

Jahresarbeitsplan AWT Klasse 6/7 (HW)

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