



Berufsfachschule Ernährung

Dienstleistung/Ernährungslehre

Sie interessieren sich für gesunde und ausgewogene Ernährung? Dann kommen Sie zu uns! Sie lernen den Ernährungskreis als Grundlage für eine empfehlenswerte Ernährungsweise kennen und erfahren das Wichtigste über die verschiedenen Nährstoffe. Sie berechnen Ihren Gesamtenergiebedarf und lernen dabei den Unterschied zwischen Grund- und Leistungsumsatz einzuordnen. Die einzelnen Nährstoffe werden nicht nur besprochen, sondern auch im Zusammenhang mit alternativen Ernährungsformen wie z. B. der Vollwert-Ernährung bewertet. Darüber hinaus werden auch verschiedene ernährungsabhängige Krankheiten wie z.B. Diabetes mellitus besprochen. Zum Abschluss besichtigen Sie einen lebensmittelverarbeitenden bzw. -produzierenden Betrieb.

Betriebsorganisation

In diesem Fach lernen Sie die Grundlagen der hauswirtschaftlichen Arbeitsorganisation kennen. Dazu gehören unter anderem die Themen Hygiene, betriebliche Arbeitsschutzvorschriften und auch der Bereich Unfallschutz und Unfallverhütung. Des Weiteren wird der Bereich Arbeitsgestaltung mit den Grundsätzen der rationellen Arbeitsweise und der Ergonomie besprochen. Sie lernen auch eine optimale Arbeitsplatzgestaltung kennen. Ziele und Aufgaben des Marketings und die Entwicklung neuer Geschäftsideen in einem Unternehmen werden diskutiert. Auch die Bereiche Kennzeichnung und Qualitätskontrolle sowie der Umgang mit Kunden sind Themen dieses Faches.