

Facharbeitsplan Hauswirtschaft

| | 1. Quartal | 2. Quartal | 3. Quartal | 4. Quartal |
|----------------------------|---|---|--|--|
| 5. Jahrgang (Trimester) | <ul style="list-style-type: none"> Hygiene und Sicherheit in der Schulküche Arbeitsplatz Lehrküche <p>Sicherer Umgang mit Messern</p> | <ul style="list-style-type: none"> Messen und Wiegen | | |
| 7. Jahrgang | <ul style="list-style-type: none"> Hygiene und Sicherheit in der Schulküche Optimierung von Arbeitsprozessen (Arbeitsplatz, Spülen) | <ul style="list-style-type: none"> Optimieren von Arbeitsprozessen (Schneidetechniken, Messen und Wiegen) <ul style="list-style-type: none"> Große und kleine elektrische Geräte (Herd, Backofen und Co) | <ul style="list-style-type: none"> Mehr als Kochen – Garmethoden Ausgewogene Ernährung | <ul style="list-style-type: none"> Saftig und süß – wie kommen die Getränke in die Flasche? |
| 8. Jahrgang | Dampfdrucktopf Grill | Ernährungskreis | Inhaltsstoffe unserer Lebensmittel, Vorkommen und Aufgaben der Inhaltsstoffe | Mahlzeitengestaltung, Mahlzeiten im Tagesablauf, Fastfood |
| 9. Jahrgang | Schad- und Zusatzstoffe | Gesetzliche Sozialversicherung Versicherungen | Wohnen | Wohnbedürfnisse |
| 10. Jahrgang | Hygieneregeln, Tischdecken, Ämterplan, Küchengeräte, Messen und Wiegen | Unfallgefahren/Unfallschutz, Elektroherd/Backofen | Kühlen/ Gefrieren, Kräuter und Gewürze, Gartetechniken | Gartetechniken Ein Fest planen |