

19. Kochen / Werken /

A: Stoffprogramm / Lehrplan

a. als Grundlagenfach

1. Gym. – 3 Lektionen Kochen im Wechsel mit Werken

Soziales Umfeld und Verhalten

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Gemeinschaftliches Tun- Selbständigkeit und Verantwortung- Lebens- und Kulturwerte |
|--|

Ernährung und Gesundheit

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Menüplanung- Grundnahrungsmittel |
|---|

Nahrungsmittelzubereitung

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Rohkost- Sieden- Dämpfen- Braten- Cremen |
|--|

Haushaltführung

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Ökologisches und ökonomisches Verhalten im Haushalt- Gebrauch und Pflege von Arbeitsgeräten Allgemeine Küchenpflege |
|--|

1. Gym. – 3 Lektionen Werken im Wechsel mit Kochen

Werken Holz

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Umgang mit dem Werkstoff Holz kennen- Für die Holzbearbeitung relevante Maschinen und Werkzeuge einsetzen |
|--|

Werken Metall

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Umgang mit dem metallischen Werkstoff kennen- Für die Metallbearbeitung relevante Maschinen und Werkzeuge einsetzen |
|--|

b. als Schwerpunktfach

nicht vorgesehen.

c. als Ergänzungsfach

nicht vorgesehen.

B. Vernetzung mit anderen Fächern

C. Lehrmittel

Koch- und Schulbuch Tiptopf