbei auf den individuellen Interessen und Fähigkeiten der Schüler liegen.

Die Schüler festigen ihre Stärken, Interessen und Kompetenzen. Sie lernen die Anforderungen verschiedener Berufe kennen, indem sie Betriebspraktika durchführen und ihre Mitschüler an ihren Erfahrungen teilhaben lassen. Darüber hinaus stärken sie ihre Kompetenzen gegenüber den Anforderungen des Arbeitsmarktes indem sie Maßnahmen des Bewerbungstrainings absolvieren.

In der Hauptstufe erweitern die Schüler ihre angebahnten Kompetenzen aus dem Unterricht der Mittelstufe.

Im Rahmen des Berufswahlunterrichts arbeiten die Schüler mit dem Berufswahlpass und lernen Organisationen wie das Berufs-Informations-Zentrums kennen.

Im Rahmen des Bewerbungstrainings trainieren die Schüler bewerbungsrelevante Inhalte wie Bewerbungen und Lebenslauf schreiben und simulieren Vorstellungsgespräche.

Durch die Vor- und Nachbereitung der Betriebspraktika, sowie durch deren Durchführung lernen die Schüler die Abläufe und Anforderungen der Arbeitswelt kennen.

Werkraumordnung I (Vorgaben)

Diese Vorgaben sind von versicherungsrechtlicher Relevanz und daher nicht verhandelbar.

1. Die Schüler dürfen den Werkraum – wie alle anderen Fachräume auch – nur mit dem betreffenden Fachlehrer betreten.
 2. Der Maschinenraum darf von Schülern nicht betreten werden.
 3. Zum Lagerraum haben Schüler in der Regel keinen Zugang. Nach Aufforderung durch die Lehrkraft dürfen einzelne Schüler zwecks Handreichung den Lagerraum betreten.
 4. Die maximale zulässige Schülerzahl für den Werkraum ist 12 (*Rechtsvorgabe ?*).
 5. An jedem Arbeitsplatz darf nur ein Schüler sitzen und arbeiten. Die jeweils linke Spannbacke gehört zum Arbeitsplatz.
 6. Sitzen Schüler sich Rücken an Rücken gegenüber, so muss zwischen ihnen ein Mindestabstand von 1,50m eingehalten werden.
 7. Schulranzen sind auf der Platte unter den Werktsichen abzulegen.
 8. Das Laufen (Nachlaufen) und Anrempeln von Schülern ist wegen erhöhter Unfallgefahr streng verboten.
-

Werkraumordnung II (Unterrichtsbetrieb)

1. Alle im Unterricht benötigten Werkzeuge und Hilfsmittel werden von der jeweiligen Lehrkraft in Werkzeugblöcken aus dem Schrank geholt und auf dem Rollwagen im Werkraum bereit gestellt.
 2. Die Schüler haben freien Zugriff auf die Werkzeuge und Hilfsmittel.
 3. Nicht benötigte Werkzeuge werden in der Mulde auf dem Werk Tisch gelagert.
 4. Werkzeuge sind keine Spielzeuge. Sach- und fachgerechter Umgang wird von der Lehrkraft überwacht.
 5. Werkzeuge müssen schonend und pfleglich behandelt werden. Dies gilt besonders für den Gebrauch von Raspeln und Feilen nach Yton- und Specksteinarbeiten.
 6. Schüler sollen Defekte und Schäden an Werkzeugen oder Ausstattung unverzüglich der Lehrkraft mitteilen.
 7. Stundenschluss
Zum Ende des Werkunterrichts hat sich folgende Vorgehensweise bewährt:
 - Lehrkraft kündigt Arbeitsschluss an
 - Werkzeuge und Hilfsmittel werden in die Werkzeugblöcke auf dem Rollwagen zurück gebracht (Vollständigkeit prüfen!).
 - Werkstücke werden mit Namen versehen und im Schülerschrank unter der betreffenden Schulstufe verstaut.
 - Tische frei machen
 - Tische abkehren
 - Stühle auf die Tische stellen (Holz auf Holz)
 - Ganz zum Schluss wird der Werkraum von 1-2 Schülern durchgefegt.
 - Nach Speckstein- oder Ytonarbeiten müssen die Tische und der Werkraumboden abgesaugt werden.
 8. Alle Werkzeuge und Hilfsmittel werden von der Lehrkraft auf dem Rollwagen in den Lagerraum gefahren und dort wieder an ihrem Lagerort (Schrank) verstaut. Alle Schränke sind wieder abzuschließen.
-

