

Jahresarbeitsplan AWT Klasse 6/7 (HW)

<b>Themen/UEs</b>	<b>Leistungsfeststellung</b>	<b>Medien/ Material</b>	<b>Mögliche Projektideen:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Welcher Kochtyp bist du?</li> <li>• Küchenregeln/ Einführung in grundlegende Techniken in der Küche</li> <li>• Expertenausbildung (Hygienewächter, Aufräummanager, Zutatenprüfer)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mappenführung</li> <li>- Bewertung der praktischen Übungen</li> <li>- Mitarbeit im Unterricht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsblätter aus dem Ordner „SchmExperten“</li> <li>• Thema 1: Startklar/ AB. S. 52 - 59, Papier in A3, Eddings</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kinder der Welt: typische Speisen in vers. Ländern</li> </ul>
<b>Herbstferien/ Osterferien</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkprotokoll: Was und wie viel trinke ich?</li> <li>• Gesunde Ernährung: Fertigprodukte vs. selbstgemachte Speisen/Getränke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mappenführung</li> <li>- Bewertung der praktischen Übungen</li> <li>- Mitarbeit im Unterricht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thema 1: Startklar/ AB. S. 60</li> <li>• Thema 2: Getränke/ AB S. 79, 83, 86</li> </ul>	
<b>Weihnachtsferien/Pfingsten</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umgang mit Rezepten</li> <li>• Arbeit in den Expertenrollen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mappenführung</li> <li>- Bewertung der praktischen Übungen</li> <li>- Mitarbeit im Unterricht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thema 6: Milch/ AB. S. 202 (gesunde Pfannkuchen)</li> <li>• Thema 5: Kartoffeln/ AB. S. 167/170 (Kartoffelecken mit Quarkdip)</li> </ul>	
<b>Zeugnisferien/ Sommerferien</b>			