

Fachbereich:

Hauswirtschaft Oberstufe

Bezug zu den Lebens-/Lernbereichen	Stufenbezug in Schwerpunkten	Standort Virneburg in Schwerpunkten	Medien, Methoden, Organisationsformen	Sonstiges (Fragen, Perspektiven, etc.)
<p>Wohnen: Ernährung, Einkauf, Kochen, Hauspflege, Hygiene, Vorratshaltung, Haushaltung</p> <p>Arbeit/Beruf: Kantine, Küche als Berufsfeld</p> <p>Mobilität/Öffentlichkeit: Einkauf, Restaurant</p> <p>Freizeit: Feste feiern, Restaurantbesuch, Imbissbude, Café</p> <p>Partnerschaft/soziale Beziehungen: Einladungen, Bewirtung</p>	<p>1 Küchentag (Thementag) (alleine) einkaufen</p> <p>Restaurant/Imbissbude / Café Wäschepflege Hauswerken</p> <p>Selbstversorgung auf Klassenfahrt</p> <p>(selbständige) Tischdienste</p>	<p>Supermarkt und Fachgeschäfte</p> <p>Mülltrennung</p> <p>AG „Flotte Karotte“</p> <p>„gesundheitsbewusste Ernährung“</p> <p>Schülercafé (Besuch, Nutzung)</p> <p>Büdchen</p> <p>Mahlzeiten im Speiseraum</p> <p>Schulfest, St. Martin, Weihnachtsfeiern (Backen, Kochen etc.)</p> <p>Hauspflege</p>	<p>Rezeptsammelbücher für Schüler</p> <p>Klassenübergreifend, Stufenübergreifend</p> <p>Bildkarten</p> <p>Bestelllisten, „Formulare“</p> <p>Einsatz von UK-Technik</p>	<p>Erarbeitung bzw. Sammlung vorhandener Rezepte zur allgemeinen Nutzung</p> <p>Wie kann ein Rezeptsammelbuch aussehen?</p> <p>Vereinheitlichung der Rezeptgestaltung (Symbole/Bilder oder Text)</p>