

HuS besteht aus vier großen Teilbereichen:

Haushalt und
Soziales

Berufsorientierung

Ökonomische
Bildung

Informatische
Bildung

Die Schüler*innen entwickeln Verständnis für Haushalt in seiner Gesamtheit.

Durch dieses Verständnis sollen die Schüler*innen das eigene Leben nachhaltig, gesund und sozial gestalten können.



Kurzer Überblick: Ziele und Inhalte

Klasse 6

- Vermittlung der Grundlagen (Hygieneregeln, Unfallgefahren, Küchenorganisation und –regeln, etc.)
- Erste praktische Erfahrungen in der Schulküche
- Soziale Kompetenzen: Arbeiten im Team, gegenseitige Rücksichtnahme
- Ernährungslehre
- Berufsorientierung

Kurzer Überblick: Ziele und Inhalte

Klasse 7/8

- Ernährungslehre / Ernährungspyramide / Nährstoffbedarf
- nährstoffschonende Zubereitungsformen fachpraktisch einüben
- das gemeinschaftliche Arbeiten in der Schulküche selbst organisieren, intensivieren und ihre Ergebnisse nach vorgegebenen Kriterien selbst bewerten.
- Aufgabenfelder und die Aufgabenverteilung innerhalb der Familie im Laufe der Zeit
- Kaufverhalten / Nachhaltigkeit beim Einkauf berücksichtigen
- Berufsorientierung (Betriebserkundung, Berufsbilder, Praktikum)

Klasse 9/10

- Ernährungsformen
- Marktwirtschaft und Sozialstaat (Eröffnung eines Girokontos, Abschließen von Verträgen, etc.)
- Berufsorientierung (Jugendarbeitsschutzgesetz, Ausbildungsvertrag, Lohnabrechnung, etc.)

Wer HuS ab Klasse 7 als Wahlpflichtfach (WPF) wählen möchte, sollte ...

- ein Interesse an Ernährung und Lebensmitteln haben.
- ein Interesse am Planen und Zubereiten von Speisen haben.
- team- und kritikfähig sein.
- bereit sein sich auch mit theoretischen Grundlagen zu beschäftigen.
- evtl. einen Traumberuf in diesen Bereich wählen.

Mögliche Berufsbilder:

- Koch, Bäcker, etc.
- Diätassistent, etc.
- Altenpfleger, Krankenpfleger, etc.
- Erzieher, Kinderpfleger, etc.
- Einzelhandelskaufmann /-frau
- Hotelfachmann /-frau, etc.

