

# Ernährungslehre und Warenkunde

Koch/Köchin – Einstieg 3. Klasse



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

Woche	Std	Lehrstoff/Lernfelder	Ziele
1	4	<b>Wiederholung der 1. Klasse</b>	<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>
		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>	Kompetenzen der SchülerInnen <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>sollenden Weg der Nahrung beschreiben</b></li> <li>• <b>die Verdauungsorgane nennen</b></li> <li>• <b>den Begriff des Stoffwechselvorganges definieren</b></li> <li>• <b>die Aufgaben dieser Organe erklären</b></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>
2	4	<b>Nahrungsmittel</b>	<b>Behandlung und Verwendung von Fleisch Qualitäten erkennen</b>
		Inhalte <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> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die verschiedenen Arten von Fleisch in die Rubriken Schlachtfleisch, Hausgeflügel und Wildfleisch zuordnen</li> <li>• <b>über die Schlacht tieruntersuchung, den Schlachtvorgang sowie die Fleischuntersuchung Bescheid wissen</b></li> <li>• <b>den Tauglichkeitsstempel für einwandfreies Fleisch erkennen</b></li> <li>• die Lagertemperatur sowie die Lagerzeiten der unterschiedlichen Fleischarten kennen</li> <li>• <b>über die Bedeutung des Fleisches für eine gesunde Ernährung Bescheid</b></li> <li>• <b>Kenntnisse über den Unterschied zwischen Massentierhaltung und artgerechter Tierhaltung haben</b></li> <li>• einige gute Rinder- und Fleischrassen nennen</li> <li>• <b>die grobe Aufteilung des Rindes kennen</b></li> <li>• einige Fleischteile der Rindschulter des Rindes nennen</li> <li>• <b>die Fleischteile des Knöpfels des Rindes nennen</b></li> <li>• <b>wissen, was unter dem Fachbegriff „Englischer“ verstanden wird</b></li> <li>• <b>die Fleischteile des Englischen nennen</b></li> <li>• <b>die Fleischteile des Rindsfilet des Rindes nennen</b></li> <li>• <b>zu den Fleischteilen des Rindes Verwendungsmöglichkeiten nennen</b></li> <li>• <b>verschiedene Siedfleisch Teile des Rindes nennen</b></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>• <b>wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Rindfleisch zu achten ist</b></li> <li>• <b>die Arten von Innereien des Rindes beschreiben und Verwendungsmöglichkeiten nennen</b></li> <li>• wissen, was man unter einen Milchkalb versteht</li> <li>• <b>die Qualitätsnormen von Kalbfleisch kennen</b></li> <li>• <b>die grobe Aufteilung des Kalbes kennen</b></li> <li>• <b>die Fleischteile des Kalbsschlegels kennen</b></li> <li>• <b>die Fleischteile des Kalbrücken kennen</b></li> <li>• <b>die Fleischteile der Kalbsschulter kennen</b></li> <li>• <b>zu den Fleischteilen des Kalbes Verwendungsmöglichkeiten nennen</b></li> </ul>

# Ernährungslehre und Warenkunde

Koch/Köchin – Einstieg 3. Klasse



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

		<ul style="list-style-type: none"> <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>• wissen, worauf bei der Zubereitung von Kalbfleisch zu achten ist</li> <li>• wissen, welche Bedeutung Kalbfleisch für die Gesundheit des Menschen hat</li> <li>• wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Kalbfleisch zu achten ist</li> <li>• die Arten von Innereien des Kalbes beschreiben und Verwendungsmöglichkeiten nennen</li> </ul>
3	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> <li>• Einkauf und Lagerung</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• wissen, was man unter einen Spanferkel versteht</li> <li>• die Qualitätsnormen von Schweinefleisch kennen</li> <li>• die grobe Aufteilung des Schweines kennen</li> <li>• die Fleischteile des Schweinsschlegels kennen</li> <li>• die Fleischteile des Schweinsrückens kennen</li> <li>• die Fleischteile der Schweinsschulter kennen</li> <li>• zu den Fleischteilen des Schweines Verwendungsmöglichkeiten nennen</li> <li>• wissen, worauf bei der Zubereitung von Schweinefleisch zu achten ist</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> <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 Lammschlegels kennen</li> <li>• die Fleischteile des Lammrückens kennen</li> <li>• die Fleischteile der Lammschulter 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> <li>• wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Lammfleisch zu achten ist</li> </ul>
4	4	<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>• die Arten von Faschierten kennen</li> <li>• den Höchstfettgehalt der Arten von Faschierten % kennen</li> <li>• die Hygienerichtlinien von Faschierten beschreiben</li> <li>• die Arten von Innereien kennen</li> <li>• die Innereien beschreiben und Verwendungsmöglichkeiten aufzählen</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>

