

Praxis Ernährung und Soziales - ES

Kompetenzstrukturmodell

Berufs- und Lebensorientierung - Praxis Ernährung und Soziales



Gegenstandsbereiche

Methoden-
kompetenzen

Zusammenleben
und
Zusammenarbeiten

Berufsorientierung

**Praxis
Ernährung
und
Soziales ES
7-9**

Gesunde
Lebensführung
Gesunde
Ernährung

Werkzeuge,
Geräte und
Maschinen

Arbeitsprozess

Gestaltung

Übergreifende Bildungsziele

Technische Bildung

Medienbildung/
Digitale Bildung

Alltagskompetenz
und
Lebensökonomie

Sprachliche Bildung

**Praxis
Ernährung
und
Soziales ES
7-9**

Gesundheitsförderung

Werteerziehung

Soziales Lernen

Interkulturelle Bildung

Ökonomische
Verbraucherbildung

Kulturelle Bildung

Berufliche Orientierung

Bildung für
Nachhaltige
Entwicklung

Verteilung der Lerninhalte

Zusammenleben
und
Zusammenarbeiten

7	8	9
<ul style="list-style-type: none">• Teamarbeit in Schule, Freizeit und Beruf• Regeln zur Zusammenarbeit, z.B. Teamvertrag, Arbeitsverteilung• Selbst- und Fremdeinschätzung• Tischkultur und Tischmanieren	<ul style="list-style-type: none">• Lebensumstände und Bedürfnisse ausgewählter Personengruppen• Persönliche Voraussetzungen für erfolgreiche Zusammenarbeit• Ursachen für Konflikte Einfache Konfliktlösungsstrategien• Reflexions- und Feedbackmethoden• Tätigkeitsnachweis• Bewertungskriterien für Situationen und Formen des gemeinsamen Speisens, z.B. finanzieller und zeitlicher Aufwand, soziale und kulturelle Bedeutung• Tischmanieren, auch in ihrer gesellschaftlichen Bedeutung• Typische Speisen und Getränke im Jahresfestkreis, ggf. auch aus anderen Kulturkreisen	<ul style="list-style-type: none">• Gesprächs- und Umgangsregeln, z.B. Respektvolles und konstruktives Verhalten• Techniken des Konfliktmanagements• Benimmregeln in Alltagssituationen und bei besonderen Gelegenheiten, z.B. Restaurant• Soziale und gesellschaftliche Bedeutung des gemeinsamen Speisens• Ess- und Tischkultur anderer Länder

Verteilung der Lerninhalte

Gesunde
Lebensführung
Gesunde
Ernährung

7	8	9
<ul style="list-style-type: none">• Nachhaltigkeit bei der Beschaffung und beim Umgang mit Lebensmitteln, z.B. regional, saisonal• Ernährungsempfehlungen, z.B.<ul style="list-style-type: none">o Ernährungspyramideo Ernährungskreis• Gesunde Ernährung und Lebensweise• Ernährungssituationen von Jugendlichen• Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln, z.B.<ul style="list-style-type: none">o Verarbeitungsgrado Genusswert• nährstoffschonende, fachgerechte Zubereitung von Lebensmitteln, z.B.<ul style="list-style-type: none">o beim Wascheno Zerkleinerno Erhitzen	<ul style="list-style-type: none">• Lebensumstände und Bedürfnisse ausgewählter Personengruppen• Persönliche Voraussetzungen für erfolgreiche Zusammenarbeit• Ursachen für Konflikte Einfache Konfliktlösungsstrategien• Reflexions- und Feedbackmethoden• Tätigkeitsnachweis• Bewertungskriterien für Situationen und Formen des gemeinsamen Speisens, z.B. finanzieller und zeitlicher Aufwand, soziale und kulturelle Bedeutung• Tischmanieren, auch in ihrer gesellschaftlichen Bedeutung• Typische Speisen und Getränke im Jahresfestkreis, ggf. auch aus anderen Kulturkreisen	<ul style="list-style-type: none">• Gesprächs- und Umgangsregeln, z.B. Respektvolles und konstruktives Verhalten• Techniken des Konfliktmanagements• Benimmregeln in Alltagssituationen und bei besonderen Gelegenheiten, z.B. Restaurant• Soziale und gesellschaftliche Bedeutung des gemeinsamen Speisens• Ess- und Tischkultur anderer Länder

