

Ausstattung der Räume

Küchenbereich (Renovierung geplant für Sommer 2021):

- 5 Kochkojen ausgestattet mit Herd, Backofen, Spülbecken und üblichen Arbeitsgeräten...

Essbereich:

- ca. 18 Plätze zum Anrichten und gemeinsamen Verzehr der hergestellten Gerichte
- Theorie i. d. Regel im Klassenraum

Ziele:

- ▶ Sachgerechter Umgang mit Fachwissen
 - ▶ z.B. Arbeitsprozesse, Arbeitsorganisation, Arbeitsplatzgestaltung...
- ▶ Vermittlung fachspezifischer Verfahrensweisen
 - ▶ z.B. Produktionsprozesse: Be- und Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Textilien, Zubereitung von Lebensmitteln, Bedienen und Pflegen von Arbeitsmitteln, Werkzeugen und Geräten...

Themen:

Ernährung und Märkte

Lebensmittelgruppen



Regionale Märkte im
Lebensmittelbereich



Wohnen

Nachhaltigkeit im Haushalt

Wohnung und Wohnungseinrichtung

Wohnen in Gemeinschaft



Technische Geräte



Geräte und Maschinen im Haushalt

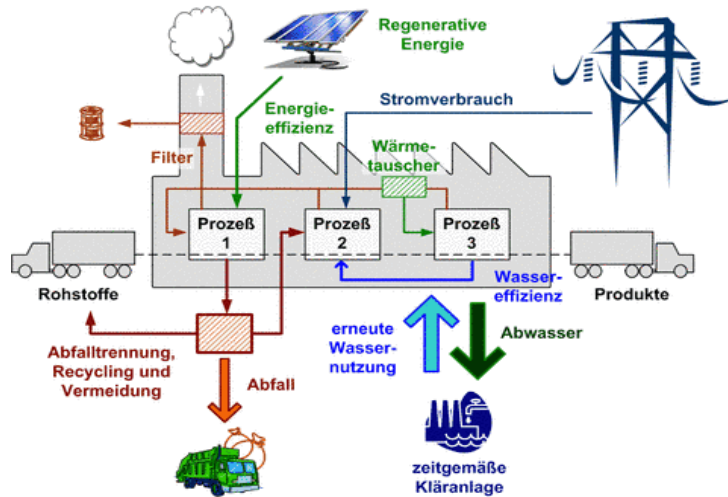
Materialien und ihre Herkunft

Handhabung, Reinigung und Pflege

Verbraucherschutz

Produktionsprozesse

Optimierung von Arbeitsprozessen



Arbeitsschutz



Gesundheit und Ernährung

Gesundheitsförderliche Lebensmittel

Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung

Finanzierung unterschiedlicher Lebensstile



Haushaltsmanagement

Wohnungssuche und -finanzierung

Ratenkäufe

Rechtsgeschäfte im Alltag

Arbeits- und Aufgabenverteilung im Haushalt

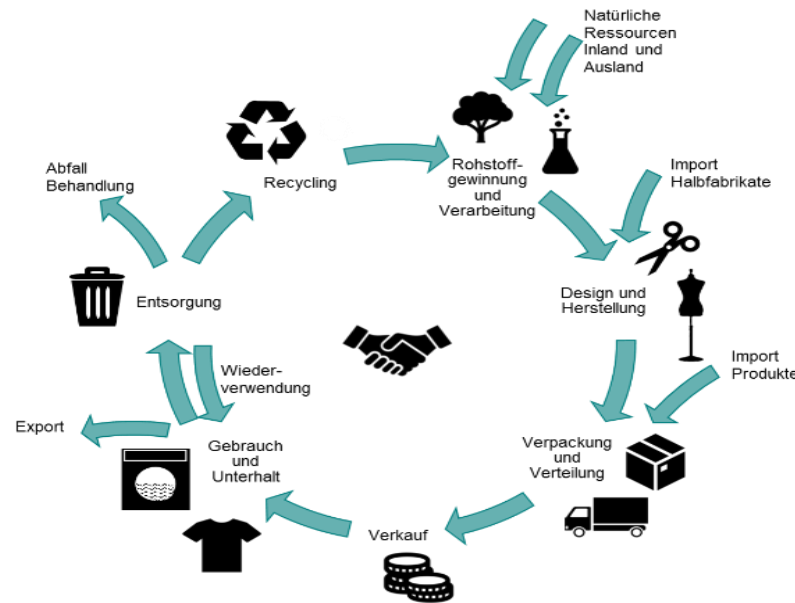
Familie und Beruf



Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt

Textilien und Lebensmittel in Haushalt und Freizeit

Upcycling



Handel

Nachhaltigkeit in der Textil-
und Lebensmittelindustrie

Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen

Energie- und Nährstoffbedarf

Nahrungsmittelergänzung und Nahrungsersatzmittel

Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Werbestrategien für Nahrungsmittel und Nahrungsersatzmittel



Online-Ökonomie

Digitale Märkte für Güter

Online-Banking und
Online-Zahlverfahren

Urheber- und Nutzungsrecht
bei digitalen Medien

Kommunikations- und
Multimediatechnik

Datenschutz in privaten
Haushalten und Unternehmen



Berufsorientierung

Berufsfelder in Haushalt, Technik und Wirtschaft

Berufliche Qualifizierungsmöglichkeiten

Berufliche Selbstständigkeit



Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf

Arbeitszeitmodelle

Partizipation und Mitbestimmung

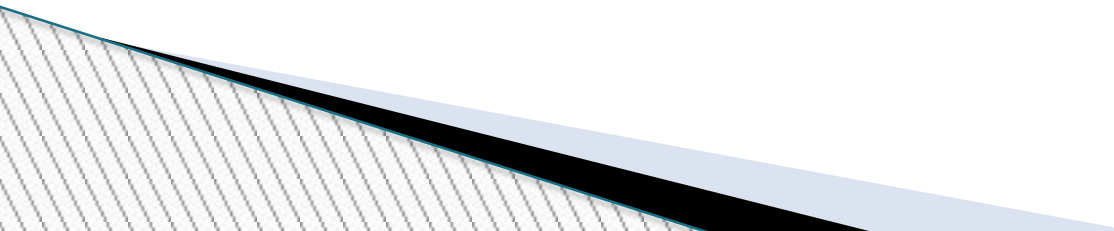
Einkommen und Steuern

Leistungsbewertung:

- ▶ **Klassenarbeiten (50 %)**
 - ▶ Schriftliche Leistungsüberprüfung
 - ▶ 4–6 Klassenarbeiten, dabei können zwei Arbeiten durch Projekte ersetzt werden
- ▶ **Sonstige Mitarbeit (50 %)**
 - ▶ Qualitative Mitarbeit im Unterricht
 - ▶ Theorie (mündliche + schriftliche Beiträge, Präsentationen, Teamarbeit, ...)
 - ▶ Praxis im Fachraum (Umgang mit Lebensmitteln, Präsentation von Gerichten, Bedienung und Pflege von Geräten...)

Wer sollte WP–Arbeitslehre Hauswirtschaft wählen?

Schüler:innen, die:

- ▶ Spaß an Lebensmittelverarbeitung, Haushalt und Wohnen haben
 - ▶ Talent oder Interesse in diesem Bereich zeigen
 - ▶ Gerne „mit den Händen“ arbeiten
 - ▶ Ausdauer und Geduld aufbringen
 - ▶ Eine gute Auffassungsgabe haben (Theorie in Praxis umsetzen)
 - ▶ Eine gute Arbeitshaltung besitzen
 - ▶ Sich später im hauswirtschaftlichen Bereich spezialisieren wollen
- 

Ausblick:

▶ Berufskolleg/Fachoberschule

- Ernährungs- und Versorgungsmanagement
- Gastgewerbe/Systemgastronomie
- Lebensmittelhandwerk
- Sozial- und Gesundheitswesen
- Sportwissenschaften...

▶ Hilfreich bei diesen Ausbildungsberufen/Berufsfeldern

- Koch/Köchin
- Hotelfachmann/-fachfrau
- Restaurantfachmann/-fachfrau
- Hauswirtschafter/in
- Bäcker/in...

