



Integration von Schülerinnen und Schülern mit einer Sehschädigung an Regelschulen

Didaktikpool

Das Unterrichtsfach Hauswirtschaft der Hauptschule in Nordrhein-Westfalen:

Problemfeld „Verwendung von Lebensmitteln“ im Bereich Haushalt und Ernährung, Klasse 7/8, Anregungen für die Gestaltung des Unterrichts, wenn ein Schüler oder eine Schülerin mit Sehbehinderung in der Klasse ist

Anne Dopheide

2012

Technische Universität Dortmund

Fakultät Rehabilitationswissenschaften

Rehabilitation und Pädagogik bei Blindheit und Sehbehinderung

Projekt ISaR

44221 Dortmund

Tel.: 0231 / 755 5874

Fax: 0231 / 755 6219

E-mail: isar@tu-dortmund.de

Internet: <http://www.isar-projekt.de>

Das Unterrichtsfach Hauswirtschaft der Hauptschule in Nordrhein-Westfalen

Das Problemfeld „Verwendung von Lebensmitteln“ im Bereich Haushalt und Ernährung, Klasse 7/8: Anregungen für die Gestaltung des Unterrichts, wenn ein Schüler oder eine Schülerin mit Sehbehinderung in der Klasse ist.

Richtlinien und Kompetenzen

Grundlage des schulischen Lernens laut **Richtlinien** „Hauswirtschaft“, Lernbereich Arbeitslehre in der Hauptschule, sind individuelle Alltagserfahrungen, bereits erworbene Fähigkeiten und Fertigkeiten der Schülerinnen und Schüler. (vgl. Richtlinien S. 15) Die Richtlinien für den Hauswirtschaftsunterricht sind eingeteilt in Bereiche und Problemfelder. Folgende **Bereiche** werden voneinander unterschieden:

- Haushalt und Zusammenleben,
- Haushalt und Wirtschaften,
- Haushalt und Umwelt,
- Haushalt und Ernährung,
- Haushalt und Wohnen sowie
- Haushalt und Freizeit (vgl. Richtlinien Hauswirtschaft, S. 80).

„In den Doppeljahrgangsstufen werden in den Bereichen auch Schwerpunkte genannt, die jeweils die Behandlung eines Problemfeldes bzw. mehrerer **Problemfelder** vorsehen. Die Schwerpunkte bilden den verbindlichen Basisunterricht. (...) Die ausgewiesenen Inhalte, Ziele und Hinweise zum Unterricht haben zumeist exemplarischen Charakter und sollen Suchhilfe sein für die Unterrichtenden.“ (Richtlinien Hauswirtschaft, S. 61) Im Bereich „Haushalt und Ernährung / Haushalt und Wirtschaften“ der Jahrgangsstufe 7/8 besteht ein wichtiges Problemfeld in der **Verwendung von Lebensmitteln**. Die Schülerinnen und Schüler sollen das **Marktangebot** zum Beispiel im Supermarkt, im Feinkostgeschäft und in der Bäckerei feststellen. (vgl. Richtlinien Hauswirtschaft, S. 106). Weitere Ziele bestehen unter anderem in der **Beschaffung ausgewählter Nahrungsmittel** für ein auf den Bedarf einer Tagesmahlzeit abgestimmtes Rezept anhand eines Einkaufszettels sowie in der **Zubereitung von Mahlzeiten** (vgl. Richtlinien Hauswirtschaft S. 106). Im Bereich „Haushalt und Wirtschaften“ der Jahrgangsstufe 7/8 werden unter anderem folgende Inhalte gefordert:

- Einkauf,
- Geräte und Einrichtungen im Haushalt. (vgl. Richtlinien Hauswirtschaft, S. 98)

