

# **Berufsorientierungsjahr**

## **Ernährung und Hauswirtschaft**

**Innerhalb des Berufsorientierungsjahres werden folgende Lernfelder unterrichtet:**

- Einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten
- Hygieneregeln und deren Anwendung beim Umgang mit Lebensmitteln beachten und begründen
- Rohstoffe für die Speisenherstellung nach sensorischen und ernährungsphysiologischen
- Kriterien auswählen und nach Verwendungszweck, Beschaffenheit sowie Wirtschaftlichkeit beurteilen
- Werterhaltung von Lebensmitteln mittels geeigneter Verfahren der Vor- und Nachbereitung sichern, um ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen zu erreichen
- Grundlagen der Haushaltsplanung sowie der Führung des privaten Haushalts unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten entwickeln
- Wirtschaftliche Bedeutung und Notwendigkeit der sorgfältigen und hygienischen Reinigung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie Einrichtungen und Räumlichkeiten begründen und beachten
- Bedeutung einer fachgerechten Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien erkennen und berücksichtigen
- Faktoren, die für das Wohlbefinden von Kindern, älteren und kranken Menschen von Bedeutung sind, bei der Gestaltung eines privaten Haushalts berücksichtigen