

# I Kurzübersicht der Unterrichtsvorhaben in der 7/8 Jahrgangsstufe: Hauswirtschaft

Jahrgang	Unterrichtsvorhaben	Konkretisierung
7/8	Sicheres Arbeiten in der Schulküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vorstellung des Faches</li> <li>- Sicherheits- und Hygienebelehrung</li> <li>- Orientierung in der Schulküche</li> </ul>
	Organisation ist alles, Küchenarbeit leicht gemacht	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsplanung und -organisation im Küchenbereich (Ämterplan)</li> <li>- Übertragung der Arbeitsabläufe auf den privaten Haushalt</li> </ul>
	Essen mit allen Sinnen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bewertung, Verwendung und Zubereitung von einfach handhabbarer Lebensmittel</li> <li>- Bedienen und pflegen einfacher Geräte und Maschinen</li> </ul>
	Ausgewogene Mahlzeiten - (k)ein Problem	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nahrungszubereitung, Nahrungsmittelgruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung</li> <li>- Essbiographie und Esskultur</li> </ul>
	Elektrische Geräte im Haushalt und Schulküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedienen und pflegen von Maschinen</li> <li>- Aufbau und Funktion eines Handrührgerätes</li> <li>- Einsatzmöglichkeiten und sicheres Bedienen des Elektroherdes</li> </ul>