

(im Hinblick auf **Methodik** und Kompetenz-Erwerb)

Der Begriff „Arbeitslehre“ beinhaltet schon in sich einen Widerspruch, denn Arbeit, die getan werden soll, erledigt sich nicht dadurch, indem man über sie spricht. Arbeitslehre lässt sich übersetzen als -Theorie der Arbeit -, welche den jungen Menschen, die wir erziehen, höchstens eine vage Vorstellung davon gibt, **was Arbeit wirklich bedeutet**. Das Fach Arbeitslehre hatte ursprünglich die Absicht, den Schülern Erfahrungen zu vermitteln, wie Arbeit „schmeckt“, „riecht“, wie es sich „anfühlt“, wenn man nach Stunden durch **körperliche Anstrengung** den Auftrag erfüllt hat, das Ergebnis sehen kann, oder aber erschöpft und müde nach Hause geht.

Diese **Erfahrung** macht ein junger Mensch mitunter im Rahmen eines Betriebs-Praktikums, oder aber im Werkstatt-Unterricht. Nur die praktische Unterweisung im Umgang mit unterschiedlichen Materialien und Hilfsmitteln, (Werkzeugen), können ihm **das unmittelbare Erleben** ermöglichen, das lange im Gedächtnis bleibt.

Jahrgang 8 Methoden-Kompetenz erwerben: den fachgerechten Umgang mit Werkzeug erlernen, Organisation von Arbeits- und Aufräumphasen zeitlich zu strukturieren lernen.

Allgemein (Jg.8-10, u. alle Werkstätten) Vorbereitung und Säubern des A.- Platzes (bürsten, fegen, wischen, spülen, trocknen)

im Keramik-Bereich: Aufbereitung von Materialien (Zerkleinern, Einsumpfen von Ton), Bearbeitungstechniken kennenlernen.

Im Holz-Bereich: die Bedeutung von Bäumen f.d. Menschen begreifen (– Baustoff in versch. Handelsformen kennenlernen, Preise im Baumarkt erkunden, Säge, Feile, Schleifpap. anwend.

Im Metall-Bereich: im Handwerk verwendete Handelsformen kennenlernen (Rohre, Profile, Bleche), Vergleichen der Bearbeitung von Holz u. Metall, erfahren, beschreiben, eigene A.

Im Garten-Bereich: das Leben eines Gartens und damit andere zeitliche Abläufe erfahren: Boden vorbereiten, Wachstum pflegen, ernten

Im Küchen-Bereich: Organisation d. Vor- u. Zubereitung einf. Speisen, (z.B. Salat-Var.), grundsätzl. Garmethoden kennenlernen und anwenden.

(Kap. im Buch Praxis Arbeitslehre 1, z.B.: Arbeitsplatz Küche, S.126-147, Umweltschutz u. Nachhaltigkeit, S.86-93, Organisation von Arbeit, S.65-85)