



- rationelle Arbeitsorganisation
- Unfallgefahren und Unfallschutz
- Wesentliche Erste-Hilfe-Maßnahmen
- Ökologische Vorgehensweisen
- Umweltschonendes Arbeiten
- Lebensmittel nach ihren Inhaltstoffen den einzelnen Nährstoffen zuordnen
- Lebensmittel qualitativ und quantitativ bewerten
- Grundsätze vollwertiger Ernährung
- Grundlegende Fertigkeiten der Nahrungszubereitung
- Einfache Speisen nach Rezept zubereiten
- Tisch nach allgemein gültigen Regeln decken und gestalten
- Grundlegende Verhaltensweisen bei der gemeinsamen Mahlzeit

Themenbereiche 7. Jgst. Haushalt und Ernährung

Planung und Organisation eines Haushalts

- Aufgabenbereiche
- Rationelle Arbeitsweise
- Umweltbewusstes Verhalten
- Sicherheit im Haushalt
- Ökologie und Ökonomie beim Einkauf
- Einsatz technischer Geräte

Vollwertige Ernährung

- Zusammensetzung und Verwertung der Nahrung (Nahrungs-Genussmittel, Nährstoffe, Verdauung)
- Zusammenhang zwischen Gesundheit und Ernährung (verschiedene Ernährungsformen, Folgen falscher Ernährung, Grundsätze vollwertiger Ernährung)

Nahrungszubereitung und Präsentation

- Arbeitsplatz Küche
- Arbeitsplanung
- Hygienemaßnahmen
- Zubereitungstechniken
- Zubereitung nach lokalen und internationalen Rezepten

Ess-und Tischkultur

- themenbezogene Tischgestaltung
- Grundregeln verschiedener
- Gedecke
- soziale Aspekte der Esskultur
- Benehmen bei Tisch