

Themen:

1. Kennen lernen der Schulküche
2. Umgang mit technischen Haushaltsgeräten / Sicherheitsvorschriften
3. Unfallverhütung im Haushalt
4. Vor- und Zubereitung von Nahrungsmitteln
5. Sinnvolle Arbeitsplatzgestaltung
6. Einführung in die Ernährungslehre

Ziele:

Die Schüler/innen sollen

- Haushaltsgeräte und deren Sicherheitsvorschriften kennen lernen
- die Geräte technisch richtig bedienen können
- lernen, die Unfallgefahren in der Küche zu erkennen und zu verhindern
- Grundlagen der Nahrungszubereitung kennen lernen
- die verschiedenen Gartechniken anwenden können
- lernen, die Arbeitsplätze für das Vorbereiten und Garen der Nahrungsmittel, sowie für das Abwaschen sinnvoll zu gestalten
- die Nährstoffe kennen lernen und sie den Nahrungsmitteln zuordnen können
- die Nährstoffe den drei Aufgabengruppen zuordnen können

Beurteilung:

Die Hauswirtschaftszensur setzt sich aus folgenden Kriterien zusammen:

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

Themen:

1. Ernährungsbedarf und jugendgerechte Ernährung
2. Kriterien für die Auswahl von Lebensmitteln
3. Arbeitsablaufplanung/Wegestudien
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 kennen lernen 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

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 Wohnbedürfnisse 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