

THEMENBEREICHE:

Haushaltsökonomie und Ernährung (Theorie)

Wirtschaftskundliches Realgymnasium
Gesamtwochenstunden: 4

Themenbereiche (5.Klasse)

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, Versicherung.

3. Privater Haushalt und Marketing:

Grundlagen des Marketings, Produkt- und Preispolitik, Werbung, Verkaufstricks in 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.

Themenbereiche (6.Klasse)

ERNÄHRUNG

1. Ernährung und Grundlagen:

Grundbestandteile der Nahrung und deren Aufgaben (einschließlich chemischer Grundlagen), Energie- und Nährstoffbedarf, Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Wasser, Vitamine und Mineralstoffe: Einteilung, chemischer Aufbau und ernährungsphysiologische Bedeutung.

2. Ernährung, Verdauung und Stoffwechsel:

Vollwertige Ernährung, Ernährungsempfehlungen, Prävention, Verdauung und Stoffwechsel

3. Ernährung und Essverhalten:

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, Lebensmittelwahl und Lebensmitteltechnologie:

Lebensmittel und -qualität, Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel, alternative Ernährungsformen (Ayurveda, TCM, Makrobiotik, Vegetarismus und veganen Ernährung). Gefährdung durch Lebensmittel (Mikroorganismen, Schwermetalle), Food Design.