



Projekttitel:	Miteinander – voneinander lernen
Handlungsfelder:	Haushaltsführung Ernährung Gesundheit
Schulart:	Gymnasium
Jahrgangsstufe:	8
Zeitungsumfang:	5 Projektstage
Externe Partner:	Ansprechpartner/-in: OStD Dietmar Gaffron, Schulleiter Organisation: Staatliches Berufliches Schulzentrum Ansbach-Triesdorf E-Mail: gaffron@bsz-ansbach.de
Kosten:	Materialkosten für Berufliches Schulzentrum; Kosten für den Erste-Hilfe-Kurs
Ansprechpartner/-in mit Kontaktdaten:	Name: StD Stefan Exner, Schulleiter Schule: Gymnasium Carolinum Ansbach E-Mail: exner@gymnasium-carolinum.de



Projektbeschreibung

Das Gymnasium Carolinum schloss sich zu einer Kooperation mit dem Staatlichen Beruflichen Schulzentrum Ansbach-Triesdorf zusammen. In enger Zusammenarbeit entstand ein tragfähiges und einzigartiges Projekt, von dem die Schülerinnen und Schüler beider Schulen profitieren.

Die Schülerinnen und Schüler des BSZ übernehmen in diesem Konzept die Ausbildung der Gymnasiasten, indem sie ihre erworbenen Fachkenntnisse und -kompetenzen vermitteln.

Die Schülerinnen und Schüler des Gymnasiums lernen von nur etwas älteren Tutoren wesentliche Alltagskompetenzen. Daneben wird auch ein interessanter Bereich des sozialen Lernens angesteuert: Schülerinnen und Schüler verschiedener Altersstufen, Schularten, Bildungs- und Herkunftsbioografien gehen aufeinander zu und lernen zusammen, wodurch Verständnis füreinander wächst.

Den Höhepunkt dieser Projektwoche stellte das Abschlussevent mit einem von den Schülerinnen und Schülern zubereiteten Buffet für Eltern und Ehrengäste dar.

Da immer nur eine Klasse im BSZ unterrichtet werden konnte, absolvierte die andere 8. Klasse, währenddessen einen Erste-Hilfe-Kurs. Diesen führten Schülerinnen und Schüler des Schulsanitätsdienstes des Gymnasiums Carolinum, die die erforderliche Ausbildungserlaubnis

besitzen, in Zusammenarbeit mit den Johannitern durch. Besonders erwähnenswert ist an dieser Stelle, dass dieser Erste-Hilfe-Kurs auch für Führerschein anerkannt wird.

 **Schematischer Überblick über den Inhalt der Projektwoche „Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben“:**

Projekttag	Thema / Inhalt / Schwerpunkt	
	8a	8b
Projekttag 1	Auftaktveranstaltung am Gymnasium Carolinum Die Schülerinnen und Schüler des BSZ holen beide Klassen des Gymnasiums Carolinum ab und gehen gemeinsam zum BSZ. <ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung und Einführung des Projektes • Hygiene- und Sicherheitsbelehrung • Schulhausrallye 	
Projekttag 2 Projekttag 3	1. Teil: Wäsche/Reinigung 2. Teil: Küche/Gestalten 3. Teil: Zubereiten des Abschlussmenüs Vorbereitung der Abschlussveranstaltung	Erste-Hilfe-Kurs am Gymnasium Carolinum
Projekttag 4 Projekttag 5	Erste-Hilfe-Kurs am Gymnasium Carolinum	1. Teil: Küche/Gestalten 2. Teil: Zubereiten des Abschlussmenüs Vorbereitung der Abschlussveranstaltung 3. Teil: Wäsche/Reinigung

