

EINJÄHRIGE FACHSCHULE FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE

4. ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT UND GASTRONOMIE

4.1 ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können den Aufbau und die Funktionen des menschlichen Organismus beschreiben;
- können Maßnahmen und Bedeutung der Gesundheitsvorsorge beschreiben;
- können grundlegende Kenntnisse des Gesundheitstrainings umsetzen;
- können die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung für die Gesundheit einschätzen und den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit berücksichtigen;
- können ernährungsmitbedingte Krankheiten nennen;
- haben grundlegende Kenntnisse über Nahrungsinhaltsstoffe und Lebensmittel und deren Bedeutung für den Organismus;
- können Kostformen verschiedener Personengruppen erklären;
- können sich am Markt orientieren und als mündige Konsumentinnen und Konsumenten verantwortungsbewusst handeln;
- können die grundlegenden Abläufe in der menschlichen Entwicklung beschreiben;
- können Methoden der Familienplanung beschreiben und verantwortungsvolles Verhalten in der Sexualpartnerschaft erörtern;
- können die Grundlagen der Säuglingspflege und Pflege von erkrankten Angehörigen erklären;
- können die Grundlagen der Ersten Hilfe beschreiben.

Lehrstoff:

Anatomie und Physiologie des Menschen.

Gesundheitsvorsorge.

Sexualität:

Verhütung, Familienplanung.

Schwangerschaft, Geburt.

Gesundheit:

Erste Hilfe, Pflegemaßnahmen bei verschiedenen Personengruppen.

Grundlagen der Ernährung:

Aufgaben der Nahrung, Ernährung und Gesundheit.

Ernährungsmitbedingte Krankheiten.

Kostformen.

Inhaltsstoffe der Nahrung, Lebensmittel.

Lebensmittelqualität und -kennzeichnung.