

Fachunterricht

FACHKUNDE

1. Klasse

Kompetenzbereich Küchenmanagement und Warenwirtschaft

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Gefahren im Herstellungs- und Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln nach den HACCP-Grundsätzen sowie dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz analysieren, die kritischen Kontrollpunkte aufzeigen und begründen sowie die dazu nötigen Kontrolllisten führen,
- können den Waren- und Materialbedarf für vorgegebene Speisen und Speisenfolgen unter Berücksichtigung des Aufteilungs- und Zubereitungsverlustes berechnen sowie den Wareneinkauf unter Beachtung betriebswirtschaftlicher, regionaler und saisonaler Grundsätze planen,
- kennen Lebensmittelkennzeichnungen und können Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und mögliche Veränderungen von Lebensmitteln und Getränken beschreiben und kontrollieren,
- können Lagerarten, Lagerfunktionen und Lagerkriterien für einzelne Produktgruppen beschreiben und begründen.

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot sowie jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen.

Lehrstoff:

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen. Hygienestandards. Materialbedarfsberechnungen. Wareneinkauf. Lebensmittelkennzeichnungsrecht. Qualitätsmerkmale, Eigenschaften und Verwendung von Lebensmitteln. Warenübernahme und Kontrolle. Lagerung.

Lehrstoff der Vertiefung:

Materialbedarfsberechnungen. Qualitätsmerkmale, Eigenschaften und Verwendung von Lebensmitteln.

Kompetenzbereich Kochtechniken und Angebotsgestaltung

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können Erste Hilfe Maßnahmen beschreiben sowie präventive Schritte zur Unfallvermeidung aufzeigen,
- können Maßnahmen zum Schutz der persönlichen Gesundheit am Arbeitsplatz sowie zur Vermeidung von berufsspezifischen Erkrankungen erklären,
- können Maßnahmen zum Umweltschutz für eine Küche erarbeiten, begründen und präsentieren,
- kennen kochtechnische Hilfsmittel für weiterführende Kochverfahren, können diese erklären und Verwendungsgebieten zuordnen,
- können Kochverfahren anhand von Speisen erläutern sowie deren Anwendung und Auswirkungen auf Lebensmittel beschreiben,
- kennen Eckpunkte einer ausgewogenen Ernährung, können das Konsumverhalten im Alltag reflektieren sowie in Hinblick auf Nachhaltigkeit und Gesundheit bewerten,
- können kalte Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen, Speisen von Fischen und Meeresfrüchten, Sorbets, Hauptgerichte, Käse sowie warme und kalte Süßspeisen mit passenden Saucen, Garnituren und Beilagen benennen und deren Zubereitung fachgerecht erklären,
- können die Anwendung von Konservierungsmethoden beschreiben, entsprechenden Speisen zuordnen sowie deren Umsetzung erläutern, (1,2,3)
- können ausgehend von einem Speisenplan den Energie- und Nährwert EDV-unterstützt ermitteln, die Ergebnisse analysieren und etwaige Änderungen unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Grundsätze vorschlagen,

- können anlassbezogene einfache und erweiterte Menüs unter Beachtung gastronomischer Grundregeln erstellen,
- können korrespondierende Getränke zu Speisen und Speisenfolgen empfehlen sowie die Empfehlung begründen,

Die Schülerinnen und Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot sowie jene, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten, können zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen.

Lehrstoff:

Gesundheitsförderung. Umweltbewusstes Arbeiten. Kochtechnische Hilfsmittel. Kochverfahren. Grundlagen der Ernährung. Speisen. Konservierung. Energie- und Nährstoffermittlung. Speisenfolgen. Korrespondierende Getränke.

Lehrstoff der Vertiefung:

Grundlagen der Ernährung. Speisen.

Es kann das Fachbuch verwendet werden:

Küche in Theorie und Praxis
Trauner Verlag
ISBN 978-3-99033-905-9