

Bildungsanstalt für Elementarpädagogik

3. ALLGEMEINBILDUNG

3.8 ERNÄHRUNG MIT PRAKTISCHEN ÜBUNGEN

I. Jahrgang:

1. und 2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

im Bereich „Wechselwirkungen“

- ihr eigenes Verhalten reflektieren,
- die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit verstehen,
- Hygienemaßnahmen umsetzen.

im Bereich „Praktische Übungen“

- einfache Gerichte zubereiten und auf eine ergonomische Arbeitsweise und Hygiene achten.

im Bereich „Selbstkompetenz, Interaktion und Kommunikation“

- selbstständig im Team arbeiten.

im Bereich „Transfer in das pädagogische Berufsfeld“

- die Bedeutung der Ernährung für das Kind erkennen.

Lehrstoff:

Bereich „Wechselwirkungen“:

Ess-, Trink-, Konsumverhalten, Ernährungsgewohnheiten, Säulen der Gesundheit, Inhaltsstoffe der Nahrung, Individual-, Lebensmittel und Betriebshygiene

Bereich „Praktische Übungen“:

Küchentechnische Arbeitsweisen, Ergonomie, Fachsprache, gesunde, saisonale und regionale Speisenzubereitung

Bereich „Selbstkompetenz, Interaktion und Kommunikation“:

Aktuelle Themen, regionale Projekte, Einkauf, Speisenzubereitung, Tischgestaltung

Bereich „Transfer in das pädagogische Berufsfeld“:

Ernährungserziehung, Essverhalten von Kindern, Säuglings- und Kleinkinderernährung, berufsbezogene praktische Übungen

II. Jahrgang:

3. Semester (Kompetenzmodul 3):

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

im Bereich „Wechselwirkungen“

- Ernährungsgewohnheiten vergleichen.

im Bereich „Entwicklungen und Prozesse“

- wesentliche Verfahren der Lebensmittelproduktionen und -verarbeitung erklären,
- Lebensmittel an Hand von vorgegebenen Kriterien sensorisch beurteilen.

im Bereich „Selbstkompetenz, Interaktion und Kommunikation“

- selbstständig im Team einen Arbeitsauftrag umsetzen sowie die Ergebnisse kritisch bewerten.

im Bereich „Praktische Übungen“

- selbstständig Speisen zubereiten unter Berücksichtigung von multikulturellen Aspekten.

im Bereich „Transfer in das pädagogische Berufsfeld“

- die traditionellen Speisen den Themen im Jahreskreis zuordnen.

Lehrstoff:

Bereich „Wechselwirkungen“:

Interkulturelle Ess- und Tischkultur, Traditionen, Fest- und Feierkultur, aktuelle Ernährungstrends

Bereich „Entwicklungen und Prozesse“:

Lebensmittel und ihre Verarbeitung, Lagerung, Konservierung, Lebensmitteltechnologie

Bereich „Selbstkompetenz, Interaktion und Kommunikation“:

Aktuelle Themen, regionale Projekte, Einkauf, Speisenzubereitung und -bewertung, Tischgestaltung

Bereich „Praktische Übungen“

Speisen aus anderen Kulturbereichen

Bereich „Transfer in das pädagogische Berufsfeld“:

Saisonale Gerichte, Feste und Feiern im Jahreskreis

4. Semester (Kompetenzmodul 4):

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

im Bereich „Wechselwirkungen“

- die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit analysieren, reflektieren und bewerten.

im Bereich „Systeme“

- den Begriff Nachhaltigkeit erklären.

im Bereich „Praktische Übungen“

- Aspekte der Nachhaltigkeit berücksichtigen.

im Bereich „Transfer in das pädagogische Berufsfeld“

- ihre Handlungen begründen und hinsichtlich ethischer Grundsätze verantwortungsbewusst agieren.

Lehrstoff:

Bereich „Wechselwirkungen“:

Grundsätze einer ausgewogenen vollwertigen Ernährung und präventive Gesundheitsförderung

Bereich „Systeme“:

Lebensmittelqualität, Lebensmittelproduktion und -technologie, Abfallwirtschaft, Hygienemanagement

Bereich „Praktische Übungen“:

Regionale, saisonale, fair gehandelte und biologisch Produkte

Bereich „Transfer in das pädagogische Berufsfeld“:

Gemeinschaftsverpflegung, Speisenplangestaltung und -analyse, Lebensmittelaufwertung und -verwertung, Abfallentsorgung