

# Ernährungslehre und Warenkunde

Restaurantfachmann/-frau Einstieg 3. Klasse



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

Woche	Std	Buch	Ziele
1	4		<b>Bestandteile der Nahrung, Schadstoffe Gemüse, Obst, Pilze, Hülsenfrüchte, Getreide, Kartoffel, Eier</b>
			<b>Biologische Grundlagen</b>  <b>Grundsätze der Verdauung Stoffwechselablauf Weg der Nahrung</b>  Kompetenzen der SchülerInnen. <ul style="list-style-type: none"> <li>den Weg der Nahrung beschreiben können</li> <li>die Verdauungsorgane nennen können</li> <li>den Begriff des Stoffwechselvorganges definieren können</li> <li>die Aufgaben dieser Organe erklären</li> <li>wissen, welche Organe welche Hormone herstellen</li> <li>wissen woraus und wie Enzyme gebildet werden</li> <li>über die Wirkung der Hormone und Enzyme Bescheid wissen</li> <li>den Verdauungszeitraum verschiedener Nahrungsmittel kennen</li> </ul>
		Inhalte <ul style="list-style-type: none"> <li>Weg der Nahrung</li> <li>Verdauung der Nährstoffe</li> <li>Zellstoffwechsel</li> <li>Hormone</li> <li>Enzyme</li> <li>Stoffwechsel</li> </ul>	
2	4		<b>Verwendung und Eigenschaften der Milch Milchprodukte und deren Handelsformen</b>
			Kompetenzen <ul style="list-style-type: none"> <li>über die Inhaltsstoffe der Milch bescheid wissen</li> <li>die Arten von Milch kennen</li> <li>die Verarbeitungsschritte der Milch kennen</li> <li>wissen, welche Bedeutung Milch für die Gesundheit des Menschen hat</li> <li>wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Milch zu achten ist</li> <li>einige Trinkmilchsorten kennen</li> <li>die Eigenschaften der einzelnen Trinkmilchsorten kennen</li> <li>einige von Milchprodukten kennen</li> <li>die Eigenschaften der einzelnen Milchprodukte kennen</li> <li>einige Sauermilchprodukte kennen</li> <li>die Eigenschaften der einzelnen Sauermilchprodukte kennen</li> </ul>
		<b>Nahrungsmittel</b>  <b>Milch</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arten</li> <li>Zusammensetzung</li> <li>Qualitätsmerkmale</li> <li>Behandlung</li> <li>Eigenschaften</li> <li>Verwendung</li> <li>Einkauf und Lagerung</li> </ul> <b>Butter, Topfen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arten</li> <li>Zusammensetzung</li> <li>Herstellung</li> <li>Qualitätsmerkmale</li> <li>Behandlung</li> <li>Eigenschaften</li> <li>Verwendung</li> <li>Einkauf und Lagerung</li> </ul>	

