

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR WIRTSCHAFTLICHE BERUFE –

AUFBAULEHRGANG FÜR HÖRBEETRÄCHTIGTE

5.3 ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

II. Jahrgang:

3. Semester – Kompetenzmodul 3:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können anhand der Grundlagen der Ernährung den Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit beschreiben;
- können das eigene Ernährungsverhalten reflektieren und bewerten;
- haben fundierte Kenntnisse über Wasser und die energieliefernden Nährstoffe;
- können konkrete Empfehlungen für die Bedarfsdeckung geben;
- können relevante Informationen beschaffen und auswerten.

Lehrstoff:

Grundlagen der Ernährung.

Wasser und energieliefernde Inhaltsstoffe der Nahrung:

Aufbau, Arten und Vorkommen.

Ernährungsphysiologische und küchentechnische Bedeutung.

Bedarf und Bedarfsdeckung.

4. Semester – Kompetenzmodul 4:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- haben fundierte Kenntnisse über energiefreie Inhaltsstoffe der Nahrung;
- können konkrete Empfehlungen für die Bedarfsdeckung geben;
- können Stoffwechselabläufe im gesunden Organismus beschreiben;
- können wesentliche Verfahren der Lebensmitteltechnologie beschreiben sowie deren Nutzen und Risiken einschätzen;
- können Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit nennen;
- können lebensmittelrechtliche Grundlagen anwenden;
- können relevante Informationen beschaffen und auswerten.

Lehrstoff:

Energiefreie Inhaltsstoffe der Nahrung:

Mineralstoffe, Vitamine, bioaktive Substanzen (Arten, ernährungsphysiologische Bedeutung, Vorkommen, Bedarf und Bedarfsdeckung).

Verdauung und Stoffwechsel.

Lebensmittelqualität und Lebensmitteltechnologie:

Rechtsgrundlagen, Lebensmittelkennzeichnung, Zusatzstoffe.

Lebensmittelproduktion (konventionelle und biologische Landwirtschaft).

Lebensmittelhygiene, Lebensmitteltoxikologie.

III. Jahrgang – Kompetenzmodul 5:

5. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Grundlagen der Sensorik nennen und ausgewählte Lebensmittel anhand von Kriterien sensorisch beurteilen;
- haben fundierte Fachkenntnisse über handelsübliche Lebensmittel und können eine ernährungsphysiologische Bewertung durchführen;
- können sich am Markt orientieren sowie als mündige Konsumentinnen und Konsumenten hinsichtlich Lebensmittelqualität, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit verantwortungsbewusst handeln;
- können facheinschlägige Berichte, Statistiken und Grafiken interpretieren.

Lehrstoff:

Grundlagen der Sensorik.

Lebensmittel:

Nahrungsmittel und Genussmittel (Arten, Zusammensetzung, technologische Verfahren, Handelsformen, ernährungsphysiologische und wirtschaftliche Bedeutung, ökologische Aspekte und deren Bedeutung).

6. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- Kostformen verschiedener Personengruppen sowie alternative Ernährungsformen und deren ernährungsphysiologische Bewertung erläutern;
- ernährungsmitbedingte Krankheiten beschreiben und vorbeugende Maßnahmen setzen sowie entsprechende Diätempfehlungen geben;
- psychisch bedingte Extremstörungen im Essverhalten nennen;
- Einflüsse auf das Ernährungs- und Konsumverhalten nennen sowie das eigene Verhalten analysieren und kritisch bewerten;
- facheinschlägige Berichte, Statistiken und Grafiken interpretieren;
- ernährungsrelevante Problemstellungen mit geeigneter Software bearbeiten sowie die Ergebnisse interpretieren und präsentieren;
- Möglichkeiten der beruflichen Anwendung von Ernährungswissen nennen;
- die Grundlagen der Ernährungsberatung beschreiben;
- Formen der Außer-Haus-Verpflegung beschreiben und bewerten;
- die soziologischen, ökologischen und ökonomischen Aspekte der globalen Ernährungssituation erläutern sowie Maßnahmen für das eigene Handeln ableiten.

Lehrstoff:

Ernährung in Prävention und Therapie:

Ernährung verschiedener Zielgruppen.

Folgen der Über- und Unterversorgung, Ursachen und Krankheitsbilder ernährungsmitbedingter Krankheiten.

Grundlagen der Diätetik, spezielle Kostformen und Diäten.

Erstellen von Speiseplänen und Speiseplananalyse.

Nährwertberechnungen (branchenspezifische Software).

Psychisch bedingte Extremstörungen im Essverhalten.

Alternative Ernährungsformen.

Außer-Haus-Verpflegung.

Ernährungs- und Konsumverhalten:

Einflüsse, Verbraucherstatistik.

Österreichischer Lebensmittelbericht.

Ernährungserhebung, Österreichischer Ernährungsbericht.

Ernährungstrends.

Ernährungsaufklärung und -information im öffentlichen Bereich:

Public Health, betriebliche Gesundheitsförderung.

Persönliches Ernährungsverhalten:

Ernährungserziehung, Ernährungsberatung.

Ernährungsökologie und Welternährung:

Nachhaltiger Ernährungsstil.