Jahresprogramm

für die

FÄCHERÜBERGREIFENDEN LERNANGEBOTE

Schuljahr 2023/24

Klasse 1 F FoWiT
Klasse 2 F FoWiT
Klasse 3 F FoWiT

Lehrkraft: Knapp Irmgard

Curriculum FÜL Kochen

Allgemeines

Im Rahmen der fächerübergreifenden Lernangebote der Fachoberschule für Wirtschaft und Tourismus erhalten die Schüler*innen der 1., 2. und 3. Klasse durch praktisches Arbeiten in der Küche Einblick in die Zubereitung verschiedener Gerichte. Schwerpunkte bilden dabei die traditionelle Südtiroler und die italienische Küche. In der zweiten und dritten Klasse werden auch einzelne typische Rezepturen aus der internationalen Kochwelt erprobt.

Im Sinne einer ganzheitlichen Bildung und der Gesundheitsförderung werden Aspekte einer gesunden Ernährung aufgezeigt und in die Unterrichtspraxis eingebaut. Die Jugendlichen werden dabei angehalten, die eigenen Essgewohnheiten zu reflektieren.

Die Inhaltsstoffe verschiedener Lebensmittel werden durchgenommen. Auf die Produktion, die Verarbeitung und die Konservierung von Waren wird näher eingegangen. Die Jugendlichen sollen befähigt werden, die Qualität verschiedener Waren beurteilen zu können, nach eigenem Ermessen Einkäufe zu tätigen und Lebensmittelverschwendung weitgehendst zu vermeiden.

Da im Handel und in der Tourismusbranche immer mehr auf Lebensmittelintoleranzen und Lebensmittelallergien eingegangen werden muss, ist ein kleines Projekt/ein Vortrag zu diesem Thema für die dritte Klasse geplant. Hierzu strebt man eine Zusammenarbeit mit dem Dienst für Diät und Ernährung an.

Die Betätigung verschiedener Küchengeräte und die fachgerechte Verwendung verschiedenen Kücheninventars bilden Voraussetzung für gelingendes Arbeiten in der Küche.

In der Küchenpraxis wird penibel auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Hygieneregeln geachtet. Ebenso nicht zu vernachlässigen ist das konstante Hinweisen auf Gefahrenquellen in der Küche und deren Vermeidung.

Im Sinne der Nachhaltigkeit wird auf Abfalltrennung und -vermeidung geachtet.

Kompetenzen

Der Schüler, die Schülerin

1. kennt wichtige Hygieneregeln und Sicherheitsvorschriften am Arbeitsplatz und setzt sie um.
2. kennt Ursachen von Lebensmittelvergiftungen und -infektionen und zeigt verantwortungsvolles Verhalten um selbigen gegenzusteuern.
3. kennt den Aufbau und die Funktion der verschiedenen Küchenutensilien und -geräte sowie deren Handhabung.
4. kann klassische Rezepte lesen, umrechnen und nutzen.
5. kann Waren nach ihrem Aussehen, ihren Eigenschaften, ihrer Gewinnung/Herstellung und ev. ihrer Sorte beurteilen und besorgen.
6. kennt verschiedene Garmethoden und kann die gebräuchlichsten davon korrekt einsetzen.
7. kann Gewürze und Kräuter in Gerichten harmonisch anwenden.
8. kennt regionale und saisonale Produkte und kann sie einsetzen.
9. kann regionale, nationale und einige internationale Speisen nach Anweisung fachgerecht zubereiten und ansprechend präsentieren.
10. kennt einige küchentechnische Begriffe in italienischer und englischer Sprache und kann fremdsprachige Rezepturen lesen.
11. kennt häufige Lebensmittelintoleranzen und -allergien und weiß, wie Allergene gekennzeichnet werden.

