

Studentafel 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
Ernährung und Gesundheit	3	3	3	3
Physik	-	2	2	2
Informations- technologie	6 Stunden flexibel verteilbar			
Wirtschaft und Recht	-	-	2	-
Geschichte	2	2	2	2
Erdkunde	2	2	2	-
Sozialkunde	-	-	-	2
Chemie	-	-	2	2
Biologie	2	2	-	2
Gestaltung (z.B. 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 selbstverständlich zur Verfügung:

Schulberatung: Claudia Schmid
Fachschaftsleitung EG: Melanie Dangl

Platz für Ihre Notizen und Fragen:

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



(dieser Zweig wird an der Kommunalen Realschule unterrichtet!)



Wahlpflichtfächergruppe IIIb

Schwerpunkt:

hauswirtschaftlicher Bereich

Voraussetzungen:

Hier sind Kreativität, Fantasie, musische, handwerkliche oder auch sportliche Begabungen gefragt.

Abschlussprüfungen in:

Deutsch, Englisch, Mathematik, **Ernährung und Gesundheit**

Anschlussmöglichkeiten:

beste Grundlagen für den Übertritt in den gestalterischen Zweig von Fachoberschule oder Gymnasium sowie besondere Eignung für künstlerische Berufe

Ausgewählte Inhalte zu den Kompetenzen

Ernährung und Gesundheit

Das Fach Ernährung und Gesundheit gliedert sich in allen Jahrgangsstufen in die drei **Lernbereiche**:

- Ernährung – Gesundheit – Lebensführung
- Umwelt und Verbraucherbewusstsein
- Arbeitsprozesse – Arbeitstechniken

Jahrgangsstufe 7

- Nahrungs- und Genussmittel
- Bau-, Energie-, Wirk- und Begleitstoffe: Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß, Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe
- Aufgabenbereiche eines Privathaushalts: Zeitmanagement (z.B. Tagesplan) anfallende Arbeiten (z. B. werterhaltende Reinigungs- und Pflegearbeiten, Einkauf), partnerschaftliche Arbeitsteilung, Einkommen
- Nachhaltiges Wirtschaften im Haushalt: Ressourcenschonender Umgang mit Wasser, Energie, Chemie
- Arbeitsplatz Küche: Anordnung der Arbeitszentren, Arbeitsplatzgestaltung, Ergonomie
- Organisation grundlegender Arbeiten: Ämterplan

Jahrgangsstufe 8

- Gesundheitsressource Ernährung für Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden
- soziale, historische, religiöse, familiäre und individuelle Zusammenhänge von Essgewohnheiten

- Aufgaben des LFGB: Schutz vor Täuschung und Irreführung, Schutz vor Gesundheitsgefährdung, Lebensmittelüberwachung
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung: Verkehrsbezeichnung, Mengenangabe, Mindesthaltbarkeitsdatum, Herstellungsdatum, Verbrauchsdatum, Verzeichnis der Zutaten und Zusatzstoffe, Herstellerangabe
- Notwendigkeit und Bedeutung persönlicher Hygiene, Hygienemaßnahmen am Arbeitsplatz und bei der Lebensmittelverarbeitung sowie beim Einkauf und der Lagerung von Lebensmitteln
- ergonomische Arbeitsplatzgestaltung

Jahrgangsstufe 9

- Inhaltsstoffe der Nahrung: Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe (z.B. Farb- und Aromastoffe), Zusatzstoffe (z.B. Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker)
- Energiewert, Sättigungswert, Verdaulichkeit
- Eigenschaften, Verwendung und Kriterien für den Einkauf von Glas und Keramikwaren: Hitze- und Farbbeständigkeit, Toxizität bei Tonglasuren, umwelt- und materialgerechte Reinigungs- und Pflegemaßnahmen
- Verpackungsarten: Verkaufsverpackung, Umverpackung, Transportverpackung; spezifische Eigenschaften, umweltgerechte Entsorgung und Anwendungsbeispiele von Verpackungsmaterialien: Papier, Kunststoffe, Aluminium, Metalle, Glas, Verbundstoffe;
- Grundregeln bei der Auswahl und Kombination von Speisen und Getränken, Speisenplan laut Thema
- Convenience-Produkte

Jahrgangsstufe 10

- Aufgaben des Stoffwechsels, Bedeutung von Enzymen, Hormonen und Vitaminen für den Stoffwechsel
- Verdauung von Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten
- Einrichtungsgrundsätze: rationelle Anordnung der Arbeitsbereiche in der Küche, Begriff und Grundsätze der Ergonomie
- wirtschaftliche und soziale Bedürfnisstruktur (Maslowsche Bedürfnispyramide, Grundbedürfnisse, Kulturbedürfnisse, Luxusbedürfnisse, Sachgüter, Dienstleistungen)
- individuelle und kreative Menüpräsentation
- Dampfdrucktopf, Wok, Dampfgarer, Induktionsherd, Mikrowellengerät, Multifunktionsgeräte, Küchenmaschine

Informationstechnologie Anfangsunterricht - Module

- Texterfassung
- Objekte der Vektorgrafik
- Einführung in die Textverarbeitung
- Informationsaustausch
- Einführung in die Bildbearbeitung
- Einführung in die Tabellenkalkulation
- Informationsbeschaffung und -präsentation
- Grundlagen elektronischer Datenverarbeitung