

**WPU II (9/10 - 2-stündig für ein Schuljahr/Projektarbeit) - Schuljahr 2019/20**

**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

