

KGS Rastede	Fachbereich Arbeit Wirtschaft Technik Informatik		
Schulinterner Lehrplan: Hauswirtschaft HZ/RZ Klassen 6-8			
	Klasse 6	Klasse 7	Klasse 8
Arbeitshygiene und Arbeitssicherheit	<p>„Tatort Küche“  persönliche Hygiene  Sicherheitsvorschriften in der Küche/persönliche Sicherheit (Kleidung, Haare, Schmuck)  „Benehmen ist keine Glückssache“  Umgangsformen beim Essen/Eindecken</p>	<p>„Tatort Küche“  persönliche Hygiene  Sicherheitsvorschriften in der Küche /persönliche Sicherheit (Kleidung, Haare, Schmuck)  „Benehmen ist keine Glückssache“  Umgangsformen beim Essen/Eindecken</p>	
Rationelles und umweltbewusstes Arbeiten	<p>„Arbeiten mit System“  Arbeitplanung (Aufbau des Arbeitsplatzes, Arbeitseinteilung in der Gruppe, Arbeitsabfolge, Nachbereitung)  Umgang mit Ressourcen (Wasser/Strom)  Abwasch  Mülltrennung</p>	<p>„Arbeiten mit System“  Arbeitplanung (Aufbau des Arbeitsplatzes, Arbeitseinteilung in der Gruppe, Arbeitsabfolge, Nachbereitung, Abwasch, Mülltrennung)  Umgang mit Ressourcen (Wasser/Strom)  Besuch der EWE-Versuchsküche</p>	
Ausgewogene Ernährung/ Lebensgewohnheiten	<p>„Ich halte mich fit“  Frühstücksgewohnheiten  Fit-in-den-Tag-Frühstück  Bausteine eines gesunden Frühstücks  Fingerfood für zwischendurch  Ernährungspyramide  Obstsalat der Saison  Besuch im Umweltbildungszentrum Rostrup (Apfelsorten kennen lernen)  Apfelsaft herstellen  Apple Crumble  „Was steckt drin im Getreide?“  Inhaltsstoffe von Lebensmitteln am Beispiel Getreide  Teigarten  Vollkornbrötchen  Osternester/Stutenkerle  „Arbeitsgeräte / Gartechiken“  Umgang mit Maßen und Gewichten  Auswahl von Arbeitsgeräten  Vorbereitungstechniken</p>	<p>Ich halte mich fit“  Frühstücksgewohnheiten  Müsli  Bausteine eines gesunden Frühstücks  Ernährungspyramide  Obstsalat der Saison  Besuch im Umweltbildungszentrum Rostrup (Regionales Obst und Gemüse kennen lernen)  Inhaltsstoffe von Lebensmitteln am Beispiel Getreide  Teigarten  Brötchen aus Quark-Ölteig  Möhrenkuchen aus Vollkornmehl  „Arbeitsgeräte / Gartechiken“  Umgang mit Maßen und Gewichten  Auswahl von Arbeitsgeräten  Vorbereitungstechniken  Bedienung von Backofen und Elektroherd  Zubereitungstechniken  Möglichkeiten des Anrichtens  Wraps mit Gemüsefüllung</p>	<p>„Gesundheit ist nicht alles, aber ohne Gesundheit ist alles nichts“  Ernährungsgewohnheiten  Nahrungsmittel und ihre Herkunft (pflanzlich/tierisch)  Ernährungspyramide  „Ohne Energie läuft nichts“  Nährstoffversorgung durch Lebensmittel  Inhaltsstoffe unserer Nahrung und ihre Aufgaben im menschlichen Körper  „Was steckt drin im Burger?“  Historisches zum Burger  Zusatzstoffe  Umgang mit Fast-Food  Hamburger mit Pommes  Fast-Food im Labor: Schüler als Tester  „Mehr als eine Knolle: Was steckt in der Kartoffel?“</p>

	<p>Bedienung von Backofen und Elektroherd  Zubereitungstechniken  Rezepte selbstständig lesen und bearbeiten  Pellkartoffeln mit Quark  Marmelade  Milchreis  Apfelkompott  „Das Auge ist mit“  Möglichkeiten des Anrichtens</p>	<p>Reispfanne mit Gemüse  Getreidebratlinge  Gemüsesuppe</p>	<p>Historisches zur Kartoffel  Zubereitungsarten  Kartoffelgratin mit Salat  Kartoffelsalat mit Frikadellen  Kartoffel-Grünkernsuppe  Besuch im Umweltbildungszentrum Rostrup  (Kartoffelanbau, Stärkegewinnung)  Conveniencefood am Beispiel von Kartoffel-  produkten: Schüler als Tester</p> <p>„Es muss nicht immer Eistee sein: Getränke auf  dem Prüfstand“  Fruchtsäfte/Nektare  Tees  Cocktails ohne Alkohol</p>
Berufe im hauswirt- schaftlich-sozialen Be- reich			<p>Erkundung: Bäckerei Müller-Egerer  Akademihotel Rastede oder Zollhaus Rastede</p>
Lebensmitteleinkauf	<p>Warenangebot  Werbestrategien</p>		
Einsatz des PCs im Fach HW		<p>Entwerfen eines Fantasierezeptes</p>	<p>Ernährungsprotokoll in Tabellenform übertra-  gen  Aufklärungsplakat „Hamburger“  Tagesleistungskurve</p>
Leistungsüberprüfungen	<p>Test/praktische Prüfung/  Arbeitsmappe/  Beobachtungsprotokoll/Referat</p>	<p>Test/praktische Prüfung/  Arbeitsmappe/  Beobachtungsprotokoll/Referat</p>	<p>Test/praktische Prüfung/  Arbeitsmappe/  Beobachtungsprotokoll/Referat</p>