Seit dem 01.06.2012 liegen **Kernlehrpläne** für die Hauptschule in NRW für das Fach Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Technik, Wirtschaft) vor (Entwurf Verbändebeteiligung). Hier werden Kompetenzerwartungen beschrieben, die jeweils am Ende der Jahrgangsstufen erfüllt sein müssen. Das Fach Hauswirtschaft soll dazu beitragen, dass Aufgaben der Arbeit in Haushalt und Beruf möglichst selbstständig geplant, organisiert, ausgeführt und reflektiert werden können (vgl. Kernlehrplan Arbeitslehre, S. 10). In den Jahrgangsstufen 7/8 sollen die SuS Handlungskompetenz erwerben, indem sie unter anderem Lebensmittel be- und verarbeiten sowie Geräte und Maschinen pflegen und bedienen (vgl. S. 25).

Ich habe einige Anregungen zusammengestellt, die dazu beitragen können, dass die Kompetenzen auch von sehbehinderten Schülern im Gemeinsamen Unterricht an der Regelschule erreicht werden können. Dies ist nur eine Auswahl an möglichen Hinweisen, die individuell an die Bedürfnisse des einzelnen Schülers angepasst werden sollten, denn jedes Kind geht im Alltag unterschiedlich mit den Auswirkungen seiner Sehbehinderung um. In Zusammenarbeit mit dem entsprechenden Kind und durch Beobachtungen, wie es mit der Gestaltung des Unterrichts, der Lernumgebung und den Arbeitsmaterialien umgeht, kann man entscheiden, wie man die vorliegenden und eigene Ideen individuell anpasst. Vielleicht passen einige der hier vorliegenden Hinweise gar nicht zur aktuellen Situation des sehbehinderten Kindes. Hier sollte man kreativ werden, neue Ideen entwickeln und ausprobieren sowie immer wieder beobachten und sich rückmelden lassen, wie das Kind damit umgehen kann. (Vgl. J. Bodach: Lehrplan (...), S. 2)

Einkauf

Für sehbehinderte Menschen bedeutet es eine besondere Schwierigkeit, Preise zu ermitteln und zu vergleichen oder die Qualität von Lebensmitteln zu prüfen. Zum Ermitteln der Preise kann eine elektronische Lupe hilfreich sein. Man kann damit den Preis kurzfristig fotografieren und auf dem Display vergrößern. Das mühsame Ermitteln von Preisen bringt es mit sich, dass das Vergleichen ungleich länger dauert als bei Menschen ohne eine Sehbehinderung. Das Prüfen der Qualität wäre über das Tasten teilweise möglich, ist aber in den Geschäften meist nicht erwünscht.

Haushaltsgeräte und Sicherheit

Für sehbehinderte Schüler ist es besonders wichtig, die **Geräte** und deren Funktion in aller Ruhe kennenzulernen und auch die jeweils entsprechenden Sicherheitsvorschriften zu verinnerlichen. (vgl. Richtlinien Schule für Sehbehinderte, S. 30-31) Ideal ist eine feste **Ordnung** in Schränken und Schubladen, so dass Küchengeräte, Geschirr und besonders Besteck schnell gefunden und weggeräumt werden kann. Auch besteht eine geringere Verletzungsgefahr, wenn Messer stets in der gleichen Schublade und beispielsweise mit dem Griff nach unten liegen.

Ordnung in der Schulküche

Für die sehbehinderten Schüler kann man Schränke und Schubladen **kontrastreich** beschriften, damit die Schüler einen Überblick haben, welche Geräte in welchen Schrank gehören. Kleine Fotos oder Zeichnungen sind meist schlecht zu erkennen. Es ist günstig, wenn Schüler teilweise in Einzelarbeit in ihrer Küchenkoje an einem **festen Platz** arbeiten, denn dann können sie sich ein eigenes Ordnungssystem für ihren Arbeitsplatz überlegen. Hilfreiche Anregungen findet man im Ratgeber „Lebens Praktische Fertigkeiten“ vom Bund zur Förderung Sehbehinderter. Zum Beispiel kann man für sehbehinderte Kinder die Schränke mit aufklebbaren LED-Leuchten, die durch Berührung aktiviert werden, ausleuchten. (vgl. LPF, S. 10)

