

GEF GESUNDE ERNÄHRUNG UND FAMILIE

EIN FACH STELLT SICH VOR

WELCHE BEREICHE WERDEN IN DIESEM FACH DURCHGENOMMEN?

- Gesunde Ernährung – Biologie
- Kochen – Küche (nur ein kleiner Teil)
- Wirtschaft
- Haushalt
- Familie
- Handarbeit – Textilien

GESUNDE ERNÄHRUNG

- Grundstrukturen gesunder Ernährung
- Gesundes Frühstück etc.
- Was passiert in unserem Körper?
- Was braucht unser Körper?
- Spezielle Formen der Ernährung (krankheitsbedingt, Lebenseinstellung etc.)
- Gesunde Nahrungszubereitung

KOCHEN - KÜCHE

- Basis – und Erweiterung der Kochkünste
- Wie koche ich richtig und mit was?
- Umgang mit Küchengeräten
- Hygiene und Sicherheit
- Verschiedene Kochtechniken
- Pflege der Küche
- Schneidetechniken
- Tisch decken (Alltag/ Festivitäten) • Rezepte lesen, anwenden und selbst verfassen können
- Etc.

WIRTSCHAFT

- Einkaufen
- Kalkulieren
- Haushaltsbuch führen
- Einkaufsstätten
- Werbung

HAUSHALT

- Bügeln
- Wäsche waschen
- Etikett lesen können und verstehen
- Fenster putzen
- Reinigungsmittel und ihr Anwendung
- Reinigungsmittel herstellen
- Naturkosmetik herstellen
- Etc.

FAMILIE

- Familienstrukturen
- Familienkultur in anderen Ländern
- Kinderpflege
- Altenpflege
- Tischkultur
- Entwicklungsstadien des Menschen
- Gesundheit

HANDARBEIT UND TEXTILIEN

- Nähen
- Stricken
- Häkeln
- Basteln
- Saisonales (Ostern / Weihnachten/ Valentinstag ...)
- Textilienpflege
- Herstellung von Textilien etc.
- Werkzeuge, die benötigt werden
- Geschichtliche Hintergründe

SAISONALE HANDARBEIT



- Ostereierfärben

BEISPIELE FÜR OSTEREIER FÄRBEN



WAS WIRD BENÖTIGT?

- Ordner oder Schnellhefter
- Eine Kochschürze (ganzer Körper)
- Ein Haargummi (falls man lange Haare hat)
- 20€ am Anfang des Schuljahres
- Großes Interesse und Spaß am Fach

WIE WERDEN NOTEN GEMACHT?

- Pro Halbjahr – I schriftliche Kursarbeit und I Praktische Prüfung
- Kochen (Zubereitung, Umgang, Küchenhygiene, Rezeptumsetzung...)
- Plakate
- Vorträge
- Hüs
- Präsentationen