Curriculumsraster „AL Hauswirtschaft“ (Nebenfach)

Sekundarschule Marsberg

Jgs	UE 1	UE 2	UE 3	UE 4	UE 5	UE 6	optional
5	Einführung in das neue Fach -Organisation -Das bisschen Haushalt	Einführung in die Schulküche -Mülltrennung	Hygiene in der Küche -Arbeitsplatzhygiene -persönliche Hygiene	Arbeitstechniken -Rationelles Spülen -Messen und Wiegen -Die Haushaltsmesser Schneidetechniken	Unfallgefahren und -verhütung am Arbeitsplatz	Arbeitsgeräte -das Waffeleisen -das Handrührgerät	
6	-Organisation -Wiederholung Sicherheitseinweisung und Hygieneregeln	Wiederholung Rationelles Spülen	Arbeitsgeräte -der Backofen -die Herdplatten -der Kühlschrank	Garverfahren feuchte/trockene -Kochen -Dünsten -Dämpfen -Quellen -Garziehen -Backen -Braten			
7	Organisation -Wiederholung Sicherheitseinweisung und Hygieneregeln	Einkaufen aber richtig -Einkaufserkundung	Grundrezepte und ihre Abwandlungsmöglichkeiten -GR Fleischteig -GR Helle Soße -GR aus dem Bereich Backen	Einführung in die Ernährungswissenschaften -Überblick -Kennenlernen der Grundnährstoffe (KH,F,E)			
10	Organisation -Wiederholung Sicherheitseinweisung und Hygieneregeln	Rationalisierung im Haushalt -Arbeitsablaufplanung -Vergleich von Fertigprodukten, Halbfertigprodukten und Selbsthergestellten Produkten -Vorratshaltung	Nachhaltigkeit Umweltbewusstsein und Ressourcenschonung	Esskultur -Menügestaltung Planung und Durchführung. -Menüs zu besonderen Anlässen wie z.B. Weihnachten/Geburtstag/Ostern			