



Wahlpflichtfächergruppe IIb

Ernährung und Gesundheit





Stundenanzahl

- **3 Wochenstunden im Block**
- **Theorie und Praxis im 14-tägigen Wechsel**
- **Textiles Gestalten**
 - **7. Jgst. 2 Wochenstunden**
 - **8. Jgst. 1 Woche**



Leistungsnachweise pro Schuljahr

- **3 Schulaufgaben**
(2 theoretische, 1 praktische Schulaufgabe)
- **2 Stegreifaufgaben**
- **2 mündliche Noten (Referate)**
- **2 kleine praktische Noten**



Abschlussprüfung

schriftliche Prüfung : praktische Prüfung

1 : 1





Praktische Abschlussprüfung



Menükarte

Kulinarische Köstlichkeiten
rund um die Welt

Sekt-Orange

Vorspeisen

Zucchiniemus mit Nuss-Kräuterspitzen
Fetarolle auf Bauernsalat
Pikante Gyrossuppe

Hauptgerichte mit Beilagen

Cevapcici mit Kartoffelbrei
Paprika-Tomaten-Salat
Pfannkuchen à la mexicana
Geflügelcurry mit Kokosreis
Gyroskuchen
Eisbergsalat mit Joghurtmarinade

Nachspeisen

Mousse au chocolate
Ambrosiacreme

Kuchen und Gebäck

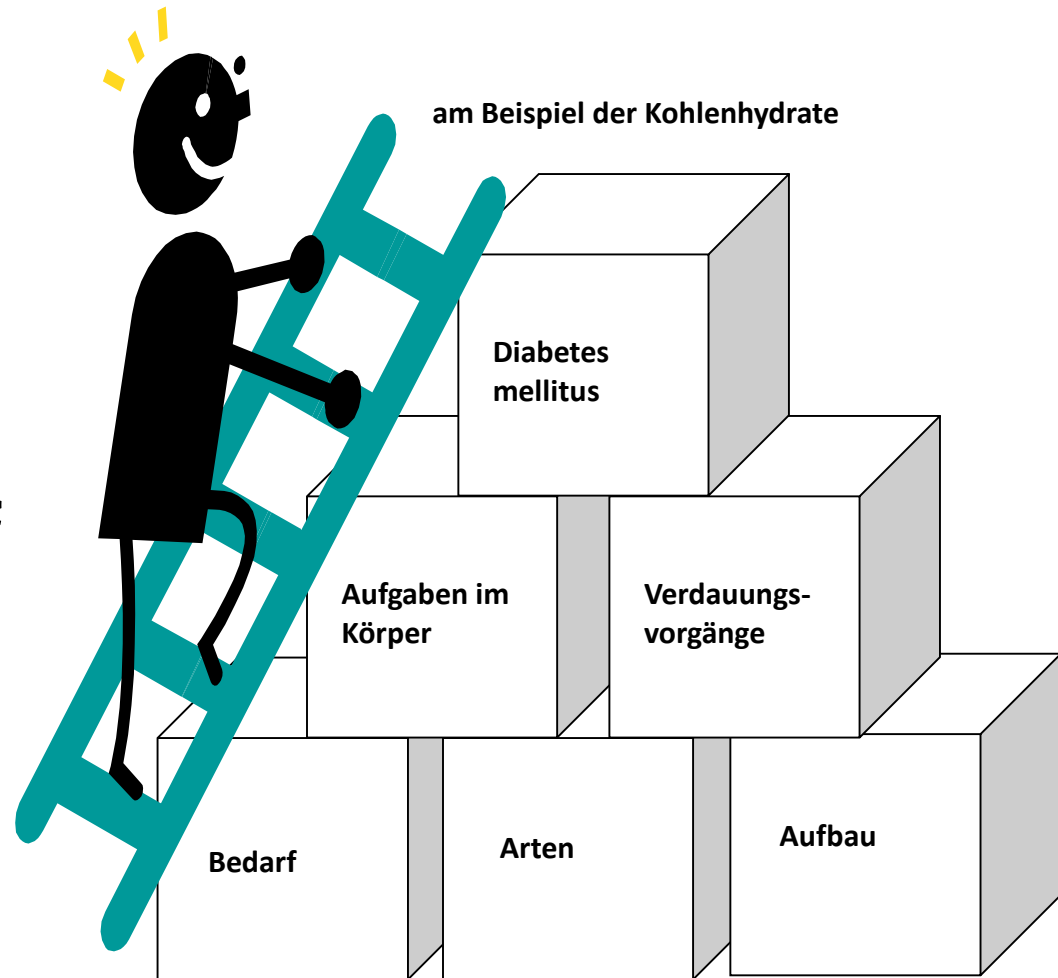
Giotto-Apfeltorte
Amaretto-Quarksahne-Torte
Kaffee





