

**Jahresprogramm**  
**für die**  
**FÄCHERÜBERGREIFENDEN LERNANGEBOTE**

**Schuljahr 2022/23**

**Klasse 1 F FoWiT**

**Klasse 2 F FoWiT**

**Klasse 3 F FoWiT**

**Lehrkraft: Knapp Irmgard**

# Curriculum 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. Ausgehend von der traditionellen Südtiroler Küche werden ebenso verschiedene italienische und ev. auch englische oder spanische Rezepturen 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.

In der Küchenpraxis wird penibel auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Hygieneregeln geachtet. Insbesondere die COVID-Pandemie erfordert eine noch intensivere Einforderung von Hygiene und Sauberkeit bei der Speisenzubereitung von Seiten der Schüler\*innen. 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 Speisen nach Anweisung fachgerecht zubereiten und ansprechend präsentieren.
10. kennt einige küchentechnische Begriffe in italienischer und englischer Sprache und kann fremdsprachige Rezepturen lesen.

## Klasse 1F

	<b>Fertigkeiten und Fähigkeiten</b>	<b>Kenntnisse</b>	<b>Kompetenzen</b>	<b>Inhalte</b>
<b>Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauberes und fachgerechtes Arbeiten unter Beachtung der persönlichen Hygiene, der Warenhygiene und der Hygiene an den Maschinen und Einrichtungen</li> <li>• Einhaltung der Arbeitssicherheit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hygieneregeln</li> <li>○ Gefahren am Arbeitsplatz</li> <li>○ Sicherheitsvorschriften an den Maschinen und Arbeitsgeräten</li> </ul>	1, 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Persönliche Hygiene</li> <li>▫ Bekleidung</li> <li>▫ Lebensmittelhygiene</li> <li>▫ Fachgerechte Lagerung</li> <li>▫ Hygiene an Einrichtungen und Maschinen</li> <li>▫ Unfallgefahren - Unfallschutz</li> </ul>
<b>Küchenausstattung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachgerechte Bedienung der verschiedenen Küchenutensilien, Arbeitsgeräte und Maschinen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Küchenutensilien</li> <li>○ Aufbau und Funktion der verschiedenen Werkzeuge und Arbeitsgeräte</li> </ul>	1, 2, 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Küchenutensilien</li> <li>▫ Backofen: Garzeiten und Gartemperaturen</li> <li>▫ Herde: Gas-, Elektro-, Induktions- und Mikrowellenherd</li> <li>▫ Kühlschrank: Lagerung der verschiedenen Lebensmittel</li> </ul>

<b>Rezepturen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lesen und analysieren von Rezepten</li> <li>• Berechnung des Wareneinsatzes</li> <li>• Wiegen, messen, zählen</li> <li>• Arbeiten mit einfachen Rezepten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Berechnung der Zutaten</li> <li>○ Gewichtsmaße</li> <li>○ Schätzen, überschlagen</li> <li>○ Aufbau eines Rezeptes (Zutaten, Zubereitung, Garzeiten usw.)</li> </ul>	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Maßeinheiten und Gewichte in der Küche</li> <li>▫ Zubereitung von Speisen nach Anweisung</li> <li>▫ Abänderung von Zutatenlisten</li> </ul>
<b>Gewürze, Kräuter, Aromen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abschmecken mit passenden Gewürzen, Kräutern und Aromen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gewürze und Kräuter</li> <li>○ Der richtige Zeitpunkt des Würzens und Verfeinerns mit Kräutern</li> <li>○ Optimale Aufbewahrung von Gewürzen und Kräutern</li> </ul>	5, 7, 8, 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Gewürze: Grundausstattung, Heimat/Anbaugebiete, Aussehen, Geruch/Geschmack, Verwendung, Lagerung</li> <li>▫ Kräuter: Heimat/Anbaugebiete, Aussehen, Geruch/Geschmack, Verwendung</li> </ul>
<b>Regionale und saisonale Produkte: Schwerpunkt Obst, Gemüse und Salate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beurteilung der Qualität von regionalen und saisonalen Obst- und Gemüsesorten sowie Salaten</li> <li>• Einkauf von qualitativ hochwertigen Produkten</li> <li>• Nährstofferhaltende Zubereitung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Regionale und saisonale Gemüse- und Obstsorten sowie Salate</li> <li>○ Ernährungsphysiologische Bedeutung</li> <li>○ Lagerung und Verwendung</li> </ul>	5, 6, 7, 8, 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Gemüse und Salate: <ul style="list-style-type: none"> <li>⇨ Küchentechnische und ernährungsphysiologische Grundlagen bei der Verarbeitung</li> <li>⇨ Gemüsesorten</li> <li>⇨ Schnittvarianten</li> <li>⇨ Salate</li> <li>⇨ Vor- und Zubereitung von Gemüse und Salaten</li> <li>⇨ Tipps zum Einkauf und zur Lagerung</li> </ul> </li> <li>▫ Obst: <ul style="list-style-type: none"> <li>⇨ Küchentechnische und ernährungsphysiologische Grundla-</li> </ul> </li> </ul>

