Eine gute Planung ist das halbe Leben.



***Arbeitsauftrag 1 (mit Hilfskarte):***

* *Wie planen Sie Ihre Zwischenmahlzeit?*
* ***Ordnen*** *Sie die Wörter aus der* ***Wörterbox*** *der Arbeitsplantabelle zu.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Uhrzeit***  ***(wann?)*** | ***Vorbereitung***  ***(was?, wofür?)*** | ***Arbeitsschritte/Zubereitung***  ***(wie?)*** | ***Arbeitsmittel***  ***(womit?)*** |
| *8.00 Uhr*  *-*  *\_\_\_ Uhr* | ***Persönliche Hygiene:***   * *Hände waschen* * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*   ***Produkthygiene:***   * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*   ***Warenbestand:***   * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*   ***Arbeitsplatzgestaltung:***   * *Arbeitsfläche säubern* * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* * *die Messer mit Schneiden nach innen zeigend anordnen* * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* * *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* | 1. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* 2. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* 3. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |  |

Hilfskarte

|  |  |
| --- | --- |
| Box, Karton, Paket, Versandkosten, Container | **Wörterkiste:**  den Warenkorb bereitstellen – die Haare zusammenbinden – die Handschuhe anziehen – den sauberen Kittel anziehen – die Arbeitsfläche frei halten – das Haltbarkeitsdatum der Lebensmittel prüfen – den Schmuck ablegen - alle Lebensmittel waschen - alle Lebensmittel sind vollständig vorhanden - ein rutschfestes Schneidebrett –  **...** |