



Fach: WP AL-HW Jahrgang: 7

Thema	Kurzinhalt
Arbeitsplatz Schulküche	<ul style="list-style-type: none"> • Gefahrenquellen in der Schulküche • Lebensmittelhygiene und persönliche Hygiene • Teamwork in der Schulküche • Arbeitsgeräte
Nach Rezept arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln • Bewerten und Anwenden verschiedener Rezeptformen (Grundrezepte und Abwandlungen) • Messen und Wiegen
Messer und Schneide- methoden	<ul style="list-style-type: none"> • Tunnelgriff • Krallengriff • „Der Zwiebelschneidtest“
Ausgewogene Ernährung: Die Ernäh- rungspyramide	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgruppen • Getränke • Obst und Gemüse • Getreide • Milch und Milchprodukte • Fleisch, Fisch und Öle • Zucker und Zuckeraustauschstoffe
Schlauer Shopper	<ul style="list-style-type: none"> • Kaufverhalten • Werbung und deren Strategien • Eine (Supermarkt-)Erkundung durchführen
Wie wir wohnen	<ul style="list-style-type: none"> • Träume und Wünsche • Ausgaben und Einnahmen • Stadt- und Landleben • Berufe rund ums Wohnen



Fach: WP AL-HW Jahrgang: 8

Thema	Kurzinhalt
Gefahren und Hygiene	<ul style="list-style-type: none">• Gefahrenquellen in der Schulküche• Lebensmittelhygiene und persönliche Hygiene
Kleine Ernährungslehre	<ul style="list-style-type: none">• Kohlenhydrate• Eiweiße• Fette• Vitamine• Mineralstoffe
Die „Stärke“ der Kartoffel	<ul style="list-style-type: none">• Die Kartoffelpflanze• Kartoffelsorten und -typen• Garmethoden (Dämpfen, Dünsten, Kochen)
Qualität von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelqualität• Geruch, Geschmack und Gefühle• Lebensmittelsicherheit• Lebensmittelkennzeichnung• Zusatzstoffe in Lebensmitteln• Konservierungsstoffe in Lebensmitteln
Ernährung und Gesundheit	<ul style="list-style-type: none">• Wie fit bleibe ich?• Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien• Kennzeichnung von Allergenen• Ernährungsbedingte Krankheiten



Fach: WP AL-HW Jahrgang: 9

Thema	Kurzinhalt
Gefahren und Hygiene	<ul style="list-style-type: none">• Gefahrenquellen in der Schulküche• Lebensmittelhygiene und persönliche Hygiene
Einkaufen, Lagern, vorbereiten	<ul style="list-style-type: none">• Verdorben oder doch genießbar?• Verschiedene Konservierungsmethoden kennenlernen und ausprobieren
Nachhaltigkeit und Konsumverhalten	<ul style="list-style-type: none">• LM-Verschwendung im Handel/Containern• Nachhaltige Ernährung• Foodsharing• Impro-Cooking• Ökologischer Fußabdruck• Fair-Trade
Ernährungstrends	<ul style="list-style-type: none">• Definition• Gründe für eine vegetarische Ernährung• Vegetarische und vegane Kostformen• Klimawandel• Superfoods• Nahrungsergänzungsmittel
Werbung	<ul style="list-style-type: none">• Was Werbung verspricht• Beeinflussung durch Werbung• Nudging



Fach: WP AL-HW Jahrgang: 10

Thema	Kurzinhalt
Gefahren und Hygiene	<ul style="list-style-type: none">• Gefahrenquellen in der Schulküche• Lebensmittelhygiene und persönliche Hygiene
Ernährungstrends	<ul style="list-style-type: none">• Convenience-Produkte: Verarbeitungsstufen, fett-, Zucker- und Kaloriengehalt, Vor- und Nachteile• Fastfood/Snacking• Die McDonalds Studie• Diäten
Online-Ökonomie	<ul style="list-style-type: none">• Stiftung Warentest• Online Handel• Medienwelt• Datenschutz• Digitaler Fußabdruck
Haushaltsmanagement	<ul style="list-style-type: none">• Wohnung suchen und mieten• Mietvertrag und Hausordnung• Fehlender Wohnraum• Work-Life Balance• Einnahmen und Ausgaben (Haushaltsplan erstellen)
Berufsorientierung	<ul style="list-style-type: none">• Kennenlernen verschiedener Berufsbilder und deren Tätigkeitsfelder, sich entscheiden• Jugendliche im Betrieb• Strukturwandel• Veränderung der Arbeitswelten• Berufserkundung

Leistungsbewertung

Fritz-Bauer-Gesamtschule



Das sind wir!

Prozentuale Einteilung:

Sonstige Mitarbeit (Arbeitsmappe, mündliche und praktische Mitarbeit, Themenpläne, Referate, Projekte etc.)	50 %
Klausur/Praktische Prüfung	50 %