

Wahlpflichtkurs: VBB

Diese Dinge lernst du hier im Unterricht:

Natürlich kochen wir regelmäßig, aber genauso oft werden wir uns auch in der Theorie mit ganz vielen anderen Themen beschäftigen, die mit deinem echten Leben zu tun haben.



Am Ende der 9. oder 10. Klasse sollst du genau wissen, wie du ganz allein gut dein Leben organisieren kannst.

Themen sind:

Wie ernähre ich mich gesund und nachhaltig? Wie ist mein eigenes Ernährungsverhalten? Was macht die Werbung mit uns? Wie gehe ich mit meinem Geld um? Was bedeutet „Fairer Handel“? Was kann ich machen, um den Klimawandel zu stoppen? Und noch viele Themen mehr.

Du lernst unterschiedliche Zubereitungstechniken von Nahrung kennen und in Projekten wollen wir Feste oder Kochduelle planen und um die Wette kochen.

Kommen auf euch Kosten zu?

Pro Halbjahr werden wir ca. 25 € für Lebensmittel von euch einsammeln.

Daran solltest du Interesse haben:

Du solltest echtes Interesse an Teamwork haben und an allen Themen, die mit deinem echten Leben zu tun haben. Du solltest Lust haben, auch mal Lebensmittel zu essen, die du vielleicht noch gar nicht kennst.

Das ist das Besondere an diesem Kurs:

Dass wir in unserer schönen Küche kochen und backen können. Du wirst auch lernen, wie man Fleisch zubereitet, aber überwiegend werden wir **vegetarisch** kochen.

Das wird bewertet (mündlich/schriftlich/praktisch):

Leistungsnachweis: Pro Halbjahr schreiben wir einen Leistungsnachweis.

Praktische Arbeit: Bewertet wird vor allem, wie sozial du dich in der Gruppe verhältst und wie ordentlich du im praktischen Unterricht arbeitest.

Theoretische Themen: Vor allem die mündliche Mitarbeit und deine eigenen Ideen zu den theoretischen Unterrichtsthemen.

Wir freuen uns auf euch!

Liebe Grüße von den Küchenfeen Frau Callsen, Frau Rasch und Frau Thiesen