Klasse 1F

	Fertigkeiten und Fähigkeiten	Kenntnisse	Kompe-tenzen	Inhalte
Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz	• Sauberes und fachgerechtes Arbeiten unter Beachtung der persönlichen Hygiene, der Warenhygiene und der Hygiene an den Maschinen und Einrichtungsgegenständen • Einhaltung der Arbeitssicherheit	○ Hygieneregeln ○ Gefahren am Arbeitsplatz ○ Sicherheitsvorschriften an den Maschinen und Arbeitsgeräten	1, 2	▫ Persönliche Hygiene ▫ Bekleidung ▫ Lebensmittelhygiene ▫ Fachgerechte Lagerung ▫ Hygiene an den Einrichtungsgegenständen und Maschinen ▫ Unfallgefahren - Unfallschutz
Küchenausstattung	• Fachgerechte Bedienung der verschiedenen Küchenutensilien, Arbeitsgeräte und Maschinen	○ Küchenutensilien ○ Aufbau und Funktion der verschiedenen Werkzeuge und Arbeitsgeräte	1, 2, 3	▫ Küchenutensilien ▫ Backofen: Garzeiten und Gartemperaturen ▫ Herde: Gas-, Elektro-, Induktions- und Mikrowellenherd ▫ Kühlschrank: Lagerung der verschiedenen Lebensmittel

Rezepturen	• Lesen und analysieren von Rezepten • Berechnung des Wareneinsatzes • Wiegen, messen, zählen • Arbeiten mit einfachen Rezepten	○ Berechnung der Zutaten ○ Gewichtsmaße ○ Schätzen, überschlagen ○ Aufbau eines Rezeptes (Zutaten, Zubereitung, Garzeiten usw.)	4	▫ Maßeinheiten und Gewichte in der Küche ▫ Zubereitung von Speisen nach Anweisung ▫ Abänderung von Zutatenlisten
Gewürze, Kräuter, Aromen	• Abschmecken mit passenden Gewürzen, Kräutern und Aromen	○ Gewürze und Kräuter ○ Der richtige Zeitpunkt des Würzens und Verfeinerns mit Kräutern ○ Optimale Aufbewahrung von Gewürzen und Kräutern	5, 7, 8, 9	▫ Gewürze: Grundausstattung, Heimat/Anbaugebiete, Aussehen, Geruch/Geschmack, Verwendung, Lagerung ▫ Kräuter: Heimat/Anbaugebiete, Aussehen, Geruch/Geschmack, Verwendung
Regionale und saisonale Produkte: Schwerpunkt Obst, Gemüse und Salate	• Beurteilung der Qualität von ausgewählten regionalen und saisonalen Obst- und Gemüsesorten sowie Salaten • Einkauf von qualitativ hochwertigen Produkten • Nährstofferhaltende Zubereitung	○ Kenntnis einiger regionaler und saisonaler Gemüse- und Obstsorten sowie Salaten ○ Ernährungsphysiologische Bedeutung ○ Lagerung und Verwendung	5, 6, 7, 8, 9	▫ Gemüse und Salate: ➪ Küchentechnische und ernährungsphysiologische Grundlagen bei der Verarbeitung ➪ Gemüsesorten ➪ Schnittvarianten ➪ Salate

				➪ Vor- und Zubereitung von Gemüse und Salaten ➪ Tipps zum Einkauf und zur Lagerung ▫ Obst: ➪ Küchentechnische und ernährungsphysiologische Grundlagen bei der Verarbeitung ➪ Handelsübliche Einteilung von Obst ➪ Verarbeitung von Obst ➪ Tipps zum Einkauf und zur Lagerung
Speisenzubereitung nach Anweisung und ansprechende Präsentation	• Manuelle Grundtechniken zur Vorbereitung und Herstellung von Speisen • Anwendung verschiedener Garmethoden • Abschmecken der Speisen • Ansprechende Präsentation	○ Lebensmittelkunde ○ Zubereitungsarten und Garmethoden	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	▫ Zubereitung einfacher, klassischer Gerichte : ➪ Nudelgerichte ➪ Knödelvariationen ➪ Reisgerichte ➪ Spatzlen ➪ Pizzen ➪ Fleischgerichte ➪ Wraps ➪ Salatvariationen

				➪ Beilagen (Gemüse und Kartoffelvariationen) ➪ Desserts (Gebäck und verschiedene Cremen) ➪ Weihnachtsgebäck ➪ Tirtlan mit verschiedenen Füllungen

Klasse 2F

Die Inhalte des gesamten vorhergehenden Jahres bilden die Basis für die Programmschwerpunkte des laufenden Schuljahres. Wobei auch in der zweiten Klasse das praktische Arbeiten den Großteil der Unterrichtsstunden einnehmen wird. Dabei sollen vermehrt Schülerwünsche berücksichtigt werden.

