

## **WP Hauswirtschaft Jahrgang 6 - Aufgabenstellung**

Hallo ihr Lieben,  
auch für diese Woche habe ich ein paar Aufgaben für euch vorbereitet.  
Folgendes sollt ihr erledigen:

1. Schreibt den Text „Chaos in der Schulküche? Das muss nicht sein!“ auf ein kariertes oder liniertes Blatt ab.
2. Füllt die Lücken zu den Arbeiten in der Schulküche mit den Worten aus dem Kasten.
3. Druckt den Fragebogen zum WP-Fach Hauswirtschaft aus oder schreibt ihn ab. Füllt ihn bitte für euch selbst aus.
4. Heftet die Blätter in eure Hauswirtschaftsmappe ein.
5. Ergänzt euer Inhaltsverzeichnis.

Viele Grüße und bleibt gesund!

## Chaos in der Schulküche? Das muss nicht sein!

Vielleicht habt ihr schon festgestellt, wie schwierig es ist, in einer Küche zu arbeiten, wenn viele Schülerinnen und Schüler dasselbe machen wollen. Noch schwieriger ist es, danach das entstandene Chaos zu beseitigen. Daher führt kein Weg an einem System vorbei, dass diese Schwierigkeiten vermeiden hilft.

Die Schulküche unterscheidet sich nicht von einer Werkstatt oder einem Technikraum. Um sinnvoll arbeiten zu können, brauchen wir ein Ordnungssystem, dass die Arbeiten, die während des Kochens anfallen, sinnvoll einteilt.

### Folgende Arbeiten müssen bei in der Schulküche erledigt werden:

- Tisch vor dem Essen \_\_\_\_\_, Tisch nach dem Essen \_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_
- Schmutziges \_\_\_\_\_ geordnet stapeln
- Geschirr sauber \_\_\_\_\_
- Danach Arbeitsfläche und Spüle \_\_\_\_\_
- Gespültes Geschirr \_\_\_\_\_
- Sauberes Geschirr wieder richtig \_\_\_\_\_
- Lappen und Tücher in die \_\_\_\_\_ stecken
- Schränke und Schubladen kontrollieren, ob das \_\_\_\_\_ wieder richtig eingeräumt wurde.
- Herd \_\_\_\_\_
- Boden \_\_\_\_\_

*reinigen und trockenreiben, abspülen, Geschirr (2x), Waschmaschine, abtrocknen, reinigen, decken, einräumen, abräumen, abwischen, fegen*

Bei der Hausarbeit gibt es angenehme Arbeiten und solche, um die sich jeder gerne drückt. Da ist es gerecht, dass alle Arbeiten abwechselnd erledigt werden. Damit Drückeberger keine Chance bekommen und niemand zuviel erledigen muss, wird bei allen gemeinsamen Küchenarbeiten eine Arbeitsteilung festgelegt. Somit weiß jeder, welches Amt er übernimmt und welche Aufgaben er zu erledigen hat.

Es ist jedoch nicht sinnvoll zu warten, bis man mit seiner Arbeit dran ist. Es klappt besser, wenn jeder beobachtet, wo er helfen und mit anpacken kann.

Wir sind ein Team – hilfst du mir, helf ich dir.

# Du bist, was du isst!

## Fragebogen WP Hauswirtschaft

Name: \_\_\_\_\_

*Warum hast du dich für dich für das WP-Fach Hauswirtschaft entschieden?*

---

---

---

*Wie gefällt dir der Hauswirtschaftsunterricht bisher?*

---

---

*Was erwartest du vom WP Hauswirtschaftsunterricht in den kommenden Wochen?*

---

---

---

*Wer kocht bei euch zu Hause?*

---

*Wie oft hilfst du in der Küche beim Kochen oder Aufräumen mit?*

nie       selten       manchmal       regelmäßig       oft

*Hast du irgendwelche Lebensmittelallergien oder gibt es Speisen, die du nicht essen darfst?*

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

*Welche Lebensmittel magst du überhaupt nicht?*

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

*Was sind deine Lieblingsgerichte?*

- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
- \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_