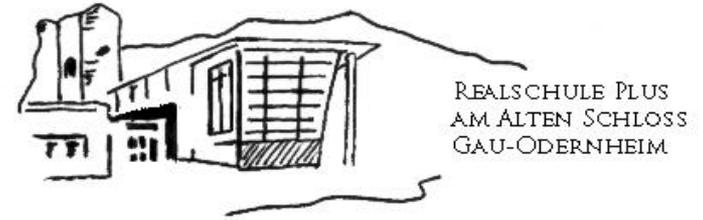


- häusliche, soziale, gesellschaftliche und berufliche Aspekte im Fokus
- Verknüpfung von Theorie und Praxis
- projektorientiert
- kompetenzorientiert (persönliche, soziale, fachliche und kommunikative Kompetenz)



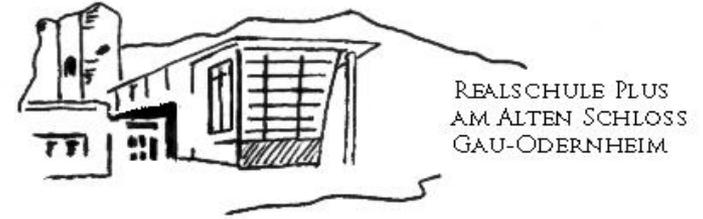
## Rechtliche Grundlagen:

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,



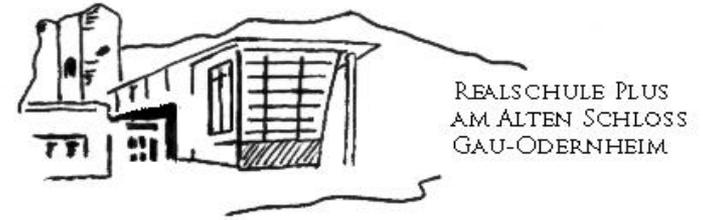
## Ernährungslehre:

- 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
- Klassenarbeit
- Tests
- Plakate
- Projekte
- Portfolio
- Mappe

# Hauswirtschaft und Sozialwesen



REALSCHULE PLUS  
AM ALTEN SCHLOSS  
GAU-ODERNHEIM