

Kurs:

2Hw71 und 2Hw72 Hauswirtschaft -Hauswirtschaft in Theorie und Praxis-

voraussichtliche Kursleitungen:

Frau Henning (2Hw71) und Frau Karmazinaite (2Hw72)

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. Wir informieren uns über das Haltbarmachen und die Lagerung von Lebensmitteln. Dazu verwenden wir Obst aus der Region z. B. Schulgarten und stellen Marmelade her. In dem Zusammenhang erkunden wir Inhaltsstoffe in der Nahrung und beschäftigen uns mit Einkaufsmöglichkeiten, Warenangeboten sowie den Verführungsmöglichkeiten in den Supermärkten.

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 schriftlichen Arbeiten und der Führung einer Mappe.

Kosten:

ca. 15,- € für die Nahrungsmittel