Verteilung der Lerninhalte

Umwelt- und Verbraucherschutz

7	8	9
<ul style="list-style-type: none">• Verringerung von Energie und Wasserverbrauch, sowie Verbrauch von Reinigungsmitteln• Kennzeichnung von Lebensmitteln, z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenliste, Güte- und Herkunftssiegel• Qualitätskriterien• Regionale und saisonale Produkte• Regeln zum Einkauf• Umgang mit Geräten und Gebrauchsanweisungen• Unfallschutz beim Geräteinsatz	<ul style="list-style-type: none">• Ökonomische und ökologische Maßnahmen bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten<ul style="list-style-type: none">o Ressourcenschonender Umgang mit Wasser und Stromo Nutzung von Sonder- bzw. Saisonangeboten• Einkaufsliste und Einkaufsregeln unter Berücksichtigung wesentlicher Aspekte• Arbeitsmittel und technische Geräte<ul style="list-style-type: none">o Einsatzo Bedienungsvorschrifteno Sicherheitsbestimmungeno Gebrauchswerterhaltung• Abfalltrennung und -entsorgung• Wiederverwendung von Verpackung und Behältern• Konservierungstechniken• Sachgerechte Lagerung von LM	<ul style="list-style-type: none">• Formen von LM-Produktion, LM-Transport sowie LM-Lagerung und deren Auswirkung auf den Menschen• Kennzeichnung von ökologisch produzierten LM, z.B. Biosiegel• Beschaffen von LM und Waren, ggf. Inanspruchnahme von Dienstleistungen• Regelungen zum Verbraucherschutz, z.B.<ul style="list-style-type: none">o Reklamationo Telefongeschäfte• Maßnahmen zur Gebrauchswerterhaltung sowie zur Wartung von technischen Geräten

Verteilung der Lerninhalte

Arbeitsprozesse

7	8	9
<ul style="list-style-type: none">• Rezeptaufbau: Mengen, Zutaten, Zubereitung, Geräte• Rezeptanalyse, z.B. Vor-, Haupt- oder Nachspeise, Arbeitstechniken, Arbeitsplanung• Hygienemaßnahmen<ul style="list-style-type: none">o Persönlicho Arbeitsplatzo Lebensmittel• Rationelle und ergonomische Arbeitsplatzgestaltung• Reinigungs- und Pflegemaßnahmen im Haushalt• Ordnungssysteme• Gefahrenquellen erkennen• Unfallvermeidung• Verhalten bei Unfällen - Erste Hilfe	<ul style="list-style-type: none">• Erstellen von Arbeitsplänen• Erstellen von Einkaufslisten• Zusammenstellung von Speisenfolgen und Getränken• Hygienevorschriften und Hygienemaßnahmen, auch bei der Lagerung von LM• Sichere, ergonomische und rationelle Arbeitsplatzplanung	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitspläne für umfangreiche Aufgaben• Erstellen von eigenen und gemeinsamen Einkaufslisten• Menüzusammenstellung für Speisenfolgen und Getränken• Heimische und internationale Speisen mit landestypischen Zubereitungsarten, Lebensmitteln und Gewürzen

