



Fach: HW Jahrgang: 5

Thema	Kurzinhalt
Arbeitsplatz Küche	Schulküche und ihre Einrichtungen
Gefahren in der Schulküche	Gefahrenquellen erkennen und benennen
Hygiene in der Küche	Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatzhygiene
Arbeitsgeräte	Arbeitsgeräte in der Schulküche erkennen und benennen
Spülen	Reihenfolge beim Spülen; Wie spüle ich richtig?
Das Messer	Die Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel erläutern
Erst vorbereiten, dann zubereiten	Lebensmitteln verschiedene Bearbeitungsverfahren zuordnen



Fach: HW Jahrgang: 7

Thema	Kurzzinhalt
Kartoffel	<ul style="list-style-type: none">- Herkunft- Inhaltsstoffe- Handelsklassen, Kochtypen- Produktvielfalt
Getreide und Getreideprodukte	<ul style="list-style-type: none">- Getreidesorten benennen- Aufbau der Getreidepflanze- Verwendung in der Küche- Mehltypen und ihre Besonderheiten- Backeigenschaften
Obst und Gemüse	<ul style="list-style-type: none">- Verschiedene Obst- und Gemüsesorten erkennen und benennen- Saisonkalender- haltbar machen



Fach: **HW** **Jahrgang: 8**

Thema	Kurzinhalt
Essgewohnheiten	<ul style="list-style-type: none">- Eigene Ernährungsgewohnheiten beschreiben- Einflussfaktoren benennen und erläutern
Lebensmitteletikett	<ul style="list-style-type: none">- Zutatenlisten- Lebensmittelkennzeichnung- Allergene- Herstellung von eigenen Etiketten- Gütesiegel- Zusatzstoffe
Fremdländische Küche	<ul style="list-style-type: none">- Essgewohnheiten- Essen und Religion- Die Welt der Kräuter und Gewürze
Diäten	Verschiedene Diäten beurteilen



Fach: HW Jahrgang: 9

Thema	Kurzzinhalt
Vegetarische Ernährungsweise	<ul style="list-style-type: none"> - Definition - Gründe für eine vegetarische Ernährung - Vegetarische Kostformen - Klimawandel - Ernährungspyramide - Mangelernährung (Nährstoffe)
Online bestellen- online bezahlen	Online banking und Online Zahlverfahren
Bei Fitness auch an Ernährung denken – Ausgewogene Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> - Leistungskurve - Mahlzeiten im Tagesablauf - Lebensmittelgruppen - Lebensmittel als Nährstoffträger
Konservierung	Verschiedene Konservierungsmethoden kennenlernen und ausprobieren



Fach: HW Jahrgang: 10

Thema	Kurzzinhalt
Convenience Food/ Stiftung Warentest	<ul style="list-style-type: none">- Verarbeitungsstufen- Vor- und Nachteile- Was macht die Stiftung Warentest?- Eine Warenprobe durchführen
Haushaltsführung	<ul style="list-style-type: none">- Zeitmanagement- Work-Life Balance- Einnahmen und Ausgaben (Haushaltsplan erstellen)