

Kurs:

2Hw81 und 2Hw82 Hauswirtschaft -Hauswirtschaft in Theorie und Praxis-

voraussichtliche Kursleitungen:

Frau Henning (2Hw81) und Frau Fadel (2Hw82)

Inhalt:

Der Kurs besteht aus einem Theorie- und einem Praxisteil, die zu gleichen Teilen 14-tägig im Wechsel.

Wir werden grundlegende Fertigkeiten in der Nahrungszubereitung kennen lernen und bei der Herstellung einfacher Mahlzeiten anwenden. Dabei richten wir uns beim Einkauf der Nahrungsmittel nach den Angeboten der Saison, informieren uns über die Herkunft, den Anbau und Nähr- und Gesundheitswert. Ebenso lernen wir den menschlichen Körper mit seinem Bedarf an Nährstoffen, sowie die Grundlagen der Arbeitsorganisation, Inhalte einer nachhaltigen Haushaltsführung kennen. Wir sprechen über positive und negative Essgewohnheiten in unserer Gesellschaft und suchen nach praktikablen Möglichkeiten einer gesunden Ernährung.

Ziel ist es, selbstständig ein Rezept lesen zu können, nach den Anweisungen die Speise zuzubereiten und die Arbeitsschritte sinnvoll zu organisieren. Am Ende des Blockes sollte die Küche sauber verlassen werden. Außerdem werden Lernkontrollen zur Festigung des Wissens geschrieben.

Voraussetzung: Jeder sollte bereit sein, sich bisher unbekanntem Gerichten gegenüber zu öffnen und bereit sein, die selbst zubereiteten Speisen abzuschmecken und zu verzehren.

Bewertung:

setzt sich zusammen aus den Lernfortschritten bei der praktischen Arbeit in der Küche (Arbeitsorganisation, Sauberkeit, Fertigkeit, Ordnung), aus einem Referat zur Nahrungsmittellehre, aus zwei schriftlich Arbeiten und der Führung einer Mappe.

Kosten:

ca. 15,- € für die Nahrungsmittel