

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