

Lernfeld: Kultur und Technik der Nahrungszubereitung

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Die Kinder und/oder Jugendlichen sollen ...

Lernfeld	Bildungsphasen/Altersgruppen			
	Elementarphase 3-6 Jahre	Primarphase 6-10 Jahre	Sekundarphase I 10-15 Jahre	Sekundarphase II 15-18 Jahre
Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel und ihren pflanzlichen bzw. tierischen Ursprung kennen lernen können. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - erfahren können, dass Lebensmittel aus Rohstoffen bestehen (Getreide-Mehl-Brot). - entdecken können, dass manche Lebensmittel zubereitet werden müssen, bevor sie gegessen werden können. 	<ul style="list-style-type: none"> - den Ursprung verschiedener pflanzlicher und tierischer Lebensmittel bestimmen können. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - erkennen können, dass bestimmte Produkte verschiedene Verarbeitungsschritte durchlaufen haben. - die Verarbeitungsschritte von Lebensmitteln beschreiben können (Weizenkorn - Mehl; Mehl- Brot). - erkennen können, dass bestimmte Produkte schwer mit ihren Grundrohstoffen in Verbindung gebracht werden können. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nahrungsketten beschreiben können. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - die Verarbeitung bestimmter Lebensmittel im eigenen Land mit Produkten im Geschäft in Verbindung bringen können (Milch, Käse, Fleisch, Brot etc.). - erläutern können, warum Lebensmittel weiter verarbeitet werden müssen (Geschmack, Genießbarkeit, Qualitätsstandards, Praktikabilität, Profit). 	<ul style="list-style-type: none"> - Nahrungsketten reflektieren können. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> - sich bewusst werden können, dass nur ein Viertel unserer Lebensmittel nicht weiter verarbeitet ist. - reflektieren können, wie die (Weiter)Verarbeitung von Lebensmitteln (sowie die verschiedenen Methoden der Konservierung) Auswirkungen auf den Nährwert haben kann.
	<hr/> <ul style="list-style-type: none"> - erkennen können, dass Lebensmittel einen natürlichen Lebenszyklus haben, der mit Verfall endet, wenn sie nicht haltbar gemacht oder gut gelagert werden. - bei der Lebensmittelauswahl auf Farben, Konsistenz, Geruch und Geschmack achten können. 	<hr/> <ul style="list-style-type: none"> - die Grundregeln der Hygiene bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln kennen und anwenden können. - die verschiedenen Lagerungsarten von Lebensmitteln kennen können. - verstehen können, dass Verpackungen der Haltbarmachung von Lebensmitteln dienen. 	<hr/> <ul style="list-style-type: none"> - erkennen können, wann Lebensmittel verdorben sind. - die verschiedenen Methoden zur Erhaltung des Nährwertes und der Verzögerung des Verderbs kennen und beschreiben können. - den Nutzen der kühlen Lagerung verstehen und begründen können (Kühlschrank, Gefrierschrank). - den Begriff der Regalhaltbarkeit eines Produktes verstehen und erklären können. - verschiedene Methoden der Konservierung kennen können. 	<hr/> <ul style="list-style-type: none"> - erklären können, wie der Verderb von Lebensmitteln durch die Inaktivierung von Mikroorganismen verhindert werden kann. - Lebensmittelzusätze und deren Funktion in der Industrie reflektieren können.

Lernfeld: Kultur und Technik der Nahrungszubereitung

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Die Kinder und/oder Jugendlichen sollen ...

