

1.1.5 Richtziel – Ernährung

BKC sind sich einer gesunden Ernährung bewusst und setzen die Grundlagen bei der Sortimentsgestaltung von BKC-Produkten bedarfsgerecht, sensibilisiert und durchdacht um. Damit sind sie in der Lage, den wechselnden Anforderungen einer gesunden Ernährung und den spezifischen Kundenwünschen gerecht zu werden.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze BKC erklären die Ernährungsgrundsätze und zeigen deren Bedeutung für die gesunde Ernährung und die menschliche Gesundheit anhand von typischen Beispielen auf. (K2)</p>	<p>1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze Ich setze die aktuellen Ernährungsgrundsätze produkt- und fachgerecht um. Damit stelle ich eine vielfältige Sortimentszusammensetzung sicher und trage damit zu einer gesunden Ernährung bei. (K5)</p>	<p>1.1.5.1 Ernährungsgrundsätze BKC erklären an aussagekräftigen Beispielen die Umsetzung der wichtigsten Ernährungsgrundsätze bei einer gesunden und produktgerechten Sortimentsgestaltung. (K2)</p>
<p>1.1.5.2 Nährstoffe, Enzyme BKC erklären die Zusammensetzung und die Funktion der Energie liefernden Nährstoffe (Proteine, Lipide, Kohlenhydrate) und der nicht Energie liefernden Nährstoffe (Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Begleitstoffe). BKC erklären die Funktion der Enzyme. (K2)</p>	<p>1.1.5.2 Nährstoffe, Enzyme Ich bin fähig, Mitarbeitenden oder Kunden Auskunft über die Funktion im Körper der Energie liefernden und nicht Energie liefernden Nährstoffe zu geben. Die Kenntnisse wende ich begründet an und integriere diese in meine Arbeit. (K3)</p>	
<p>1.1.5.3 Energiebedarf BKC beschreiben den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf. Dabei differenzieren sie zwischen Geschlecht, beruflicher Tätigkeit, körperlicher Aktivität, dem Alter und der Lebenssituation. (K2)</p>	<p>1.1.5.3 Energiebedarf Ich bin fähig, Mitarbeitenden oder Kunden Auskunft über den angemessenen Energie- und Nährstoffbedarf zu geben. Die Kenntnisse wende ich in meiner täglichen Arbeit an. (K3)</p>	

<p>1.1.5.4 Menschliche Verdauung / Stoffwechsel BKC nennen die wichtigsten Verdauungsorgane und deren Funktionen. Sie beschreiben die zentralen Vorgänge bei der Verdauung und beim Stoffwechsel anhand von einfachen Beispielen.</p> <p>Sie zeigen anhand von Beispielen schwer- und leichtverdaubare BKC-Produkte auf. (K2)</p>		
<p>1.1.5.5 Ernährungsformen BKC kennen die Grundsätze für eine einfache Sortimentsgestaltung für die häufigsten Kostformen.</p> <p>Sie zeigen die Ursachen und Folgen der häufigsten Unverträglichkeiten, Allergien und Zivilisationskrankheiten auf.</p> <p>Sie beschreiben die wichtigsten Merkmale der gängigen Kostformen. (K2)</p>	<p>1.1.5.5 Ernährungsformen Ich stelle in meinem Betrieb verschiedene ernährungsbewusste BKC-Produkte fachgerecht her.</p> <p>Dabei arbeite ich nährstoffschonend bei der Lagerung, Vorbereitung und Zubereitung. (K3)</p>	
<p>1.1.5.6 Weitere Stoffe BKC beschreiben mögliche Auswirkungen von häufigen Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen wie auch von Schadstoffen.</p> <p>Sie zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf und sind fähig, diese exemplarisch nachzuschlagen. (K3)</p>		