

# Hauswirtschaft – 7.–9. Klasse

## Arbeitsblätter rund um die Themen Ernährung und Gesundheit

### Inhaltsverzeichnis

#### Arbeitsplatz Küche

1	Einen Ämterplan aufstellen	25	Einteilung des Eiweißes
2	Die Schulküche kennenlernen	26	Eiweiß – Versuchsprotokoll
3	Spülen will gelernt sein	27	Eiweiß – Eigenschaften
4	Hygiene in der Schulküche	28	Ohne Wasser kein Leben
5	Unfälle im Haushalt	29	Wasser – Versuchsprotokoll
6	Den Arbeitsplatz richtig vorbereiten	30	Wasser – Eigenschaften
7	Einfälle gegen Abfälle	31	Einteilung der Vitamine
8/9	Müllbeseitigung – Beobachtungsprotokoll	32	Vitamine – Vorkommen und Mangelerscheinungen
10	Tisch decken leicht gemacht	33	Vitamine – Eigenschaften
11	Der Elektroherd	34	Einteilung der Mineralstoffe
12	Umgang mit dem Backofen	35	Mineralstoffe – Vorkommen und Mangelerscheinungen

#### Ernährungskunde

13	Essen ist einfach – Richtige Ernährung verlangt Köpfchen
14	Nährstoffe und ihre Bedeutung
15	Nahrung des Menschen
16	Einteilung der Kohlenhydrate
17	Zucker – Versuchsprotokoll
18	Zucker – Eigenschaften
19	Stärke – Versuchsprotokoll
20	Stärke – Eigenschaften
21	Einteilung der Fette
22	Vorkommen von Fett
23	Fett – Versuchsprotokoll
24	Fett – Eigenschaften

36	Bist du fit? (Kreuzworträtsel)
----	--------------------------------

#### Lebensmittelmarkt und -einkauf

37–40	Einkaufen – Beobachtungsprotokoll
41	Wo kaufen wir Lebensmittel?
42	Wir wollen bewusst einkaufen
43	Vorrat ist ein kluger Rat
44	Verdorbene Lebensmittel schaden unserer Gesundheit
45	Wirtschaftliches Arbeiten im privaten Haushalt