

Thema/Inhalt	Materialien/Medien	Bezug zu den Richtlinien
Was ist Hauswirtschaft? Begriffsklärung , was beinhaltet des Fach	Arbeitsblätter, Buch: Arbeitsbuch Hauswirtschaft	
Arbeitsplatz Küche Einführung in die Schulküche Unfallgefahren, Unfallschutz, Hygieneregeln, Arbeitsorganisation (Ämterplan), das richtige Spülen, Vorratshaltung	Arbeitsblätter, Hawi-Buch	
Nahrungszubereitung Die richtige Auswahl und Anwendung der Arbeitsgeräte (Messer etc.), die Gartechniken: Der Elektroherd/ backofen, die Auswahl der richtigen Töpfe, das Handrührgerät	Arbeitsblätter, Hawi-Buch Foliensatz „Elektroherd“	
Ernährungslehre Welche Nährstoffe gibt es und welche Bedeutung haben sie für uns? Was für ein Essenstyp bin ich? Was esse ich eigentlich den ganzen Tag? Was braucht der Körper? Der Ernährungskreis Die 10 Regeln der DGE „ 5 am Tag“ – Obst und Gemüse im Speiseplan Wie wichtig ist Trinken?	Arbeitsblätter, Broschüren, Materialien dazu auch von der BzGA, Hawi-Buch	
Arbeitspraxis Herstellen von Speisen und Gebäck angelehnt an den theoretischen Unterricht, Einbinden von jahreszeitlichen Festen, wie Ostern und Weihnachten, Planung einer Party und Erstellen eines Buffets	Rezeptblätter	