# Ernährungslehre und Warenkunde

Restaurantfachmann/-frau Einstieg 3. Klasse



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

3	4	<p><b><u>Käse</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Zusammensetzung</li> <li>• Herstellung</li> <li>• Qualitätsmerkmale</li> <li>• Behandlung</li> <li>• Eigenschaften</li> <li>• Verwendung</li> <li>• Einkauf und Lagerung</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Herstellung von Käse beschreiben können</li> <li>• die Handelsformen von Käse kennen</li> <li>• den Fettgehalt in der Trockenmasse erklären können</li> <li>• regionale, österreichische und internationale Käsesorten nennen und beschreiben können</li> <li>• wissen, welche Bedeutung Käse für die Gesundheit des Menschen hat</li> <li>• wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Käse zu achten ist</li> </ul>
		<p><b><u>Fleisch</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlacht tieruntersuchung</li> <li>• Tauglichkeitsstempel</li> <li>• Kühlen und Abhängen</li> <li>• Bedeutung für eine gesunde Ernährung</li> <li>• Einkauf und Lagerung</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• die verschiedenen Arten von Fleisch in die Rubriken Schlachtfleisch, Hausgeflügel und Wildfleisch zuordnen können</li> <li>• über die Schlacht tieruntersuchung, den Schlachtvorgang sowie die Fleischuntersuchung Bescheid wissen</li> <li>• den Tauglichkeitsstempel für einwandfreies Fleisch erkennen können</li> <li>• die Lagertemperatur sowie die Lagerzeiten der unterschiedlichen Fleischarten kennen</li> <li>• über die Bedeutung des Fleisches für eine gesunde Ernährung Bescheid</li> <li>• Kenntnisse über den Unterschied zwischen Massentierhaltung und artgerechter Tierhaltung haben</li> </ul>
4	4	<p><b><u>Rind</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Zusammensetzung</li> <li>• Aufteilung</li> <li>• Qualitätsmerkmale</li> <li>• Behandlung</li> <li>• Eigenschaften</li> <li>• Verwendung</li> <li>• Einkauf und Lagerung</li> </ul> <p><b><u>Kalb</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Zusammensetzung</li> <li>• Aufteilung</li> <li>• Qualitätsmerkmale</li> <li>• Behandlung</li> <li>• Eigenschaften</li> <li>• Verwendung</li> <li>• Einkauf und Lagerung</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• die grobe Aufteilung des Rindes kennen</li> <li>• die Fleischteile Tafelspitz, Huft, Wadschinken, Nuss, Schale und deren Verwendung kennen</li> <li>• wissen, was unter dem Fachbegriff „Englischer“ verstanden wird</li> <li>• die Fleischteile des Englischen nennen können</li> <li>• die Fleischteile des Rindsfilet des Rindes nennen können</li> <li>• zu den Fleischteilen des Rindes Verwendungsmöglichkeiten nennen können</li> <li>• wissen, worauf bei der Zubereitung von Rindfleisch zu achten ist</li> <li>• wissen, welche Bedeutung Rindfleisch für die Gesundheit des Menschen hat</li> <li>• die Arten von Innereien des Rindes beschreiben und Verwendungsmöglichkeiten nennen können</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wissen, was man unter einen Milchkalb versteht</li> <li>• die grobe Aufteilung des Kalbes kennen</li> <li>• die Fleischteile des Kalbsschlegels kennen</li> <li>• die Fleischteile des Kalbsrückens kennen</li> <li>• zu den Fleischteilen des Kalbes Verwendungsmöglichkeiten nennen können</li> <li>• wissen, welche Bedeutung Kalbfleisch für die Gesundheit des Menschen hat</li> <li>• die Arten von Innereien des Kalbes beschreiben und Verwendungsmöglichkeiten nennen können</li> </ul>