Küchenherd

Der Vorteil eines Küchenherdes mit vier erhabenen Kochplatten ist, dass man den Standort des Kochtopfes beispielsweise mit einem Kochlöffel, den man rund um den Topf führt, über-

prüfen kann. Ein Nachteil dieser Platten ist die Kippgefahr des Topfes. Schaltungen am Herd sollten mit sicht- und tastbaren Markierungen versehen werden. Beispielsweise kann man den Nullpunkt am äußeren sowie den am inneren Rand der Schaltung am Herd mit einem tastbaren, neonfarbenen Punkt versehen. Schön sind Herde, die noch Knöpfe haben, die einrasten.

Kennzeichnungen

Falls Messer in der Schulküche kontrastarm im Bereich des Messergriffes sind, lassen sie sich mit farbigem Isolierband **kontrastreich** für die sehbehinderten Schüler **kennzeichnen**. Falls die Schulküche über eine große Anzahl von Mixern / Rührgeräten verfügt, findet man die passenden Rührstäbe schnell wieder, wenn sie zusammen mit dem Gerät verstaut werden oder ebenfalls mit Klebeband in den jeweils gleichen Mustern beklebt werden. Eine gute Idee, wie man Messer so kennzeichnen kann, dass sie richtig ergriffen werden können, finden Sie unter dem Link: http://www.isarprojekt.de/files/didaktikpool_529_1.pdf im ISaR-Didaktikpool. Für sehbehinderte Kinder kann man zusätzlich Klebefolie benutzen, die in einem starken Kontrast zum Messergriff hat.

Rezept

„Für den Erfolg des fachpraktischen Unterrichts sind die Rezeptbesprechung, die Organisation der Schülerarbeit und die Demonstration neuer Techniken entscheidend.“(Horst Skobranek: „Didaktik des hauswirtschaftlichen Unterrichts“, S. 103). Es sollte die Möglichkeit bestehen, dass der sehbehinderte Schüler das Rezept **in Ruhe unter Zuhilfenahme seiner individuellen Vergrößerungshilfen lesen** kann. Vielleicht besteht die Möglichkeit, dass dieser Schüler das Rezept schon einige Tage vor dem Hauswirtschaftsunterricht erhält. Eine andere Möglichkeit besteht darin, dass er sein tragbares Bildschirmlesegerät mit in die Küche nimmt. Oder er nutzt eine Visolettlupe, falls diese vorhanden ist. Eine Übersicht über Hilfsmittel bei Sehbehinderung finden Sie im Bereich „Informationen“ bei ISaR. Hilfsmittel werden individuell nach den Bedürfnissen des sehbehinderten Kindes verordnet.

Bildrezepte sind eher schwer zu erkennen, denn die Zeichnungen müssten sehr eindeutig und klar zu erkennen sein. Vorteilhaft ist eine **klare Strukturierung** des Rezepts. Wenn zu Beginn die Zutaten in der Reihenfolge des Rezepts vermerkt sind, können die Schüler diese direkt in ihre Kochkojen holen. Während jüngere Schüler effektiv mit **Becherabmessungen** umgehen, können ältere Schüler selbstständig messen und wiegen. Der Umgang mit **sprechenden Waagen** muss intensiv geübt werden. Bei komplexeren Rezepten können sich die Schüler eigene Strategien überlegen, wie sie am besten **Schritt für Schritt arbeiten**, ohne einen Teilschritt zu vergessen. Vielleicht markieren sie sich den Teilschritt, den sie gerade erledigen, mit einer Klammer. Oder sie **markieren erledigte Schritte** mit einem Haken. Für sehbehinderte Schüler ist es wichtig, dass sie ein Rezept in geeigneter Schriftart und Schriftgröße erhalten. Die einfache Tabellenform eignet sich deshalb gut, weil dadurch eine klare Strukturierung der einzelnen Handlungsschritte erkennbar wird. Das Rezept sollte jedoch so aufgebaut sein, dass die jeweiligen Teilschritte in der Reihenfolge des Rezepts aufeinander folgen.

