

Inhaltsverzeichnis

Copy 1: Arbeitsbereiche in der Küche ..... 3

Copy 2: Arbeitsplatzgestaltung mit Köpfchen ..... 6

Copy 3: Spülen will gekonnt sein ..... 9

Copy 4: Arbeitsschritte planen ..... 12

Copy 5: Hygieneregeln kennen ..... 15

Copy 6: Hygieneregeln anwenden ..... 18

Copy 7: Unfallgefahren in der Schulküche ..... 21

Copy 8: Ein Unfall ist passiert ..... 24

Copy 9: Erste Hilfe bei Unfällen im Haushalt ..... 27

Copy 10: Verwendung von Küchenmessern ..... 30

Copy 11: Die richtige Schalterwahl ..... 33

Copy 12: Elektroherde in der Küche nutzen ..... 36

Copy 13: Vorbereiten von Gemüse ..... 39

Copy 14: Zerkleinern von Gemüse ..... 41

Copy 15: Zutaten berechnen und abmessen ..... 44

Copy 16: Gesund und ausgewogen essen ..... 47

Copy 17: Eine starke Knolle ..... 49

Copy 18: Die Milchbar ..... 52

Copy 19: Die Leistungskurve des Menschen ..... 55

Copy 20: Herr Knigge schaut zu ..... 58

Copy 21: Die Vielfalt der Haushaltsaufgaben ..... 61

Copy 22: Leben im privaten Haushalt ..... 64

Copy 23: Männerarbeit – Frauenarbeit ..... 67

Copy 24: Verteilung von Hausarbeit ..... 70

Copy 25: Erstellen eines Arbeitsplanes ..... 73

Copy 26: Einkaufen im Supermarkt ..... 76

Copy 27: Lebensmittel online einkaufen ..... 79

Copy 28: Vollwertig essen ..... 82

Copy 29: Der Energiebedarf des Menschen ..... 85

Copy 30: Kohlenhydrate – Kraftwerke für den Körper ..... 88

Copy 31: Fett in der Ernährung ..... 91

Copy 32: Eiweiße – Grundlage des Lebens ..... 94

Copy 33: Lebensmittel unter der Lupe ..... 97

Copy 34: Essen prägt das Leben oder Frühstück international ..... 100

Copy 35: Wirtschaften, um Bedürfnisse zu erfüllen ..... 103

Copy 36: Haushaltsmanagement – Was ist das eigentlich? ..... 106

Copy 37: Zahlungsarten ..... 109

Copy 38: Wirtschaften will gelernt sein ..... 112

Copy 39: Ökologisch nachhaltige Ernährung ..... 115

Copy 40: Die Globalisierung unseres Essens ..... 118