				<p>gen bei der Verarbeitung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇨ Handelsübliche Einteilung von Obst</li> <li>⇨ Verarbeitung von Obst</li> <li>⇨ Tipps zum Einkauf und zur Lagerung</li> </ul>
<p><b>Speisenzubereitung nach Anweisung und ansprechende Präsentation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuelle Grundtechniken zur Vorbereitung und Herstellung von Speisen</li> <li>• Anwendung verschiedener Garmethoden</li> <li>• Abschmecken der Speisen</li> <li>• Ansprechende Präsentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lebensmittelkunde</li> <li>○ Zubereitungsarten und Garmethoden</li> </ul>	<p>3, 4, 5, 6, 7, 8, 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Zubereitung einfacher, klassischer Gerichte : <ul style="list-style-type: none"> <li>⇨ Nudelgerichte</li> <li>⇨ Knödelvariationen</li> <li>⇨ Reisgerichte</li> <li>⇨ Spätzlen</li> <li>⇨ Pizzen</li> <li>⇨ Fleischgerichte</li> <li>⇨ Wraps</li> <li>⇨ Salatvariationen</li> <li>⇨ Beilagen (Gemüse und Kartoffelvariationen)</li> <li>⇨ Desserts (Gebäck und verschiedene Cremes)</li> <li>⇨ Weihnachtsgebäck</li> <li>⇨ Tirtlan mit verschiedenen Füllungen</li> </ul> </li> </ul>

## Klassen 2F und 3F

Die Inhalte des gesamten vorhergehenden Jahres bilden die Basis für die Programmschwerpunkte des laufenden Schuljahres. Wobei auch in der zweiten und dritten Klasse das praktische Arbeiten den Großteil der Unterrichtsstunden einnehmen wird.

	<b>Fertigkeiten und Fähigkeiten</b>	<b>Kenntnisse</b>	<b>Kompetenzen</b>	<b>Inhalte</b>
<b>Lebensmitteltoxikologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vermeidung von Schadstoffaufnahme durch bewusste Lebensmittelauswahl und durch sachgerechte Zubereitung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Natürlich vorkommende Schadstoffe</li> <li>○ Schadstoffe aus der Umwelt und der Produktion von Lebensmitteln</li> <li>○ Durch Zubereitung, Konservierung und Lagerung verursachte Schadstoffe</li> </ul>	1, 2, 5, 6, 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Solanin</li> <li>▫ Oxalsäure</li> <li>▫ Pilzgifte</li> <li>▫ Toxische Metalle</li> <li>▫ Radioaktivität</li> <li>▫ Nitrate und Nitrite</li> <li>▫ Tierarzneimittel</li> <li>▫ Pflanzenschutzmittel</li> <li>▫ Acrylamid</li> <li>▫ Aflatoxine</li> <li>▫ Benzpyren</li> <li>▫ Histamin</li> <li>▫ Salmonellen</li> </ul>
<b>Lebensmittelvergiftungen, -infektionen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Einhaltung von Maßnahmen, die zur Vermeidung von Lebensmittelvergiftungen und -infektionen beitragen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kenntnis spezieller Mikroorganismen, die zu Lebensmittelvergiftungen und -infektionen führen</li> </ul>	1, 2, 5, 6, 9	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Schimmelpilze</li> <li>▫ Staphylokokken</li> <li>▫ Toxoplasmose</li> <li>▫ Salmonellose</li> <li>▫ Botulismus</li> <li>▫ Listeriose</li> </ul>

