

*Qualifizierungsbausteine im  
Bereich Ernährung /Hauswirtschaft*

**Herzlich willkommen!**

# Warum???

➤ überfälliger  
Umbruch

➤ LP zeitgemäß?

# ***Was ist zu beachten?***

***([www.good-practice.de/bbigbausteine](http://www.good-practice.de/bbigbausteine))***

# ***Organisatorisches***

- **mindestens 140 Stunden**
- **Fächer: Ernährungslehre, Nahrungszubereitung  
Deutsch, Informatik, ...**

***Qualibausteine in der E/H***

# ***Küchentechnische Grundfertigkeiten***

Elemente:

- Reinigungs-und Pflegearbeiten
- Einfache Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen
- Convenience
- Einfache Speisen aus Milchprodukten
- Eierspeisen

# ***Zeitliche Einteilung***

- ◆ Bereich Fachtheorie  
(Ernährungslehre)
- ◆ 4 Stunden pro Woche
- ◆ 15 Wochen im Schuljahr
- ◆ 60 Stunden(incl. Prüfung)

- ◆ Bereich Fachpraxis  
(Nahrungszubereitung)
- ◆ 4 Stunden pro Woche
- ◆ 15 Wochen im Schuljahr
- ◆ 60 Stunden (incl. Prüfung)

***Eingliederung in die  
Stoffverteilungspläne***

Unterrichts- woche	Woche vom ...bis	Thema	Hinweise
1	31.08.-01.09.		<b>Einführung</b>
2	04.09.-08.09.	Ernährungskreis/Ernährungsregeln Nährstoff- und Energiebedarf	teilweise Projektarbeit
3	11.09.-15.09.	Kohlenhydrate	
4	18.09.-22.09.	Kohlenhydrate	
5	25.09.-29.09.		
6	04.10.-06.10.		
7	09.10.-13.10.		
8	16.10.-20.10.		KA
	23.10.-03.10.		<b>Herbstferien</b>
9	06.11.-10.10.	Garverfahren bei Beachtung der ernährungsphysiologischen Normen	Qualib austein
10	13.11.-17.11.		Qualib austein
11	20.11.-24.11.		Qualib austein
12	27.11.-01.12.	Messen und Wiegen	Qualib austein Computerprogramm
13	04.12.-08.12.		<b>Praktikum</b>
14	11.12.-15.12.		<b>Praktikum</b>
15	18.12.-22.12.	Inhaltsstoffe von LM Gruppenarbeit	Übersicht LK
	23.12.-05.01.		<b>Weihnachtsferien</b>

16	08.01.-12.01	Convenience Vor- und Nachteile	Qualib astein
17	15.01.-19.01.	Konservierungsarten	Qualib astein
18	22.01.-26.01.	Memory erstellen	Qualib astein
19	29.01.-02.02.	Lagerung und Hygiene	Qualib astein
	05.02.-10.02.		<b>Winterferien</b>
20	12.02.-16.02.	<u>Einfache Speisen aus Milchprodukten</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Zusammensetzung und Bedeutung für die menschl. Ernährung</li> <li>•Arten</li> </ul>	Qualib astein
21	19.02.-23.02.		Qualib astein
22	26.02.-02.03.		Qualib astein
23	05.03.-09.03.		<b>Praktikum</b>
24	12.03.-16.03.		<b>Praktikum</b>

25	19.03.-23.03.	Wiederholung und Reproduktion des Wissens aus Wo 15	
26	26.03.-30.03.		
	02.04.-13.04.		<b>Osterferien</b>
27	16.04.-20.04.	Kostformen	Übersicht
28	23.04.-27.04.		Projektarbeit zu einzelnen Kostformen
29	02.05.-04.05.		<b>30.04./01.05. frei</b>
30	07.05.-11.05.		
31	14.05.-16.05.		<b>17.05./18.05. frei</b>
32	21.05.-25.05.		LK Kostformen
	26.05.-29.05		<b>Pfingsten</b>
33	30.05.-01.06.	<u>Eierspeisen</u> •hygienisch Vorschriften •Warenkunde	Qualib austein
34	04.06.-08.06.		Qualib austein
35	11.06.-15.06.	Ausgleich/Gesamtwiederholung	Qualib austein
36	18.06.-22.06.		Qualibaustein- <b>Prüfung</b>
37	25.06.-29.06.		<b>Praktikum</b>
38	02.07.-06.07.		<b>Praktikum</b>
39	09.07.-13.07.		<b>Praktikum</b>
40	16.07.-18.07.		Abschluss

***Prüfung***



Danke für Ihre Aufmerksamkeit

Geduld

Spaß

Energie

