

Schulinterner BK-Stoffplan für den Intervallunterricht

Vers. 01.01.09/sdm



				Unterrichtete Fächer							Seminare / Exkursionen							Besondere Hinweise	
Block	LJ	Sem	Schwerpunktt Themen in der jeweiligen Blockwoche	Betrieb	Ernährung	Fachrechnen	Lebensmittel	Kochen	Kochen (Demo)	Speisenangebot	Teambildung	Plantahof	Fischhändler	HACO	Schlachtbetrieb	Süssspeisen	Weiterbildung		Schlussstag
Zeugnis 1. S	1	1	1	Berufsschule, Kochberuf, Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz	■						■								
	2	1	1	Küche, Betrieb, Kälte, Hygiene, Mikroorganismen, Einstieg FR	■		■												
	3	1	1	Gesunde Ernährung, Zelle, Energie, Sensorik		■	■				■								
Zeugnis 2. Sem	4	1	1	Kohlenhydrate, Getreide & Getreideprodukte, Zucker		■	■	■											
	5	1	2	Pflanzl. und tierische Fette und Öle		■	■	■											
	6	1	2	Pflanzl. und tierische Proteine, Milch & Milchprodukte, Eier		■	■	■											
	7	1	2	Landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion				■				■							
Zeugnis 3. Sem	8	1	2	Hormone, Enzyme / Fonds, Suppen, Braune & weisse Saucen		■	■	■	■	■									
	9	2	3	Vitamine, Mineralstoff, Wasser, Salz, Öl- & Salatsaucen		■	■	■	■	■									
	10	2	3	Fische- & Meeresfrüchtegerichte, Buttersaucen			■	■	■	■			■						
	11	2	3	Gemüse-, Pilze- und Hülsenfrüchtegerichte, Kräuter			■	■	■	■	■								
Zeugnis 4. Sem	12	2	3	Reis- Kartoffel-, und Teiggerichte, Tomatensaucen und Coulis			■	■	■	■									
	13	2	4	Kochgeräte- und Apparate, Convenience Food	■		■	■	■	■			■						
	14	2	4	Schlachttiere, "Feuchte Garmethoden"			■	■	■	■				■					
	15	2	4	Wild, Geflügel, "Trockene Garmethoden", Menüplanung			■	■	■	■	■								
Zeugnis 5. Sem	16	2	4	Kalte & warme Vorspeisen, Kalte Küche, Buffets, Speisefolge			■	■	■	■									
	17	3	5	Teige, kalte & gefrorene Süssp. / d. Menürechtschreibung			■	■	■	■									
	18	3	5	Garnituren & warme Süssspeisen, Mahlzeitenarten-Menütypen 1			■	■	■	■					■				
	19	3	5	Spezielle & Diätkostformen, Mahlzeitenarten-Menütypen 2		■	■	■	■	■									
Zeugnis 6. Sem	20	3	5	Schadstoffe, Nationalgerichte, Buffets&Bankette, Speiseservice		■	■	■	■	■									
	21	3	6	Aus- und Weiterbildung, LMG-LMV, Menüberechnung	■		■	■	■	■								■	
	22	3	6	Repetitionswoche1, Informationen QVF, Probeläufe	■	■	■	■	■	■									
	23	3	6	Repetitionswoche2, Informationen QVF, Probeläufe	■	■	■	■	■	■									
	24	3	6	Schlusstage	■	■	■	■	■	■								■	Block 24 umfasst nur 2 Schultage