

# LEHRPLAN DER ALLGEMEINEN SONDERSCHULE

Der Lehrplan der Allgemeinen Sonderschule ist ein Lehrplan mit Rahmencharakter und bildet die Grundlage für die eigenverantwortliche Planung und Durchführung des Unterrichts durch die Lehrerin bzw. den Lehrer. Er ist als Planungskonzept angelegt, der den Lehrerinnen und Lehrern in der Auswahl der Aufgaben und Inhalte ein Eingehen auf die individuellen Bedürfnisse und Voraussetzungen der Schülerinnen und Schüler ermöglicht.

Der Lehrplan umfasst acht Schulstufen, welche in die Grundstufe I, die Grundstufe II und die Sekundarstufe I gegliedert sind

## Ernährung und Haushalt

### Bildungs- und Lehraufgabe:

Ernährung und Haushalt ist ein themenzentrierter und handlungsorientierter Unterrichtsgegenstand und soll Entscheidungsgrundlagen für die Förderung des psychischen, physischen, sozialen und ökologischen Wohlbefindens anbieten.

Die Zusammenhänge zwischen Alltagsgestaltung und Lebensqualität sollen aufgezeigt werden. Ein zentrales Anliegen in allen Fragen der Lebensgestaltung muss die Gesunderhaltung sein.

Das Bewusstsein, dass dem Leben im Haushalt unterschiedliche Wert- und Normvorstellungen zu Grunde liegen, soll zu aufgeschlossenem, tolerantem Umgang miteinander sowie im multikulturellen Umfeld führen.

Der Unterricht in Ernährung und Haushalt soll zur selbstständigen Bewältigung von Aufgaben im privaten Haushalt befähigen, wobei der Haushalt in seiner Gesamtheit als Versorgungs-, Wirtschafts- und Sozialbereich zu sehen ist.

Der Unterrichtsgegenstand Ernährung und Haushalt gliedert sich in die Teilbereiche:

- Ernährung und Gesundheit
- Haushalt und Gesellschaft
- Verbraucherbildung und Gesundheit
- Lebensgestaltung und Gesundheit

### Didaktische Grundsätze:

Die praktische Anwendung von Erkenntnissen ist ein wichtiger Bestandteil des Unterrichts in Ernährung und Haushalt. Für die praktische Erprobung empfiehlt sich die Nutzung von fachspezifischen Unterrichtsräumen, die den erforderlichen Ausstattungs-, Sicherheits- und Hygienestandards entsprechen.

Einfache, grundlegende Arbeitstechniken sind zu vermitteln und zu üben. Bei der Auswahl von Lebensmitteln und beim Zusammenstellen von Speisen und Speisefolgen sind ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse zu berücksichtigen.

Moderne Technologien und Kommunikationssysteme sind dem Lernanlass entsprechend sinnvoll zu nutzen.

Selbstständigkeit, Übernahme von Verantwortung und Kooperation sind bei der Bewältigung von Aufgaben wesentliche Kompetenzen und daher im Unterricht ausreichend zu üben.

Für den Unterrichtsertrag unerlässlich ist ständiges Üben und Wiederholen von Arbeitsabläufen; Möglichkeiten von Querverbindungen zu anderen Unterrichtsgegenständen sind wahr zu nehmen.

Der Schwierigkeitsgrad der Lehrstoffinhalte ist nach dem individuellen Leistungs- und Entwicklungsstand der Schülerinnen und Schüler kontinuierlich auf den einzelnen Schulstufen aufzubauen.

### Sekundarstufe I Lehrstoff:

Ernährung und Gesundheit

Beispielsweise:

- Bedeutung der gesunden Ernährung und Regeln für eine gesunde Ernährung
- Nährstoffauswahl und Nährstoffzusammensetzung
- die Ernährungspyramide
- lebensnotwendige Inhaltsstoffe unserer Nahrung und deren Aufgabe im menschlichen Körper
- Mahlzeiten des Tages – Tagesleistungskurve
- Garmachungsarten und Konservierungstechniken
- Unfallverhütung, Sicherheitsmaßnahmen – Verhaltensregeln
- Erste Hilfe - Hausapotheke

## Haushalt und Gesellschaft

Beispielsweise:

- Einkaufsplanung, Einkauf – Wirtschaften mit Geld
- Bevorratung im Haushalt – Konservierung
- Haushaltsgeräte
- Haushalt und Umwelt – Mülltrennung
- Ordnungs- und Reinigungsarbeiten
- Tisch-, Ess- und Trinkkultur, Regeln des Servierens
- Hygieneverhalten

## Verbraucherbildung und Gesundheit

Beispielsweise:

- Preis-, Qualitäts- und Handelsklassen
- Marktinformation, Werbung, Markterkundung
- Lebensmittelgesetz und Konsumentenschutz
- Lebensmittelkennzeichnung

## Lebensgestaltung und Gesundheit

Beispielsweise:

- Gerichte planen und zubereiten
- verschiedene Arbeitstechniken für die Zubereitung
- Energiebedarf in Bezug auf Alter und Tätigkeiten
- verschiedene Kostformen (zB Diätkost)
- Feiern und Feste im Jahreskreis
- Interkulturelle Aspekte

Lernziele bis zum Ende der achten Schulstufe:

- Aufgaben der Haushaltsführung selbstständig bewältigen zu können
- Arbeitsabläufe planen zu können
- ökonomisches und kritisches Verbraucherdenken zu entwickeln und verantwortungsbewusstes Kauf- und Konsumverhalten zu lernen
- Marktinformationen kennen und durch sinnvolles und preisbewusstes Einkaufen zu nützen
- einen Überblick über die Grundlagen einer gesunden Ernährung zu gewinnen
- sich für eine der Gesundheit dienliche Ernährungsweise entscheiden zu können
- mit Lebensmitteln sachgerecht und verantwortungsvoll umgehen zu lernen
- nach Rezepten Speisen zubereiten zu lernen
- Formen der Bevorratung von Lebensmitteln kennen und Einsicht in deren Nutzen zu gewinnen
- Kenntnisse von der Verwendung von Fertig- und Halbfertiggerichten zu erwerben
- Ess- und Tischkulturen kennen und situationsgerecht anwenden zu können
- Arbeitstechniken zur Lebensmittelverarbeitung zu erlernen
- verschiedene Arbeitsbereiche, Arbeitsmittel und Geräte der Küche in ihrer Funktionalität zu kennen
- Ordnungs- und Reinigungsarbeiten auszuführen
- Hygieneregeln kennen zu lernen und zu beachten
- Unfallgefahren im Haushalt zu kennen und Erkenntnisse der Unfallverhütung im eigenen Verhalten zu berücksichtigen