

Themen:

1. Kennenlernen der Schulküche
2. Umgang mit technischen Haushaltsgeräten
3. Sicherheitsvorschriften im Haushalt/Unfallverhütung
4. Vor- und Zubereitung von Nahrungsmitteln
5. Sinnvolle Arbeitsplatzgestaltung

Ziele:

Die Schüler/innen sollen

- die Aufgabenbereiche des Haushalts kennen lernen
- Haushaltsgeräte kennenlernen und sie technisch richtig bedienen lernen
- lernen, ihren Einsatz richtig zu planen
- die Sicherheitsvorschriften kennen lernen
- Grundlagen der Nahrungszubereitung kennenlernen und anwenden können
- lernen, die erhöhten Unfallgefahren im Haushalt zu erkennen und zu verhindern
- lernen, einen Arbeitsplatz sinnvoll zu gestalten

Beurteilung:

Die Hauswirtschaftszensur setzt sich aus folgenden Kriterien zusammen:

- Zensuren, die sich aus der praktischen Arbeit ergeben (Technik der Nahrungszubereitung)
- mündliche Mitarbeit und Führung der Arbeitsmappe
- Ergebnis der zwei schriftlichen Tests und der schriftlichen Überprüfung der Hausaufgaben

Kosten:

pro Doppelstunde 1 €

Themen:

1. Wiederholung der Themen 1. – 3. aus Klasse 7 in Form von Referaten, Gruppenarbeit u.a.
2. Einführung in die Ernährungslehre
3. Ernährungskreis

Ziele:

Die Schüler/innen sollen

- die Grundlagen der Ernährungslehre kennen lernen
- den Ernährungskreis kennenlernen und anwenden können
- lernen, Arbeiten im Haushalt sinnvoll zu planen und einzuleiten

Beurteilung:

Die Hauswirtschaftszensur setzt sich aus folgenden Kriterien zusammen:

- Zensuren, die sich aus der praktischen Arbeit ergeben (Technik der Nahrungszubereitung)
- mündliche Mitarbeit und Führung der Arbeitsmappe
- Ergebnis der zwei schriftlichen Tests und der schriftlichen Überprüfung der Hausaufgaben

Kosten:

pro Doppelstunde 1 €

Themen:

1. Ernährungsbedarf und jugendgerechte Ernährung
2. Kriterien für die Auswahl von Lebensmitteln
3. Arbeitsablaufplanung/Wegestudien/Aufgaben im Haushalt
4. Die Küche als Arbeitsstätte

Ziele:

Die Schüler/innen sollen

- unterschiedliche Nährstoffversorgung und Nahrungsbedarf kennen lernen
- qualitativen und quantitativen Nährstoffbedarf kennen
- Rüstzeit - Tätigkeitszeit - Wartezeit kennen lernen
- Arbeiten nach Wegestudien bewerten
- Arbeitszentren der Küche kennenlernen und zuordnen können

Beurteilung:

Die Hauswirtschaftszensur setzt sich aus folgenden Kriterien zusammen:

- Zensuren, die sich aus der praktischen Arbeit ergeben (Technik der Nahrungszubereitung)
- mündliche Mitarbeit und Führung der Arbeitsmappe
- Ergebnis der zwei schriftlichen Tests und der schriftlichen Überprüfung der Hausaufgaben

Kosten:

pro Doppelstunde 1 €

Themen:

1. Wirtschaften im privaten Haushalt
2. Die Wohnung
3. Der gedeckte Tisch
4. Der sinnvolle Einkauf

Ziele:

Die Schüler/innen sollen

- Angebot und Nachfrage kennen und in Zusammenhang bringen können
- über Verbraucherschutz, Tests und Anbieterverhalten informiert werden
- Wohnbedarf und -bedürfnisse unterscheiden
- Einfluss des Wohnumfeldes und der Infrastruktur erkennen können
- Wohnungsgrundrisse beurteilen
- über Tischordnung, Gedecke und Tischmanieren informiert werden
- Einkauf planen können
- Einkaufsverhalten überprüfen und erklären können

Beurteilung:

Die Hauswirtschaftszensur setzt sich aus folgenden Kriterien zusammen:

- Zensuren, die sich aus der praktischen Arbeit ergeben (Technik der Nahrungszubereitung)
- mündliche Mitarbeit und Führung der Arbeitsmappe
- Ergebnis der zwei schriftlichen Tests und der schriftlichen Überprüfung der Hausaufgaben

Kosten:

pro Doppelstunde 1 €