

Wahlpflichtgegenstand

ERNÄHRUNG UND HAUSHALT (Praktikum)

Bildungs- und Lehraufgabe (für alle Klassen):

Das Ziel des Wahlpflichtunterrichts ist, den Schülerinnen und Schülern gemäß ihrer Interessen eine Erweiterung und Vertiefung ihres Bildungshorizontes zu bieten.

Durch die Verflechtung von theoretischen Inhalten mit praktischen Tätigkeiten sollen sowohl kognitive als auch sensomotorische, emotionale und soziale Dimensionen des Lernens sowie dynamische Fähigkeiten angesprochen werden. Im Mittelpunkt steht die anwendungsorientierte Vertiefung und Erweiterung der Kenntnisse und Einsichten des Pflichtgegenstandes Haushaltsökonomie und Ernährung. Der praktische Unterricht bietet sich an, alle Kompetenzen (Fach-, Sozial-, Methoden- und Selbstkompetenz) zu trainieren.

Ziel ist ein sachgerechter, gesundheitsfördernder, Ressourcen schonender und nachhaltiger Umgang mit Betriebs-, Arbeits- und Lebensmitteln sowie eine ergonomische Arbeitsplatzgestaltung, um den Arbeitsprozess reibungslos umsetzen zu können.

Eine entsprechende Esskultur soll erlebbar gemacht werden.

Didaktische Grundsätze (für alle Klassen):

Die im Pflichtgegenstand vorgesehenen didaktischen Grundsätze sind anzuwenden.

Im Besonderen ist auf einen handlungsorientierten Unterricht zu achten, wobei auf Selbstständigkeit, Eigenverantwortung und Teamfähigkeit Wert zu legen ist.

Die Schülerinnen und Schüler sind zu mündigem Konsumverhalten anzuregen.

Interkulturelles Lernen ist ihnen durch die Auseinandersetzung mit der eigenen kulturellen Identität und Einblicke in andere Kulturen zu ermöglichen.

Die Möglichkeiten der Informationstechnologie sind für Organisation, Kalkulation, Nährwertberechnung, Erstellung von Menüplänen sowie Internetrecherchen zu bestimmten Themen und Präsentationen einzusetzen. Die Organisation der Lernprozesse hat durch Lernen am Modell, durch „learning by doing“ und gegenseitigem Erfahrungsaustausch zu erfolgen.

Eine vierzehntägige vierstündige Blockung ist sinnvoll.

Übergeordnete semesterübergreifende Kompetenzen

- die allgemeinen Grundregeln der Arbeitssicherheit, Ergonomie und Hygiene anwenden
- Haushaltstechnik sachgerecht, rationell und Ressourcen schonend einsetzen
- ernährungsphysiologische Aspekte praktisch anwenden
- Kosten- und Nährwertberechnungen durchführen
- Zubereitungs- und Garmethoden effizient umsetzen
- Rezepte umsetzen
- Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle von Speisen und Arbeitsabläufen kennen und beachten
- eine entsprechende Tisch- und Esskultur kennen lernen und praktizieren

Bildungs- und Lehraufgabe, Lehrstoff:6. Klasse3. Semester - Kompetenzmodul 3

- die Küchenausstattung fachgerecht einsetzen, die Grundlagen der *Guten Hygienepraxis*, Arbeitssicherheit der Speisenproduktion anwenden
- grundlegende Regeln der Ess- und Tischkultur kennen und anwenden
- Qualitätskriterien von ausgewählten Lebensmittel nennen
- Aufgaben wie Vorbereitungstechniken, Grundrezepturen, Garmethoden. Portionieren und Anrichten von

4. Semester - Kompetenzmodul 4

- ausgewählte Grundrezepturen eigenständig umsetzen
- saisonale und regionale Küche umsetzen
- Qualitätskriterien von ausgewählten Lebensmittel nennen und Speisen an Hand von Kriterien beurteilen
- Aufgaben selbstständig sowie im Team durchführen

7. Klasse5. Semester - Kompetenzmodul 5

- ausgewählte Rezepturen der internationalen und themenbezogene Küche umsetzen
- Convenience-Produkte bewerten und ernährungsphysiologisch aufwerten
- Qualität von ausgewählten Lebensmittel und Speisen sensorisch beurteilen und an Hand von Kriterien
- Aufgaben selbstständig sowie im Team durchführen

6. Semester – Kompetenzmodul 6

- ausgewählte Rezepturen der internationalen und themenbezogene Küche umsetzen
- Qualität von ausgewählten Lebensmitteln, Speisen und Getränken sensorisch beurteilen und an Hand v
- an Hand von vorgegebenen Kriterien Menüpläne erstellen
- Aufgaben selbstständig sowie im Team durchführen