<p><b>Lebensmittelkunde bezogen vor allem auf einheimische Produkte</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Beurteilung und fachgerechter Einsatz kohlenhydratreicher und eiweißreicher Lebensmittel sowie von Speisefetten und Speiseölen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Kohlenhydratreiche Lebensmittel</li>   <li>◦ Eiweißreiche Lebensmittel</li>   <li>◦ Speiseöle und Speisefette</li> </ul>	<p>5, 6, 8, 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Getreide: <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Getreidearten</li> <li>⇒ Mehlsorten – Mehlherstellung</li> <li>⇒ Herstellung verschiedener Teigarten</li> </ul> </li>   <li>▫ Kartoffeln: <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Kartoffelarten</li> <li>⇒ Kartoffelbeilagen</li> <li>⇒ Kartoffelteig</li> </ul> </li>   <li>▫ Milch: <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Milchsorten</li> <li>⇒ Milchprodukte: Käse, Sahne</li> </ul> </li>   <li>▫ Hühnereier: <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Lebensmittelkennzeichnung</li> <li>⇒ Frischezustand</li> <li>⇒ Verarbeitung</li> </ul> </li>   <li>▫ Speiseölsorten</li> <li>▫ Butter</li> <li>▫ Margarine</li> </ul>
<p><b>Teigwaren und Gebäck</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Zubereitung verschiedener Teige für Vor-, Haupt- und Nachspeisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Teigarten</li> <li>◦ Hauptbestandteile und Eigenschaften der verschiedenen Teige</li> </ul>	<p>5, 6, 8, 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Biskuit</li> <li>▫ Blätterteig</li> <li>▫ Brandteig</li> <li>▫ Hefeteig</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Backtipps</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Lebkuchen</li> <li>▫ Mürbteig</li> <li>▫ Rührteig</li> <li>▫ Ziehteig</li> </ul> <p>Zu den einzelnen Teigarten, werden passende Gerichte/Desserts zubereitet.</p> <p>Nudelteig z.B. könnte durch folgende Gerichte erprobt werden: Spinatravioli mit Ricotta-Kräuterfüllung, Schüttelbrotbandnudeln, Schlutzkrapfen, Tirtlen. Zum Hefeteig passen Brot, Pizzen und Germgebäck.</p>
<b>Klassische, Südtiroler und italienische Küche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fachgerechte Vor- und Zubereitung der Speisen nach Rezepten und Anweisungen</li> <li>● Beurteilung saisonaler und einheimischer Produkte</li> <li>● Beurteilung von Frische und Qualität verschiedener Lebensmittel</li> <li>● Geschmackliche Abstimmung der verschiedenen Speisen</li> <li>● Gespür für ansprechende Präsentationen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lebensmittelhygiene</li> <li>○ Lebensmittelkunde</li> <li>○ Aromen und Gewürze</li> <li>○ Schneidtechniken</li> <li>○ Garmethoden</li> </ul>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9</p> <p>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).</p>

