

Gruppe IIIb:



Ernährung und Gesundheit



Basics des Faches

 3-stündiger Unterricht

 Wechsel zwischen **Theorie** und **Praxis**

- Inhaltsstoffe der Lebensmittel
- Ursachen und Folgen einer falschen Ernährung
- Verschiedene Ernährungsweisen

- Fleisch-/Fischhaltige, vegane, vegetarische Gerichte
- Teige (Strudelteig, Hefeteig, Windbeutel, ...)
- Desserts
- Esskulturen






Lebensmittelallergie?
Veganer?
Vegetarier?
Unverträglichkeit?

Kein Problem!



Benotung

-  2 schriftliche Schulaufgaben
-  1 praktischen Leistungsnachweis (60 Min.)
-  Stehgreifaufgaben und Kurzarbeiten sind möglich



Prüfung in der 10. Jgst.

 Schriftliche Prüfung (90 Min.)

 Praktische Prüfung (240 Min.)

 Menüzubereitung



Was du mitbringen solltest:

Interesse am Kochen

Teamfähigkeit

Offenheit für Neues

Geduld



Fragen?