

Ernährungslehre und Warenkunde

Gastronomiefachmann/-fachfrau Einstieg 2. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

Woche	Std	Lehrstoff/Lernfelder	Ziele
1	3	Lebensmittel	Bestandteile der Nahrung Inhaltsstoffe der Nahrung und deren Bedeutung für den Organismus
		Inhalte <u>Inhaltsstoffe der Nahrung</u> <ul style="list-style-type: none"> • Nährstoffe • Wirkstoffe • Begleitstoffe • Wasser 	Kompetenzen der SchülerInnen: <ul style="list-style-type: none"> • die Anforderungen an Lebensmittel beschreiben • die Einteilung der Lebensmittel und Genussmittel kennen • die Arten und Aufgaben der Nähr-, Wirk- und Begleitstoffe nennen • die Arten und Bedeutung für den Menschen der Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Vitamine Mineralstoffe und Wasser kennen • die Eigenschaften der Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß, Vitamine • Mineralstoffe und Wasser kennen
2	3	<u>Gemüse</u>	Behandlung, Verwendung und Bedeutung von pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln Qualitäten erkennen
		<ul style="list-style-type: none"> • Arten • Zusammensetzung • Anbau • Qualitätsmerkmale • Behandlung • Eigenschaften • Verwendung • Einkauf und Lagerung 	<ul style="list-style-type: none"> • eine Übersicht über verschiedene Arten von Gemüse haben • wissen, wie diese Nahrungsmittel verwendet und zubereitet werden • die Eigenschaften verschiedener Gemüse kennen • wissen, worauf bei der Zubereitung von Gemüse zu achten ist • über die Einflüsse die Gemüse auf die Gesundheit haben informiert sein • wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Gemüse zu achten ist
		<u>Kartoffel</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Arten • Zusammensetzung • Anbau • Qualitätsmerkmale • Behandlung • Eigenschaften • Verwendung • Einkauf und Lagerung

Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

3	3	<p><u>Getreide</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Zusammensetzung • Anbau • Qualitätsmerkmale • Behandlung • Eigenschaften • Verwendung • Einkauf und Lagerung 	<ul style="list-style-type: none"> • eine Übersicht über die verschiedenen Arten der unterschiedlichen Getreide haben • wissen, wie diese Nahrungsmittel verwendet und zubereitet werden • die Eigenschaften einiger Getreidearten nenne n den Inhalt eines Getreidekorn beschreiben • über die Einflüsse die Getreide auf die Gesundheit haben informiert sein • wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Getreide zu achten ist
4	3	<p><u>Mehl</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Zusammensetzung • Qualitätsmerkmale • Behandlung • Eigenschaften • Verwendung • Einkauf und Lagerung <p><u>Pilze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Zusammensetzung • Qualitätsmerkmale • Behandlung • Eigenschaften • Verwendung • Einkauf und Lagerung <p><u>Hülsenfrüchte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Zusammensetzung • Qualitätsmerkmale • Behandlung • Eigenschaften • Verwendung • Einkauf und Lagerung 	<ul style="list-style-type: none"> • wissen, worauf bei der Verarbeitung von Mehl zu achten ist • die Einflüsse von Getreide und Getreideprodukten auf die Gesundheit des Menschen erkennen • den Unterschied zwischen Schäl-, und Mahlprodukten beschreiben • eine Übersicht über die verschiedenen Arten von Mehl haben • den Unterschied zwischen vollwertigen Mehl und Auszugsmehl kennen • die Mehltypen erklären • die Verwendung der Mehlarnten kennen • eine Übersicht über verschiedene Arten von Pilze haben • wissen, wie diese Nahrungsmittel verwendet und zubereitet werden • die Eigenschaften verschiedener Pilze kennen • wissen, worauf bei der Zubereitung Pilzen zu achten ist • über die Einflüsse die Pilze auf die Gesundheit haben informiert sein • wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Pilzen zu achten ist • eine Übersicht über verschiedene Arten von Hülsenfrüchte haben • wissen, wie diese Nahrungsmittel verwendet und zubereitet werden • die Eigenschaften verschiedener Hülsenfrüchte kennen • wissen, worauf bei der Zubereitung von Hülsenfrüchten zu achten ist • über die Einflüsse die Hülsenfrüchte auf

Ernährungslehre und Warenkunde

Gastronomiefachmann/-fachfrau Einstieg 2. Klasse

Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

				<p>die Gesundheit haben informiert sein</p> <ul style="list-style-type: none"> wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Hülsenfrüchten zu achten ist wissen, warum Sojabohnen in der vegetarischen Küche oder bei Milcheiweißallergiker so begehrt sind
5	3	<p><u>Obst</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Arten Zusammensetzung Anbau Qualitätsmerkmale Behandlung Eigenschaften Verwendung Einkauf und Lagerung <p><u>Stärke</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Arten Verwendung Eigenschaften Verwendung 		<ul style="list-style-type: none"> eine Übersicht über verschiedene Arten von Obst haben wissen, wie diese Nahrungsmittel verwendet und zubereitet werden die Eigenschaften verschiedener Obstarten kennen wissen, worauf bei der Zubereitung von Obst zu achten ist über die Einflüsse die Obst auf die Gesundheit haben informiert sein wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Obst zu achten ist <ul style="list-style-type: none"> eine Übersicht über die verschiedenen Arten von Stärke haben wissen, wie dieses Lebensmittel verwendet wird die Eigenschaften verschiedener Stärkearten kennen wissen, worauf bei der Verarbeitung von Stärke zu achten ist

Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

6	3	<p><u>Pflanzliche Öle und Fette</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Herstellung• Arten• Spezialfette <p><u>Tierische Öle und Fette</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Arten• Margarine und Kunstspeisefette <p><u>Schadstoffe in der Nahrung</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Arten• Vorkommen• Auswirkungen	<ul style="list-style-type: none">• pflanzliche Speiseöle von pflanzlichem Speisefetten unterscheiden können• eine Übersicht über die verschiedenen Arten von Speiseölen und Speisefetten haben• wissen, wie diese Nahrungsmittel eingesetzt werden• die Eigenschaften verschiedener pflanzlicher Speiseöle-, und Fette kennen• wissen, worauf bei der Verwendung dieser Nahrungsmittel zu achten ist• die Auswirkungen dieser fettreichen Nahrungsmittel auf die Gesundheit des Menschen erkennen• verschiedene Spezialfette und Margarinen, deren Eigenschaften sowie die verschiedenen Einsatzgebiete dieser Produkte kennen• tierische Speiseöle von tierischen Speisefetten unterscheiden können• eine Übersicht über die verschiedenen Arten von Speiseölen und Speisefetten haben• wissen, wie diese Nahrungsmittel eingesetzt werden• die Eigenschaften verschiedener tierischer Speiseöle-, und Fette kennen• wissen, worauf bei der Verwendung dieser Nahrungsmittel zu achten ist• die Auswirkungen dieser fettreichen Nahrungsmittel auf die Gesundheit des Menschen erkennen• die Entstehung von Schadstoffen kennen• verschiedene Schadstoffe kennen, die in Nahrungsmitteln vorkommen• wissen, wie Schadstoffe in unsere Nahrung kommen• wissen, wie sich die verschiedenen Schadstoffe auf den Menschen auswirken• Maßnahmen ergreifen können, um die Aufnahme von Schadstoffen zu verringern
---	---	--	--

Ernährungslehre und Warenkunde

Gastronomiefachmann/-fachfrau Einstieg 2. Klasse



Die rot unterlegten Inhalte sind mit Hilfe des Fachbuches zu erarbeiten und sind gleichzeitig die Prüfungsfragen.

7	3	<u>Eier</u> <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Zusammensetzung • Haltungsformen • Güteklassen • Gewichtsklassen • Qualitätsmerkmale • Behandlung • Eigenschaften • Verwendung • Einkauf und Lagerung • Eiprodukte 	<ul style="list-style-type: none"> • die Arten von Eiern kennen • über die Haltungsformen von Legehennen Bescheid wissen • Güteklassen und Gewichtsklassen bei Eiern unterscheiden • die Hygienevorschriften bei der Verarbeitung von Eiern kennen • die Frischemerkmale von Eiern kennen • moderne Eiprodukte kennen • die Eigenschaften von Eiern kennen • einen Eierstempel beschreiben • wissen, worauf bei der Zubereitung von Eiern zu achten ist • wissen, welche Bedeutung Eier für die Gesundheit des Menschen hat • wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Eiern zu achten ist
		Rechtliche Bestimmungen	Durchführung der österreichischen Lebensmittelgesetzgebung
		Inhalte <u>Lebensmittelgesetz</u> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgesetz • Lebensmittelkontrolle • Lebensmittelkennzeichnungsverordnung • Codex alimentarius Austriacus 	<ul style="list-style-type: none"> • die Ziele des Lebensmittelgesetzes erklären • die Vorgangsweise bei der Lebensmittelkontrolle beschreiben • die Hygienevorschriften nach Haccp verstehen • Vorschriften für die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung kennen • über die Lebensmittelkennzeichnung informiert sein • die Aufgabenbereiche des österreichischen Lebensmittelbuches erörtern • über das Lebensmittelrecht in der EU Bescheid wissen
8	3	Biologische Grundlagen	Energie- und Nährstoffbedarf des Menschen
		Inhalte <u>Berechnung des BMI</u> <ul style="list-style-type: none"> • Bestimmung des Normalgewichtes • Energiebedarf • Nährstoffbedarf 	<ul style="list-style-type: none"> • den Gesamtenergiebedarf berechnen • den eigenen Energiebedarf berechnen • den Body-Mass-Index bestimmen • den Kilojoule - Wert (KJ) eines Lebensmittels berechnen • die Gefahren der heutigen Wohlstandsgesellschaft bezüglich falscher Ernährung kennen
		<u>Zusammenfassung und Festigung</u>	