

Kurs:

1Hw61, 1Hw62 und 2Hw61 Hauswirtschaft

-Grundlagen der Nahrungszubereitung und Arbeitsorganisation-

voraussichtliche Kursleitungen:

Frau Karmazinaite (1Hw61), Frau Henning (1Hw62) und Frau Fadel (2Hw61)

Inhalt:

In diesem WPK werden in der Theorie und Praxis die Grundlagen zur Arbeitsorganisation erarbeitet. Dazu gehört die Herstellung einfacher Gerichte unter Anwendung der Grundtechniken.

Theorie und Praxis finden 14-tägig im Wechsel statt.

Bewertung:

- 30% mündliche Leistungen
- 30% schriftliche Leistungen (Test)
- 30% Praxis (praktische Mitarbeit und Zensurenkochen)
- 10% Mappenführung gebildet.

Kosten:

Die Kosten für die Lebensmittel ca. 20,00 € pro Schuljahr müssen von den Schülern getragen werden.