

# Herzlich Willkommen zur Vorstellung des Wahlpflichtfaches

## HuS

### Hauswirtschaft und Sozialwesen

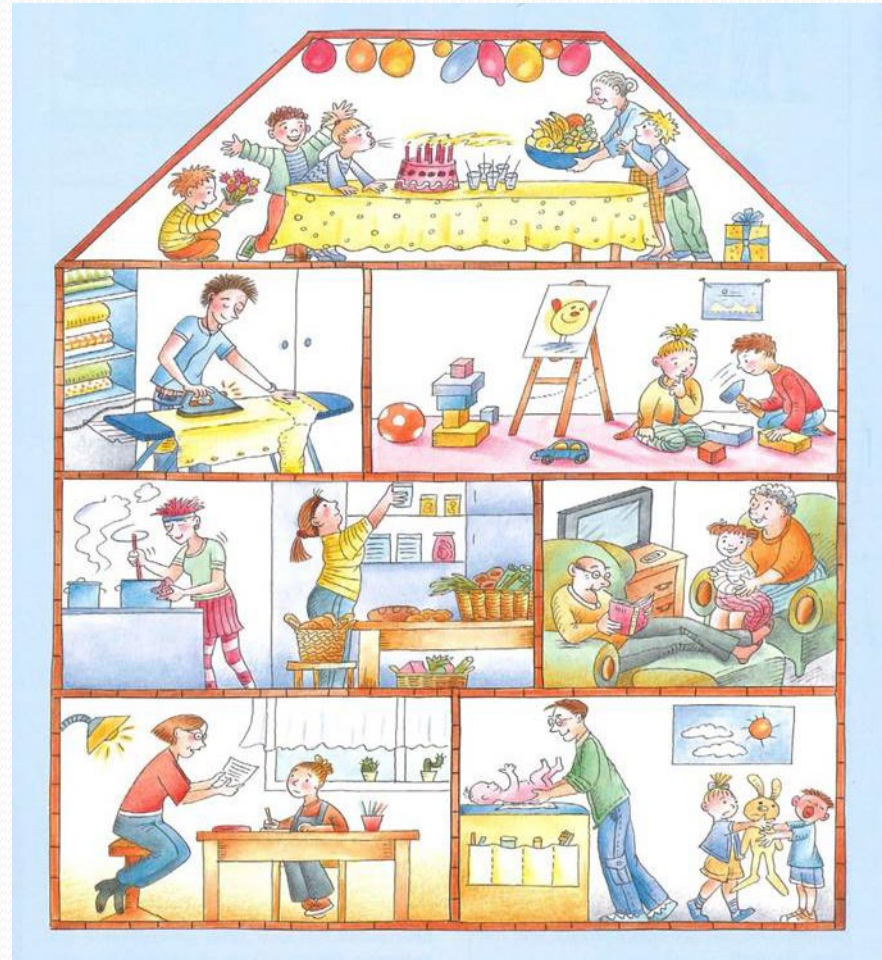


© Koenig 2006

Jetzt heißt es gut  
zuhören!



Jeder Mensch lebt zeitlebens in einer sozialen Gemeinschaft, die auch hauswirtschaftliches Handeln notwendig macht.



## Hauswirtschaftliche und sozialpädagogische Sachverhalte bilden eine Einheit.



## **Die Schüler/Innen erhalten Informationen zu und entwickeln Fähigkeiten in den Bereichen:**

- Familie - Erziehung - Konflikte - Lebensphasen
- Wohnen - Haushaltsmanagement - Versicherungen
- Nahrungszubereitung - Gesundheit - Ernährung
- Textile Gebrauchsgegenstände - Mode - Nähen
- Umweltschutz
- Freizeit – Medien - Sucht
- Werbung
- Staatliche Hilfen - Hilfsorganisationen

## Schnupperphase in Klasse 6: Inhalte

Arbeitsabläufe in der Küche organisieren  
und durchführen



Grundrezepte lesen, erstellen und  
umsetzen



Küchengeräte und Hilfsmittel



Unfallgefahren und  
Unfallschutz im Haushalt

Hygiene in der Küche



Tischkultur

Ernährung



Mülltrennung und Müllvermeidung



## Organisatorisches

Begrenzte Teilnehmerzahl  
( 4 Kochkojen)

Unterricht in Kochpraxis in  
unserer Schulküche

Kosten für Lebensmittel

Schulbuch ab Klasse 6 für  
alle Wahlpflichtfächer

Ab Klasse 7 eigenes  
Schulbuch



## Kochpraxis - HuS<sub>6</sub>

### • Rezept-Beispiel

#### Schweinsöhrchen<sup>®</sup> pikant

##### Zutaten:

4 Sch. Tiefkühl- Blätterteig  
4 Sch. Kochschinken (o. Putenbrust)  
4 Sch. Käse  
2 EL Wasser (o. Sahne)  
Salz o. Zwiebelsalz, Pfeffer

##### Zubereitung:

4 Scheiben Blätterteig auf Backpapier auseinanderlegen und aufbauen lassen.  
Backofen vorheizen.  
Jeweils 1 Scheibe Käse und 1 Sch. Schinkenauf die Blätterteigplatten legen.  
Die Blätterteigscheiben von beiden Seiten jeweils zur Hälfte aufrollen. Die Rollen in  
ca. 1cm.  
Scheiben schneiden und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen.  
Die Scheiben mit Wasser o. Sahne bepinseln und mit Salz und Pfeffer bestreuen.

„Öbröchen“ in ca. 10-15 Min. leicht braun backen.



#### Beilage: Tomatenscheiben

##### Zutaten:

1-2 Tomaten  
Sesekräuter



##### Zubereitung:

Tomaten abwaschen, in Scheiben schneiden und auf die Teller verteilen.  
Mit Kräutern bestreuen.



## Benotung

eine Kursarbeit

Bewertung der praktischen Arbeit

Hausaufgabenüberprüfungen

mündliche Mitarbeit

Arbeitsmappe

**Die Gesamtnote fließt in die Jahresnote Wahlpflichtfach ein.**

## Warum sollte man sich für HuS entscheiden?

- Interessante, praxisnahe Themen
- Einblick in viele Alltagsbereiche
- Bessere Bewältigung des häuslichen Alltags
- Entwicklung des eigenen Lebensstils  
(Förderung von sozialem Interesse und Engagement,  
Erhöhung des Gesundheits- und Umweltbewusstseins,...)
- Interesse für Dienstleistungsberufe wecken und fördern  
(Gesundheits-/Sozialwesen, Hauswirtschaft und Erziehung)

Vielen Dank für Ihre/Eure  
Aufmerksamkeit.

Für weitere Fragen  
stehe ich Ihnen/Euch  
gerne zur Verfügung.