

<p>Fach: EPK</p>	<p>Thema Einstufungsprüfung für die 2. Klasse im Unterrichtsgegenstand „Ernährungslehre und Produktkunde“</p>	 <p>Landesberufsschule Lochau</p>
----------------------	---	---

Thema Biologische Grundlagen

- Begriffserklärung
 - Nährstoffe
 - Wirkstoffe
 - Begleitstoffe
 - Wasser
 - Energie- und Nährstoffbedarf des Menschen
 - Energie- und Nährstoffermittlung / Nährwertberechnung

Thema Auf- und Zubereitungsverfahren

- Garmethoden
- Frühstücksgerichte
- Kalte Küche
 - Salate
 - Marinaden
 - Dressings
 - Kalte Vorspeisen
- Nahrungsmittel
 - Gemüse
 - Salate
 - Pilze

Vorbereitung / Verwendung

- Gemüse
- Salate
- Pilze

Garmethoden / Qualitätsmerkmale / Lagerung / Gerichte

- Kartoffeln
- Hülsenfrüchte

Vorbereitung / Verwendung / Gerichte / Garmethoden / Qualitätsmerkmale / Lagerung / Gerichte

- Obst

Eigenschaften / Behandlung / Veränderungen / Vorbereitung / Verwendung / Qualitätsmerkmale / Lagerung

- Fette / Öle

Verwendung / Qualitätsmerkmale / Eigenschaften / Gesundheitsförderung

- Eier

Eigenschaften / Aufbewahrung / Vorbereitung / Verwendung

- Eierspeisen

Vorbereitung / Verwendung / Garmethoden

- Suppen -> Klare Suppen / Gebundene Suppen