

Klasse 8a – Gruppe Mzi: WTH

Klasse 8b – Gruppe Mzi: WTH

1. Beginne eine **NEUE** Seite im Hefter: Überschrift „2.4 Grundtechniken der Nahrungszubereitung“

Arbeite unter Verwendung des Internets dazu folgende Themen schriftlich aus:

2.4.1 Unfallverhütung in der Küche

2.4.2 Hygieneregeln in der Küche

2.4.3 Nährstoffschonende Lebensmittelverarbeitung (Putzen, Waschen, Schälen, Zerkleinern)

2.4.4 ausgewählte Garverfahren (Dünsten, Braten, Kochen, Backen, Dämpfen)

2. Gestalte eine **Mindmap** zu dem Thema „Gesunde und abwechslungsreiche Ernährung“

3. Bereite dich auf eine **schriftliche Leistungskontrolle** vor – Schwerpunkte:

- Ernährungskreis
- Lebensmittel als Nährstoffträger
- Lebensmittelauswahl unter Berücksichtigung des Gesundheits- und Verbraucherbewusstseins (z.B. Saisonangebote, Preisvergleich, Lebensmittelkennzeichnung)

(Termin offen, zeitnah nach Wiederaufnahme des Unterrichts)

4. **Vorbereitung neuer Lernbereich** „Produzenten und Konsumenten am Markt“

Fertige ein Deckblatt für den neuen Lernbereich an (weißes oder farbiges A4-Blatt).
Schwerpunkt: Waren aus aller Welt, Onlineshops

Gestalte dein Deckblatt farbig, auch mit passenden Zeichnungen oder Bildern.
Loche dein Deckblatt und hefte es als nach der Mindmap ein.

5. **Hefterführung**

Vervollständige deinen Hefter, falls deine Aufzeichnungen unvollständig sind, nutze dazu den Informationsaustausch mit deinen Klassenkameraden. Prüfe, ob du auch alle schriftlichen Leistungskontrollen eingehftet hast und ob sie durch deine Eltern unterschrieben sind.

H. Münzel
Fachlehrer WTH