

# Zweig IIIb

## Ernährung und Gesundheit



# Ernährung und Gesundheit im Überblick

## Zweig I, II

Zweistündig in der 7. Jahrgangsstufe.  
Hier werden grundlegende Kenntnisse vermittelt. Die Leistungsbewertung erfolgt durch Stegreifaufgaben und mündliche Noten.

## Zweig IIIa

Ernährung und Gesundheit ist in der Stundentafel nicht vorgesehen. Hier liegt der Fokus auf anderen Schwerpunkten.

## Zweig IIIb

Dieses Fach ist ein Prüfungsfach. Es wird von der 7. bis zur 10. Jahrgangsstufe dreistündig unterrichtet. Die Noten setzen sich aus schriftlichen und praktischen Schulaufgaben, Stegreifaufgaben und mündlichen Beiträgen zusammen.

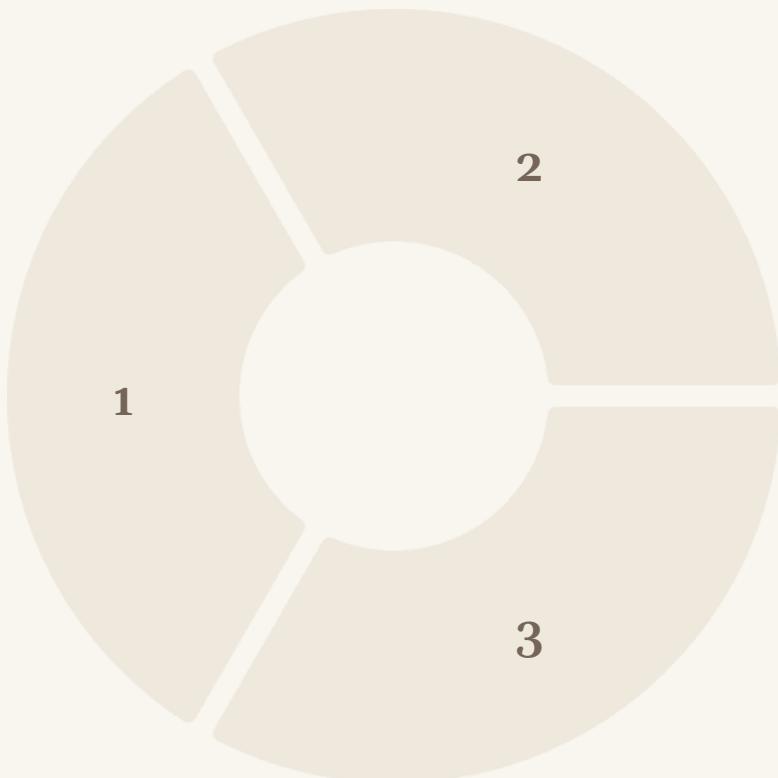


# Kompetenzen im Fokus

50% Theorie, 50% Praxis

## Ernährung, Gesundheit & Lebensführung (Theorie)

Grundlegendes Wissen über Lebensmittel und Nährstoffe. Fähigkeit, gesunde Mahlzeiten zusammenzustellen und im Alltag bewusst zu essen.



## Umwelt- und Verbraucherbewusstsein (Theorie, Praxis)

Bewusstsein für nachhaltigen Konsum durch regionale und saisonale Produkte. Kritikfähiger Umgang mit Werbung, um gute Kaufentscheidungen zu treffen.

## Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken (Praxis)

Grundlegende Küchenarbeiten von der Planung bis zur Zubereitung erlernen. Verschiedene Techniken wie Schneiden, Rühren, Kochen und Backen anwenden, um sicher und gut zu arbeiten.

# Kompetenzen für die berufliche Laufbahn



## Teamgeist

Entwicklung von Teamgeist durch gemeinsames Kochen und Projekte.



## Verantwortung

Übernahme von Verantwortung für die Gruppe und die eigene Entwicklung.



## Organisation

Erkennen, Organisieren und Gewissenhaftes Durchführen von Aufgaben.



# Berufe mit Zukunftschancen



## Gastronomie

Hotel- / Restaurantfachfrau, Köchin, Bäckerin, Konditorin.

## Hauswirtschaft

Hauswirtschafterin / Meisterin / Betriebswirtin.

## Sozialwesen

Familienhelferin / Dorfhelferin. Erzieherin

## Gesundheit

Ernährungsberaterin / Diätassistentin / Ökotrophologin.

## Bildung

Fachlehrerin für Ernährung und Gestaltung.



# Anforderungen an die Schülerinnen

## 1 Zuverlässigkeit Sauberkeit

Zuverlässigkeit und Hilfsbereitschaft sind im Teamcooking unerlässlich. Saubere Arbeitsweise in Theorie und Praxis.

## 2 Kreativität

Kreativität und Experimentierfreudigkeit bei der Entwicklung neuer Gerichte.

## 3 Offenheit

Offenheit für unbekannte Gerichte und Esskulturen.

## 4 Teamwork

Teamwork für die Umsetzung von Projekten.

## 5 Lernbereitschaft

Bereitschaft die Sachthemen zu erlernen.

# Eure Fragen sind willkommen!

