

## Praxisfach Soziales

### Ziele:

- kritisches Verbraucherverhalten
- selbstständiges, planvolles Tun
- zeitgemäßes Zubereiten von Speisen
- Teamarbeit
- Umgang mit dem Computer

7. Klasse	8. Klasse	9. Klasse
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsplanung</li> <li>- Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>- Umweltschutz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsvorhaben gliedern</li> <li>- rationelle Arbeitsausführung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- umfangreiche Vorhaben planen und ausführen</li> <li>- Organisationspläne</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittelkennzeichnung</li> <li>- Qualitätskennzeichen</li> <li>- Preisvergleich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planvolles Einkaufen</li> <li>- Eigenproduktion und Vermarktung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbraucherschutz</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eigene Ernährungsbedürfnisse</li> <li>- Ernährungsempfehlungen</li> <li>- gesundheitlicher Wert von LM und Speisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schadstoffbelastungen in LM</li> <li>- Ursachen des LM-Verderbs</li> <li>- Maßnahmen zur Vermeidung gesundheitlicher Gefährdung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisenergänzung im Hinblick auf verschiedene Ernährungssituationen</li> <li>- gesunde Ernährung in verschiedenen Haushaltsformen</li> <li>- Produkte der LM-Industrie:</li> <li>- "Light"-Produkte</li> <li>- Functional Food</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- LM qualitätsbewusst, regional und saisonal auswählen</li> <li>- grundlegende Techniken der <b>Vor- und Zubereitung an einfachen Gerichten</b></li> <li>- mit Rezepten arbeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naturbelassene, regionale, saisonale LM mit Produkten der LM-Industrie vergleichen</li> <li>- <b>einschlägige Garverfahren an umfangreicheren Gerichten</b></li> <li>- - wirtschaftlicher, umweltbewusster Geräteeinsatz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>umfangreiche Menüfolgen planen, zubereiten und beurteilen</b></li> <li>- traditionelle Gerichte</li> <li>- - internationale Speisen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Technische Hilfen im Haushalt nutzen:</u></li> <li>- sachgerechter und funktionsgerechter Einsatz mechanischer und einfacher elektrischer Geräte</li> <li>- Unfallverhütung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Berufsfelder des Hauswirtschaftlich-sozialen Bereichs/Berufsorientierung:</u></li> <li>- Berufsfeld Ernährung und Gastgewerbe</li> <li>- Berufsfeld Gesundheits- und Pflegeberufe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Lebensbedeutsame Fragestellungen zu den Themenbereichen:</u></li> <li>- Gesundheit: Essstörungen, Esssüchte, Genussmittel, ...</li> <li>- ökologisch/ökonomisch: artgerechte Tierhaltung, Anbaumethoden, ...</li> </ul>
<p>Aktuelle Ereignisse im Umfeld des Hauswirtschaftlich-sozialen Bereichs</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eigene Stärken und Schwächen erkennen</li> <li>- Regeln im Umgang miteinander</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- eigenes Verhalten im Team einschätzen</li> <li>- Konflikte thematisieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kooperation im Team</li> </ul>

- Anrichten/Garnieren
- Tisch decken für alltägliche Mahlzeiten
- Tischmanieren

- Brauchtum in Auswahl und Präsentation von Speisen
- anspruchsvollere Formen des Anrichtens und Garnierens
- Tischgestaltung unter Berücksichtigung des Jahresfestkreises

- Tisch- und Raumgestaltung für besondere Anlässe
- Grundregeln zum Servieren von Speisen und Getränken
- Formen des Speisen in anderen Ländern

- Informationsentnahme
  - Pläne erstellen
- Einsatz für Gestaltungsanlässe: Menükarten, Tischkarten, Projekte, ...
- einfache Haushaltsbuchführung