Lebensmittel und Verarbeitungsschritte

„Durch die Rezeptbesprechung sollen Schüler die Lebensmittel, Bearbeitungs- und Verarbeitungsschritte sowie die Werkzeuge und Geräte kennen lernen, die für die Herstellung einer Speise oder eines Gerichtes erforderlich sind, damit sie diese anschließend sachgerecht

herstellen können.“ (Horst Skobranek, S. 61). Da manche Schüler einen Mangel an Umwelt-erfahrungen haben, können „**neue**“ **Lebensmittel vorab mit allen Sinnen erfasst werden**. An dieser Stelle können auch **neue Verarbeitungsschritte** oder **Schneidetechniken** so vorgeführt werden, dass alle dies beobachten können. Das Vorführen sollte in Zeitlupe geschehen, **verbalisiert** werden und mit dem sehbehinderten Kind erprobt werden. Der Schüler sollte bei der Demonstration so sitzen, dass er einen blendungsfreien Blick auf die Demonstration hat und sich nah genug an der vorführenden Person befindet, damit alles beobachtet werden kann. Bei Bedarf kann die Lehrerin die vorgeführten Handlungsschritte mit **Handführung** nachvollziehen. Dabei legt der sehbehinderte Schüler bei Bedarf und **freiwillig** seine Hände auf die arbeitenden Hände der vorführenden Person.

Bevor die Schüler und Schülerinnen mit der Arbeit beginnen, haben sie sich alle Zutaten und Materialien in ihre Kochkoje geholt. Das trägt dazu bei, dass sie nicht während des Kochvorganges durch die Küche laufen und Materialien organisieren müssen.

Eine Schneidehilfe für das gleichmäßige Einschneiden von Tomaten finden Sie im ISaR-Didaktikpool: http://www.isar-projekt.de/files/didaktikpool_533_1.pdf.

Orientierung beim Essen

Essensfertigkeiten müssen immer wieder geübt werden. Ein Achten auf eine aufrechte Sitzhaltung am Tisch und das Ablegen der Hände rechts und links vom Tellerrand kann sicher dazu beitragen, sich intensiv auf das Essen zu konzentrieren und die Orientierung auf dem Teller nicht zu verlieren. Wenn man mit der Gabel in Fleisch oder Gemüse hineinsticht, fühlt man eine unterschiedliche Konsistenz. Um unfallfrei das Messer, die Gabel oder den kleinen Löffel zu finden, ist eine feste Anordnung ideal. Die Gabel liegt links, das Messer rechts vom Teller mit einer zum Teller zeigenden Schneidekante. Der kleine Löffel liegt mit dem Griff nach rechts zeigend oberhalb des Tellers. Das Glas steht zwischen 1 und 2 Uhr. Für sehbehinderte Schüler sind **kontrastreiche farbige Becher** meist gut erkennbar. Bei weißem Schulgeschirr kann man eine kontrastreiche Unterlage, beispielsweise ein farbiges Tischset oder große Servietten unterlegen. Dann ist das Geschirr auch erkennbar. Um eine Orientierung auf dem Tisch zu erleichtern, finden Sie im ISaR-Didaktikpool eine Möglichkeit, eine Vorlage für eine Tischdecke selbst zu basteln:

http://www.isarprojekt.de/files/didaktikpool_528_1.pdf.

