

1. Ausbildungsjahr Fachkraft im Gastgewerbe:

Lernfeld: Arbeiten in der Küche (Theorie)

Lernsituation 2: Gesunde Ernährung (12 Std. inkl. LF- Überprüfung)

Inhalt	Fachkompetenz	Personale Kompetenz	Material
<p><u>1. ernährungsphysiologische Kenntnisse zu ausgewählten Rohstoffen</u></p> <p>und</p> <p><u>2. Berechnungen (Nähr- und Energiewerte)</u></p>	<p><u>Zielformulierung (RLP)</u>: Die SchülerInnen wählen die Rohstoffe für die Speisenherstellung nach ernährungsphysiologischen Kriterien aus, um so ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen und Energiewert zu erreichen. Sie führen Nähr- und Energiewertberechnungen durch.</p> <p><u>Die SchülerInnen können...</u></p> <p>→ ... die Makro- und Mikronährstoffe hinsichtlich ihrer chemischen Zusammensetzung und deren Aufgaben im menschlichen Körper unterscheiden.</p> <p>→ ... anhand anerkannter Richtlinien (Ernährungskreis, Ernährungspyramide, 10 Regeln der DGE, Nährwerttabellen) einen Tageskostplan für eine ausgewogene Ernährung erstellen und diesen erläutern.</p>	<p><u>RLP</u>: Im Zusammenhang mit dem Erwerb fachlich fundierter Qualifikationen sind folgende Kompetenzen zu vermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> → selbstständiges analytisches und vernetztes Denken → Eigeninitiative, Verantwortungsbewusstsein → Team- und Kommunikationsfähigkeit → Methodenkompetenz für die selbstständige Wissenserweiterung 	