

Unterrichtsinhalte AG „Kochen“ und „Backen“

Jahrgang 9 und Jahrgang 10

Inhalte:

Herstellung von Speisen und Gerichten sowie Kuchen und Torten unter folgenden Gesichtspunkten:

- a) Verwendung natürlicher Zutaten (Rohware), keine Fertigprodukte
- b) gesundes Kochen: Verwendung von Salat, Obst, wenig Fleisch und Zucker
- c) Kennenlernen verschiedener Teigarten: Kuchen und Torten
- d) Rationelle Arbeitsorganisation: Zeit-, Weg-, Kraftsparen beim Kochen, z. B. durch Einsatz von Geräten
- e) wirtschaftliches Denken: gutes Essen muss nicht teuer sein!
- f) umweltbewusstes Verhalten: sparsamer Umgang mit Strom, Wasser, Müllvermeidung und Mülltrennung
- g) Spaß am Kochen, Freude im Kochteam
- h) Tischdekoration und Tischmanieren