Lernfeld	Bildungsphasen/Altersgruppen			
	Elementarphase 3-6 Jahre	Primarphase 6-10 Jahre	Sekundarphase I 10-15 Jahre	Sekundarphase II 15-18 Jahre
Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	- kennen lernen können, dass viele Lebensmittel in Firmen hergestellt oder verändert werden.	- beschreiben können, welche Lebensmittel im eigenen Land (durch Ackerbau, Fischzucht oder in Fabriken) hergestellt werden.	- Methoden der Lebensmittelherstellung im eigenen Land beschreiben können (Milch-, Fleischwirtschaft, Gemüseanbau etc.). - den Einfluss des Klimas auf die Lebensmittelherstellung im eigenen Land kennen und beschreiben können. - ökologische Prinzipien der Lebensmittelherstellung schildern können.	- sich neuer Technologien der Lebensmittelherstellung, z. B. Gentechnologie (Joghurt, neuartiges Essen) sowie Argumente für und gegen diese Technologien reflektieren können. - die verschiedenen Methoden der Lebensmittelherstellung in den Entwicklungsländern und den Ländern Europas erläutern können. - Gesetze und Bestimmungen zu Lebensmittelherstellung und -verarbeitung im eigenen Land nennen und unterscheiden können.
	----- -beachten können, dass wegen scharfen Geräten und heißen Oberflächen in der Küche Vorsicht geboten ist.	----- - den Umgang mit scharfen Küchengeräten bei der Essenzubereitung trainieren können. - bei der Essenzubereitung sicher arbeiten können.	----- - den Umgang mit scharfen Küchengeräten bei der Essenzubereitung trainieren und Sicherheit erlangen können.	----- - verschiedene Küchengeräte und -werkzeuge sicher und selbstständig benutzen können.
	----- - erleben und anwenden können, dass man die Hände vor dem Essen oder dem Berühren von Lebensmitteln waschen sollte. - erfahren können, dass frisches Obst und Gemüse vor dem Essen gewaschen und/oder geschält werden sollte.	----- - grundlegende Küchenhygiene kennen und anwenden können.	----- - kritische Kontrollpunkte möglicher Kontaminierung kennen können. - Gefahren kennen können, die von kontaminierter Nahrung ausgehen können. - Notfallsituationen kennen und erkennen können.	----- - kritische Kontrollpunkte möglicher Kontaminierung erkennen und vermeiden können. - Gefahren kennen können, die von kontaminierter Nahrung ausgehen können. - in Notfallsituationen angemessen reagieren können.

Lernfeld: Kultur und Technik der Nahrungszubereitung

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Die Kinder und/oder Jugendlichen sollen ...

Lernfeld	Bildungsphasen/Altersgruppen			
	Elementarphase 3-6 Jahre	Primarphase 6-10 Jahre	Sekundarphase I 10-15 Jahre	Sekundarphase II 15-18 Jahre
Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	- einfachen bildhaft dargestellten Rezepten folgen können.	- einfachen Rezepten folgen können. - einfache Verfahren der Lebensmittelzubereitung kennen können.	- mit verschiedenen Methoden der Lebensmittelzubereitung experimentieren können. - den Prozess des Kochens und der Essenszubereitung kennen und planen können.	- verschiedene Kochtechniken, den Einsatz passender Utensilien und andere Fertigkeiten zur Essenszubereitung anwenden können. - den Prozess des Kochens und der Essenszubereitung anwenden können. - ein festliches Büfett planen und herstellen können. - die Wünsche anderer bei der Mahlzeitenzubereitung berücksichtigen können.
	----- - Freude bei einfachen Aufgaben der (gemeinsamen) Essenszubereitung haben können.	----- - Freude bei der gemeinsamen Essenszubereitung haben können.	----- - Freude bei der gemeinsamen Essenszubereitung haben können.	----- - Freude bei der gemeinsamen Essenszubereitung haben können.
	- beim Tisch decken helfen können.	- den Tisch selbstständig decken können.	- das Essen zum Servieren auf attraktive Art anordnen können.	- das Essen zum Servieren auf attraktive Art anordnen können.
	----- - die Essenszubereitung und das Essen selbst als ein soziales Ereignis erleben können.	----- - die Essenszubereitung und das Essen selbst als ein soziales Ereignis erleben können.	----- - die Essenszubereitung und das Essen selbst als ein soziales Ereignis kennen können.	----- - die Essenszubereitung und das Essen selbst als ein soziales Ereignis verinnerlichen können.
	- Tischmanieren erfahren und selbstständig (mit altersentsprechendem Besteck) essen können.	- Tischmanieren erfahren und sicher mit Besteck essen können.	- Tischmanieren kennen und anwenden können.	- Tischmanieren verinnerlichen können.