
Vorwort	4
1 Grundlegendes fachliches Überblickswissen	5
1.1 Die Schulküche als Arbeitsplatz	5
1.1.1 Sicherheit und Unfallgefahren im Haushalt bzw. in der Schulküche	5
1.1.2 Hygiene in der Schulküche	6
1.1.3 Die wichtigsten Arbeitsmittel und Geräte	6
1.1.4 Arbeitsplanung und Arbeitsorganisation	8
1.2 Was man für die Arbeit in der Schulküche wissen muss	10
1.2.1 Tischdekoration, Garnieren, Tischsitten	10
1.2.2 Ernährungslehre	11
1.2.3 Garmethoden	18
2 Kompetenzorientierter Fachunterricht	19
2.1 Unterricht planen	19
2.2 Der Einkauf der Lebensmittel	19
2.3 Methodenkompetenzen	20
2.4 Selbst- und Sozialkompetenzen	20
2.5 Binnendifferenzierung	20
2.6 Arbeitsregeln	20
3 Beispielstunden	21
3.1 Backofen	21
3.2 Mülltrennung	25
3.3 Geschirrspülen	29
4 Rezeptvorschläge	36
Literaturhinweise	42