 **Angestrebter Kompetenzerwerb der Schülerinnen und Schüler**

Die Schülerinnen und Schüler

- handeln sicher und souverän bei der Ersten Hilfe und erwerben das für die Führerscheinprüfung benötigte Zertifikat
- sind für Gefahrenquellen sensibel und wenden Möglichkeiten zur Unfallverhütung an
- stärken ihr Selbstbewusstsein und können bei Notfällen selbstsicher handeln, übernehmen Verantwortung und erfahren, dass ihr Einsatz und ihre Hilfe wichtig sind
- reflektieren ihr eigenes Reinigungsverhalten
- erwerben einfaches chemisches Hintergrundwissen zum Thema Reinigungsmittel
- führen einfache Tätigkeiten im Haushalt souverän durch
- erlernen neue Arbeitstechniken und sind bereit diese zuhause anzuwenden
- planen situations- und zielgruppengerecht Menüs und bereiten diese anhand von Rezeptvorlagen zu

- erlernen die wesentlichen Schritte zur Planung einer Veranstaltung und setzen diese um
- wertschätzen die Arbeit von Menschen in den Berufsfeldern der Hauswirtschaft und Gastronomie
- erkennen die Notwendigkeit und Bedeutung von hygienischen Verhältnissen in öffentlichen und privaten Kontexten
- gehen mit Lebensmitteln und Reinigungsmitteln ressourcenschonend und gesundheitsfördernd um
- erleben das befriedigende Gefühl von Wertschätzung für in diesem Bereich geleistete Anstrengung und Arbeit



Ggf. Informationen zu externen Partnern, weiterführende Links

- Homepage des Staatlichen Beruflichen Schulzentrums Ansbach-Triesdorf: <https://www.bsz-ansbach.de>
- Link zum TV-Bericht: <https://www.frankenfernsehen.tv/mediathek/video/kochen-waschen-putzen-schueler-lernen-alltagskompetenzen-von-angehenden-hauswirtschaftlern/>



Dokumentation der Umsetzung der Projektwoche „Alltagskompetenzen – Schule fürs Leben“

an lh Alltagskompetenzen, 14.06.2023, 15:55:13 - Benutzer: lhausleitner - PROOF

Fit für den Alltag: Kochen, backen und bügeln

Schüler des Gymnasium Carolinum erwerben bei einem Gemeinschaftsprojekt mit dem Staatlichen Beruflichen Schulzentrum neue Kompetenzen

VON LARA HAUSLEITNER

ANSBACH – Johannes wischt vorsichtig einen Klecks Himbeersoße vom Rand eines Nachtisch-Schälchens, und Jesaja schiebt ein Tablett voller fertiger „Joghurt-Desserts mit Fruchtspiegel“ in den Kühlschrank. An einer anderen Arbeitsstation in der Großküche werden Burger vorbereitet, teils mit Rinderhack, teils vegetarisch.

Kochen, backen, fruchtige oder süße Nachtisch-Kreationen zaubern, bügeln, Schuhe putzen, Wäsche waschen, Tischgestaltung, Reinigung, Hygiene und noch mehr: Rund 40 Achtklässlerinnen und Achtklässler vom Gymnasium Carolinum erwerben diese Woche am Staatlichen Beruflichen Schulzentrum Ansbach-Triesdorf (BSZ) diverse „Alltagskompetenzen“.

Wie bügelt man ein Hemd oder eine Bluse? Mit welchen Mitteln putzt man ein Bad am besten? Wie findet man sich zurecht in der Fülle verschiedener Waschmittel? Wie kocht man ein schnelles, leckeres Gericht? Welche Häppchen werden der Renner auf der nächsten Party? All das zu wissen, kann ganz praktisch sein – spätestens wenn man nach dem Abi zuhause auszieht.

Zudem ist der Erwerb von „Alltagskompetenzen“ verpflichtend für die Schülerinnen und Schüler an allen Schularten – laut einer Vorgabe des bayerischen Kultusministeriums. In welcher Form die Kompetenzen vermittelt werden, steht den Schulen frei.

Das Ansbacher Gymnasium Carolinum hat für die Umsetzung der Vor-



Die „Lehrerinnen“ sind nicht viel älter als die Schülerinnen und Schüler: In der Großküche des BSZ werden fruchtige Desserts und allerlei andere Leckereien zubereitet. Foto: Lara Hausleitner

gabe eine innovative Kooperation mit dem Staatlichen Beruflichen Schulzentrum auf den Weg gebracht. Stefan Exner, Schulleiter am Carolinum, und BSZ-Chef Dietmar Gaffron und sein Team zogen dabei an einem Strang.

