

Siehe Bausteine 2a und 2b

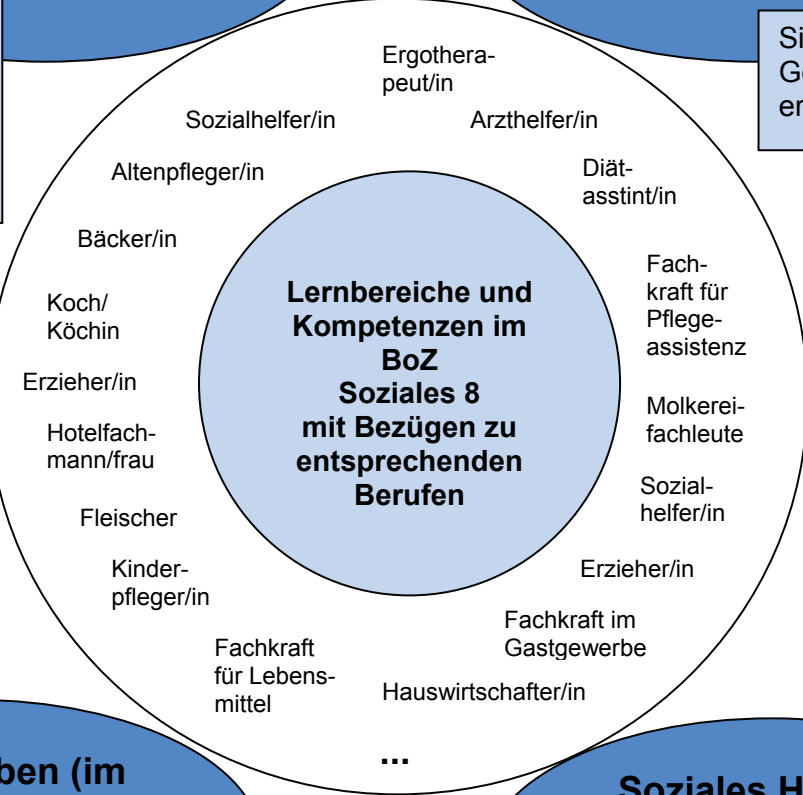
Siehe Bausteine 1a und 1b

Gesundheitliche Gefährdung durch Lebensmittel

Umgang mit anspruchsvolleren technischen Geräten

Einhalten von Maßnahmen und Regeln zur persönlichen Hygiene, der Hygiene am Arbeitsplatz und im Umgang mit Lebensmitteln im Sinne der Gesunderhaltung – besonders auch im Umgang mit anderen Menschen

Sicheres Handhaben von technischen Geräten im Hinblick auf Einsatz, Wert-erhaltung und Reinigung



Hauswirtschaftliche Berufe

Naturbelassene und industriell gefertigte Lebensmittel und Speisen

Ableiten und Übertragen von Tätigkeiten im privaten Haushalt auf berufliche Tätigkeiten in den Berufsfeldern Ernährung und Gastgewerbe, Gesundheitswesen und Pflegeberufe

Vergleichen der angebotenen Produkte und der situationsangemessene Entscheidungen für die Auswahl treffen

Siehe Baustein 3

Siehe Bausteine 5a und 5b

Ein Vorhaben (im Bereich Ernährung) planen und durchführen

Soziales Handeln mit anderen Personengruppen

Planen und Durchführen von Aktionen mit ausgewählten Personengruppen unter Berücksichtigung deren Lebensumstände, Bedürfnisse, adäquates Versorgen (gemeinsames Speisen, gemeinsames Spielen, zugewandter Umgang, Versorgung)

Siehe Baustein 4

Siehe Bausteine 6 und 7