	Fertigkeiten und Fähigkeiten	**Kenntnisse**	**Kompetenzen**	**Inhalte**
Lebensmitteltoxikologie	• Vermeidung von Schadstoffaufnahme durch bewusste Lebensmittelauswahl und durch sachgerechte Zubereitung	○ Natürlich vorkommende Schadstoffe ○ Schadstoffe aus der Umwelt und der Produktion von Lebensmitteln	1, 2, 5, 6, 9	▫ Solanin ▫ Oxalsäure ▫ Pilzgifte ▫ Toxische Metalle ▫ Radioaktivität ▫ Nitrate und Nitrite ▫ Tierarzneimittel

		○ durch Zubereitung, Konservierung und Lagerung verursachte Schadstoffe		▫ Pflanzenschutzmittel ▫ Acrylamid ▫ Aflatoxine ▫ Benzpyren ▫ Histamin ▫ Salmonellen
Lebensmittelvergiftungen, -infektionen	• Einhaltung von Maßnahmen, die zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen und -infektionen beitragen	○ Kenntnis spezieller Mikroorganismen, die zu Lebensmittelvergiftungen und -infektionen führen	1, 2, 5, 6, 9	▫ Schimmelpilze ▫ Staphylokokken ▫ Toxoplasmose ▫ Salmonellose ▫ Botulismus ▫ Listeriose
Lebensmittelkunde bezogen vor allem auf einheimische Produkte	• Beurteilung und fachgerechter Einsatz kohlenhydratreicher und eiweißreicher Lebensmittel sowie von Speisefetten und Speiseölen	○ Kohlenhydratreiche Lebensmittel ○ Eiweißreiche Lebensmittel	5, 6, 8, 9	▫ Getreide: ➪ Getreidearten ➪ Mehlsorten ➪ Mehlherstellung ➪ Herstellung verschiedener Teigarten ▫ Kartoffeln: ➪ Kartoffelarten ➪ Kartoffelbeilagen ➪ Kartoffelteig ▫ Milch: ➪ Milchsorten ➪ Milchprodukte:

		○ Speiseöle und Speisefette		Käse, Sahne ▫ Hühnereier: ➪ Lebensmittelkennzeichnung ➪ Frischezustand ➪ Verarbeitung ▫ Speiseölsorten ▫ Butter ▫ Margarine
Teigwaren und Gebäck	• Zubereitung verschiedener Teige für Vor-, Haupt- und Nachspeisen	○ Teigarten ○ Hauptbestandteile und Eigenschaften der verschiedenen Teige ○ Backtipps	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9	▫ Biskuit ▫ Blätterteig ▫ Brandteig ▫ Hefeteig ▫ Lebkuchen ▫ Mürbteig ▫ Rührteig ▫ Ziehteig Zu den einzelnen Teigarten, werden passende Gerichte/Desserts zubereitet. Nudelteig z.B. könnte durch folgende Gerichte erprobt werden: Spinatravioli mit Ricotta-Kräuterfüllung,

				Schüttelbrotbandnudeln, Schlutzkrapfen, Tirtlen. Zum Hefeteig passen Brot, Pizzen und Germgebäck.
Klassische Südtiroler und italienische Küche	• Fachgerechte Vor- und Zubereitung der Speisen nach Rezepten und Anweisungen • Beurteilung saisonaler und einheimischer Produkte • Beurteilung von Frische und Qualität verschiedener Lebensmittel • Geschmackliche Abstimmung der verschiedenen Speisen • Gespür für ansprechende Präsentation der Speisen	○ Lebensmittelhygiene ○ Lebensmittelkunde ○ Aromen und Gewürze ○ Schneidtechniken ○ Garmethoden	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	Aufbauend auf die Inhalte des letzten Schuljahres werden Gerichte, Desserts usw. gewählt, die von der Zubereitung her etwas anspruchsvoller sind (z.B. selbstständige Herstellung von Nudelteig). Beispiele aus der Küche: ▫ Suppen ▫ Fingerfood ▫ Nudelgerichte ▫ Saucen ▫ Reisgerichte ▫ Spatzlen ▫ Nocken, Knödel ▫ Omeletten und ▫ Palatschinken ▫ Strudel ▫ Polenta ▫ Pizzen ▫ Bruschetta ▫ Aufläufe ▫ Einfache Fleischgerichte

