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 – **...** |