

Stundentafel der Wahlpflichtfächergruppe IIIb
(Anzahl der Stunden in den einzelnen Fächer)

Jahrgangsstufe/ Fach	7	8	9	10
Religionslehre	2	2	2	2
Deutsch	4	4	4	4
Englisch	4	4	3	4
Mathematik	3	3	3	4
Haushalt und Ernährung	3	3	3	3
Physik	-	2	2	2
Informationstechnologie	2	2	3	-
Wirtschaft und Recht	-	-	2	-
Geschichte	2	2	2	2
Erdkunde	2	2	2	-
Sozialkunde	-	-	-	2
Chemie	-	-	2	2
Biologie	2	2	-	2
Kunst	1	1	1	-
Musik	1	1	1	1
Sport	2	2	2	2

Zur Beratung und als Ihr Ansprechpartner stehen Ihnen an der Schule neben den Fachlehrkräften und Klassenleitern auch folgende Personen zur Verfügung:

Schulleitung

Andrea Dorsch
Bernd Loos

Schulberatung

Ursula Schober-Schmoranzner
Stefanie Kink

Fachschaftsleitung Haushalt und Ernährung

Claudia Schuster

REALSCHULE PRIEN

Valdagnoplatz 1
83209 Prien a. Chiemsee
Tel 08051 / 60973– 0
Fax 08051 / 60973 – 7677
info@realschule-prien.de
www.realschule-prien.de

Weitere Informationen zur Realschule allgemein finden Sie auch unter www.realschule.bayern.de

Wahlpflichtfächergruppe IIIb



mit dem Schwerpunkt
im hauswirtschaftlichen Bereich

Ausgewählte Themenbereiche aus den Profulfächern

Haushalt und Ernährung Jahrgangsstufe 7

- Planung und Organisation eines Haushalts
- Sicherheit im Haushalt
- Ökologie und Ökonomie beim Einkauf
- Zusammensetzung und Verwertung der Nahrung
- Zusammenhang zwischen Gesundheit und Ernährung
- Nahrungszubereitung und Präsentation
- Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln
- Grundlegende Hygienemaßnahmen
- Lokale und internationale Rezepte
- Ess- und Tischkultur

Jahrgangsstufe 8

- Organisation von Arbeitsabläufen
- Einsatz, Kauf und Pflege von Geräten im Haushalt
- Verwendung, Einkauf und Pflege verschiedener Werkstoff (Holz, Teflon, Metall, Kunststoffe etc.)
- Lebensmittelrecht
- Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getränken
- Bedeutung und Gefahren von Genussmitteln
- Hygiene
- Kräuter und Gewürze
- Garverfahren

Haushalt und Ernährung Jahrgangsstufe 9

- Einsatz von Verpackungsmaterialien
- Verwendung verschiedener Werkstoffe
- Analyse bedeutsamer Lebensmittel und Lebensmittelgruppen
- Kriterien für die Auswahl und Verarbeitung von Lebensmitteln
- Nahrungszubereitung – Auswahl von Geräten und Techniken
- Vorratshaltung
- Gestaltung von Platz- und Speisekarten mit Hilfe des Computers
- Grundregeln beim Servieren von Speisen und Getränken

Jahrgangsstufe 10

- Aspekte für die Auswahl einer Wohnung: Infrastruktur, Finanzierung, Wohnwert
- Planung und Gestaltung von Küchen
- Stoffwechselfvorgänge (Energiebedarf, Verdauung)
- Erstellen situationsgerechter Ernährungspläne
- Essstörungen (Anorexia nervosa, Bulimia nervosa, Binge-Eating-Disorder)
- Krankheitsbedingte Kostformen bei Gicht bzw. Diabetes
- Lebensmittelvergiftungen vermeiden
- Schadstoffe in Nahrungsmitteln
- Nahrungsmitteldesign und Gentechnik

Informationstechnologie Module

- Texterfassung und –bearbeitung
- Informationsbeschaffung, -bearbeitung und -präsentation
- Bildbearbeitung
- Einführung in die Tabellenkalkulation
- Textverarbeitung - Layout und Dokumentenstruktur
- Prinzipien der Datenverarbeitung
- Multimedia-Integration
- Tabellenkalkulation – Daten und Relationen
- Grundbegriffe der Objektorientierung

Wirtschaft und Recht Jahrgangsstufe 9

- Grundzüge des Rechts
- Der Mensch in der Arbeitswelt
- Berufsfindung und Berufsausbildung
- Grundzüge des Wirtschaftens
- Die soziale Marktwirtschaft
- Das Strafrecht als Teilgebiet des öffentlichen Rechts

Sozialkunde Jahrgangsstufe 10

- Der demokratische Verfassungsstaat
- Politische Strukturen, gesamtwirtschaftliche Vorgänge
- Ziele und Maßnahmen der Wirtschaftspolitik
- Die Bundesrepublik Deutschland in Europa und der Welt