

KOLLEG FÜR TOURISMUS

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.1 ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

1. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden können

- die Grundlagen der Ernährung erklären;
- das eigene Ernährungsverhalten anhand der Grundsätze einer vollwertigen Ernährung beurteilen und reflektieren;
- einen Einblick in die aktuellen Hygienevorschriften geben und die gute Hygienepraxis anwenden.

Lehrstoff:

Grundlagen der Ernährung.

Grundsätze der vollwertigen Ernährung, Ernährungsverhalten.

Energie- und Nährstoffbedarf.

Gute Hygienepraxis.

2. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden können

- Grundnährstoffe, Lebensmittel und deren Qualitätsmerkmale beschreiben sowie ihr Wissen praxisgerecht anwenden;
- den Bedarf unterschiedlicher Personengruppen erklären und diesen berechnen;
- das theoretische Wissen über Ernährung und Lebensmittel mit der Praxis verknüpfen.

Lehrstoff:

Grundlagen der Ernährung.

Nährstoffbildung, Bedarf und Bedarfsdeckung.

Lebensmittel und Inhaltsstoffe.

3. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden können

- im Einkaufsprozess saisonalen, regionalen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen folgen;
- die Grundlagen der Ernährung sowie deren Bedeutung für die Gesundheit und Leistungsfähigkeit erklären;
- das theoretische Wissen über Ernährung und Lebensmittel mit der Praxis verknüpfen;
- verschiedene Verfahren der Lebensmittelproduktion, Lebensmittelhaltbarmachung beschreiben.

Lehrstoff:

Lebensmittel und Inhaltsstoffe, Produktion und Haltbarmachung.

Ernährungsformen, Ernährungstrends.

Verdauung und Stoffwechsel.

Ernährungsbedingte Erkrankungen.

4. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden können

- den unterschiedlichen Lebensmitteln die passende Lagerung, Konservierung und Verwendungsmöglichkeit zuordnen;
- themenrelevante, aktuelle und fachspezifische Informationen beschaffen, einordnen und beurteilen;
- verschiedene Verfahren der Lebensmittelproduktion, Lebensmittelhaltbarmachung und Lebensmittelverarbeitung beschreiben;
- das theoretische Wissen über Ernährung und Lebensmittel mit der Praxis verknüpfen.

Lehrstoff:

Ernährungsphysiologische und küchentechnische Bedeutung von Lebensmitteln.

Lebensmittelqualität und –kennzeichnung, Lagerung, Konservierungsmethoden.

Lebensmitteltechnologie:

Thermische, biologische, mechanische und chemische Verfahren in Lebensmittelproduktion und Lebensmittelhaltbarmachung, Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe, Lebensmitteltoxikologie.