Verteilung der Lerninhalte

Arbeitstechniken und Gestaltung

7	8	9
<ul style="list-style-type: none">• Umgang mit Lebensmittel und Geräten für die Nahrungszubereitung• Einfache Speisen und Getränke• Grundlegens Arbeitstechniken• Einfache Garverfahren<ul style="list-style-type: none">o Kocheno Garzieheno Dünsteno Dämpfeno Backeno Kurzbrateno Gratiniereno Braten in der Pfanne• Tischdecken<ul style="list-style-type: none">o Einfaches Grundgedecko Kaffeegedecko Serviettenfaltungen• Tischgestaltung	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitstechniken ausbauen• Garverfahren erweitern<ul style="list-style-type: none">o Blanchiereno Dampfgaren im DDTo Schmoreno Braten im Ofen• Anrichten und Garnieren• Tischdecken<ul style="list-style-type: none">o Erweitertes Gedecko Kaffeegedecko Anspruchsvolle Serviettenfaltungen• Tischgestaltung<ul style="list-style-type: none">o Für den Alltago Für festliche Anlässeo Grundsätze zur Gestaltung eines Buffetts	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitstechniken und Garverfahren mit höherem Schwierigkeitsgrad, auch aus anderen Ländern, z.B.<ul style="list-style-type: none">o Garen im Woko Grilleno Frittiereno Garen in Alufolieo Braten in Bratfolie• Anspruchsvolle Tisch-, Büffet und ggf. Raumgestaltung, auch jahreszeitlich bedingt• Regeln zum Servieren von Speisen und Getränken sowie zum Einstellen und Abräumen von Geschirr und Gläsern

Verteilung der Lerninhalte

Werkzeuge,
Geräte und
Maschinen

7	8	9
<ul style="list-style-type: none">• fachgerechte Handhabung grundlegender Werkzeuge und Geräte für die Nahrungszubereitung<ul style="list-style-type: none">o Herdo Backofeno Wasserkochero Handrührgeräto Pürierstabo Toastero Waffeleiseno Sandwichtoaster• säubern und pflegen der Werkzeuge und Geräte• rückengerechte Körperhaltung• bedienen einfacher elektrischer Geräte und Maschinen für die Nahrungszubereitung	<ul style="list-style-type: none">• benennen und bedienen elektrische Geräte und Maschinen<ul style="list-style-type: none">o Dampfdrucktopfo Küchenmaschineo Dampfgarero Heißluftfriteuseo Eismaschineo Sterilisierautomato Entsaftero ...• selbständige Auswahl von Geräten und Maschinen aufgaben- und materialbezogen• beachten die Sicherheitsvorschriften• ökonomischer Umgang mit verschiedenen Stromquellen	<ul style="list-style-type: none">• selbständiges Bedienen von Werkzeugen, Geräten und Maschinen• fachgerechtes Bedienen, Säubern und Pflegen von Geräten und Maschinen

Verteilung der Lerninhalte

Berufsorientierung

7	8	9
<ul style="list-style-type: none">• benennen die Berufsfelder der Praxis Soziales (Hauswirtschaft, Textilpflege/Bekleidung, Verkauf, Service/Gastgewerbe, Dienstleistung und Körperpflege) und beschreiben und unterscheiden die Merkmale einzelner Berufe aus den Berufsfeldern• Fachspezifische berufliche Tätigkeiten und Arbeitsprozesse• Anforderungen hauswirtschaftlicher bzw. sozialer Berufe• Projektspezifische Arbeitsweisen<ul style="list-style-type: none">o Zielsetzungo Planungo Rechercheo Durchführungo Dokumentationo Präsentationo Reflexion	<ul style="list-style-type: none">• beschreiben spezifische Tätigkeiten des sozialen und hauswirtschaftlichen Berufsfeldes• Betriebliche Arbeitsprozesse, bzw. Arbeitstechniken• Anforderungen hauswirtschaftlicher und sozialer Berufe• Fachspezifische Ergänzungen der Bewerbungsunterlagen• Angebote des lokalen Ausbildungsmarktes• Projektspezifische Arbeitsweisen• Projekt mit vollständiger Handlung<ul style="list-style-type: none">o Zielsetzungo Planungo Rechercheo Durchführungo Dokumentationo Präsentationo Reflexion	<ul style="list-style-type: none">• Berufliche Selbsteinschätzung• inner- und außerschulische Praxiserfahrungen für die Einschätzung eigener Interessen und Fähigkeiten für die spätere Berufsentscheidung nutzen• Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten• Projektspezifische Arbeitsweisen• Projekt mit vollständiger Handlung<ul style="list-style-type: none">o Zielsetzungo Planungo Rechercheo Durchführungo Dokumentationo Präsentationo Reflexion• verfassen eigenständig Arbeitsberichte

