

Übersicht der Lernbausteine und Lernzeiten

Die folgende Übersicht zeigt die Lernbausteine der einzelnen Themenblöcke sowie deren jeweilige Bearbeitungszeit und Gesamtdauer.

Hinweis zur Anerkennung von Fortbildungspunkten

Nach Abschluss eines Themenblocks wird Ihnen per E-Mail ein digitaler Fortbildungsnachweis zur Verfügung gestellt. Dieser enthält Angaben zu den Inhalten, der Bearbeitungsdauer und den erfolgreich absolvierten Lernkontrollen. Er kann grundsätzlich bei den zuständigen Berufs- und Fachverbänden zur Prüfung der Anerkennung von Fortbildungspunkten eingereicht werden.

Themenblock	Anzahl Lernbausteine	Zeitdauer in Minuten
Ernährung und Gesundheit	3	55
Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit		20
Ausgewogen essen mit der BZfE-Ernährungspyramide		20
Bausteine der Ernährung		15
Ernährung und Nachhaltigkeit	4	65
Klimaveränderungen verstehen		15
Wie die Ernährung das Klima beeinflusst		15
Nachhaltig essen - so geht's		20
Ernährungsumgebungen nachhaltig gestalten		15
Lebensmittelkennzeichnung und Qualitätsmerkmale	3	45
Angaben auf Lebensmittelverpackungen kennen		15
Unterschiedliche Siegel, Labels und Logos entdecken		15
Lebensmittelqualität beurteilen		15
Einkauf und Hygiene	4	60

Mahlzeiten und Einkauf planen		10
Lebensmittel richtig lagern		20
Lebensmittelverderb erkennen		15
Lebensmittelverschwendung vermeiden		15
Geschmack und Esskultur	3	40
Geschmacksentwicklung verstehen		15
Was Esskultur prägt		15
Was Jugendkultur ausmacht		10
Auftrag und professionelle Haltung in der Ernährungsbildung	3	50
Ziele, Nutzen und Verortung von Ernährungsbildung kennen		20
Eine professionelle Haltung einnehmen		15
Geeignete Informationen finden		15
Methodik und Didaktik in der Ernährungsbildung	2	75
Ausgewählte fachdidaktische Ansätze in der Ernährungsbildung		35
Ausgewählte Methoden in der Ernährungsbildung		40
Vorbereitung für die Fachpraxis	5	70
Lebensmittel im Unterricht hygienisch verarbeiten		20
Lebensmittel im Unterricht sicher verarbeiten		15
Lebensmittel im Unterricht mit der richtigen Ausstattung verarbeiten		10
Rezepte für den Unterricht richtig auswählen und aufbauen		15
Individuelle Bedürfnisse im fachpraktischen Unterricht berücksichtigen		10
Zubereitung von Lebensmitteln im Unterricht	3	55
Den fachpraktischen Unterricht planen		20
Grundlegende Arbeitstechniken und Garmethoden		20
Den fachpraktischen Unterricht durchführen		15
Ernährungsbildung im und außerhalb des Unterrichts	3	40
Ernährungsbildung ganzheitlich denken		20
Ernährungsbildung außerhalb des Unterrichts		10
Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnerinnen und Partnern		10