

Unterrichtsinhalte / Vorhaben im Fach Arbeitslehre/ Hauswirtschaft

Jahrgangsstufe	V1	V2	V3	V4	V5	V6	V7
5	Hygiene in der Schulküche: Persönliche Hygiene Lebensmittelhygiene Arbeitsplatzhygiene	Unfallvermeidung und Sicherheits-belehrung: Vermeidung von Unfällen in der Lehrküche	Arbeits-organisation in der Lehrküche: Team „Clever“	Backofen und Kochfeld: Funktionen und Anwendung	Nahrungsmittel-gruppen: Ernährungspyramide der Deutschen Gesellschaft für Ernährung	Ausgewogenen Ernährung: Wie kann ich mich gesund ernähren?	
6	Arbeitsgeräte und Arbeitsmittel: Effizienter Einsatz von Arbeitsgeräten	Lebensmittel vor- und zubereiten: Fachbegriffe richtig verstehen und anwenden	Teamarbeit mit Ablaufplan: Als Team schnell und gemeinsam zum Ziel	Messen und Wiegen: Maßeinheiten kennen, umrechnen und anwenden.	Rezepte verstehen und abwandeln: Grundrezepte werden in Menge und Zutaten verändert		
7	Beurteilen des eigenen Ernährungsverhalten	Getränke: Beurteilung nach den Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)	Getreide und Kartoffeln: Beurteilung nach den Regeln der DGE	Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte: Beurteilung nach den Regeln der DGE	Milch und Milchprodukte: Beurteilung nach den Regeln der DGE	Fleisch, Fisch und Ei: Beurteilung nach den Regeln der DGE	
8	Garmethoden	Lebensmittelkennzeichnung: Untersuchung von Lebensmittelverpackungen	Lebensmittelrecht: Wie schützt uns der Gesetzgeber?	Projekt: Markterkundung	Lebensmittelhygiene: Sachgerechte Lagerung von Lebensmitteln	Lebensmittelverderb: Ursachen und Vermeidung von Lebensmittelinfektionen	Konservierungsmethoden: Verderbliche Lebensmittel lagerfähig machen
9	Feiern und essen: Planung und Durchführung eines Festessens	Andere Länder, andere Sitten: Unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten aufgrund von Klima und kultureller Tradition	Ernährungsprotokoll: Analyse der eigenen Ernährungsgewohnheiten	Textilkunde: Textilarten mit ihren Eigenschaften kennen lernen	Textilpflege: Nachhaltige Wäschepflege	Nähen: Verschiedene Stiche erlernen und ein handgenähtes Etui herstellen	
10	Ernährung: Mangel und Überfluss	Nachhaltigkeit in der Ernährung: Mein eigener Beitrag zum sinnvollen Umgang mit Ressourcen	Besondere Kostformen und Diäten: Vegetarische, vegane u.a. Ernährungsformen	Organisation und Finanzierung des eigenen HH: Ein- und Ausgaben ermitteln Haushaltsplan erstellen	Mietvertrag und Versicherungen: Meine erste eigene Wohnung Sinnvolle Absicherung	Berufe rund um den Haushalt: Berufsfelder und Berufe rund um die Tätigkeiten im Haushalt	