



**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 Blindheit 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 Blindheit 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 Jahr-

gangsstufen 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 blinden 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 Blindheit 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 blinden Kindes. Hier sollte man kreativ werden, neue Ideen entwickeln und ausprobieren sowie immer wieder beobachten und sich rückmelden lassen, wie das blinde Kind damit umgehen kann. (Vgl. auch J. Bodach: „Lehrplan (...), S. 2)

Einkauf

Für blinde Schüler ist es ohne Hilfe im Allgemeinen nicht möglich, Preise zu ermitteln oder die Qualität von Lebensmitteln zu prüfen. Die Schüler müssen zum Zweck des Preisvergleichs mit anderen Menschen in Kontakt treten. Voraussetzung ist hierfür, dass sie **kommunikative Strategien** geübt haben und anwenden können. Das Prüfen der Qualität wäre über das Tasten teilweise möglich, ist aber in den Geschäften selten erwünscht. Daher benötigt ein blinder Schüler eine sehende Begleitung. So kann er auch sicher durch die verschiedenen Abteilungen des Supermarktes geführt werden, ohne den Langstock einsetzen zu müssen. Falls vorhanden, kann man einen „**Einkaufsfuchs**“ verwenden. Dieses kleine Gerät ist eine Einkaufshilfe mit digitaler Sprachausgabe. Es erkennt die Produkte anhand der Auswertung der Strichcodes auf der Verpackung.

Der blinde Schüler kann nur dann selbstständig an der Kasse seine Einkäufe bezahlen, wenn er verschiedene **Münzen** und **Scheine** voneinander **unterscheiden** kann. Jeder Münzrand hat eine eigene tastbare Struktur. Zur schnelleren und praktischen Handhabung der Münzen eignen sich **Münzboxen**. Für jede Münzvariante gibt es ein eigenes Fach, in dem wiederum mehrere Münzen verwahrt werden können. Zur Unterscheidung von Geldscheinen gibt es die **Cashcard**. Für die sichere und selbstständige Handhabung einer Münzbox und der Unterscheidung von Münzen und Scheinen benötigen blinde Schüler einen **Vorkurs**.

Haushaltsgeräte

Für blinde Schüler ist es besonders wichtig, ausreichend Zeit zum **Ertasten der unterschiedlichen Küchengeräte** zu erhalten und deren Funktion zu verstehen. Auch die jeweiligen **Sicherheitsvorschriften** müssen verinnerlicht werden (vgl. Richtlinien der Schule für Sehbehinderte, S. 30-31). Eine gute Idee, wie man Messer so kennzeichnen kann, dass sie richtig ergriffen werden können, finden Sie unter dem Link: http://www.isar-projekt.de/files/didaktikpool_529_1.pdf im ISaR-Didaktikpool.

Ordnungssysteme

Ideal ist eine **festе Ordnung** in Schränken und Schubladen. Dann können auch blinde Schüler sich darauf verlassen, dass scharfe Messer immer nur in einer bestimmten Schublade in dem dafür vorgesehenen Fach mit dem Griff nach unten liegen. Ein Messerblock kann auch von Vorteil sein. Grundsätzlich ist es von Vorteil, wenn Schränke nicht halboffen stehen, sondern direkt nach Gebrauch wieder verschlossen werden, denn dadurch ist die Unfallgefahr geringer. **Schränke und Regale** kann man in einer Höhe, in der man noch gut etwas ertasten kann, **mit selbstklebender Punktschriftfolie** bekleben, so dass es beim Holen und beim Aufräumen von Geschirr nicht zur Verwechslung kommt. Wenn die Schüler teilweise in Einzelarbeit in ihrer Küchenkoje an einem festen Platz arbeiten, dann können sie sich ein **eigenes Ordnungssystem** für ihren Arbeitsplatz überlegen. Hilfreiche Anregungen dazu findet man im Ratgeber „Lebens Praktische Fertigkeiten“ vom Bund zur Förderung Sehbehinderter.

