



Fach: HW Jahrgang: 5

Thema	Kurzinhalt
Das Fach Hauswirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Was gehört alles zum Fach Hauswirtschaft? • Wie nützlich bist du im Haushalt?
Gefahren in der Schulküche	<ul style="list-style-type: none"> • Gefahrenquellen in der Schulküche erkennen und benennen • Notruf/Erste Hilfe/Fingerpflaster
Hygiene in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • Maßnahmen zur persönlichen Hygiene • Maßnahmen zur Arbeitsplatzhygiene
Arbeits- und Küchengeräte	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeits- und Küchengeräte in der Schulküche erkennen und benennen • Küchengeräteraylle
Arbeitsplatz Schulküche	<ul style="list-style-type: none"> • Schulküche und ihre Einrichtung erkunden • Arbeitsteilung → Verteilung der Aufgaben
Messen und Wiegen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Küchenwaage • Der Messbecher • Womit messen wir? • Lebensmittel messen und wiegen
Spülen	<ul style="list-style-type: none"> • Reihenfolge beim Spülen • Wie spüle ich richtig?
Tischmanieren	<ul style="list-style-type: none"> • Benimmregeln • Knigge • Tisch decken



Fach: HW Jahrgang: 6

Thema	Kurzinhalt
Gefahren und Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> • Gefahrenquellen in der Schulküche • Lebensmittelhygiene und persönliche Hygiene • Lebensmittelhygiene/Kühlschrank
Nahrungsmittelgruppen	<ul style="list-style-type: none"> • ausgewogene Ernährung • 10 Regeln für eine gesunde Ernährung • gesundes Frühstück
Fast Food	<ul style="list-style-type: none"> • Definition • Wie gesund ist Fast Food? • Zwischen- oder Hauptmahlzeit?
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> • Vergleich verschiedener Säfte • Zuckergehalt in Säften
Küchengeräte	<ul style="list-style-type: none"> • Handrührgerät/Stabmixer • Backofen/Herd → Garmethode Backen
Müll	<ul style="list-style-type: none"> • Mülltrennung • Müllvermeidung • Müllverwertung
Verkaufsstrategien im Supermarkt	<ul style="list-style-type: none"> • Aufbau eines Supermarkts • Supermarkterkundung • Vergleich von verschiedenen Supermärkten • Kaufverhalten und Verbraucherschutz



Fach: HW Jahrgang: 7

Thema	Kurzinhalt
Arbeitsorganisation im Haushalt	<ul style="list-style-type: none"> • partnerschaftliche Haushaltsführung • sinnvolle Arbeitsorganisation/Arbeitsteilung • Selbst hergestellt oder vorgefertigt? • Kostenaufwand und Gebrauchsnutzen elektrischer Haushaltsgeräte am Beispiel einer Geschirrspülmaschine
Lebensmittelkennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> • Verkehrsbezeichnung • Zutatenliste • Aromen • industriell vorgefertigte Lebensmittel
Ökologie und Ökonomie	<ul style="list-style-type: none"> • industrielle/ökologische Landwirtschaft • Pflanzenschutzmittel • Vergleich „bio“ und „industriell“ • Landwirtschaft in NRW • Besuch eines Landwirtschaftlichen Betriebs • Nachhaltige Ernährung • Essen und Klima • Saisonale-regionale Produkte • Verarbeitung von landwirtschaftlichen Grundprodukten am Beispiel Milch • Nahrungsmittel aus aller Welt
Wäsche waschen	<ul style="list-style-type: none"> • Wäsche sortieren • Wäschekennzeichnung • Textilwarenkunde (Baumwolle/Synthetik/Wolle)



Fach: HW Jahrgang: 8

Thema	Kurzinhalt
Esskultur	<ul style="list-style-type: none">• Veränderung der Esskultur im Laufe der Zeit:<ul style="list-style-type: none">→Mittelalter→19. Jahrhundert→Industrialisierung→20. und 21. Jahrhundert
Funktionen des Essens	<ul style="list-style-type: none">• Essen und Trinken als Grundbedürfnis• Essen und Wohlbefinden• Ernährungsverhalten und Essstörungen• Verschiedene Verzehrgeohnheiten
Anlässe des Essens	<ul style="list-style-type: none">• Offizielle, jahreszeitliche, religiöse und persönliche Anlässe• Deutsche und internationale Küche• Kulturell und religiös motiviertes Ernährungsverhalten
Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen	<ul style="list-style-type: none">• Kennenlernen verschiedener Berufsbilder und deren Tätigkeitsfelder, sich entscheiden• Ausbildungsmöglichkeiten
Wohnen und Wohnungssuche	<ul style="list-style-type: none">• Mietvertrag und Hausordnung• Einnahmen und Ausgaben, Haushaltsplan erstellen

Leistungsbewertung

Fritz-Bauer-Gesamtschule



Das sind wir!

Stufe 5

	Kernunterricht
Mündliche Mitarbeit	25%
Tests	25%
Arbeitsmappe	25%
Praktische Mitarbeit	25%

Stufe 7, 8

	Kernunterricht
Sonstige Mitarbeit (Arbeitsmappe, mündliche und praktische Mitarbeit, Themenpläne, Referate)	75%
Tests	25%