				▫ Kartoffelbeilagen ▫ Gemüsebeilagen ▫ Brote ▫ Aufstriche ▫ Kuchen und Schnitten ▫ Cremen und Mousse ▫ Tirtlen und Krapfen ▫ Weihnachtsbäckerei
Kochen mit Rezepten in einer Fremdsprache	• Verständnis von Rezepten und küchentechnischen Begriffen in Fremdsprachen • Selbstständige Nutzung verschiedener Nachschlagewerke	○ Zutaten und Zubereitungsarten in Fremdsprachen	4, 9, 10	▫ Aneignung einiger Fachbegriffe in der Zweitsprache ▫ Lesen und übersetzen von Rezepturen in Fremdsprachen
Lieblingsgerichte der Schüler*innen	• Umsetzung des theoretischen Grundlagenwissens in die Praxis	○ Regionale, nationale und internationale Küche	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9	▫ Erprobung verschiedener Rezepturen der Schüler*innen

Klasse 3F

Auf Wunsch der Schüler*innen werden im Kochunterricht vermehrt die Ideen der Jugendlichen aufgegriffen. Dabei wäre es ideal, wenn der Wareneinsatz durch bessere Planung und Absprache etwas reduziert werden könnte. In der dritten Klasse wird ebenso die Zusammenarbeit mit der Außenwelt angestrebt.

	Fertigkeiten und Fähigkeiten	Kenntnisse	Kompe-tenzen	Inhalte
Lebensmittelintoleranzen/ Lebensmittelallergien	• Allergische Reaktionen und Intoleranzen als solche erkennen • Kennzeichnung von Allergenen richtig deuten • Produkte für Intoleranzen im Handel erkennen • Erstellung einfacher Menüs	○ Allergien und Pseudoallergien ○ Lebensmittelintoleranzen ○ Diäten	11	▫ Allergien und Pseudoallergien: Symptome, Auslöser ▫ Lebensmittelintoleranzen: Symptome, Ursachen, Ernährungstherapien ➪ Glutenintoleranz ➪ Lactoseintoleranz ➪ Fructoseintoleranz ▫ Projekt mit dem Dienst für Diät und Ernährung
Warenkunde **Obst**	• Zuordnung von Obst in verschiedene Gruppen	○ Regionale und saisonale Obstsorten ○ Südfrüchte	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	▫ Beerenobst ▫ Kernobst ▫ Steinobst ▫ Schalenobst ▫ Südfrüchte

	• Darlegung der Bedeutung von Obst als Teil der vollwertigen Ernährung	○ Ernährungsphysiologische Bedeutung		▫ Hauptnährstoffe ▫ Vitamine ▫ Mineralstoffe ▫ bioaktive Substanzen
	• Selbstständige Durchführung verschiedener Verarbeitungsmethoden (z.B. Trocknen, Gefrieren) • Zubereitung einfacher Gerichte	○ Vitamin- und mineralstofferhaltende Verarbeitungsmethoden		▫ Verarbeitungsprozesse: z.B. Trocknen, Tiefgefrieren, Pressen und Pasteurisieren, Pasteurisieren/Sterilisieren
	• Beurteilung von Obst-Qualitätsmerkmalen	○ Qualität beim Einkauf		▫ Qualitätsklassen ▫ Regional angebautes Obst ▫ Saisonales Obst ▫ Besuch eines einheimischen Betriebes, der Produkte selbst verarbeitet und verkauft
	• Nutzung idealer Lagerungsmöglichkeiten	○ Optimale Aufbewahrungsorte		▫ Sorten, die im Kühlschrank gelagert werden sollten ▫ Sorten, die bei Raumtemperatur gelagert werden sollten