Küchenherd

Der Vorteil eines **Küchenherdes** mit vier **erhabenen Kochplatten** ist, dass man den Standort eines Kochtopfes beispielsweise mit einem Kochlöffel, den man rund um den Topf führt, überprüfen kann. Ein Nachteil dieser Herdplatten ist die Kippgefahr des Topfes. Schaltungen am Herd sollten mit tastbaren Markierungen versehen werden. Beispielsweise kann man den Nullpunkt am äußeren sowie den am inneren Rand der **Schaltung am Herd** mit einem tastbaren Punkt versehen. Zu diesem Zweck benötigt man einen Herd mit erhabenen Schaltknöpfen.

Kennzeichnungen

Messer sollten stets in der gleichen Schublade mit dem Griff nach unten liegen, damit die **Verletzungsgefahr** nicht zu groß ist. Oder man nutzt einen Messerblock. 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 und einem Einmachgummiband umwickelt werden oder wenn die Rührstäbe mit Klebeband in den jeweils gleichen Mustern wie das Gerät selbst beklebt werden.

Rezepte

„Für den Erfolg des fachpraktischen Unterrichts sind die Rezeptbesprechung, die Organisation der Schülerarbeit und die Demonstration neuer Techniken entschei-

dend.“(Horst Skobranek: „Didaktik des hauswirtschaftlichen Unterrichts“, S. 103) Es sollte die Möglichkeit bestehen, dass blinde Schüler das **Rezept** in Ruhe am Laptop mit Hilfe der Braillezeile lesen, über die Sprachausgabe wiederholt anhören und auswendig lernen oder als Punktschriftversion lesen. Eine Übersicht über Hilfsmittel bei Blindheit finden Sie im Bereich „Informationen“ bei ISaR. Hilfsmittel werden individuell nach Bedarf und Voraussetzungen des blinden Schülers verwendet. Vorteilhaft ist eine **klare Strukturierung des Rezepts**. Wenn zu Beginn die Zutaten in der Reihenfolge des Rezeptes vermerkt sind, können die Schüler diese direkt in ihre Kochkochen holen und **Schritt für Schritt arbeiten**. Für blinde Schüler ist es häufig einfacher, die Handlungsschritte in einem Rezept auswendig zu lernen. 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 Klebepunkt. Das Rezept sollte jedoch so aufgebaut sein, dass die jeweiligen Teilschritte in der Reihenfolge des Rezepts aufeinander folgen.

Mengenangaben

Während jüngere Schüler effektiv mit **Becherabmessungen** umgehen, können ältere Schüler selbstständig messen und wiegen. Der Umgang mit **sprechenden Waagen** oder mit Messbechern mit Sprachausgabe muss intensiv geübt werden.

Lebensmittel kennen lernen

„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 Umwelterfahrungen haben, können „**neue**“ **Lebensmittel** vorab **mit allen Sinnen erfasst** werden. An dieser Stelle können auch neue **Verarbeitungsschritte** oder **Schneidetechniken** mit Handführung geübt werden. Das Vorführen sollte in Zeitlupe geschehen, **verbalisiert** werden und mit dem blinden Kind erprobt werden. Bei Bedarf kann die Lehrerin oder die Integrationshelferin die vorgeführten Handlungsschritte mit **Handführung** nachvollziehen. Dabei legt der blinde Schüler bei Bedarf und **freiwillig** seine Hände auf die arbeitenden Hände der vorführenden Person. Oder man gibt Anweisungen, wie der Schüler seine Hände beim Explorieren einsetzen sollte.

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

Materialien

Es gibt eine Reihe von Materialien für die Küche, die blinden Schülerinnen und Schülern die Arbeit erleichtern. Der **Milchwächter** ist eine Keramikscheibe, die man in einen Topf legen kann. Die Scheibe klappert, kurz bevor die Milch kocht und man kann den Kochtopf rechtzeitig von der Herdplatte nehmen. Mit einer **sprechenden Waage** kann man exakte Mengen von den im Rezept benötigten Lebensmitteln wiegen. Der Messbecher mit Sprachausgabe gibt die jeweils ausgeschüttete Menge an. Zum sicheren Wenden von Bratgut gibt es einen doppelten **Pfannenwender**. Man klemmt das Bratgut zwischen die beiden Seiten des Pfannenwenders und kann es relativ sicher umdrehen. Komplett umdrehen kann man auch die **Wendepfanne**, die sich besonders für das Braten von Pfannkuchen und Spiegeleiern eignet.

