

Hauswirtschaft WPK 8

Lehrerin: G. Kliemann

Viele von euch haben sicher schon Erfahrung bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln, sodass wir uns schon an raffinierte kleine Gerichte heranwagen können.

Dabei sollt ihr selbstständig mitplanen und auch eigene Ideen und Wünsche einbringen. Ihr bekommt Aufgaben zu einem bestimmten Kochthema und müsst hierbei Folgendes beachten:

- Hygienevorschriften
- Sicherheitsvorschriften in der Küche
- Planung für gesundes Essen, Einkauf
- Einnahmen und Ausgaben

Kompetenzen:

- Arbeitstechniken und Methoden zur Arbeitsplanung
- Sachgerechter Einsatz von elektrischen Geräten
- Zubereitung der Gerichte
- Planung der Arbeitsaufträge in der Gruppe
- Tischdecken und Dekoration
- Organisation der Reinigungsarbeiten

Leistungsbeurteilung:

- Selbstständigkeit bei der Ausführung der Arbeitsaufträge
- Teamarbeit und Teambereitschaft
- Führen einer Arbeitsmappe
- Schriftliche kurze Leistungskontrollen

Kosten: Ihr müsst mit mindestens 2 Euro pro Mahlzeit rechnen.

Achtung! Nicht für Vegetarier und Veganer geeignet.