Fachkompetenzen

Die
vermittelten
Kenntnisse und
Fertigkeiten
bauen
aufeinander auf
und werden
immer als
Grundwissen
vorausgesetzt.





Auswahl der Fachkompetenzen 7. Klasse

- Unfallgefahren und -schutz
- Ökologisches Handeln
- Kenntnisse über die Nährstoffe
- Vollwertige Ernährung
- Nahrungszubereitung
- Tischkultur





Auswahl der Fachkompetenzen 8. Klasse

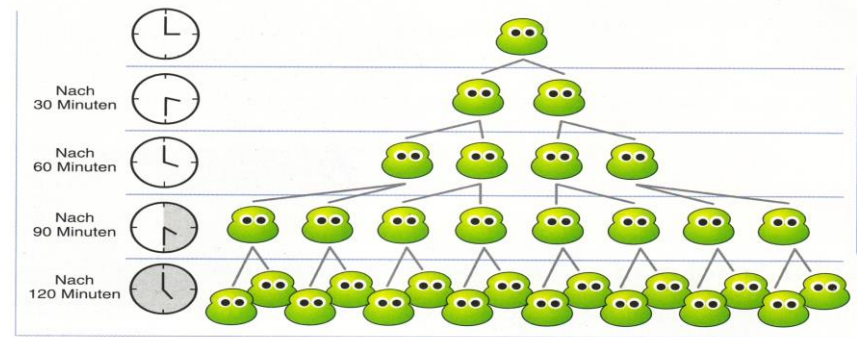
- Hygieneregeln

- Kenntnisse

und Gefahren der Genussmittel

- Planung von Arbeitsabläufen nach ergonomischen Gesichtspunkten

- Interpretation und Bewertung verpackter Lebensmittel



Wachstum von Bakterien

Wachstum von Bakterien innerhalb von vier Stunden



Auswahl der Fachkompetenzen 9. Klasse

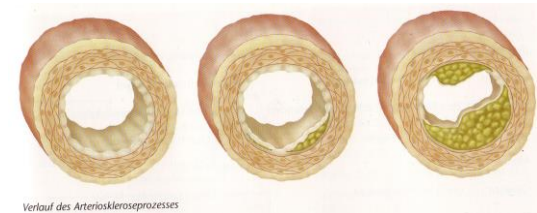
- Wissen über Vorratshaltung
- Erstellung von Speiseplänen
- Bewertung von Lebensmitteln
- **Zubereitung mehrgängiger Menüs**





Auswahl der Fachkompetenzen 10. Klasse

- Ergonomische Küchenplanung
- **Erstellen von Kostplänen bei ernährungsbedingten Krankheiten**
- Kenntnisse über Schadstoffe und Gifte in Lebensmitteln
- Optimierung von Arbeitsabläufen bei der Nahrungszubereitung





Schlüsselqualifikationen

Sozialkompetenz

- **Teamfähigkeit**
- **Konfliktfähigkeit**
- **Kritikfähigkeit**
- **Zuverlässigkeit**
- **Solidarisches Handeln**
- **Kommunikationsfähigkeit**





Schlüsselqualifikationen

Methodenkompetenz

- Selbstständiges Erarbeiten von Informationen
- **Abstraktes und vernetztes Denken**
- Problemlösungsfähigkeit
- Transferfähigkeit
- Präsentationstechniken





Schlüsselqualifikationen

Selbstkompetenz

- Selbstständigkeit
- Zuverlässigkeit
- **Ausdauer**
- Kreativität
- Flexibilität
- Leistungsbereitschaft





Voraussetzungen

- **Bereitschaft zum Nachkochen**
- **Teamarbeit**
- **Geschicklichkeit**
- **Umsetzung von Hygieneregeln**
- **Interesse an Ernährung**
- **Referate**
- **Lernbereitschaft**



Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit