

## Unterrichtsinhalte Hauswirtschaft/EV

### Hauswirtschaft

Jahrgang 9	Jahrgang 10
<p>Grundsätze der Lebensmittelzubereitung anhand von kleineren Rezepten wie z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Quarkspeisen</li><li>- Obstsalat</li><li>- Salate</li><li>- Suppen mit regionalem Gemüse</li><li>- Blätterteig</li><li>- Kartoffelspalten mit Dip</li><li>- Reispfanne mit Gemüse</li><li>- Pizzabrötchen</li><li>- Kuchen und Muffins</li><li>- Lahmacun</li><li>- Burger</li><li>- Milchshakes</li></ul>	<p>Erweiterung der Grundkenntnisse durch aufwändigere (im Vgl. zu Jg. 9) Rezepte.</p>

### EV/GV

Jahrgang 9	Jahrgang 10
<ul style="list-style-type: none"><li>• Einführung Hauswirtschaft</li><li>• Arbeitsplatz Küche</li><li>• Personen- und Lebensmittelhygiene</li><li>• Grundsätze der Lebensmittelzubereitung</li><li>• Ausgewogene Ernährung / Ernährungspyramide</li><li>• Gesundheitsförderliche Ernährung</li><li>• Grundlagen zum Energiebedarf</li><li>• Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten</li><li>• Alltägliche Konsumentenentscheidungen (in Bezug auf Ernährung/ Lebensmittel) Lebensmittelkennzeichnung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schulabschluss- und dann? Berufe rund um den Haushalt</li><li>• Kostformen/Diäten &amp; Selbst(körper)bild</li><li>• Ernährungsbedingte Krankheiten</li><li>• Ökologischer Fußabdruck</li><li>• Auseinandersetzung mit Technologien im Bewegungs- und Ernährungsverhalten</li><li>• Entscheidungen des Lebensmitteleinkaufs</li><li>• Feste und Traditionen – Nahrungsaufnahme als kulturelle Angelegenheit</li><li>• Führen eines Privathaushalts</li></ul>