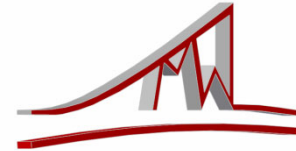


Der
ernährungs- und
gesundheitsbezogene,
praktische, Zweig – Gruppe III b

Gruppe IIIb (EG – praktischer Zweig)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1	Deutsch	Deutsch	Deutsch	Deutsch	Englisch
2	Englisch	Englisch	Englisch	Geschichte	Geschichte
3	Sport	Geografie	Religion	Kunst	Biologie
4	Sport	Geografie	Religion	Kunst	Biologie
5	Musik	IT	Mathematik	Mathematik	Mathematik
6	Musik	IT	EG	EG	EG

Deutsch, Mathe und Englisch wie in den Gruppen IIIa und II
Ernährung und Gesundheit als Profil- und 4. Prüfungsfach
mehr Kunst und Musik als alle anderen Gruppen



Schwerpunkte:

- Ernährung und Gesundheit in Theorie und Praxis

Abschlussprüfung:

- Deutsch
- Englisch
- Mathematik II
- EG



Ernährung **und** Gesundheit



Theorie-Themen

Bereich Haushalt	Bereich Ernährung	Bereich Umwelt	Bereich Gesundheit
7. Klasse: -> Unfallgefahren im Haushalt	7. Klasse: -> Inhaltsstoffe der Nahrung	7. Klasse -> Müllvermeidung/ Mülltrennung	7. Klasse -> Work-Life-Sleep- Balance
8. Klasse: -> Lebensmittel- kennzeichnung	8. Klasse: -> Kräuter und Gewürze	8. Klasse: -> Fair Trade -> Ökologie	8. Klasse: -> Vermeidung von Salmonellen
9. Klasse: -> Vorratshaltung/ Tiefkühlkost	9. Klasse: -> Milch, Eier, Kartoffeln, Obst	9. Klasse: -> regionaler Anbau -> saisonale Ware	9. Klasse: -> Functional Food (Probiotika)
10. Klasse: -> Küchen- planung	10. Klasse: -> Vegetarismus -> Reduktionskost	10. Klasse: -> Schadstoffe in der Nahrung (Blei)	10. Klasse: -> Essstörungen bei Jugendlichen

Praxis-Themen

Suppen z. B. Nudelsuppe (7. Klasse) Tomatencremesuppe (8. Klasse)	Beilagen z. B. Spätzle (8. Klasse) Serviettenkloß (9. oder 10. Klasse)
Vorspeisen z. B. gefüllte Champignons (10. Klasse) Geflügelsalat (10. Klasse)	Vegetarische Kost z. B. Gemüse-Nudelauf (8. Klasse) Seitangeschnitztes (9. Klasse)
Fleischgerichte z. B. Geschnetzeltes (9. Klasse) Putenrouladen (10. Klasse)	Nachspeisen z. B. Früchtequark (7. Klasse) Schokomousse (10. Klasse)
Fisch z. B. Lachs auf Kartoffelsalat (9. Klasse) Lachsnudeln (9. oder 10. Klasse)	Gebäck z. B. Erdbeersahneschnitten (7. Klasse) Windbeutel (8. Klasse)

Rezepte



Putenröllchen mit Klößen
und Gemüse



Griechische Hackröllchen,
Rosmarinkartoffeln



Windbeutel mit Erdbeersahne



Schokomousse mit Früchten

III b -> von Anfang an **3**

Wochenstunden EG (als Block)
für alle EG-Gruppen

- * Stegreifaufgaben/Kurzarbeiten
- * praktische Leistungsnachweise
- * mündliche Noten

III b -> Schulaufgaben

(2 x schriftlich, 1 x praktisch)

Abschlussprüfung

praktischer Teil

und

schriftlicher Teil

Voraussetzungen

- > Freude am praktischen Tun
- > Geschick beim praktischen Arbeiten
- > Häuslicher Fleiß
- > Ordnung und Disziplin
- > sich umfangreichen Lernstoff aneignen
- > evtl. Nachmittagsunterricht

Moderne Schulküche an der RS I



Zusammenfassung Gruppe III b:

- Die **Wahlpflichtfächergruppe III b** stellt das Fach **Ernährung und Gesundheit** in den Mittelpunkt, bietet aber auch mehr musische und künstlerische Inhalte als die anderen Wahlpflichtfächergruppen.
- Wer diesen Zweig wählt, sollte **Interesse** am praktischen Arbeiten haben und Geschick mitbringen.
- Die Wahlpflichtfächergruppe III b ist **nicht leichter** als andere!
(Ein wirklich anderer Weg zur Mittleren Reife wäre die Mittelschule.)
- Die Gruppe III b bereitet auf Berufe (im Bereich Ernährung und Gestaltung) vor und schafft Voraussetzungen zum Besuch von Fachschulen bzw. Fachhochschule (Sozialwissenschaften und Gestaltung).