

Thema/Inhalt	Materialien/Medien	Bezug zu den Richtlinien
<p>Was ist Hauswirtschaft? Begriffsklärung, was beinhaltet das Fach</p>	Arbeitsbuch Hauswirtschaft Arbeitsblätter s. Ordner	Richtlinien und Lehrpläne Arbeitslehre, Gesamtschule, 1.Auflage 1998, B1 C1
<p>Arbeitsplatz Küche Einführung in die Schulküche, Unfallgefahren, Unfallschutz, Hygieneregeln, Arbeitsorganisation, das richtige Spülen, Vorratshaltung</p>	Arbeitsb. Hauswirtschaft Arbeitsblätter s. Ordner www.dge.de www.aid.de www.BzGA.de	B1 C1 A1
<p>Nahrungszubereitung Die richtige Auswahl und Anwendung der Arbeitsgeräte (Messer etc.), die Gartetechniken: Der Elektroherd/-backofen, die Auswahl der richtigen Töpfe, das Handrührgerät</p>	Arbeitsblätter s. Ordner Arbeitsbuch Hauswirtschaft Foliensatz „Elektroherd“	B1 C1
<p>Wirtschaften im Haushalt Was kostet das Essen? Gut und richtig einkaufen – leicht gesagt!</p>	Arbeitsbuch Hauswirtschaft www.aid.de www.dge.de	A1 A2
<p>Ernährungslehre Welche Nährstoffe gibt es und welche Bedeutung haben sie für uns? Was für ein Esstyp bin ich? Was esse ich eigentlich am Tag? Was braucht der Körper? Die Ernährungspyramide „5 am Tag“ – Obst und Gemüse im Speiseplan Wie wichtig ist das Trinken?</p>	Buch „Bewegung und Ernährung“ www.aid.de www.dge.de www.BzGA.de	A1 E1 E2
<p>Arbeitspraxis Herstellen von einfachen Speisen und Gebäck angelehnt an den theoretischen Unterricht, Einbinden von jahreszeitlichen Festen, wie Ostern, Weihnachten... Planung einer Party/ Erstellen eines Buffets</p>	Rezeptblätter s. Ordner	C1

Vorgesehen: 3 WP I-Arbeiten im Halbjahr