Gemüse	• Beschreibung der verschiedenen Gemüsesorten • Erläuterung der gesundheitsfördernden Wirkung von Gemüse • Beherrschung verschiedener Verarbeitungs- und Gartechniken • Zubereitung von Gemüse als Beilage, Gemüsevor- und Gemüsehauptspeisen • Beurteilung von Gemüse nach Qualitätsmerkmalen • Nutzung idealer Lagerungsorte	○ Regionale und saisonale Gemüsesorten ○ Gemüse aus anderen Ländern ○ Ernährungsphysiologische Bedeutung ○ Veränderung der Nahrungsbestandteile durch Vorbereitungs- und Gartechniken ○ Qualitätsklassen ○ Lagerung/Aufbewahrung		▫ Salat-/Blattgemüse ▫ Kohlgemüse ▫ Fruchtgemüse ▫ Wurzelgemüse ▫ Zwiebelgemüse ▫ Primäre Pflanzenstoffe ▫ Sekundäre Pflanzenstoffe ▫ Vitaminerhaltung – Vitaminverluste ▫ Erprobung ausgewählter Rezepturen ▫ Qualitätszeichen Südtirol ▫ Wie bleiben einzelne Gemüsesorten lange frisch
Nachhaltige Ernährung	• Nachvollzug der Herkunft von Lebensmitteln und Beurteilung auf ihre Nachhaltigkeit	○ Lebensmittel, die gesundheitsfördernd, umweltverträglich und sozialverträglich sind	5, 8	▫ Tierische Produkte aus artgerechter Tierhaltung ▫ Eine betont pflanzliche Ernährung

				▫ Gerechte Preise für landwirtschaftliche Produkte ▫ Nahrung aus der Region ▫ Fairer Handel
Lieblingsgerichte	• Umsetzung des theoretischen Grundlagenwissens in die Praxis	○ Regionale, nationale und internationale Küche	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9	▫ Umsetzung verschiedener Rezepturen der Schüler*innen
Internationale Küche	• Zubereitung einiger typischer Gerichte fremder Länder	○ Klassische Gerichte aus aller Welt	1, 2, 3, 6, 7, 9	▫ Beispiele aus der französischen Küche: z.B. Tarte, Quiche, Ratatouille, Baguette ▫ Beispiele aus der asiatischen Küche: Sushi, Curry-Gerichte ▫ Beispiele aus der britisch-amerikanischen Küche: Tacos, Chicken Wings

Bewertung

Da für den fächerübergreifenden Unterricht (FÜL) in der ersten und zweiten Klasse keine eigene Zeugnisnote vorgesehen ist, fließt der Notendurchschnitt des jeweiligen Semesters in das Fach Betriebswirtschaftslehre ein. In der dritten Klasse werden der Notendurchschnitt und die Note des erarbeiteten Themas zur gesellschaftlichen Bildung zum Bereich gesellschaftliche Bildung dazugegeben.

Die Bewertung umfasst sowohl theoretisches Wissen als auch das praktische Arbeiten.

a) <u>Bewertung der theoretischen Inhalte:</u>
   Die Überprüfung des wenigen theoretischen Stoffes erfolgt anhand von Tests, Arbeitsaufträgen und/oder Hausaufgaben. Für eine positive Bewertung müssen 60% der gestellten Fragen bzw. Aufgaben ausreichend dargelegt bzw. ausgeführt werden.

b) <u>Bewertung der Mitarbeit in der Küche:</u>
   Die praktischen Noten ergeben sich aufgrund des regelmäßig beobachteten Arbeitsverhaltens.
   Berücksichtigt werden: Mitarbeit, Interesse, fachliche Kenntnisse und Fertigkeiten, Arbeitsweise, Arbeitsorganisation, Arbeitstempo, Sauberkeit und Ordnung, Eigeninitiative, fachgerechter Umgang mit vorhandenem Inventar, sorgfältiger und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln, Bereitschaft, mit anderen zusammenzuarbeiten.

Die Lehrperson
Knapp Irmgard Maria

Sand in Taufers, 10.10.2023