Das Besondere: Die Gymnasiasten werden im professionellen Großküchen-Ambiente des BSZ nicht von

Lehrkräften unterrichtet, sondern von den nur wenig älteren Schülerinnen und Schülern des zweiten Ausbildungsjahres am Schulzentrum. Elke Federhofer und Katharina Junger, Fachbetreuerinnen für Ernährung und Versorgung, und weitere Kolleginnen und Kollegen stehen nur helfend zur Seite, falls es Fragen oder Probleme gibt.

„Die Stimmung ist gut, alle sind total motiviert“, betont Federhofer mit Blick auf ein paar Mädchen, die aus roten Kidneybohnen, Zwiebeln und Gewürzen die vegetarischen Burger formen. Die Hackfleisch-Bälle für die normalen Burger sind schon fertig, und im Ofen brutzeln Kartoffelcken. Die Burger werden nach dem Unterricht an Herd und Spüle gleich

verpeist, doch es entstehen zusätzlich jede Menge Leckereien für ein festliches Abendessen, zu dem die Eltern und Ehrengäste eingeladen sind: Käserollen, Pesto-Stangen, Camembert-Schnittchen und Tomaten-Mozzarella-Spieße zum Beispiel – und Kuchen aller Art.

Teil des einwöchigen Projekts ist außerdem ein Erste-Hilfe-Kurs, den alle Achtklässler beim Schulsanitätsdienst des Carolinum absolvieren: So können die Jugendlichen weitere wichtige Alltagskompetenzen erwerben.

Verständnis füreinander wecken

Von der Aktion profitierten sowohl die Gymnasiasten als auch die Schülerinnen und Schüler des BSZ, ist Schulleiter Stefan Exner überzeugt. „Die Berufsschülerinnen und -schüler lernen, ihre Kenntnisse und Kompetenzen zu vermitteln, was ein zentraler Ausbildungsinhalt der Berufsschulen ist“, meint er und stellt zudem den sozialen Aspekt heraus. „Hier gehen Schülerinnen und Schüler verschiedener Schularten und Altersstufen aufeinander zu und lernen zusammen. So wird auch Verständnis füreinander geweckt.“ Exner und das Team des BSZ hoffen, das gemeinsame Projekt in den nächsten Jahren fortsetzen zu können.

Die Jugendlichen an der Dessert-Station befüllen derweil eine Glasschüssel mit Schokoladenstücken, Vollmilch und bittersüß, mit Ahornsirup, Zucker und Marshmallows. Auf das fruchtig-frische Joghurt-Dessert folgt nun eine echte Kalorienbombe.

Der erste Tag im BSZ



Gegenseitiges Kennenlernen



Evaluation des ersten Tages



Dekorationsideen



Tätigkeiten im Haushalt



Gemeinsames Kochen und Essen



Von den Schülerinnen und Schülern zubereitetes Menü für die Eltern, Erziehungsberechtigte und Ehrengäste



Abschlussveranstaltung mit den Eltern und Erziehungsberechtigten



Gemeinsame Präsentation der Schülerinnen und Schüler des BSZ und des Gymnasium Carolinum



Überreichung der Zertifikate



Musikalische Umrahmung durch das Gymnasium Carolinum



Erklärung der einreichenden Lehrkraft:

Allen Mitwirkenden wurden über die Datenschutzhinweise im Rahmen der Veröffentlichung von personenbezogenen Beiträgen informiert. Die schriftlichen Einwilligungen in die „Veröffentlichung von Foto-, Audio- und/oder Filmaufnahmen auf dem vom Bayerischen Kultusministerium betriebenen Blog ‚Schule in Bayern‘, den damit in Verbindung stehenden Social-Media-Kanälen sowie der Homepage des Bayerischen Kultusministeriums km.bayern.de und der Homepage des Staatsinstituts für Schulqualität und Bildungsforschung isb.bayern.de“ liegen von allen betroffenen Personen vor.