Hauswirtschaft

Ein Fach stellt sich vor



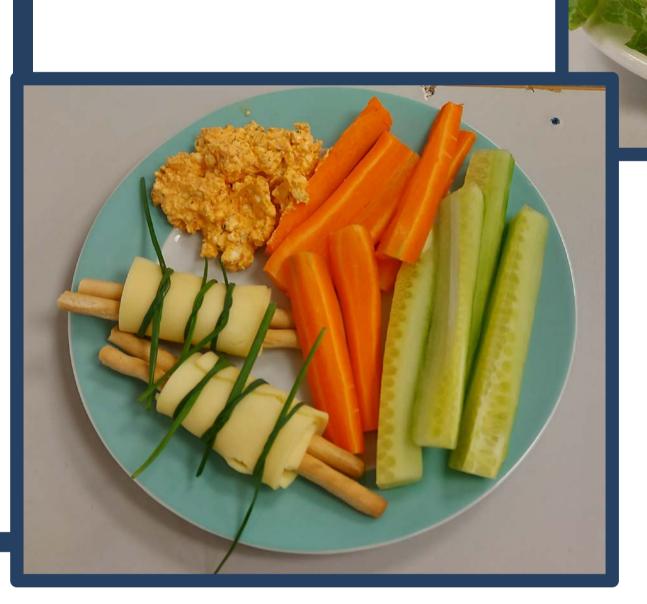
Im Team arbeiten – in der Schulküche



Hauswirtschaftsunterricht beinhaltet die praktische Arbeit in der Schulküche. Im Team innerhalb einer Kochkoje lernen die Schülerinnen und Schüler Grundlagen der Nahrungszubereitung kennen, üben die Verwendung von Arbeitsgeräten und –techniken unter Beachtung von Hygiene und Sicherheit. Dabei steht die Planung und Bewältigung aller Aufgaben in Teamarbeit, die während des Kochens anfallen, im Vordergrund.

Lebensmittel und Ernährung

Wissen rund um Lebensmittel und eine ausgewogene Ernährung bilden Schwerpunkte des Unterrichts: dazu gehören Lebensmittelgruppen, der gesundheitliche Wert von Lebensmitteln ebenso wie der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln beispielweise beim Einkauf. Auch Ernährungstrends, aktuelle Themen und Informationen werden in den Unterricht einbezogen.







Das praxisnahe Unterrichtsfach Hauswirtschaft vermittelt "Alltagswissen" und behandelt viele Themen, die auf's eigene Leben vorbereiten. Vielfältige Aufgaben und Entscheidungen, die bewältigt werden müssen z. B. zur Berufswahl und einer eigenen Wohnung mit den damit verbundenen Kosten und Verbindlichkeiten werden thematisiert.

Catering

...ein spezielles, zusätzliches Angebot im Wahlplichtbereich. Es bietet den Schülerinnen und Schülern einen guten Einblick in die Tätigkeiten der verschiedenen Berufsfelder in der Gastronomie. Von der Planung von Veranstaltungen, über den Einkauf, zu den Vorbereitungen und der Herstellung von Speisen bis zur eigentlichen Durchführung der Veranstaltung, erledigen die Schülerinnen und Schüler alle anfallenden Aufgaben/Arbeiten.

