Fritz-Bauer-Gesamtschule

Das sind wir!

Hauswirtschaft Jahrgang: 5

Thema	Kurzinhalt
Das Fach Hauswirtschaft	• Was gehört alles zum Fach Hauswirtschaft? • Wie nützlich bist du im Haushalt?
Gefahren in der Schulküche	• Gefahrenquellen in der Schulküche erkennen und benennen • Notruf/Erste Hilfe/Fingerpflaster
Hygiene in der Küche	• Maßnahmen zur persönlichen Hygiene • Maßnahmen zur Arbeitsplatzhygiene
Arbeits- und Küchengeräte	• Arbeits- und Küchengeräte in der Schulküche erkennen und benennen • Küchengeräteraylle
Arbeitsplatz Schulküche	• Schulküche und ihre Einrichtung erkunden • Arbeitsteilung → Verteilung der Aufgaben
Messen und Wiegen	• Die Küchenwaage • Der Messbecher • Womit messen wir? • Lebensmittel messen und wiegen
Spülen	• Reihenfolge beim Spülen • Wie spüle ich richtig?
Tischmanieren	• Benimmregeln • Knigge • Tisch decken

Fritz-Bauer-Gesamtschule

Das sind wir!

Hauswirtschaft Jahrgang: 6

Thema	Kurzinhalt
Gefahren und Hygiene	• Gefahrenquellen in der Schulküche • Lebensmittelhygiene und persönliche Hygiene • Lebensmittelhygiene/Kühlschrank
Nahrungsmittel-gruppen	• ausgewogene Ernährung • 10 Regeln für eine gesunde Ernährung • gesundes Frühstück
Fast Food	• Definition • Wie gesund ist Fast Food? • Zwischen- oder Hauptmahlzeit?
Getränke	• Vergleich verschiedener Säfte • Zuckergehalt in Säften
Küchengeräte	• Handrührgerät/Stabmixer • Backofen/Herd → Garmethode Backen
Müll	• Mülltrennung • Müllvermeidung • Müllverwertung
Verkaufsstra-tegien im Supermarkt	• Aufbau eines Supermarkts • Supermarkterkundung • Vergleich von verschiedenen Supermärkten • Kaufverhalten und Verbraucherschutz

Fritz-Bauer-Gesamtschule

Das sind wir!

Hauswirtschaft Jahrgang: 7

Thema	Kurzinhalt
Arbeitsorganisation im Haushalt	• partnerschaftliche Haushaltsführung • sinnvolle Arbeitsorganisation/Arbeitsteilung • Selbst hergestellt oder vorgefertigt? • Kostenaufwand und Gebrauchsnutzen elektrischer Haushaltsgeräte am Beispiel einer Geschirrspülmaschine
Lebensmittelkennzeichnung	• Verkehrsbezeichnung • Zutatenliste • Aromen • industriell vorgefertigte Lebensmittel
Ökologie und Ökonomie	• 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	• Wäsche sortieren • Wäschekennzeichnung • Textilwarenkunde (Baumwolle/Synthetik/Wolle)

Fritz-Bauer-Gesamtschule

Das sind wir!

Hauswirtschaft Jahrgang: 8

Thema	Kurzinhalt
Esskultur	• Veränderung der Esskultur im Laufe der Zeit: →Mittelalter →19. Jahrhundert →Industrialisierung →20. und 21. Jahrhundert
Funktionen des Essens	• Essen und Trinken als Grundbedürfnis • Essen und Wohlbefinden • Ernährungsverhalten und Essstörungen • Verschiedene Verzehrgewohnheiten
Anlässe des Essens	• Offizielle, jahreszeitliche, religiöse und persönliche Anlässe • Deutsche und internationale Küche • Kulturell und religiös motiviertes Ernährungs-verhalten
Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen	• Kennenlernen verschiedener Berufsbilder und deren Tätigkeitsfelder, sich entscheiden • Ausbildungsmöglichkeiten
Wohnen und Wohnungssuche	• Mietvertrag und Hausordnung • Einnahmen und Ausgaben, Haushaltsplan erstellen

Leistungsbewertung

Fritz-Bauer-Gesamtschule

Das sind wir!

Stufe 5, 6

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

Stufe 7, 8

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