**Kompetenzraster Hauswirtschaft und Ernährung - Lernfelder 1 - 4**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetenzbereich** | **LF 1****Sich im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung orientieren** | **LF 2****Persönlichkeitsbewusstsein entwickeln** | **LF 3****Einfache Speisen herstellen** | **LF 4****Ernährungsbewusstsein entwickeln und bei der Nahrungszubereitung berücksichtigen** |
| 1. **Berufsbezogen analysieren sowie eigenverantwortlich und sozial handeln**[[1]](#footnote-1)
 | Ich kann die Anforderungen im Berufsfeld in Beziehung zu meinen Interessen setzen und artikulieren.Ich kann situationsgerecht kommunizieren und kooperieren.Ich kann Verantwortung übernehmen. Ich kann Personen wahrnehmen.Ich kann Techniken und Strategien für selbstständiges, problemorientiertes Lernen nutzen. | Ich kann mein Erscheinungsbild und meinen Umgang mit Bekleidung und textilen Materialien analysieren. Ich kann meine Lebenssituation beschreiben.Ich kann meine Bedürfnisse beschreiben und mit denen anderer vergleichen. Ich kann mein Handeln in Bezug zu den Grundlagen der Erziehung setzen.Ich kann eine stärkenorientierte Perspektive entwickeln.Ich kann in einer Gruppe kooperativ arbeiten und diese Arbeit gemeinsam reflektieren. | Ich kann Essgewohnheiten analysieren und beurteilen.  | Ich kann das Prinzip der beruflichen vollständigen Handlung auf Arbeitsprozesse anwenden. Ich kann die Zusammenhänge zwischen Fehlernährung und ernährungsbedingten Krankheiten darlegen. Ich kann die Bedeutung der Produktion und Zusammensetzung von Lebensmitteln bei einer gesunden Lebensweise herausstellen. |
| 1. **Abläufe planen und bewerten**
 | Ich kann mich in einem Fachraum orientieren.Ich kann den Materialbedarf, den Geräteeinsatz und den Arbeitsablauf planen.Ich kann für den Herstellungsablauf die Arbeitsgeräte und Maschinen ergonomisch anordnen. Ich kann Vorschriften zu Hygiene, Sicherheit und Entsorgung beachten. Ich kann erste Qualitätskriterien entwickeln. | Ich kann Bekleidung und textile Materialien nach gesundheitlichen Kriterien auswählen. Ich kann Bekleidung und textile Materialien nach ökologischen Kriterien auswählen. Ich kann textile Materialien sensorisch auswählen.Ich kann eigene und vorgegebene Arbeitsstrukturen erproben. | Ich kann wesentliche Rechtsvorschriften berücksichtigen. Ich kann Informations- und Kommunikationssysteme nutzen.Ich kann Lebensmittel nach anerkannten Ernährungsempfehlungen auswählen.Ich kann Speisen bedarfsgerecht zusammenstellen.Ich kann Speisen sensorisch beurteilen.Ich kann die Grundlagen der Tischkultur bei der Planung berücksichtigen. Ich kann Arbeitsabläufe und -ergebnisse kontrollieren und bewerten.  | Ich kann Produkte ernährungsphysiologisch und sensorisch bewerten.Ich kann Lebensmittel im Hinblick auf die Gesunderhaltung ernährungsphysiologisch zusammenstellen.Ich kann Kriterien für die Herstellung von bedarfsgerechten und vollwertigen Speisen entwickeln. |
| 1. **Produkte herstellen bzw. Dienstleitungen erbringen, präsentieren und vermarkten**
 | Ich kann Arbeitsgeräte und Maschinen auswählen und bedienen. Ich kann einfache Aufgaben aus der Speisenzubereitung ausführen.Ich kann einfache berufstypische Produkte herstellen.Ich kann Arbeitsergebnisse präsentieren. | Ich kann Grundtechniken der Textilarbeit/des Werkens anwenden.Ich kann Grundtechniken der Gestaltung anwenden.Ich kann textile Accessoires gestalten und herstellen. | Ich kann Haushaltsgeräte rationell einsetzen.Ich kann einfache Speisen herstellen. Ich kann Grundtechniken der Nahrungszubereitung anwenden.Ich kann Tische für den Alltag gestalten und präsentieren. | Ich kann Produkte bedarfsgerecht und vollwertig herstellen.Ich kann Produkte präsentieren.Ich kann Tische themenbezogen gestalten und präsentieren. |

1. Die hier beschriebenen Kompetenzen haben große Überschneidungen mit den Kompetenzbereichen *Kommunikation, Kooperation und Arbeitsweise* des Kompetenzrasters Handlungskompetenz sowie des Kompetenzbereich *Mein Lernen gestalten* im Kompetenzraster Lebensweltbezogene Kompetenz. [↑](#footnote-ref-1)