

Inhaltsverzeichnis

Die Küche als Arbeitsplatz

- | | | | |
|-------|---|-----|---|
| 1. | Wir stellen einen Ämterplan auf | 26. | Einteilung des Eiweißes |
| 2. | Wir lernen unsere Schulküche kennen | 27. | Eiweiß – Versuchsprotokoll – Gruppenarbeit |
| 3. | Spülen will gekonnt sein | 28. | Eiweiß – Eigenschaften |
| 4. | Hygiene in der Schulküche | 29. | Ohne Wasser kein Leben |
| 5. | Im Haushalt passieren viele Unfälle | 30. | Wasser – Versuchsprotokoll – Gruppenarbeit |
| 6. | Die richtige Vorbereitung des Arbeitsplatzes | 31. | Wasser – Eigenschaften |
| 7. | Einfälle statt Abfälle | 32. | Einteilung der Vitamine |
| 8./9. | Müllbeseitigung – Beobachtungsprotokoll – Gruppenarbeit | 33. | Vitamine – Vorkommen und Mangelerscheinungen |
| 10. | Das Tischdecken – leicht gemacht | 34. | Vitamine – Eigenschaften |
| 11. | Der Elektroherd – Gruppenarbeit | 35. | Einteilung der Mineralstoffe – Gruppenarbeit |
| 12. | Wir bedienen den Elektroherd | 36. | Mineralstoffe – Vorkommen und Mangelerscheinungen |
| 13. | Der Umgang mit dem Backofen | 37. | Bist du fit? (Kreuzworträtsel) |

Ernährungskunde

- | | | | |
|-----|--|---------------------------------------|--|
| 14. | Essen ist einfach – Richtige Ernährung verlangt Köpfchen | Lebensmittelmarkt und -einkauf | |
| 15. | Die Nährstoffe und ihre Bedeutung | 38.–41. | Einkaufen – Beobachtungsprotokoll – Gruppenarbeit |
| 16. | Die Nahrung des Menschen | 42. | Wo können wir Lebensmittel einkaufen? |
| 17. | Einteilung der Kohlenhydrate | 43. | Wir wollen bewusst einkaufen |
| 18. | Zucker – Versuchsprotokoll – Gruppenarbeit | 44. | Vorrat ist ein kluger Rat |
| 19. | Zucker – Eigenschaften | 45. | Verdorbene Lebensmittel schaden unserer Gesundheit |
| 20. | Stärke – Versuchsprotokoll – Gruppenarbeit | 46. | Wirtschaftliches Arbeiten im privaten Haushalt |
| 21. | Stärke – Eigenschaften | | |
| 22. | Einteilung der Fette | | |
| 23. | Vorkommen von Fett | | |
| 24. | Fett – Versuchsprotokoll – Gruppenarbeit | 47.–56. Lösungen | |
| 25. | Fett – Eigenschaften | | |

Zu dieser Mappe

Die vorliegende Mappe **Hauswirtschaft – 7.–9. Schuljahr** ist eine Hilfe bei der Vorbereitung und Erarbeitung der theoretischen Lerninhalte des Hauswirtschaftsunterrichts der Klassen 7 bis 9.

Die Unterrichtshilfen wurden in folgender thematischer Reihenfolge in Anlehnung an die Lehrplananforderungen ausgearbeitet:

1. Die Küche als Arbeitsplatz
2. Ernährungskunde
3. Lebensmittelmarkt und -einkauf

Innerhalb dieser Themenschwerpunkte lassen sich Blätter auswählen, die den jeweiligen Anforderungen der einzelnen Klassenstufe entsprechen.

Die schülergerecht gestalteten Arbeitsblätter motivieren die Schüler/innen zur selbstständigen, aktiven und kritischen Auseinandersetzung mit dem Lehrstoff. In einem Ordner gesammelt, ergeben sie eine Zusammenfassung theoretischen Grundwissens des Hauswirtschaftsunterrichts zum Nachschlagen.

Manche Aufträge eignen sich für die Bearbeitung mit einem Partner oder in der Gruppe. Damit können soziale Arbeitsformen eingeübt und gefördert werden. Alle Arbeitsblätter sind so konzipiert, dass sie auch als Vorlage für Folien verwendet werden können. Mithilfe der Schülervorlagen kann das im praktischen Unterricht Gelernte zusammengefasst werden.

Die Angaben auf den Lösungsblättern im Anhang sind als Lösungsvorschläge zu verstehen.

Im Mittelpunkt des Hauswirtschaftsunterrichts stehen jedoch auch praktische Arbeitsaufgaben, insbesondere Kochaufgaben. Deshalb ist es notwendig, dass jede Lehrkraft individuell zu diesen Themen die jeweils passende und zeitlich mögliche Kochaufgabe auswählt.