Hygiene und Unfallverhütung in der Schulküche

Sauberkeit am Arbeitsplatz ist uns sehr wichtig

- Die Hände waschen wir vor und während des Kochens
- Eine Schürze schützt die Kleidung und die Lebensmittel
- Lange Haare binden wir zusammen
- Wunden verbinden wir sauber
- Wir schmecken mit einem Probierlöffel ab

Sicherheit am Arbeitsplatz ist uns sehr wichtig

- Verschüttetes wischen wir sofort auf
- Schadhafte Geräte melden wir sofort dem Lehrer
- Elektrische Geräte dürfen während des Zusammenbauens oder Auseinandernehmens nicht eingesteckt sein

In dem aktuellen Rahmenlehrplan „Arbeitslehre“ tauchen Unterrichtsinhalte des Faches „Textiles Gestalten“ kaum noch auf. Laut Rahmenlehrplan könnte man demnach auf das „Textile Gestalten“ komplett verzichten.

Wir möchten in unser Schulkonzept trotzdem weiterhin Themen aus dem „Textilen Gestalten“ aufnehmen.

Dafür sprechen folgende Gründe:

- Die handwerkliche Beschäftigung mit textilem Material kann einen lohnenden Ausgleich zu theoretischen Inhalten darstellen.
- Es erscheint uns wichtig, dass grundlegende Fähigkeiten, die eine einfache Pflege und Reparatur von Textilien ermöglichen, weiterhin vermittelt werden sollten, um einer sich ausbreitenden Wegwerfmentalität entgegenzuwirken.

Um in den höheren Stufen auf bestimmte Fertigkeiten aufbauen zu können, schlagen wir für die **Grundstufe** folgende textile Techniken vor:

- Drehen einer Kordel
- Flechten
- Sticken auf Pappe nach Vorlage
- Weben mit Papier als Vorstufe für das Weben mit Wolle
- Drucken auf Papier und Stoff
- Knüpfen (sollte Einfädeln beinhalten)

Diese Inhalte fließen in der Grundstufe in den **Kunstunterricht** mit ein.

Mittelstufe:

Verbindliche Themen:

- Knöpfe annähen (M 8)
- Nähen einer Handnaht mit dem Vorstich und dem Schlingstich (M 10)
- Weiterführen des Webens (M 13)
- Materialkunde: Wolle, Baumwolle, Seide, Leinen (M13)
- Arbeit früher und heute (M15)

Weitere Vorschläge:

- Stoffdruck
- Seidenmalerei
- Färben / Batik
- freies Sticken

Hauptstufe:

- Textilpflege (H4)
- Materialkunde (H4 / H8)
- Nähen mit der Nähmaschine (H16/ H13)
Das Nähen an der Nähmaschine ist nur noch eingeschränkt möglich und von der Gruppengröße und –zusammensetzung abhängig.

Pausenkiosk

Der Pausenkiosk wird im Schuljahr 2010/2011 von der Klasse 7 betrieben. Jeden Donnerstag in der Hausaufgabenzeit gehen zwei Schüler, die ihre Hausaufgaben bereits erledigt haben, selbständig einkaufen. In der 2. Schulstunde werden die gesunden Brötchen, Sandwiches, Waffeln etc. vorbereitet, um dann, in der darauffolgenden großen Pause, in dem dafür geeigneten Fahrschülerraum, verkauft zu werden.

Während der Vorbereitung in der Schulküche arbeiten die Schüler mittlerweile nahezu selbständig. Auf drei Schulküchen aufgeteilt, betätigen sich die Schüler innerhalb ihrer Gruppe. Dabei hat sich eine Art Arbeitsteilung entwickelt, bei der jeder Schüler, innerhalb seiner Gruppe, seine eigene Aufgabe erledigt.

Der eigentliche Verkauf findet dann im Fahrschülerraum statt. Die Waren werden hierfür appetitlich auf Tischen angeboten, und die Käufer haben die Möglichkeit direkt vom Schulhof ihren Kauf zu tätigen. Als Verkäufer fungieren jeweils zwei Schüler, wobei darauf geachtet wird, dass alle Kinder aus der Klasse 7 regelmäßig diese Aufgabe übernehmen. Sollten am Ende der Pause noch Brötchen, bzw. schnell verderbliche Lebensmittel übrig sein, gehen die „Verkäufer“ mit einem Tablett zur Verwaltung und noch einmal durch die verschiedenen Klassenräume, um dort den Personen, die nicht die Möglichkeit hatten selbst einkaufen zu können, noch etwas anzubieten.

