



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Hauswirtschaft – 7.–9. Klasse

Arbeitsblätter rund um die Themen Ernährung und Gesundheit

Inhaltsverzeichnis

Arbeitsplatz Küche

1	Einen Ämterplan aufstellen	25	Einteilung des Eiweißes
2	Die Schulküche kennenlernen	26	Eiweiß – Versuchsprotokoll
3	Spülen will gelernt sein	27	Eiweiß – Eigenschaften
4	Hygiene in der Schulküche	28	Ohne Wasser kein Leben
5	Unfälle im Haushalt	29	Wasser – Versuchsprotokoll
6	Den Arbeitsplatz richtig vorbereiten	30	Wasser – Eigenschaften
7	Einfälle gegen Abfälle	31	Einteilung der Vitamine
8/9	Müllbeseitigung – Beobachtungsprotokoll	32	Vitamine – Vorkommen und Mangelerscheinungen
10	Tisch decken leicht gemacht	33	Vitamine – Eigenschaften
11	Der Elektroherd	34	Einteilung der Mineralstoffe
12	Umgang mit dem Backofen	35	Mineralstoffe – Vorkommen und Mangelerscheinungen

Ernährungskunde

13	Essen ist einfach – Richtige Ernährung verlangt Köpfchen
14	Nährstoffe und ihre Bedeutung
15	Nahrung des Menschen
16	Einteilung der Kohlenhydrate
17	Zucker – Versuchsprotokoll
18	Zucker – Eigenschaften
19	Stärke – Versuchsprotokoll
20	Stärke – Eigenschaften
21	Einteilung der Fette
22	Vorkommen von Fett
23	Fett – Versuchsprotokoll
24	Fett – Eigenschaften

36	Bist du fit? (Kreuzworträtsel)
----	--------------------------------

Lebensmittelmarkt und -einkauf

37–40	Einkaufen – Beobachtungsprotokoll
41	Wo kaufen wir Lebensmittel?
42	Wir wollen bewusst einkaufen
43	Vorrat ist ein kluger Rat
44	Verdorbene Lebensmittel schaden unserer Gesundheit
45	Wirtschaftliches Arbeiten im privaten Haushalt

Einen Ämterplan aufstellen

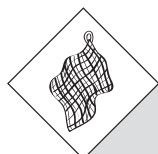


Spülamt

Vor dem Unterricht:

Während des Unterrichts:

Nach dem Unterricht:



Trockenamt

Vor dem Unterricht:

Während des Unterrichts:

Nach dem Unterricht:



Herdamt

Vor dem Unterricht:

Während des Unterrichts:

Nach dem Unterricht:



Bodenamt

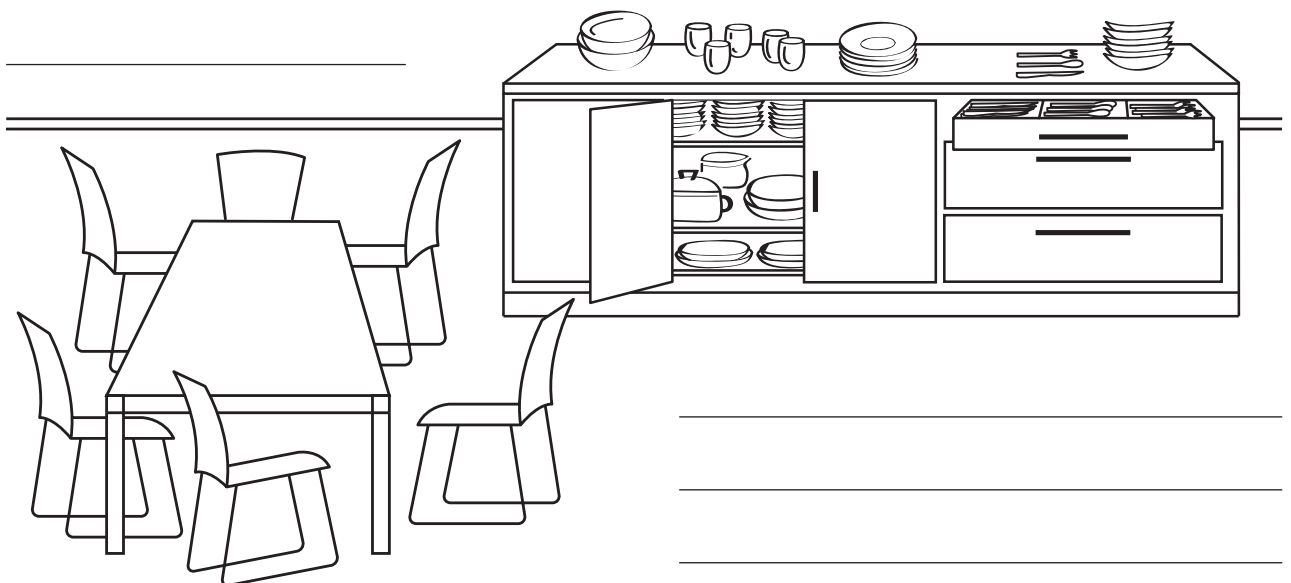
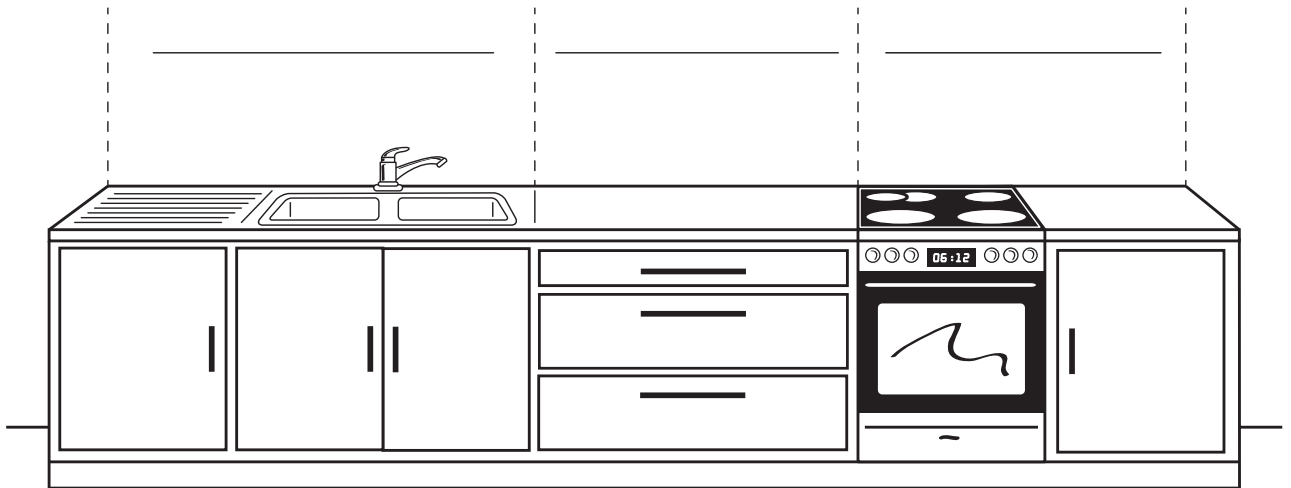
Vor dem Unterricht:

Während des Unterrichts:

Nach dem Unterricht:

Die Schulküche kennenlernen

- 1 Benenne die verschiedenen Küchenbereiche.
- 2 Ordne entsprechend zu und ergänze: Spülbürste, Kochtöpfe, Essgeschirr, Gläser, Backbleche, Arbeitsgeschirr, Spülmittel, Pfannen, Tischdecke, Abfalleimer, Servietten, Spüllappen, Arbeitsbesteck, Essbesteck.

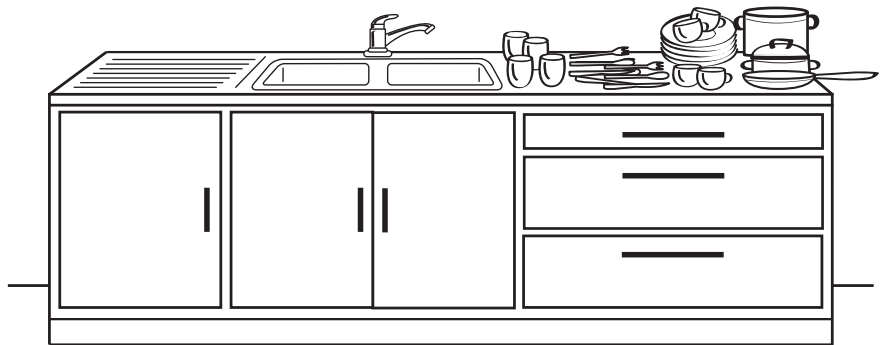


Spülen will gelernt sein

1 Was brauche ich zum Spülen?

2 Wie bereite ich das Geschirr und den Arbeitsplatz vor?

3 Notiere die richtige Reihenfolge beim Geschirrspülen.



4 Formuliere zwei Gefahrenquellen als Merksätze.

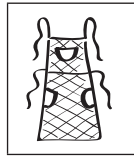


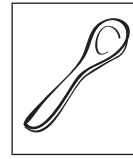
5 Was muss ich nach dem Spülen erledigen?

Hygiene in der Schulküche

1 Nenne persönliche Maßnahmen.

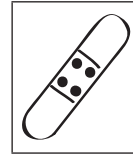






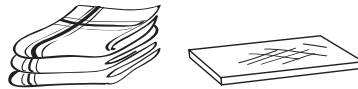


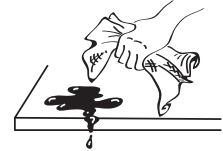




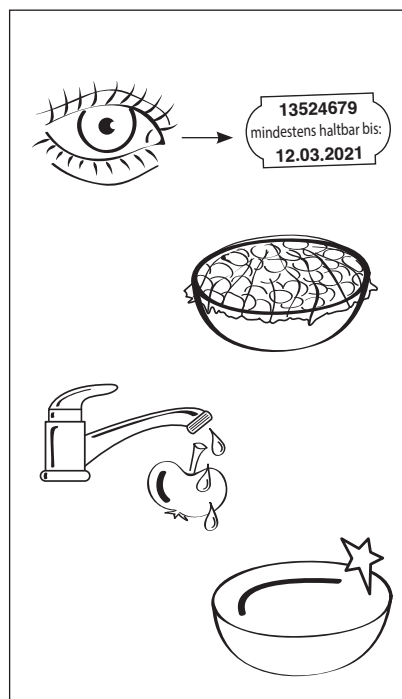
2 Nenne Maßnahmen am Arbeitsplatz.







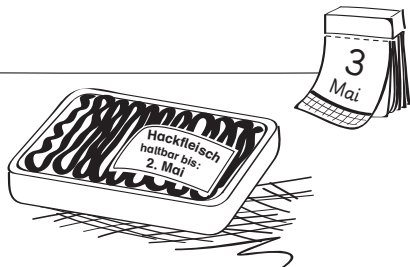
3 Benenne die abgebildeten Maßnahmen im Umgang mit Lebensmitteln und ergänze zwei weitere.



Unfälle im Haushalt

1 Benenne die abgebildeten Unfälle.

2 Wie kannst du sie vermeiden? Notiere.





SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