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

		<p><b><u>Milch</u></b></p> <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>	<p><b>Verwendung und Eigenschaften der Milch Milchprodukte und deren Handelsformen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• über die Inhaltsstoffe der Milch Bescheid wissen</li> <li>• die Arten von Milch kennen</li> <li>• <b>die Verarbeitungsschritte der Milch kennen</b></li> <li>• <b>wissen, welche Bedeutung Milch für die Gesundheit des Menschen hat</b></li> <li>• wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Milch zu achten ist</li> <li>• <b>einige Trinkmilchsorten kennen</b></li> <li>• die Eigenschaften der einzelnen Trinkmilchsorten kennen</li> <li>• einige von Milchprodukten kennen</li> <li>• die Eigenschaften der einzelnen Milchprodukte kennen</li> <li>• <b>einige Sauermilchprodukte kennen</b></li> <li>• die Eigenschaften der einzelnen Sauermilchprodukte kennen</li> </ul>
5	4	<p><b><u>Butter, Topfen</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>• <b>die Herstellung von Butter mit Schlagworten beschreiben</b></li> <li>• die Handelssorten von Butter kennen</li> <li>• <b>die Herstellung von Topfen kennen</b></li> <li>• die Handelsformen von Topfen kennen</li> <li>• <b>wissen, welche Bedeutung Butter und Topfen für die Gesundheit des Menschen hat</b></li> <li>• <b>wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Butter und Topfen zu achten ist</b></li> </ul>
		<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>• <b>die Herstellung von Käse beschreiben</b></li> <li>• <b>die Handelsformen von Käse kennen</b></li> <li>• <b>den Fettgehalt in der Trockenmasse erklären</b></li> <li>• <b>regionale, österreichische und internationale Käsesorten nennen und beschreiben</b></li> <li>• wissen, welche Bedeutung Käse für die Gesundheit des Menschen hat</li> <li>• <b>wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Käse zu achten ist</b></li> </ul>
6	4	<p><b><u>Teiglockermittel</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>	<p><b>Verwendung von künstlichen und natürlichen Süßungsmitteln Verwendung von modernen Teiglockermitteln</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zwischen mechanisch, physikalischen, biologischen und chemischen Teiglockermitteln unterscheiden</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>
		<p><b><u>Zucker, Honig</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Zusammensetzung</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</li> <li>• die gängigsten Handelsformen von Zucker kennen</li> </ul>

# Ernährungslehre und Warenkunde

Koch/Köchin – Einstieg 3. Klasse



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

		<ul style="list-style-type: none"> <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 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	<b>Rechtliche Bestimmungen</b>		<b>HACCP</b>
		Inhalte		<ul style="list-style-type: none"> <li>• den Begriff Haccp erklären können</li> <li>• wissen, wie die Hygiene Eigenkontrollsystem aufgebaut ist</li> <li>• Physikalische, Chemische und Mikrobiologische Gefahren nennen</li> <li>• wissen, wo die kritischen Punkte in einer Küche sind</li> <li>• wissen, dass Eigenkontrolle wichtig ist</li> <li>• wissen, dass eine lückenlose Dokumentation notwendig ist</li> <li>• wissen, dass nur Schulungen aller Mitarbeiter zum Erfolg führen kann</li> </ul>
8	4	<b>Alkoholische Getränke</b>		<b>Wirkung – Auswirkungen des Alkohols Bier und Wein als passendes Getränk zu Speisen</b>
		Inhalte		<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Wirkung von Alkohol kennen</li> <li>• die Rohstoffe aus denen Bier hergestellt wird kennen</li> <li>• einige inländische und internationale Biersorten nennen</li> <li>• über die Korrespondenz von Bier und Speisen Bescheid wissen</li> <li>• wissen, welche Bedeutung Bier für die Gesundheit des Menschen hat</li> <li>• wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Bier zu achten ist</li> <li>• wissen, aus welchen Rohstoff Wein hergestellt wird</li> <li>• den Unterschied zwischen einen Weißwein und Rotwein erklären</li> <li>• einige Weißwein und Rotweinrebsorten nennen</li> <li>• die Güteklassen von Wein erklären</li> <li>• über die Korrespondenz von Wein und Speisen Bescheid wissen</li> <li>• wissen, welche Bedeutung Wein für die Gesundheit des Menschen hat</li> <li>• wissen, worauf beim Einkauf und Lagerung von Wein zu achten ist</li> </ul>
		<p><b><u>Bier</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Rohstoffe - Herstellung</li> <li>• Behandlung</li> <li>• Eigenschaften</li> <li>• Verwendung</li> <li>• Einkauf und Lagerung</li> </ul> <p><b><u>Wein</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arten</li> <li>• Herstellung</li> <li>• Behandlung</li> <li>• Eigenschaften</li> <li>• Einkauf und Lagerung</li> <li>• Weingüteklassen</li> <li>• Weißweinrebsorten</li> <li>• Rotweinrebsorten</li> </ul>		