

ERNÄHRUNG und HAUSHALT (Praktikum)

Bildungs- und Lehraufgabe:

Das Ziel des Wahlpflicht-Unterrichts ist, den Schülerinnen und Schülern gemäß ihrer Interessen eine Erweiterung bzw. Vertiefung ihres Bildungshorizontes zu bieten.

Durch die Verflechtung von theoretischen Inhalten mit praktischen Tätigkeiten sollen sowohl die sensomotorische als auch die kognitive, emotionale und soziale Dimension des Lernens sowie dynamische Fähigkeiten angesprochen werden. Im Mittelpunkt steht die anwendungsorientierte Vertiefung und Erweiterung der Kenntnisse und Einsichten des Pflichtgegenstandes Haushaltsökonomie und Ernährung.

Ziel ist ein sachgerechter, gesundheitsfördernder, leistungssteigernder, Ressourcen schonender und nachhaltiger Umgang mit Betriebs-, Arbeits- und Lebensmitteln. Menschengerechte Arbeitsplatzgestaltung sowie rationeller und wertschätzender Einsatz von Arbeitskraft sollen grundlegend erfahrbar werden.

Didaktische Grundsätze:

Didaktische Hinweise sind dem Abschnitt „Stärken von Selbsttätigkeit und Eigenverantwortung“ des Zweiten Teiles zu entnehmen.

Die im Pflichtgegenstand vorgesehenen didaktischen Grundsätze sind im besonderen Maße anzuwenden, vor allem die Ausführungen zum handlungsorientierten Unterricht.

Die Schülerinnen und Schüler sind zu mündigem Konsumverhalten anzuregen.

Interkulturelles Lernen ist ihnen durch die Auseinandersetzung mit der eigenen kulturellen Identität und Einblicke in andere Kulturen zu ermöglichen.

Die Möglichkeiten der Informationstechnologie sind für Organisation, Kalkulation, Nährwertberechnung, Erstellung von Tageskostplänen sowie Internetrecherchen zu bestimmten Themen und Präsentationen einzusetzen. Die Organisation der Lernprozesse hat durch Lernen am Modell, durch „learning by doing“ und gegenseitigen Erfahrungsaustausch zu erfolgen.

Eine vierzehntägige vierstündige Blockung ist möglich.

Lehrstoff:

Die Schülerinnen und Schüler sollen:

- die allgemeinen Grundregeln der Unfallverhütung und Hygiene kennen und anwenden
- Haushaltstechnik sachgerecht, rationell und Ressourcen schonend einsetzen
- arbeitsorganisatorische und ergonomische Grundsätze anwenden
- ernährungsphysiologische Aspekte praktisch anwenden
- Tageskostpläne nach bestimmten Kriterien erstellen
- Kosten- und Nährwertberechnungen durchführen
- Zubereitungs- und Garmethoden effizient einsetzen
- Grundrezepte umsetzen
- eine entsprechende Tisch- und Esskultur kennen lernen und praktizieren
- Spezifika der Regionalküchen Österreichs und ausgewählte Beispiele der internationalen Küche theoretisch und praktisch erarbeiten und ernährungsphysiologisch bewerten
- Fertigprodukte und Eigenproduktion bezüglich Kosten, Arbeitsaufwand, Betriebsmitteleinsatz, Umweltverträglichkeit, Qualität und Akzeptanz vergleichen
- Convenience-Produkte ernährungsphysiologisch aufwerten können