

Haushaltsökonomie und Ernährung (Theorie)

Wirtschaftskundliches Realgymnasium

Gesamtwochenstunden: 4

Lehrstoff:

HAUSHALTSÖKONOMIE	
1. Privater Haushalt und Ökonomie:	Definition: privater Haushalt, Funktionen und Aufgaben der Haushalte, Management (Haushaltsbuch, Tätigkeiten im Haushalt), Finanzierung, Verträge.
2. Privater Haushalt und Verbraucherbildung / Konsumentenschutz:	Konsumentenrecht, Verbraucher und Konsum, Kaufkriterien, Schuldnerberatung, Geschäftsfähigkeit von Jugendlichen, Produktsicherheit, Etikettensprache (Gütesiegel und Energielabel) und Produktkennzeichnung, Konsumentenschutz: Gewährleistung, Garantie, AGB, Verträge, Handy, Preisauszeichnung, Umtausch und Storno.
3. Privater Haushalt und Marketing:	Grundlagen des Marketings, Produkt- und Preispolitik, Werbung, Verkaufstricks von Supermärkte.
4. Privater Haushalt und Wohnen:	Wohnumfeldkriterien, Wohnraumbeschaffung und –finanzierung, Ergonomie, Abfall- und Entsorgungsproblematik.
5. Privater Haushalt und Nachhaltigkeit Globalisierung und Ressourcen:	Ernährungsökologie, Wasser (Verbrauch und virtuelles Wasser, Wasserkreislauf inklusive Wasserverschmutzung), Luft, Boden, Energie (Energie Definition, Energieträger und Energieformen), ökologischer Fußabdruck, fairer Handel, konventionelle vs. ökologische Landwirtschaft, Umwelt-, Abfall- und Verpackungsproblematik, fairer Handel, Vertriebswege, Umverteilungsproblematik, Ressourcenmanagement.

Schlieper Cornelia (2014): Arbeitsblätter Hauswirtschaft. Schülers Ausgabe. Leipzig: Verlag Handwerk und Technik.

Schlieper Cornelia (2008): Arbeitsbuch Haushalt und Ernährung. Leipzig: Verlag Handwerk und Technik. 2008

Schlieper Cornelia (2013): Arbeitsbuch Hauswirtschaft. Leipzig: Verlag Handwerk Und Technik.

Schlieper Cornelia (2008): Im Haushalt leben. Leipzig: Verlag Handwerk und Technik.

Schlieper Cornelia (2014): Lernfeld Hauswirtschaft. Leipzig: Verlag: Handwerk und Technik.

Schuh M.; Leitner G. (2014): Gemeinsam Haushalten. Wien: öbv.

Wirtschaft - Technik - Haushalt/Soziales: 7.-9. Schuljahr – Schülerbuch Oldenbourg: Schulbuchverlag (1. Februar 2010).

BMASGK, Sektion Konsumentenpolitik, das Konsumentenportal. www.Konsumentenfragen.at [02.03.2018]

ERNÄHRUNG

1. Ernährung und Grundlagen:

Grundbestandteile der Nahrung und deren Aufgaben, Energie- und Nährstoffbedarf, Kohlenhydrate (Fotosynthese, Atmung, Einteilung und ernährungsphysiologische Bedeutung), Fette (Bausteine der Fett und Fettsäuren (Unterscheidung: Anzahl der C-Atome und Anzahl der Doppelbindungen (gesättigte und ungesättigte)), Einfache und komplexe Lipide (Wirkungsweise von Emulgatoren), Fettbegleitstoffe, ernährungsphysiologische Bedeutung), Proteine (chemischer Aufbau der Aminosäuren, räumliche Struktur der Proteine, ernährungsphysiologische Bedeutung inklusive Biologische Wertigkeit), Wasser (Wasserkreislauf, Anforderungen an das Trinkwasser, Mineral- und Heilwässer, ernährungsphysiologische Bedeutung), Vitamine und Mineralstoffe (Begriffserläuterung, Einteilung und ernährungsphysiologische Bedeutung).

2. Ernährung und Gesundheit:

Vollwertige Ernährung, Ernährungsempfehlungen, Prävention, Verdauung und Stoffwechsel

3. Ernährung und Krankheit:

Prävention, Stoffwechselstörungen (Fettstoffwechsel: Cholesterin und Triglyceride/ Lipoproteine), ernährungsbedingte Krankheiten (Diabetes und Gicht), ernährungstherapeutische Maßnahmen bei den angeführten Erkrankungen, Essstörungen.

4. Ernährung und Personengruppen:

Altersspezifische und zielgruppenorientierte Ernährung inklusive Außer-Haus-Verpflegung.

5. Ernährung und Lebensmittelwahl:

Lebensmittel und -qualität, Lebensmittelrecht und –kennzeichnung, Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel, alternative Ernährungsformen (Ayurveda, TCM, Makrobiotik, Vegetarismus und veganen Ernährung).

6. Ernährung und Lebensmitteltechnologie:

Gefährdung durch Lebensmittel (Mikroorganismen, Schwermetalle), Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel, Food Design.

7. Ernährung und Kultur:

Ernährungstrends (z.B. Slow Food, Functional Food, Ethikfood, Crash Diäten), Welternährung.

Lindner Georg, Mutz Brigitte, Robitza Claudia (2014): Richtige Ernährung. Ernährungslehre, Lebensmittelkunde, Diätkunde. Wien: Jugend und Volk.

Reischl Anita (2015): Ernährung bewusst, aktuell, lebensnah. Linz: Traunerverlag.

Reischl Anita (2015): Ernährung bewusst, aktuell, lebensnah II. Grundlagen und Inhaltsstoffe Linz: Traunerverlag.

Reischl Anita (2015): Ernährung bewusst, aktuell, lebensnah III. Lebensmittel. Linz. Traunerverlag.

Schlieper Cornelia (2017): Ernährung heute. Leipzig: Verlag Handwerk und Technik.