

Zielgruppe

Dieser WPK richtet sich an alle Schülerinnen und Schüler, die vielseitiges Interesse rund um das Thema Hauswirtschaft sowie Spaß am Kochen haben.

Was Dich in diesem WPK erwartet

Im WPK Hauswirtschaft werden wir uns mit folgenden Themen beschäftigen

Ernährung

- Was ist in unserer Nahrung enthalten? Wie sieht gesunde, vollwertige Ernährung aus?
- Zivilisationserkrankungen: ein Wort in aller Munde. Was versteckt sich dahinter und wie kann ich diese Krankheiten vermeiden?
- Mäkkes auf den Zahn gefühlt - Wie ungesund ist es wirklich?
- Funktionell food - Convenience food: Was ist das?
- Was ist der sog. BMI? Und warum ist der sogar für Models auf dem Laufsteg wichtig?
- Was wächst Leckeres in der Natur? Z:B. selbstgemachte Bionade; Kräuter

Technik im Haushalt

- Wissenswertes um den Elektroherd und den Backofen.
- Energiesparen im Haushalt - ein Beitrag zum Umweltschutz.
- Die schnelle Welle: Was sind Mikrowellen, wie funktionieren sie, wie wirken sie?

Diverses

- Wie vermeide ich Unfälle am Arbeitsplatz?
- Wo kommt eigentlich unsere Nahrung her? - Lebensmittelkennzeichnung
- Der Weg der Nahrung vom Feld bis auf den Tisch

Die Praxis kommt natürlich auch nicht zu kurz:

- Einführung in die Grundtechniken des Kochens.
- Wie kann ich mit dem Messer wie ein Profi schneiden?
- Wie organisiere ich mich beim Kochen eines leckeren Menüs?
- Wie koche ich günstig leckere und gesunde Mahlzeiten?

Was von Dir erwartet wird

- Interesse, dich theoretisch mit den Themen zu beschäftigen, in Gruppen zu arbeiten und deine Ergebnisse zu präsentieren.
- Lust am gemeinschaftlichen Kochen, Aufräumen und am Ausprobieren neuer Gerichte
- Ohne regelmäßige Hausaufgaben, eine gute Mappenführung und mündliche Mitarbeit geht es natürlich nicht
- Zuverlässigkeit, selbstständiges Arbeiten sowie Teamfähigkeit beim Kochen und Neugier dürfen nicht fehlen.