Zu Beginn des Schuljahres, bzw. wenn ein neues Produkt mit in den Verkauf aufgenommen wird, wird der Verkaufspreis gemeinsam festgelegt. Dabei sollte sowohl bedacht werden, dass ein Gewinn erwirtschaftet wird (zumindest kein Verlust), als auch der Wunsch der Mitschüler Berücksichtigung finden, dass die Produkte schmecken und preiswert sind.

Ziele:

- Auswahl von Snacks und Speisen finden
gesundheitliche, geschmackliche, zeitliche und finanzielle Aspekte berücksichtigen
 - Gezieltes Einkaufen der benötigten Produkte
 - Preisvergleiche durchführen (während des Einkaufs)
 - Selbständiges Herstellen der ausgewählten Snacks und Speisen
 - Selbständiger Verkauf
 - Die Schüler zu selbständigem, projektorientiertem Arbeiten führen
-
- Die Schüler sollen unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten den Einkauf, die Herstellung und Vermarktung von Pausenverpflegung planen und durchführen

Bausteine unseres <u>Förderkonzeptes</u> Ganztagsschule, Schule und Gesundheit	Zeitraum: ab Schuljahr 06/07
<p align="center"><u>Thema: Planung, Herstellung und Verkauf von Pausensnacks (Schülerfirma)</u></p>	
<p><u>Ziel:</u> Was wollen wir?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Schüler zu selbständigem, projektorientiertem Arbeiten führen 2. Die Schüler sollen unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten den Einkauf, die Herstellung und Vermarktung von Pausenverpflegung planen und durchführen 3. Das Projekt sollte in das Fach „Arbeitslehre“ in Klasse 8 eingebunden sein 4. Die Herstellung der Pausenverpflegung soll besonders unter dem Gesichtspunkt „gesunde Ernährung“ erfolgen 	
<p><u>Vorhaben und Schritte (Maßnahmen):</u> Was müssen wir tun?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nachdem während zweier Schuljahre auf Wunsch von Klasse 8 das Projekt „Probe lief“, soll es nunmehr Bestandteil des Schulprogramms werden - Das Projekt soll der Gesamtkonferenz vorgestellt werden - Das Projekt soll von der Fachgruppe „Arbeitslehre“ in das Schulcurriculum aufgenommen werden - Stundenplan muss betr. AL das Anliegen berücksichtigen 	
<p><u>Indikatoren:</u> Woran erkennen wir die Erfolge/Misserfolge unserer Vorhaben und Schritte?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schüler erwirtschaften Gewinn bzw. zumindest keinen Verlust - Mitschüler kaufen die Produkte gern, weil sie schmecken und preiswert sind 	
<p><u>Evaluationsinstrumente:</u> Wie überprüfen wir die Erfolge/Misserfolge unserer Vorhaben und Schritte?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fragebogen an Schüler und Fachlehrer Die Verkäufe sind nicht rückläufig oder die Nachfrage nimmt zu - Fortlaufende Änderung/Verbesserung durch Fachkonferenz AL 	
<p><u>Evaluationsfristen:</u> Wann und wie oft überprüfen wir unsere Erfolge/Misserfolge?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wirtschaftlichkeitsprüfung fortlaufend (Gewinn/Verlust) - Jeweils am Ende eines Schuljahres 	
<p><u>Verantwortlichkeiten:</u> Wer ist für die Überprüfung verantwortlich?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jeweiliger Fachlehrer - Fachkonferenz Arbeitslehre 	
<p><u>Fortbildungsbedarf:</u></p>	
<p><u>Beschluss der Gesamtkonferenz:</u> 27. Oktober 2008</p>	

Hinweis an alle Kollegen –

mit der Bitte um Einhaltung folgender festgelegter Regeln

- Vollständigkeit und Ordnung der Schränke in der Küche und im Essraum kontrollieren
(Beschriftung in den Schränken beachten)
- Abgespültes Geschirr auf Sauberkeit hin überprüfen
(Töpfe, Pfannen, Bleche etc. werden erst eingeräumt, wenn die Lehrperson sie kontrolliert hat.)
- Küchenfront, (insbesondere über dem Herd) / Herd(schalter) sollten gesäubert werden
- Abfluss sollte frei von Essensresten sein
- Spülbecken auf Fett- und Spülmittelrückstände hin überprüfen
- Arbeitsflächen sollten gereinigt und frei von Lebensmittelresten sein
- Spül- und Trockentücher sollten ordentlich zum Trocknen weggehängt werden
- Tische im Essraum müssen abgewischt werden
- Küche und Essraum sollten gefegt werden
- Müllbeutel entsorgen
- Mülleimer ggf. reinigen

Sicherung für die Küche ausschalten!