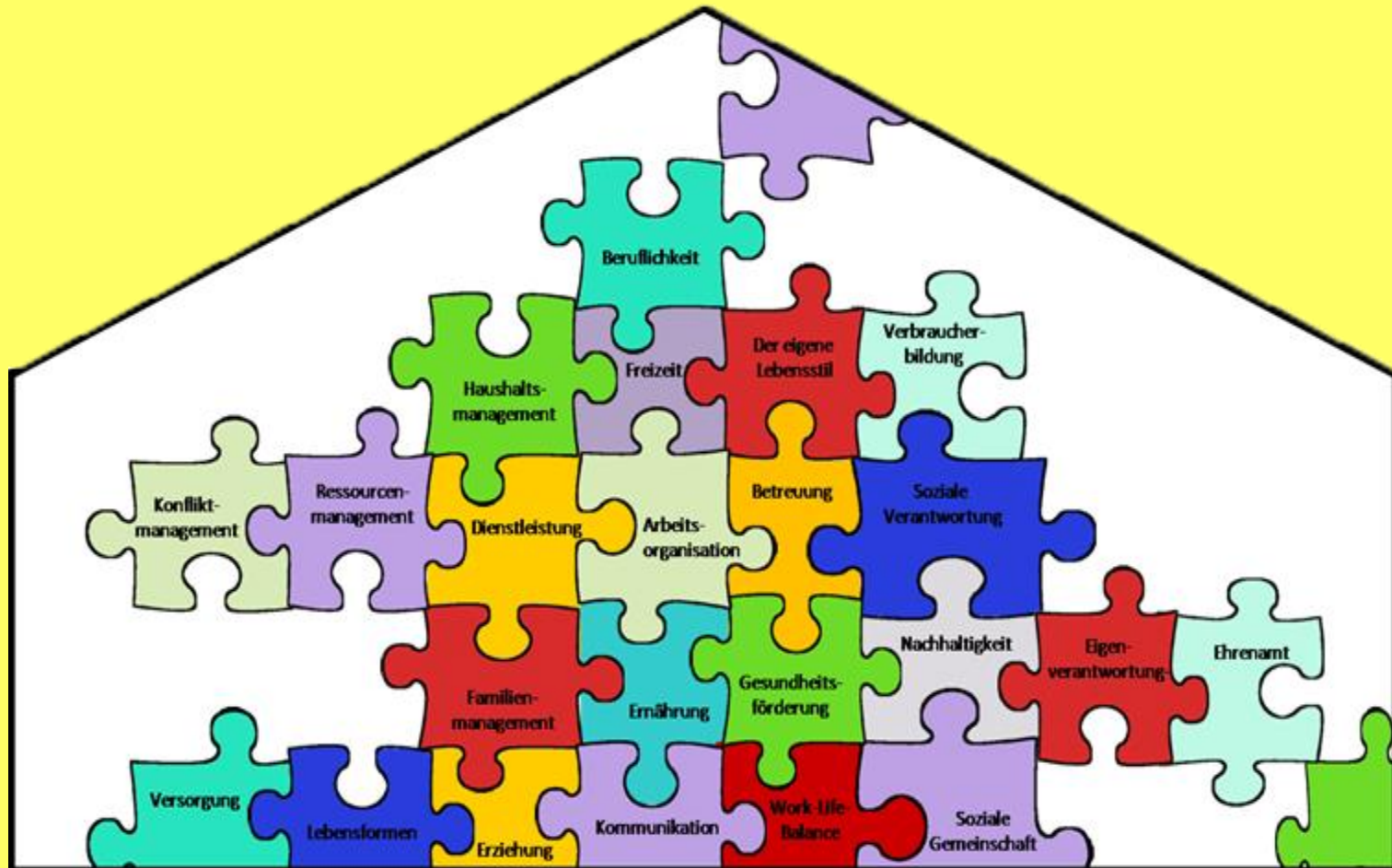


# Hauswirtschaft und Sozialwesen



REALSCHULE PLUS  
AM ALTEN SCHLOSS  
GAU-ODERNHEIM





- häusliche, soziale, gesellschaftliche und berufliche Aspekte im Fokus
- Verknüpfung von Theorie und Praxis
- projektorientiert
- kompetenzorientiert (persönliche, soziale, fachliche und kommunikative Kompetenz)

## Rechtliche Grundlagen:

Hygiene, Arbeitssicherheit, Gefahren in der  
Küche





## Hauswirtschaft:

Geräte, Vor- und Zubereitung, Garverfahren, Schneidtechniken, Küchengeräte, Handrührgerät, Stabmixer, Backofen, Messen und Wiegen, Vorratshaltung, Teige, Wäschepflege, Reinigung im Haushalt



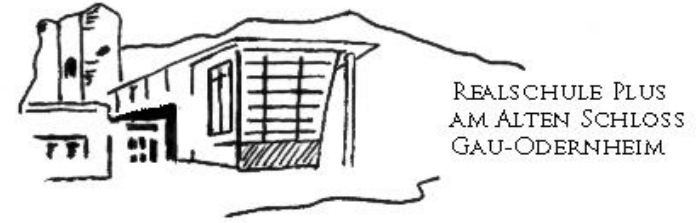
## Konsumentscheidungen:

Werbung, Kostenberechnungen, Haushaltsbuch,  
Geld, Convenience Food, Markterkundung,



## Ernährungslehre:

- Ernährungspyramide
- Nährstoffe: Fette, Eiweiße, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe
- Lebensmittelkennzeichnung
- Nährwerttabellen
- Kostformen: Vegetarismus, Vollkost, Reduktionskost
- Fehlernährung und Krankheitsbilder: Magersucht, Bulimie



## Sozialwesen:

- Familie und Lebensformen
- Aufgaben in der Familie
- Essen als Alltagskultur: Tischmanieren, richtiges Tischdecken
- Zukunft: Berufe/Arbeitswelt und deren Anforderungen



## Leistungsbeurteilung:

- Mitarbeit
- Praxisnote
- eine Klassenarbeit pro Halbjahr
- Tests
- Plakate
- Projekte
- Portfolio
- Mappe



# Hauswirtschaft und Sozialwesen



REALSCHULE PLUS  
AM ALTEN SCHLOSS  
GAU-ODERNHEIM



# Hauswirtschaft und Sozialwesen



REALSCHULE PLUS  
AM ALTEN SCHLOSS  
GAU-ODERNHEIM



# Hauswirtschaft und Sozialwesen



# „Gesundes Frühstück“ Klasse 6





# Homeschooling: „Tisch decken“

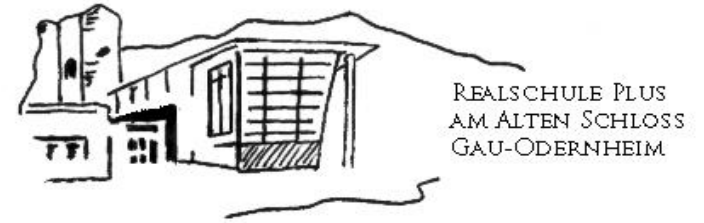




# Homeschooling: „Garnieren und Anrichten“



Hauswirtschaft und Sozialwesen



Mehr Infos unter:

[www.wpf.bildung-rp.de](http://www.wpf.bildung-rp.de)