Während man den Füllstand kalter Flüssigkeiten im eigenen Glas mit dem Finger ertasten kann, kann man für fremde Gläser oder auch bei heißen Flüssigkeiten einen **Füllstandsanzeiger** verwenden. Dieser wird an den Becherrand gesteckt und gibt ein akustisches Signal, wenn eine bestimmte Füllhöhe erreicht ist. Wenn heißes Wasser aus einem Topf sicher abgeschüttet werden soll, kann man einen **Sicherheits-Abgießdeckel** verwenden. Ein **Küchenmesser mit Schneidführung** erleichtert das gerade und gleichmäßige Schneiden von Brot oder anderen Lebensmitteln.

Bei allen Materialien muss man ausprobieren, ob sie für das jeweilige Kind geeignet sind. Das gilt auch für Materialien, mit denen man Äpfel bearbeiten kann. Der Umgang mit kleinen, **scharfen Messern** muss geübt werden. Hier muss ertastet werden, wo noch Schale ist. Die bereits geschälten Flächen fühlen sich nasser an. Auch kann der Einsatz von **Sparschälern** getestet werden. Drei Schritte in einem Arbeitsgang erledigt die **Apfelschälmaschine**. Sie schält gleichzeitig in einem Arbeitsgang den Apfel, entfernt das Kerngehäuse und schneidet ihn spiralförmig.

Eitrenner sind bei verschiedenen Firmen erhältlich und funktionieren unterschiedlich. Es gibt eine Variante aus Keramik. Der Becher verfügt etwa mittig über eine Aussparung. Wenn man das gesamte Ei hineingibt und den Becher mit der Aussparung nach unten hält, läuft ausschließlich das Eiweiß hinaus und das Eigelb bleibt im Becher. Für Karotten gibt es ein spezielles **Karottenschälset**, das am Tisch befestigt werden kann. Mit Hilfe von mehreren Messern wird die Möhre geschält.

Ein **Apfelteiler** wird von oben auf den Apfel gedrückt. Dabei trennt er das Kerngehäuse vom Apfel und schneidet die restliche Frucht in gleichmäßige Spalten. Ähnlich arbeitet der **Eierschneider**, der gekochte Eier mit Hilfe von Drähten in gleichmäßige Scheiben schneidet.

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. Für Grundschüler kann man zu diesem Zweck eine tastbare **Tischvorlage** basteln (siehe ISaR-Didaktikpool). 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. Im Handel gibt es eine **Tellerranderhöhung**. Diese kann man an einer Seite an den Teller klemmen. Sie verhindert, dass Speisen mit der Gabel vom Teller geschoben werden.

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, können die Schüler **vorspülen**. Der blinde Schüler kann sich eine eigene Strategie überlegen, die dazu beiträgt, dass er jeweils die komplette Fläche des Geschirrs spült und nicht nur einen Teil. Tisch, Arbeitsflächen und der Küchenboden können in **Bahnen gereinigt** werden. Bei blinden Schülern wird zusätzlich zu allen Übungseinheiten in der Schule individuell entschieden, wann im Elternhaus ein LPF-Training stattfindet.

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 Blindheit 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 blinden 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 / Materialpool: Liste aller hier vorgestellten Materialien:

http://www.isar-projekt.de/material/material_suche.php

Allgemeine Literaturhinweise

Kultusminister des Landes NRW: Richtlinien Hauswirtschaft, Hauptschule. Frechen 1989

Horst Skobranek: Didaktik des hauswirtschaftlichen Unterrichts. Baltmannsweiler 1991

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

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