

Modul BP 01 Ernährung und Verpflegung

Voraussetzungen	Kompetenznachweis der Ausbildung Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft für Erwachsene: Basismodul 1a Ernährung und Verpflegung Allgemeinbildung, die der Sekundarstufe II entspricht
Kompetenz	Die Absolventinnen/Absolventen sind fähig, die Verpflegung für kleinere und grössere Personengruppen angepasst und bedürfnisgerecht zu planen, zu organisieren und zuzubereiten. Sie setzen sich mit unterschiedlichen Ernährungsformen auseinander und schätzen deren Auswirkung auf Wohlbefinden und Gesundheit ein. Sie überblicken das Nahrungsmittelangebot, kaufen verantwortungsbewusst ein und bewahren Lebensmittel korrekt auf.
Kompetenznachweis	150 Minuten praktisch, inkl. Planung, 3-4 Gerichte zubereiten 30 Minuten schriftlich Bewertung praktisch 2/3, schriftlich 1/3
Niveau	3 (Berufsprüfung)
Lernziele	Die Absolventinnen/Absolventen <ul style="list-style-type: none">• wenden Grund- und erweiterte Zubereitungsarten der Situation angepasst an und beziehen neue Erkenntnisse, Methoden und Arbeitsmittel mit ein;• planen Menüs für verschiedene Situationen und Anlässe;• erstellen unter Berücksichtigung von rationellen und effizienten Arbeitsmethoden Zeit- und Arbeitspläne;• setzen sich mit Ernährungsformen auseinander und zeigen die Abweichungen zu einer ausgewogenen und bedarfsgerechten Ernährung auf und beurteilen diese;• befassen sich mit dem Lebensmittelgesetz und setzen es in Beziehung zu ihrem Haushalt oder Betrieb;

- begründen, wie ökologische, sozial-ethische und ökonomische Überlegungen im Zusammenhang mit Nahrungsmiteleinkäufen und Menüplanung zu berücksichtigen sind.

Inhalte

- Ernährungsformen und Trends
- Nahrungsmittellehre
- Lebensmitteleinkauf
- Lebensmittelgesetz
- Menüplanung
- Menüberechnungen
- Zubereitungsarten
- Arbeitsorganisation, Zeit- und Arbeitsplanung
- Arbeitsmethoden
- Arbeitsmittel und Geräte

Anerkennung

Der erfolgreich absolvierte Kompetenznachweis wird als Teilzulassung für die Berufsprüfung Bäuerin/bäuerlicher Haushaltleiter und Haushaltleiterin/Haushaltleiter anerkannt.

Laufzeit

4 Jahre nach Registrierdatum

Anbieter

Hauswirtschaftliche und landwirtschaftliche Bildungszentren

Angebotsform

Block-, Tages-, Halbtages- oder Abendkurse

**Lernzeit
(Empfehlung)**

40 Stunden, aufgeteilt in 30 Stunden Unterricht und ca. 10 Stunden persönliche Lernzeit

Gültigkeitsdauer

6 Jahre nach Modulabschluss