

## Ernährungslehre

### Kompetenzziele

Kompetenzbereiche	Nach Klasse 4, 5, 6 und 7
<b>Ernährung und Gesundheit</b>	Der Schüler kann eine begründete Essenswahl in Bezug auf die Gesundheit treffen.
<b>Ernährungsbewusstsein</b>	Der Schüler kann eine begründete Essenswahl in Bezug auf Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit treffen.
<b>Nahrungszubereitung</b>	Der Schüler kann Zubereitungstechniken anwenden und Ideen zur Nahrungszubereitung umsetzen.
<b>Mahlzeiten und Esskultur</b>	Der Schüler kann Mahlzeiten hinsichtlich seiner Werte, Kultur und Lebensstil beurteilen.

**Ernährungslehre**  
**Kompetenz- und Wissensziele (nach Klasse 4, 5, 6 und 7)**

Kompetenzbereich	Kompetenzziel	Stufe	Lernziele									
			Gesundheitsbewusstsein		Ernährung und Energiebedarf		Hygiene					
Ernährung und Gesundheit	Der Schüler kann eine begründete Essenswahl in Bezug auf die Gesundheit treffen.	1.	Der Schüler kann sein Wissen über gesunde Ernährung in der Nahrungszubereitung anwenden.	Der Schüler hat Wissen über gesunde Ernährung und Nahrungszubereitung.	Der Schüler kann den Zusammenhang von Nahrung und Ernährung für die Gesundheit herstellen.	Der Schüler hat Wissen über Ernährung und Energiebedarf.	Der Schüler kann alltägliche Hygieneprinzipien bei der Nahrungszubereitung anwenden.	Der Schüler hat Wissen über Hygiene-, Lagerungs- und Konservierungsabläufe.				
		2.	Der Schüler kann seine Essenswahl in Bezug auf Gesundheit, Wohlbefinden und Umwelt bewerten.	Der Schüler kann Einflüsse auf Essenswahl, Gesundheit, Wohlbefinden und Umwelt nennen.	Der Schüler kann Ernährungsempfehlungen zur Nahrungszusammensetzung und -zubereitung anwenden.	Der Schüler hat Wissen über Ernährungsempfehlungen und deren Grundlage.	Der Schüler kann die Haltbarkeit von Lebensmitteln beurteilen	Der Schüler hat Wissen über Mikrobakterien.				
Ernährungsbewusstsein	Der Schüler kann eine begründete Essenswahl in Bezug auf Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit treffen.	1.	Der Schüler kann den Geschmack und die Anwendung von Lebensmitteln beschreiben.	Der Schüler hat Wissen über Geschmack und Anwendung der Lebensmittel.	Der Schüler kann die Herkunft der Lebensmittel analysieren.	Der Schüler hat Wissen über die Nachhaltigkeit der Lebensmittel.	Der Schüler kann Lebensmittelkennzeichnung erkennen und ablesen.	Der Schüler hat Wissen über Fachbegriffe der Lebensmittelkennzeichnung.	Der Schüler kann die Qualität von Lebensmitteln beurteilen.	Der Schüler kennt verschiedenen Kriterien von Lebensmittelqualität.	Der Schüler erkennt Einkaufsfallen.(Beispiel: Milchschnitte , speziell auf Kinder ausgerichtete Werbung und Produktgestaltung)	
		2.	Der Schüler nimmt Rücksicht auf die physikalisch-chemischen Eigenschaften der Lebensmittel.	Der Schüler hat Wissen über die physikalisch-chemischen Eigenschaften der Lebensmittel.	Der Schüler kann die Umwelt betreffende Konsequenzen einschätzen.	Der Schüler hat Wissen über die Bedeutung der Nahrungszubereitung in Bezug auf Nachhaltigkeit und Umwelt.	Der Schüler kann Produktinformationen erfassen und beurteilen.	Der Schüler hat Wissen über Produktinformationen und Lebensmittelkennzeichnung	Der Schüler kann Konsumententscheidungen reflektiert und selbstbestimmt treffen.	Der Schüler hat Wissen über Konsumzusammenhänge.	Der Schüler trifft Konsumententscheidungen reflektiert und selbstbestimmt.	
Nahrungszubereitung	Der Schüler kann Zubereitungstechniken anwenden und Ideen zur Nahrungszubereitung umsetzen.	1.	Zielsetzung und Form von Nahrungszubereitung	Grundtechniken	Physikalische und chemische Abläufe bei der Nahrungszubereitung		Geschmack und Sensorik		Speisgestaltung			
		1.	Der Schüler kann mit Hilfe eines Rezeptes Nahrung zubereiten.	Der Schüler hat Wissen über Küchengeräte, Arbeitsabläufe, sowie Fachwörter und Begriffe eines Rezeptes.	Der Schüler kann Nahrung zubereiten unter Anwendung einfacher Grundtechniken.	Der Schüler hat Wissen über die Grundtechniken der Nahrungszubereitung.	Der Schüler kann Nahrung zubereiten unter Berücksichtigung von physikalischen und chemischen Abläufen.	Der Schüler hat Wissen über physikalische und chemischen Abläufe in der Nahrung.	Der Schüler kann verschiedene Geschmacksrichtungen, Konsistenzen und Aromen unterscheiden.	Der Schüler kennt verschiedene Geschmacksrichtungen, Konsistenzen und Aromen.	Der Schüler kann Sinnes- und Geschmackserlebnisse beschreiben.	Der Schüler kennt verschiedene Geschmacksrichtungen.
Nahrungszubereitung	Der Schüler kann ein Rezept entwickeln.	2.	Der Schüler kann ein Rezept entwickeln.	Der Schüler hat Wissen über Ziel und Form eines Rezeptes.			Der Schüler kann Gerichte unter Berücksichtigung des Zusammenhangs zwischen Grundtechniken und physikalisch- chemischen Abläufen herstellen.	Der Schüler hat Wissen über die Zusammenhänge zwischen Grundtechniken und physikalisch- chemischen Abläufen.	Der Schüler kann seine Gerichte würzen und abschmecken.	Der Schüler hat Wissen über Gewürze, Kräuter und ihre Verwendung.	Der Schüler kann Gerichte ästhetisch-kulinarisch gestalten.	Der Schüler kennt Möglichkeiten der ästhetisch-kulinarischen Speisgestaltung.
		1.	Zusammensetzung der Mahlzeiten	Esskultur								
Mahlzeiten und Esskultur	Der Schüler kann Mahlzeiten hinsichtlich seiner Werte, Kultur und Lebensstil beurteilen.	1.	Der Schüler kann die Mahlzeiten im Alltag beschreiben.	Der Schüler hat Wissen über die Zusammensetzung der verschiedenen Mahlzeiten im Alltag.	Der Schüler kann Mahlzeiten verschiedenen Kulturen zuordnen.	Der Schüler hat Wissen über Ess- und Tischkulturen.						
		2.	Der Schüler kann exemplarische Mahlzeiten für besondere Anlässe beschreiben.	Der Schüler hat Wissen über verschiedene Anlässe von Mahlzeiten.	Der Schüler kann exemplarisch Mahlzeiten aus verschiedenen Kulturen vorstellen.	Der Schüler hat Wissen über Ess- und Tischkultur im Wandel der Zeit und Esskulturen in anderen Ländern.						