

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">- Quarkspeisen- Obstsalat- Salate- Suppen mit regionalem Gemüse- Blätterteig- Kartoffelspalten mit Dip- Reispfanne mit Gemüse- Pizzabrötchen- Kuchen und Muffins- Lahmacun- Burger- Milchshakes	<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">• Einführung Hauswirtschaft• Arbeitsplatz Küche• Personen- und Lebensmittelhygiene• Grundsätze der Lebensmittelzubereitung• Ausgewogene Ernährung / Ernährungspyramide• Gesundheitsförderliche Ernährung• Grundlagen zum Energiebedarf• Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten• Alltägliche Konsumentenentscheidungen (in Bezug auf Ernährung/ Lebensmittel) Lebensmittelkennzeichnung	<ul style="list-style-type: none">• Schulabschluss- und dann? Berufe rund um den Haushalt• Kostformen/Diäten & Selbst(körper)bild• Ernährungsbedingte Krankheiten• Ökologischer Fußabdruck• Auseinandersetzung mit Technologien im Bewegungs- und Ernährungsverhalten• Entscheidungen des Lebensmitteleinkaufs• Feste und Traditionen – Nahrungsaufnahme als kulturelle Angelegenheit• Führen eines Privathaushalts