

**Berechnung der Lebensmittelkosten im  
Fachunterricht Ernährung und Haushalt**

Für den fachpraktischen Unterricht in Ernährung und Haushalt ist das Einkassieren eines Lebensmittelbeitrags unabdingbar. Diesbezüglich ist die Elterninformation schriftlich am Schuljahresbeginn zu tätigen. (Rechtsgrundlage § 5 Abs.2 Zif. 1SchOG)

**Dabei ist zu beachten, dass die Lehrer/innen das einkassierte Geld gut verwalten:**

- Die Abrechnung jeder Lehreinheit muss dokumentiert in einer Kalkulationsmappe bzw. in einem Kalkulationsheft erfolgen. Belege der Lebensmitteleinkäufe müssen eingeklebt und mit Datum unterschrieben werden;
- Die Kalkulationsmappe / das Kalkulationsheft ist bis zu 6 Jahren aufzubewahren!
- Die Ausgaben der einzelnen Lehreinheiten müssen am Semesterende aufgelistet und berechnet den Schüler/innen für die Einsichtnahme durch die Eltern mitgegeben werden. Diese Information muss nachweislich mit Unterschrift erfolgen!
- Bei Geldüberschuss muss die Auszahlung an die Schüler/innen mit Beleg erfolgen, oder das Restgeld wird der Klassenkasse übergeben – Info an die Eltern muss schriftlich erfolgen!
- Sollten Schüler/innen den Lebensmittelbeitrag bis zum Schuljahresende nicht begleichen, dann muss eine frühzeitige schriftliche Information an die Eltern erfolgen. Das Geld muss vor der Zeugnisübergabe eingefordert werden. Erlagscheine für die Einzahlung dürfen nicht am letzten Schultag ausgeteilt werden!
- Die Schüler/innen müssen die Lehreinheit bezahlen, sollten sie sich nicht eine Woche vorher vom Fachunterricht abmelden – Arztbesuch, Krankmeldung ua. Kurzfristige Erkrankungen können nicht berücksichtigt werden!

**Beispiel einer Berechnung der Lebensmittelkosten**

Lehreinheit am .....			Klasse		
Belege	Rechnung von	Ausgaben €	Gesamte Ausgaben €	Anzahl der Schüler/innen	Ausgaben der Schüler/innen
1.	Spar	17,10			
2.	M Preis	7,30			
			24,40	12	€ 2,04

Belege einkleben und unterschreiben!

**Beispiel für eine Beurteilung der Schüler/innen  
im Fachunterricht Ernährung und Haushalt**

Die Lehrer/innen haben die Leistungen der Schüler/innen sachlich und gerecht zu beurteilen, dabei sind die verschiedenen fachlichen Aspekte und Beurteilungskriterien der Leistung zu berücksichtigen, um eine größtmögliche Objektivierung der Leistungsbeurteilung anzustreben.

**Eine mögliche Orientierung könnte folgender Beurteilungsraster für den Fachunterricht in Ernährung und Haushalt geben:**

Lehreinheit am .....		Klasse:			
<b>Namen</b>	<b>Arbeitsaufgabe</b>	<b>Hygiene Kleidung</b>	<b>fachpraktisches Arbeiten</b>	<b>Ergebnis</b>	<b>Aufräum- arbeiten</b>
<b>A</b>					
<b>B</b>					
<b>C</b>					
<b>D</b>					

**Dieses Beurteilungsbeispiel ist die Grundlage für die Leistungsfeststellung!**

## **Inventarverwaltung der Lehrküchen**

Die Verwaltung des Inventars der Lehrküchen ist für das Arbeiten mit Schüler/innen-Teams dringend erforderlich. Nach jeder Lehreinheit soll jede Lehrperson mit den Schüler/innen eine Kontrolle durchführen. Somit kann ein problemloses gemeinsames Arbeiten in der Lehrküche gewährleistet werden.

### **Beispiel für einen Jahresinventarämterplan**

<b>Kontrolle von</b>	<b>Kontrolle durch</b>
Arbeitsbereich 1	Schüler/in A und B
Arbeitsbereich 2	Schüler/in C und D
Arbeitsbereich 3	Schüler/in E und F
Lebensmittelschrank und Kühlschrank	Schüler/in G und H
Speiseraum – Geschirr, Besteck, Gläser	Schüler/in I und J
usw.	

### **Hinweis:**

In der 1. Lehreinheit müssen die einzelnen Bereiche genau zugeteilt und die Kontrolle besprochen werden.

Voraussetzung ist nach jeder Lehreinheit die Endkontrolle der Lehr/innen!

Nach ersten kleineren Praxisphasen können die Schüler/innen die notwendigen Arbeiten benennen. Nach einigen Wochen sollten dann mögliche Nachbesserungen besprochen werden. Die Ämter sollten in den Gruppen rotieren, sodass alle die verschiedenen Aufgaben kennen.

## **ARBEITEN im TEAM**

### **Aufräumarbeiten in der Lehrküche**

Ein großes Problem des Fachunterrichts in Ernährung und Haushalt ist die Bewältigung der anfallenden Arbeiten in der zur Verfügung stehenden Zeit. Die Erstellung eines „Ämterplans“ ist ein erster wichtiger Schritt, um die knappe Zeit besser zu nutzen. Nach ersten kleineren Praxisphasen können die Schüler/innen die notwendigen Arbeiten benennen. Nach einigen Wochen sollten dann mögliche Nachbesserungen besprochen werden. Die Ämter sollten in den Gruppen rotieren, sodass alle die verschiedenen Aufgaben kennen.

Für ein gutes Zeitmanagement ist die Automatisierung von Aufgaben im Haushalt durch ständige Wiederholungen ebenso wichtig wie eine gut geplante Arbeitsabfolge. Daher ist es sinnvoll, kleine Reinigungsarbeiten immer wieder in die Aufgaben der Nahrungszubereitung zu integrieren.

Mögliche Punkte sind: spülen; Spüle mit Scheuermilch säubern und trockenreiben; Trockentücher/ Spültücher aufhängen; Mülleimer auswaschen; Herd und evtl. Backofen reinigen; Arbeitsflächen säubern; Fronten abwaschen; Küche ausfegen; Müll wegbringen; Geschirr zum Spülen vorbereiten; abtrocknen; Geschirr wegräumen; Geschirr in den Schränken überprüfen; Spülmaschine ausräumen; Tisch decken; Essen servieren; Tisch abdecken; Spülmaschine einräumen; Spülmaschine anstellen, Tisch abwischen; Stühle anstellen.

### **Beispiel für einen Plan für Aufräumarbeiten in der Lehrküche**

Lehr- einheit	Müll- entsorgung/ Kehren Boden	Geschirr- waschen Spülbecken	Geschirr trocknen, verräumen	Reinigung der Arbeitsflächen/ Fronten	Reinigung der Herde Backofen	Reinigung Speiseraum Tische Boden	Spül- maschine
1.	A B	C D	E F	G H	I J	K L	M N
2.	B C	D E	F G	H I	J K	L M	N A
3.	C D	E F	G H	I J	K L	M N	A B
4.							
Usw.							

**Hinweis: In der 1. Lehreinheit müssen die einzelnen Aufgaben genau besprochen und praktisch geübt werden.**