

# Arbeitslehre Hauswirtschaft

## Hauswirtschaft + Wirtschaftslehre



# Ausstattung der Räume



## Küchenbereich:

- 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

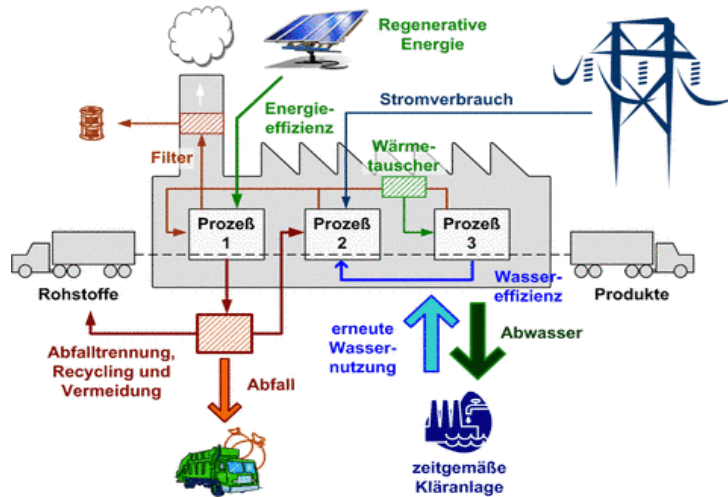
Handhabung, Reinigung und Pflege

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



(Duales) Studium

Rechte und Pflichten in Ausbildung und Beruf



Zwischenzeit



Handwerksberufe

Arbeitszeitmodelle



Büroberufe



Gesundheits- und  
Pflegeberufe



Dienstleistungsberufe

Partizipation und Mitbestimmung



Technikberufe

Einkommen und Steuern

# Leistungsbewertung:

## ▶ Klassenarbeiten (50 %)

- ▶ Schriftliche Leistungsüberprüfung
  - ▶ 4–6 Klassenarbeiten, dabei können zwei Arbeiten durch Projekte ersetzt werden

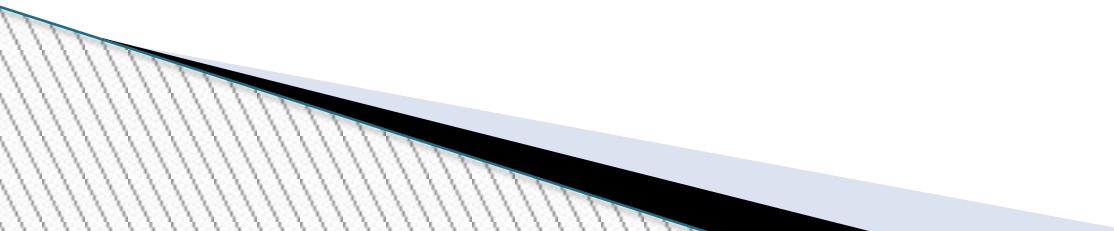
## ▶ Sonstige Mitarbeit (50 %)

- ▶ 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...

