

PROJEKTBESCHREIBUNG

„Hauswirtschaft & Pflege“

zum „Lingener Modell“ an den BBS Lingen – AS

KOSTENANTEIL FÜR DEN/DIE HAUPT- SCHÜLER(IN)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Berufsfeld:** | **Projektthema:** | **36 Std.** |
| **Soziales****und Hauswirtschaft** | **Soziale Berufe – Versorgung und Betreuung von hilfsbedürftigen Personen** | **Klasse: 9** |

|  |
| --- |
| Welche Fragen werden durch das Projekt beantwortet? |
|  |
| * Welche Tätigkeiten gehören zum Versorgen, Betreuen und Pflegen von Menschen, die Unterstützung benötigen? * Welche Menschen sind betroffen? * Welche Tätigkeiten umfasst das Berufsfeld Hauswirtschaft? * Kann ich mir vorstellen, in und für Pflegeeinrichtungen sowie für Kinder und Jugendliche in Einrichtungen zu kochen? |

|  |  |
| --- | --- |
| Welche Materialien, Werkzeuge und Unterlagen sind von den SchülerInnen mitzubringen? | |
|  | |
| Mitzubringen sind: | Persönliches Erscheinungsbild |
| * Projektmappe * Schreibmaterial * Din A4-Block * kurzarm T-Shirt, lange Hose \* * flaches, festes Schuhwerk\*   Berufskleidung (Schürze und Mütze) wird von den BBS Lingen – AS ausgeliehen.  Wer die mit \* markierten Kleidungsstücke nicht zum Unterricht mitbringt, darf aufgrund der Hygienevorschriften an diesem Tag **nicht** am Projekt teilnehmen! | * **kurze, saubere Fingernägel** * **kein Nagellack, keine Gel-Nägel** * saubere Kleidung * kein Schmuck jeglicher Art * Unfallsichere Schuhe: hinten geschlossen, flache Absätze * T-Shirt, kurzarm (UVV & Hygiene) Umkleidemöglichkeiten sind vorhanden. |
| In diesem Projekt wird auf die Verarbeitung von Lebensmitteln mit religiöser, ethischer & persönlicher Einstellung geachtet, sollten weitere Unverträglichkeiten/Allergien bestehen, werden diese am ersten Tag des Projektes besprochen und mit in den Projekten bedacht. | |

|  |
| --- |
| Welche Erwartungen und Vorkenntnisse stellt das Projekt an die SchülerInnen? |
|  |
| Wir erwarten soziale Kompetenz in Hinblick auf Zusammenarbeit in Gruppen.  Es werden keine Vorkenntnisse im Fachbereich vorausgesetzt.  Sie sollten bereit sein, mit verschiedenen Lebensmitteln zu arbeiten und Interesse am Umgang am und mit dem Menschen haben. |

|  |
| --- |
| Welche Kosten entstehen für die Schüler/innen? |
|  |
| Die Umlage beinhaltet die Ausleihe und Reinigung der Berufskleidung, die Beköstigung sowie verschiedene Verbrauchsartikel. |

|  |
| --- |
| Wo findet das Projekt statt? |
|  |
| Je nach Unterrichtsinhalt findet das Projekt in den Fachräumen der Hauswirtschaft und Pflege der BBS Lingen – AS statt. |

|  |
| --- |
| Wie läuft das Projekt ab? |
|  |
| **Arbeitsplanung**  1. Tag  * Berufe in den Berufsfeldern Hauswirtschaft & Pflege * Schulung „Hygiene und Unfallverhütung“ (zwingende Teilnahme, Ausschlusskriterium) * Zubereiten einer kleinen Mahlzeit zum Ankommen  1. Tag bis 6. Tag  |  |  | | --- | --- | | **Hauswirtschaft** | **Pflege/Betreuung** | | * Arbeitsplatzgestaltung * Eindecken von einfachen Gedecken * Serviettenformen kennen lernen * Funktionen des Backofens * Herstellen von Teigen * Einsatz von Küchenmaschinen * Vorspeisen, Hauptgänge & Desserts * Reinigungsarbeiten am Arbeitsplatz * Kühlketten einhalten | * Wahrnehmung/Beobachtung (subjektiv-fachlich) * Sinne (Übungen) * Seniorengerechte Spiele * Rückenschonendes Arbeiten * Übungen bei Gehbehinderungen (Rollstuhl/Gehhilfen) * Übungen zu Körpertemperatur, Puls |   **Wichtiger Hinweis:**  Bei diesem Projekt stehen uns keine Kinder, kranke oder ältere Menschen von unseren Kooperationspartnern zur Verfügung. Die Arbeit mit Menschen und am Menschen bezieht sich daher v.a. auf die Mitschüler\*innen in der Projektgruppe.  Änderungen im Ablauf möglich. |