

## HOTELFACHSCHULE

### 4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

#### 4.1 ERNÄHRUNG

1.Klasse:

1. und 2. Semester:

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Grundlagen der Ernährung beschreiben und den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit im beruflichen sowie alltäglichen Kontext berücksichtigen;
- Kenntnisse über Grundnährstoffe, Lebensmittel und deren Qualitätsmerkmale praxisgerecht anwenden;
- den unterschiedlichen Lebensmitteln die passende Lagerung, Konservierung und Verwendungsmöglichkeit zuordnen;
- die aktuellen Hygienevorschriften und die gute Hygienepraxis beschreiben;
- im Einkaufsprozess saisonalen, regionalen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen folgen;
- das theoretische Wissen über Ernährung und Lebensmittel mit der Praxis verknüpfen.

**Lehrstoff:**

Grundlagen der Ernährung, Grundsätze der vollwertigen Ernährung, Ernährungsverhalten, Bedarf und Bedarfsdeckung.

Lebensmittel und Inhaltsstoffe.

Lebensmittelqualität.

Weg der Nahrung.

Ernährungsmitbedingte Erkrankungen.

Ernährungstrends.

Konservierungsmethoden.

Gute Hygienepraxis.