

Jahresarbeitsplan 2021/2022 Fach: Hauswirtschaft

Stand: Mai 2022

		August				September				Oktober				November				Dezember		Januar				Februar				März				April		Mai				Juni				Juli																
Sommerferien		35	36	37	38	39	40	41	Herbstferien	44	45	46	47	48	49	50	51	52	Weihnachtsferien	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	Osterferien	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	Sommerferien
		1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	29		30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41														
	Theorie	Hygieneschulung/ Unfallverhütung						Arbeitsplatz-einrichtung						Geräteinsatz/ Messen und Wiege/ Arbeitsablaufgestaltung						Gar-verfahren		Gesunde Ernährung		Hygieneschulung/ Unfallverhütung				Arbeitsplatz-einrichtung		Geräteinsatz/ Messen und Wiege/ Arbeitsablaufgestaltung								Gar-verfahren		Gesunde Ernährung																		
Praxis	Einstiegsgerichte (z.B. Pfannkuchen, Pizza)						Arbeitsteilung unter ökonomischen Gesichtspunkten durchführen (z.B. Burger zubereiten)						Mürbeteig süß (z.B. Kekse, Dessert)		Mürbeteig pikant (z.B. Quiche)		Einstiegsgerichte (z.B. Pfannkuchen, Pizza)				Arbeitsteilung unter ökonomischen Gesichtspunkten durchführen (z.B. Burger zubereiten)								Mürbeteig süß (z.B. Kekse, Dessert)		Mürbeteig pikant (z.B. Quiche)																											