

Ernährungslehre und Warenkunde

Restaurantfachfrau-/Fachmann Einstieg 2. Klasse



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

Woche	Std	Lehrstoff/Lernfelder	Buch	Ziele
1	3	Rechtliche Bestimmungen		Lebensmittelgesetz
		Inhalte <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgesetz • Lebensmittelkontrolle • Lebensmittelkennzeichnungsverordnung • Codex alimentarius Austriacus • Haccp • 		Kompetenzen der SchülerInnen <ul style="list-style-type: none"> • die Ziele des Lebensmittelgesetzes erklären können • die Vorgangsweise bei der Lebensmittelkontrolle beschreiben können • die Hygienevorschriften nach Haccp verstehen • Vorschriften für die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung kennen • über die Lebensmittelkennzeichnung informiert sein • die Aufgabenbereiche des österreichischen Lebensmittelbuches erörtern können • über das Lebensmittelrecht in der EU Bescheid wissen
2	3	Lebensmittel		Bestandteile der Nahrung
		<ul style="list-style-type: none"> • Bestandteile der Nahrung • Begleitstoffe der Nahrung 		<ul style="list-style-type: none"> • die Anforderungen an Lebensmittel beschreiben können • die Einteilung der Lebensmittel und Genussmittel kennen • die Arten und Aufgaben der Nähr-, Wirk- und Begleitstoffe nennen können.
3	3	<ul style="list-style-type: none"> • Schadstoffe der Nahrung 		<ul style="list-style-type: none"> • Sie sollen die Quellen und Ursachen, wie Schadstoffe in unsere Nahrung kommen, nennen können.
		Biologische Grundlagen		Energie- und Nährstoffbedarf des Menschen
		<ul style="list-style-type: none"> • Bestimmung des Normalgewichtes • Energiebedarf • Nährstoffbedarf 		<ul style="list-style-type: none"> • den Gesamtenergiebedarf berechnen können • den eigenen Energiebedarf berechnen können • den Body-Mass-Index bestimmen können • den Kilojoule - Wert (KJ) eines Lebensmittels berechnen können • die Gefahren der heutigen Wohlstandsgesellschaft bezüglich falscher Ernährung kennen
		Nahrungsmittel		Behandlung, Verwendung und Bedeutung von pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln Qualitäten erkennen
		Gemüse <ul style="list-style-type: none"> • Arten • Zusammensetzung • Anbau • Qualitätsmerkmale • Behandlung • Eigenschaften • Verwendung 		<ul style="list-style-type: none"> • eine Übersicht über verschiedene Arten von Gemüse haben • wissen, wie diese Nahrungsmittel verwendet und zubereitet werden • 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

Ernährungslehre und Warenkunde

Restaurantfachfrau-/Fachmann Einstieg 2. Klasse



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

		<ul style="list-style-type: none"> Einkauf und Lagerung 		
4	3	<p><u>Obst</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 verschiedene Arten von Obst haben wissen, wie diese Nahrungsmittel verwendet und zubereitet werden 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
5	3	<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 <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 verschiedene Arten von Pilze haben wissen, wie diese Nahrungsmittel verwendet und zubereitet werden 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 <ul style="list-style-type: none"> eine Übersicht über verschiedene Arten von Hülsenfrüchte haben wissen, wie diese Nahrungsmittel verwendet und zubereitet werden über die Einflüsse die Hülsenfrüchte auf die Gesundheit haben informiert sein wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Hülsenfrüchten zu achten ist wissen, warum Sojabohnen in der vegetarischen Küche oder bei Milcheiweißallergiker so begehrt sind <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 können den Inhalt eines Getreidekorn beschreiben können über die Einflüsse die Getreide auf die Gesundheit haben informiert sein wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Getreide zu achten ist

Ernährungslehre und Warenkunde

Restaurantfachfrau-/Fachmann Einstieg 2. Klasse



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

6	3	<p><u>Kartoffel</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Arten• Zusammensetzung• Anbau• Qualitätsmerkmale• Behandlung• Eigenschaften• Verwendung• Einkauf und Lagerung <p><u>Eier</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Arten• Zusammensetzung• Haltungsformen• Güteklassen• Gewichtsklassen• Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none">• wissen, worauf bei der Zubereitung von Kartoffeln zu achten ist• über die Einflüsse die die Kartoffel auf die Gesundheit haben informiert sein• wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Kartoffel zu achten ist• Batate und Topinambur, sowie deren Verwendung kennen• verschiedene Produkte die aus Kartoffeln hergestellt werden nennen <ul style="list-style-type: none">• die Arten von Eiern kennen• über die Haltungsformen von Legehennen bescheid wissen• Güteklassen und Gewichtsklassen bei Eiern unterscheiden können• die Hygienevorschriften bei der Verarbeitung von Eiern kennen• die Frischemerkmale von Eiern kennen• moderne Eiprodukte kennen
7	3	<p><u>Mehl</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Arten• Zusammensetzung• 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">• wissen, worauf bei der Verarbeitung von Mehl zu achten ist• die Einflüsse von Getreide und Getreideprodukten auf die Gesundheit des Menschen erkennen können• den Unterschied zwischen Schäl-, und Mahlprodukten beschreiben können• eine Übersicht über die verschiedenen Arten von Mehl haben• den Unterschied zwischen vollwertigen Mehl und Auszugsmehl kennen• die Mehltypen erklären können• die Verwendung der Mehlarnten kennen <ul style="list-style-type: none">• wissen, worauf bei der Zubereitung von Kartoffeln zu achten ist• über die Einflüsse die die Kartoffel auf die Gesundheit haben informiert sein• wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Kartoffel zu achten ist• Batate und Topinambur, sowie deren Verwendung kennen• verschiedene Produkte die aus Kartoffeln hergestellt werden nennen können•• eine Übersicht über die verschiedenen Arten von Stärke haben• wissen, wie dieses Lebensmittel verwendet wird

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

8	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	<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 können• die Eigenschaften verschiedener pflanzlicher Speiseöle-, und Fette kennen• die Auswirkungen dieser fettreichen Nahrungsmittel auf die Gesundheit des Menschen erkennen können• verschiedene Spezialfette und Margarinen, deren Eigenschaften sowie die verschiedenen Einsatzgebiete dieser Produkte kennen <ul style="list-style-type: none">• tierische Speiseöle von tierischen Speisefetten unterscheiden können• eine Übersicht über die verschiedenen Arten von Speiseölen und Speisefetten haben• wissen, wie diese Nahrungsmittel eingesetzt werden können• 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 können
---	---	---	--