

Gustav-Heinemann-GE	Fach: WP I (AL) Hauswirtschaft	Jahrgang: 7
---------------------	---------------------------------------	--------------------

Ca. 8 – 9 Wochen im Schuljahr (Zeitpunkt nach Absprache)

	Thema	Verbindliche Anforderungen / Ziele	Didaktische und methodische Hinweise	Arbeitstechniken/Methoden	Materialien /Medien	Verbind. zu anderen Fächern
1. H a l b j a h r	Kennen lernen der Schulküche (Grundtechniken der prakt. Arbeit)	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsbereiche - Geräte - Hygiene - Spülen - folgerichtiges Arbeiten - Schneidetechniken - Umgang mit dem Handrührgerät 	Einübung in Theorie und Praxis (1 Std. Theorie, 2 Std. Praxis)	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsblätter - Gruppenarbeit 	s. Ordner WP I AL Raum 133 (mit Rezeptvorschlägen)	TC
2. H a l b j a h r						

Gustav-Heinemann-GE		Fach: WP I (AL) Hauswirtschaft			Jahrgang: 8	
Ca. 8 – 9 Wochen im Schuljahr (Zeitpunkt nach Absprache)						
	Thema	Verbindliche Anforderungen / Ziele	Didaktische und methodische Hinweise	Arbeitstechniken/Methoden	Materialien /Medien	Verbind. zu anderen Fächern
1.	Die Kochstelle	Der Gasherd - Kochmulde (Reinigung, Wartung) - Schalterblende (Einstellung der Kochstufen) - Backofen Der Elektroherd - Schalterblende (Einstellung der Kochstufen) - Backofen (konventionell / Umluft) Maßnahmen zum Energiesparen Maßnahmen zur Unfallvermeidung	Einübung in Theorie und Praxis (1 Std. Theorie, 2 Std. Praxis)	- Arbeitsblätter - Gruppenarbeit	s. Ordner WPI AL Raum 133 (mit Rezeptvorschlägen)	TC
2.						

D1

D.1.2

--	--	--	--	--	--	--

a
h
r

Ca. 8 – 9 Wochen im Schuljahr (Zeitpunkt nach Absprache)

	Thema	Verbindliche Anforderungen / Ziele	Didaktische und methodische Hinweise	Arbeitstechniken/Methoden	Materialien /Medien	Verbind. zu anderen Fächern
H a l b j a h r	1. 1. Garen mit Dampf 2. Garen in der Mikrowelle	<ul style="list-style-type: none"> - Dämpfen im geschlossenen Topf - Der Dampfdrucktopf (Aufbau / Funktionsweise/ Sicherheitsvorschriften / Pflege / Einsätze) - Die Mikrowelle (Aufbau / Funktionsweise / Sicherheitsvorschriften / Gerätetypen / Tipps) 	Einübung in Theorie und Praxis (1 Std. Theorie, 2 Std. Praxis)	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsblätter - Gruppenarbeit 	s. Ordner WPI AL Raum 133 (mit Rezeptvorschlägen)	TC
H a l b j a h r	2.					

Gustav-Heinemann-GE		Fach: WP I (AL) Hauswirtschaft			Jahrgang: 10	
Ca. 8 – 9 Wochen im Schuljahr (Zeitpunkt nach Absprache)						
	Thema	Verbindliche Anforderungen / Ziele	Didaktische und methodische Hinweise	Arbeitstechniken/Methoden	Materialien /Medien	Verbind. zu anderen Fächern
H a l b j a h r	1. Die Bedeutung der Nudel in unserer Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> - Herkunft der Teigwaren - Ernährungsphysiologischer Aspekt - Verschiedene Sorten - Geschäftserkundung - Verwendung - Kochhinweise - Typische Nudelgerichte 	Einübung in Theorie und Praxis (1 Std. Theorie, 2 Std. Praxis)	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsblätter - Gruppenarbeit 	s. Ordner WPI AL Raum 133 (mit Rezeptvorschlägen)	TC
H a l b j a h r	2.					