# Ernährungslehre und Warenkunde

Restaurantfachmann/-frau Einstieg 3. Klasse



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

5	4	<p><b><u>Schwein</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Zusammensetzung</li> <li>• Aufteilung</li> <li>• Qualitätsmerkmale</li> <li>• Behandlung</li> <li>• Eigenschaften</li> <li>• Verwendung</li> <li>• Einkauf und Lagerung</li> </ul> <p><b><u>Schaf</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Zusammensetzung</li> <li>• Aufteilung</li> <li>• Qualitätsmerkmale</li> <li>• Behandlung</li> <li>• Eigenschaften</li> <li>• Verwendung</li> </ul> <p>Einkauf und Lagerung</p> <p><b><u>Faschiertes - Innereien</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Hygienerichtlinien</li> <li>• Arten von Innereien</li> <li>• Beschreibung</li> <li>• Qualitätsmerkmale</li> <li>• Behandlung</li> <li>• Verwendung</li> <li>• Einkauf und Lagerung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wissen, was man unter einen Spanferkel versteht</li> <li>• die grobe Aufteilung des Schweines kennen</li> <li>• die Fleischteile des Schweinsschlegels kennen</li> <li>• die Fleischteile des Schweinsrückens kennen</li> <li>• zu den Fleischteilen des Schweines Verwendungsmöglichkeiten nennen können</li> <li>• wissen, welche Bedeutung Schweinefleisch für die Gesundheit des Menschen hat</li> <li>• wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Schweinefleisch zu achten ist</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wissen, was man unter einen Milchlamm versteht</li> <li>• die Qualitätsnormen von Lammfleisch kennen</li> <li>• die grobe Aufteilung des Lammes kennen</li> <li>• die Fleischteile des Lammsschlegels kennen</li> <li>• die Fleischteile des Lammrückens kennen</li> <li>• zu den Fleischteilen des Lammes Verwendungsmöglichkeiten nennen</li> <li>• wissen, worauf bei der Zubereitung von Lammfleisch zu achten ist</li> <li>• wissen, welche Bedeutung Lammfleisch für die Gesundheit des Menschen hat</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Arten von Faschierten kennen</li> <li>• den Höchstfettgehalt der Arten von Faschierten % kennen</li> <li>• die Hygienerichtlinien von Faschierten beschreiben können</li> <li>• die Arten von Innereien kennen</li> <li>• die Innereien beschreiben und Verwendungsmöglichkeiten aufzählen können</li> <li>• wissen, worauf bei der Zubereitung von Faschierten und Innereien zu achten ist</li> <li>• wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Faschierten und Innereien zu achten ist</li> </ul>
6	4	<p><b><u>Teiglockerungsmittel</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mechanische Teiglockerung</li> <li>• Physikalische Teiglockerung</li> <li>• Biologische Teiglockerung</li> <li>• Chemische Teiglockerung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zwischen mechanisch, physikalischen, biologischen und chemischen Teiglockerungsmittel unterscheiden können</li> <li>• wissen, dass Hefe bereits bei über 50°C abstirbt</li> <li>• wissen, dass Pottasche und Hirschhornsalz eher für schwere Teige verwendet wird</li> </ul>

# Ernährungslehre und Warenkunde

Restaurantfachmann/-frau Einstieg 3. Klasse



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

		<p><b><u>Zucker, Honig</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Zusammensetzung</li> <li>• Qualitätsmerkmale</li> <li>• Behandlung</li> <li>• Beschreibung</li> <li>• Eigenschaften</li> <li>• Verwendung</li> <li>• Einkauf und Lagerung</li> </ul> <p><b><u>Zuckeraustauschstoffe</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• wissen, dass Zucker aus Zuckerrohr oder aus der Zuckerrübe hergestellt wird</li> <li>• verschiedene Zuckerarten nennen können</li> <li>• die gängigsten Handelsformen von Zucker kennen</li> <li>• wissen, dass Zucker auch als Konservierungsstoff dient</li> <li>• den Unterschied zwischen Waldhonig, Blütenhonig und Sortenhonig beschreiben</li> <li>• wissen, dass Honig antibakteriell wirkt und in der Diätküche oft als Zuckersersatz eingesetzt wird</li> <li>• wissen, welche Bedeutung Zucker und Honig für die Gesundheit des Menschen hat</li> <li>• verschiedene Arten von Künstlichen Süßungsmittel nennen können</li> <li>• den Unterschied zwischen Marzipan, Persipan, Nougat, Krokant und Fondant kennen</li> <li>• wissen, welche Bedeutung Künstliche Süßungsmittel für die Gesundheit des Menschen hat</li> </ul>
7	4	<p><b>Lebensmittel</b></p> <p>Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eiweiß</li> <li>• Fette</li> <li>• Kohlenhydrate</li> </ul>		<p><b>Inhaltsstoffe der Nahrung und deren Bedeutung für den Organismus</b></p> <p>Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schülerinnen und Schüler sollen</li> <li>• die Arten und Bedeutung für den Menschen der Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß kennen</li> <li>•</li> </ul>
8	4	<p>Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitamine</li> <li>• Mineralstoffe</li> <li>• Wasser</li> </ul>		<p><b>Inhaltsstoffe der Nahrung und deren Bedeutung für den Organismus</b></p> <p>Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schülerinnen und Schüler sollen</li> <li>• die Arten und Bedeutung für den Menschen der Vitamine Mineralstoffe und Wasser kennen</li> </ul>