Verteilung der Lerninhalte

Methodenkompetenzen

7	8	9
<ul style="list-style-type: none">• wenden die Gestaltung von Arbeitsplätzen und Arbeitsprozessen an• beobachten und führen Arbeitsabläufe genau und zielgerichtet aus, z. B. beim Einsatz von Werkzeugen und Geräten und bei der Lebensmittelverarbeitung• wenden die Handlungsschritte für Erprobungen mit Werkzeugen, Geräten, Materialien und Lebensmitteln an• lesen und nutzen Arbeitsanleitungen, Skizzen und Handzeichnungen oder Rezepte als Unterstützung bei der Umsetzung der Anwendungsaufgaben• wenden Ordnungsprinzipien und Sicherheitsbestimmungen an	<ul style="list-style-type: none">• wenden die Handlungsschritte für Erprobungen mit Werkzeugen, Geräten, Materialien und Lebensmitteln an• nutzen die Fehleranalyse als Methode zum Erkennen der richtigen Arbeitsweise• tauschen sich über Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse adäquat aus, indem sie Fachbegriffe sicher verwenden, z. B. Bezeichnungen für die verschiedenen Materialien, Werkzeuge, Geräte, Arbeitstechniken und Arbeitsschritte• schätzen die eigene Arbeit selbstkritisch ein• hinterfragen kritisch die Handlungsschritte und Arbeitsprozesse einer praktischen Aufgabe	<ul style="list-style-type: none">• arbeiten ökonomisch• beachten ökologische Aspekte• wenden Inhalte aus anderen Fächern in neuen Zusammenhängen an und vertiefen diese• schätzen die eigene Arbeit selbstkritisch ein• kommunizieren, indem sie Beobachtungen und Gedanken über Arbeitsergebnisse verständlich, zusammenhängend und wertschätzend äußern• nutzen Techniken für eine wirkungsvolle Präsentation von Arbeitsergebnissen• hinterfragen eigene Interessen und Fähigkeiten in Bezug zu den Anforderungen der Berufsfelder kritisch.• entwickeln realistische Berufsziele

Verteilung der Lerninhalte

Mediale
Grundbildung
fächerübergreifend mit
Informatik

7	8	9
<ul style="list-style-type: none">• Einfach Schriftstücke in digitaler Form, z.B. Info-, Speisekarten, Rezepte• Funktionen eines Textverarbeitungsprogramm• Speicherfunktion, z.B.<ul style="list-style-type: none">o unterschiedliche Datenträgero unterschiedliche Dateiformate	<ul style="list-style-type: none">• Funktionen der ausgewählten Programme, z.B.:<ul style="list-style-type: none">o Tabelle formatiereno Zellbezüge und Formelno Layout• Erweiterte Druckfunktionen, z.B.<ul style="list-style-type: none">o Handzettelo 2 Seiten pro Blatt• Datenschutz und -sicherheit, z.B.<ul style="list-style-type: none">o Passwörtero Konsequentes Speichern• Sicherheitsrelevante und rechtliche Aspekte, z.B.<ul style="list-style-type: none">o Quellenangabeno Urheberrechto Lizenzfreie Bilder	<ul style="list-style-type: none">• Funktionen der eingesetzten Programme, z.B.<ul style="list-style-type: none">o Bildunterschrift einfügeno Rechenfunktionen verwendeno Layoutfunktionen• Ordnungssysteme auf Datenträgern• Datentransport