Spülen

Nach dem gemeinsamen Essen wird gespült und aufgeräumt. „Die Schüler müssen lernen, dass die Arbeit erst dann beendet ist, wenn die Reste versorgt, die Materialien und Geräte weggeräumt sowie die Küche sauber ist.“ (H. Skobranek, S. 64) Ein **Sortieren** des schmutzigen Geschirrs nach Verschmutzungsgrad und eine **feste Ordnung** beim Spülen tragen dazu bei, dass auch die nächste Schülergruppe sauberes Geschirr vorfindet. Um zu vermeiden, dass sich noch Schmutzreste am Geschirr befinden, die „übersehen“ wurden, kann man **vorspülen**. Die Schüler können sich eine **eigene Strategie** überlegen, die dazu beiträgt, dass sie jeweils die komplette Fläche des Geschirrs spülen und nicht nur einen Teil. Tisch, Arbeitsflächen und der Küchenboden können in Bahnen gereinigt werden. Eine Möglichkeit, Handfeger und Kehrblech zu kennzeichnen, so dass die Fegerichtung klar ist, finden Sie im ISaR-Didaktikpool: http://www.isar-projekt.de/files/didaktikpool_531_1.pdf.

Leistungsbewertung

Wichtige Bestandteile der Leistungsbewertung sind laut Richtlinien „präsenes Wissen und Können, (...) Beiträge zur Lösung von Problemen, Gestaltungsvorschläge, sachliche Kritik, die Verlässlichkeit in der Durchführung von Projekten, kooperatives Verhalten, sachgemäße Hilfen für den Lernprozess anderer Schüler.“ (Rili S. 23) Grundlage der Leistungsbewertung sind schriftliche Arbeiten, mündliche Beiträge und praktische Leistungen. (vgl. Rili S. 67)

Bei der Leistungsbewertung sind die in Zusammenhang mit der Sehbehinderung entstehenden Nachteile angemessen zu berücksichtigen (Nachteilsausgleich). Dieser bezieht sich nicht nur auf Zeitzugaben und Leistungsbewertung, sondern unter anderem auf speziell angepasste Medien, technische und elektronische Hilfen, personelle Unterstützung in Einzelfällen, teilweise veränderte Aufgabenstellungen sowie Arbeitsplatzorganisation (vgl. **Nachteilsausgleich** in verschiedenen Bundesländern, ISaR-Informationspool zum Thema „Recht“).

Literaturhinweise zum Hauswirtschaftsunterricht im GU mit sehbehinderten Kindern

Bund zur Förderung Sehbehinderter e.V.: Lebens Praktische Fertigkeiten. Ein Ratgeber nicht nur für sehbehinderte Menschen. Tipps und Tricks für den Alltag,

ISaR-Projekt / Didaktikpool: Vorlage Tischdecke:

http://www.isar-projekt.de/files/didaktikpool_528_1.pdf.

ISaR-Projekt / Didaktikpool: Messerkennzeichnung:

http://www.isarprojekt.de/files/didaktikpool_529_1.pdf

ISaR-Projekt / Didaktikpool: Schneidehilfe:

http://www.isar-projekt.de/files/didaktikpool_533_1.pdf

ISaR- Projekt / Didaktikpool: Kennzeichnung von Handfeger und Kehrblech:

http://www.isar-projekt.de/files/didaktikpool_531_1.pdf.

Allgemeine Literaturhinweise

Horst Skobranek: Didaktik des hauswirtschaftlichen Unterrichts. Baltmannsweiler 1991

Kernlehrplan für die Hauptschule in NRW: Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Technik, Wirtschaft). Entwurf Verbändebeteiligung vom 01.06.2012

Kultusminister des Landes NRW: Richtlinien Hauswirtschaft, Lernbereich Arbeitslehre für die Hauptschule. Frechen 1989

Judith Bodach: „Lehrplan des Unterrichtsfaches Deutsch der Primarstufe in Nordrhein-Westfalen. Anregungen für die didaktische und / oder methodische Gestaltung des Unter-



rechts, wenn ein Schüler / eine Schülerin mit Blindheit oder Sehbehinderung in der Klasse ist“. ISaR-Didaktikpool: http://www.isar-projekt.de/files/didaktikpool_504_1.pdf