

WPU II (9/10 – 2 stündig) – Schuljahr 2018/19

Thema: Internationale Küche

a) Theorie:

- ➔ Unterschiedliche Lebensräume und Kulturen kennenlernen
- ➔ Ökologischer Fußabdruck und Fair Trade
- ➔ Landeskunde: Kochen in unterschiedlichen Kulturen
- ➔ Kulturelle Essgewohnheiten
- ➔ Probleme mit der Ernährung

b) Praxis:

- ➔ Gemeinsames Kochen
- ➔ Kennenlernen neuer kulinarischer Gerichte
- ➔ Gemeinsames Essen (Knigge)
- ➔ Sauberhaltung der Küche und Hygiene
- ➔ Seinen Arbeitsplatz strukturieren beim Kochen



Bewertungskriterien:

Praktisch:

- ➔ Erstellen eines eigenen Kochbuches
- ➔ Referate
- ➔ Arbeitsprozesse beim Kochen
- ➔ Verhalten in der Küche
- ➔ Hilfsbereitschaft
- ➔ Teamfähigkeit

Mündlich:

- ➔ Reflexion des eigenen Arbeitsprozesses
- ➔ Präsentation der Arbeitsergebnisse
- ➔ Kurzreferate

