

Thema/Inhalt	Materialien/Medien	Bezug zu den Richtlinien
<p><b>Ernährungslehre</b> Energiebedarf/Kalorien Grundumsatz/Leistungsumsatz Nährstoffe Bedarfsgerechte Ernährung Vollwertige Ernährung (DGE)</p>	<p>Arbeitsbuch Hauswirtschaft Buch: Lernbereich Hauswirtschaft Buch: Betrifft Mensch und Umwelt <a href="http://www.aid.de">www.aid.de</a> <a href="http://www.dge.de">www.dge.de</a> Kalorientabellen</p>	<p>Richtlinien und Lehrpläne Arbeitslehre, Gesamtschule, 1.Auflage 1998, <b>E1 E2</b></p>
<p><b>Alternative Kostformen</b> Schadstoffe in Lebensmitteln Alternative Anbaumethoden Alternative Lebensmittel Vegetarismus, Vollwertkost Hay`sche Trennkost</p>	<p>s. o.</p>	<p><b>E1 B2</b></p>
<p><b>Soziale Sicherheit der Haushaltsmitglieder</b> Bedürfnisse und Aufgaben der Familie Gesetzliche Sozialleistungen Versicherungen</p>	<p>Buch: Betrifft Mensch und Umwelt Arbeitsbuch Hauswirtschaft <a href="http://www.Verbraucherzentralen.de">www.Verbraucherzentralen.de</a> - Arbeitslehre Wirtschaft 9 / 10 Cornelsen Verlag, 1. Auflage, 3. Druck 2009, S. 150 - 168 - Arbeitslehre Wirtschaft 9 / 10. Cornelsen Verlag, 1. Auflage, 1. Druck 2002, S. 52 – 73, S. 118 - 123 - Arbeitslehre aktuell. Arbeit – Wirtschaft 2. Oldenbourg, 1. Auflage 2003. S. ----- - Praxis 9 / 10. Arbeitslehre Wirtschaft. Westermann 2004, S. 135 - 148</p>	<p><b>A3 B1</b></p>
<p><b>Arbeitspraxis</b> Verschiedene Verfahren der Teiglockerung Speisen und Getränke in Bezug auf alternative Kostformen Vertiefung der bisher erworbenen Kenntnisse</p>	<p>Rezepte s. Ordner</p>	<p><b>C1</b></p>

Vorgesehen: 2 WP I-Arbeiten im Halbjahr