



KOMPETENZMATRIX GESUNDHEIT / NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

KOMPETENZANFORDERUNGEN		ENTWICKLUNGSSTUFEN		
		1	2	3
Relevante Aspekte von Gesundheit und nachhaltiger Ernährung kennen und berücksichtigen		1 Basiswissen und Anwendung	2 Vertiefung und Anwendung	3 Transfer und Verknüpfung mit der Betriebspraxis
BESCHREIBUNG Gesundheit und nachhaltige Ernährung stehen in einem engen Zusammenhang. Nachhaltige Ernährung bedeutet sich so zu ernähren, dass die ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte von Ernährung möglichst positiv für die Umwelt sind und positive Wirkungen auf die Gesundheit haben. Gegenstand dieser Kompetenzdimension ist das umfassende Wissen über die gesundheitlichen und nachhaltigen Dimensionen von Ernährung und deren Berücksichtigung im beruflichen und privaten Kontext. Weiterführend geht es um Fertigkeiten, die Grundsätze nachhaltiger Ernährung bei der Produktion von Backwaren gemäß weiterer Nachhaltigkeitsaspekte und betrieblichen Kontextfaktoren abzuwägen. Auf der konkreten Handlungsebene steht die Umsetzung des Wissens in beruflichen (und privaten) Kontexten und ggf. (wenn möglich) die Anregung betrieblicher Veränderungen im Mittelpunkt.	Wissen & Fertigkeiten	Er/Sie verfügt über grundlegendes Wissen zu dem Themenbereich Gesundheit und nachhaltige Ernährung. Dazu gehören bspw. Kenntnisse über den Ernährungskreis für eine vollwertige Ernährung, über die ökologischen Folgen der Produktion von Lebensmitteln und in Hinblick auf Ressourcenverbräuche und Umweltbelastungen bei der Tierproduktion. Er/Sie ist in der Lage, einfache Aufgaben zum Thema Gesundheit und nachhaltige Ernährung zu bearbeiten und die dazugehörigen Ergebnisse zu bewerten.	Er/Sie verfügt über erweitertes Wissen zu dem Themenbereich Gesundheit und nachhaltige Ernährung. Dazu gehören bspw. Kenntnisse über die sieben Dimensionen für nachhaltige Ernährung, über relevante ökologische Auswirkungen der Rohstoffproduktion sowie über häufig auftretende Lebensmittelintoleranzen. Er/Sie ist in der Lage, die Bearbeitung von Aufgaben zum Thema Gesundheit und nachhaltige Ernährung (z.B. die Herstellung gluten- und lactosefreier Backwaren) zu planen und umzusetzen und die Ergebnisse fachgerecht zu beurteilen. Er/Sie ist in der Lage, Aspekte von nachhaltiger Ernährung mit anderen Nachhaltigkeitsaspekten in Beziehung zu setzen.	Er/Sie verfügt über vertieftes Wissen zu dem Themenbereich Gesundheit und Ernährung und kann diese zur Betriebspraxis in Beziehung setzen. Er/Sie ist in der Lage, Aufgaben zum Thema Gesundheit und nachhaltige Ernährung selbstständig zu bearbeiten und bei der Ergebnisbeurteilung Handlungsalternativen einzubeziehen. Er/Sie ist in der Lage, Verknüpfungen mit anderen Nachhaltigkeitsdimensionen (bspw. Rohstoffe, Regionalität/Saisonalität etc.) zu erkennen, Synergien zu nutzen und Dilemmata abzuwägen.
	Sozial- & Selbstkompetenzen	Er/Sie kann die Anwendung des Ernährungskreises erklären. Er/Sie kann mit anderen (im Team) Vorschläge für gesunde und nachhaltig produzierte Backwaren entwickeln. Er/Sie reflektiert die Grundsätze nachhaltiger Ernährung im Zusammenhang mit der Produktion von Lebensmitteln im Bäckerhandwerk.	Er/Sie kann Probleme und Konflikte bei der Umsetzung der Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung (im betrieblichen Kontext) erkennen und entsprechend handeln. Er/Sie ist kann mit anderen das Thema Nachhaltigkeit in Bezug auf Gesundheit und nachhaltige Ernährung diskutieren und auf die eigenen Arbeitsprozessen beziehen. Er/Sie kann Lösungsstrategien für eine nachhaltige Ernährung im Team entwickeln und mit anderen entsprechende Umsetzungsschritte planen. Er/Sie ist in der Lage Veränderungen in Bezug auf Gesundheits- und Ernährungsverhalten für das eigene Arbeits- und Privatleben zu formulieren und Ideen für Handlungsstrategien zu entwickeln.	Er/Sie formuliert eigenständig Entwicklungsziele und Maßnahmen, um Gesundheit und nachhaltige Ernährung umzusetzen und kann deren Realisierbarkeit (im betrieblichen Kontext) realistisch einschätzen. Er/Sie ist eigenständig in der Lage, die Wirksamkeit von nachhaltigkeitsorientierten Maßnahmen im Bereich Gesundheit und nachhaltiger Ernährung unter ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten zu bewerten. Er/Sie setzt individuell und im Team Methoden und Lösungsstrategien ein, um Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung umzusetzen und kann diese im Team argumentativ kommunizieren.