	tion der Speisen			Beispiele aus der Küche: <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Suppen</li> <li>▫ Fingerfood</li> <li>▫ Nudelgerichte</li> <li>▫ Saucen</li> <li>▫ Reisgerichte</li> <li>▫ Spatzlen</li> <li>▫ Nocken, Knödel</li> <li>▫ Omeletten und Palatschinken</li> <li>▫ Strudel</li> <li>▫ Polenta</li> <li>▫ Pizzen</li> <li>▫ Bruschetta</li> <li>▫ Aufläufe</li> <li>▫ Einfache Fleischgerichte</li> <li>▫ Kartoffelbeilagen</li> <li>▫ Gemüsebeilagen</li> <li>▫ Brote</li> <li>▫ Aufstriche</li> <li>▫ Kuchen und Schnitten</li> <li>▫ Cremen und Mousse</li> <li>▫ Tirtlen und Krapfen</li> <li>▫ Weihnachtsbäckerei</li> </ul>
<b>Kochen mit Rezepten in einer Fremdsprache</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Verständnis von Rezepten und küchentechnischen Begriffen in Fremdsprachen</li> <li>● Selbstständige Nutzung verschiedener Nachschlagewerke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Zutaten und Zubereitungsarten in Fremdsprachen</li> </ul>	4, 9, 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Aneignung einiger Fachbegriffe in der Zweitsprache</li> <li>▫ Lesen und Übersetzen von Rezepturen in Fremdsprachen</li> </ul>

## **Methodisch – didaktische Hinweise**

Im Mittelpunkt der fächerübergreifenden Lernangebote in der Küchenpraxis steht die Eigenaktivität der Jugendlichen. Nach kurzen theoretischen Inputs zu Zutaten und Zubereitung ausgewählter Gerichte können die Schüler\*innen die Rezepte eigenständig erproben. Großteils wird dabei zu zweit (Partnerarbeit) oder in kleinen Gruppen (Gruppenarbeit) gearbeitet. Das Einhalten der Hygieneregeln muss dabei stets berücksichtigt werden.

Sämtliche Rezepte werden den Klassen ausgehändigt. Bei der Rezeptauswahl wird vor allem auf Rezepturen Südtiroler Köche zurückgegriffen.

Bei der Vermittlung theoretischer Inhalte werden bereits vorhandenes Wissen und Erfahrungen der Jugendlichen durch Gespräche eingebaut. Als Unterlage für theoretische Informationen dienen Kopien und Arbeitsblätter. Ebenso werden die Jugendlichen angehalten, selbstständig Mitschriften zu tätigen. Selbstständiges Recherchieren in verschiedenen Medien bildet ebenso Teil des Unterrichts.

Je nach Inhalten werden auch verschiedene Anschauungs- und Bildmaterialien in den Unterricht eingebaut.

## **Kriterien und Verfahren der Bewertung**

Da für den fächerübergreifenden Unterricht keine eigene Zeugnisnote vorgesehen ist, fließen die Leistungen der Klassen 1F und 2F des Winter- und Sommersemesters in das Fach BWL ein. In der Klasse 3F wird die FÜL-Note dem Bereich Gesellschaftliche Bildung zugeordnet.

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 Bewertung theoretischer Inhalte erfolgt anhand von Tests oder Arbeitsaufträgen. Für eine positive Bewertung müssen 60 % der gestellten Fragen bzw. Aufgaben ausreichend dargelegt bzw. ausgeführt werden.

### **Koordinierungsmöglichkeiten mit anderen Fächern**

Im Sinne des fächerübergreifenden Lernbereichs „Gesellschaftliche Bildung“ sollten die oben angeführten Inhalte zur Förderung des Gesundheitsbewusstseins beitragen. In der ersten Klasse wird vorwiegend Grundlagenwissen vermittelt.

In der zweiten und dritten Klasse wird im Laufe des 2. Semesters vermehrt die Zusammenarbeit mit anderen Lehrkräften bzw. Fächern angestrebt. Aktuelle Themen werden ebenso wie Inhalte aus den Jahresprogrammen der verschiedenen Fächer im praktischen Unterricht aufgegriffen.

Mühlwald, der 30. Oktober 2022

Die Lehrkraft Knapp Irmgard Maria