

Curriculumsraster „AL Hauswirtschaft“ (Nebenfach)

Sekundarschule Marsberg

Jgs	UE 1	UE 2	UE 3	UE 4	UE 5	UE 6	optional
5	Einführung in die Schulküche – Arbeitsplatz für Profis	Hygiene am Arbeitsplatz und persönliche Hygiene	Unfallgefahren und -verhütung am Arbeitsplatz	Arbeitstechniken	Arbeitsgeräte		
6							
7	Grundlagen in der Schulküche	Grundlagen der Ernährung	Garen und Gartechniken				
8							
9	Vorratshaltung und Konservierung	Nachhaltigkeit: Umweltbewusstsein und Ressourcenschonung	Wohnen: Küchenplanung				
10							