

ABZ-Semester-Unterrichtsplan

BiVo 2010 Köchin EFZ / Koch EFZ,
Durchlässigkeit



Start: Schuljahr 2010

1. Semester (1. Lehrjahr)

- unverrückbar am Anfang
- innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- Einteilung gemäss Seminarplan
- frei plazierbar
- vor c und g

S-Nr	T-Nr	T-Block	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. ab und zu Englisch und Fachrechnen: 5 Lektionen	Pl.-fang: 2 Lek.
3	1	a	1		Erster Schultag	Begrüssung, Administratives, Räumlichkeiten, gegenseitiges Kennenlernen, Spielregeln, Semesterablauf	Rep/Prüf/Reflex.
3	2	a	2		Zweiter Schultag, Betrieb	Lern- und Leistungsdokumentation, Hygiene, Mikroorganismen, 1. Teil Arbeitssicherheit (Erste Hilfe, Schnittverletzungen, Tragen/Heben)	Rep/Prüf/Reflex.
3	3	a	3		Grundlagen	Warenannahme, Lagergrundsätze, Konservierungsarten, Garprozesse-Temperatur-Kochgeschirr, FR	Rep/Prüf/Reflex.
3	4	b	1		Umweltschutz / -Problematik	Erschöpfliche Ressourcen, Umweltverschmutzung, Abfallrecycling, Schadstoffe, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
3	5	c	1		Proteine	Einteilung / Herkunft, Aufbau, Aufgaben, Bedarf, Verdauung, Küchentechnische Eigenschaften > Fischfarcen & Verwendung, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
3	6	d	1		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Einkauf, Annahme, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Konservierungsarten, Herkunft, Gruppierung, Nährwert, Fangmethoden (Labels Fisch)	Rep/Prüf/Reflex.
3	7	d	2		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Vorbereitungs- & Schnittarten, rohe, marinierte, geräucherte Gerichte, Fischfond, Fischkraftbrühe, Fisch- & Krustentiercremesuppen, FR	Rep/Prüf/Reflex.
3	8	d	3		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Pochieren im Sud, Pochieren im Fond mit Weisswein, Dämpfen, Wasser, FR	Rep/Prüf/Reflex.
3	9	d	4		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Sautieren, Frittieren, Grillieren, spezielle Garmethoden, Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe	Rep/Prüf/Reflex.
3	10	e	5		Fischseminar	Fischseminar, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
3	11	f	1		Speisenfolge	Klassische Speisenfolge / moderne Speisenfolge, Mahlzeitenarten, Menüs, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
3	12	g	1		Speisefette und -öle	Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Annahme, Lagerung, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
3	13	g	2		Speisefette und -öle	Fettaufbau, Einteilung nach Sättigungsgrad, Aufgaben in der Ernährung, Bedarf, Fettverdauung	Rep/Prüf/Reflex.
3	14	g	3		Speisefette und -öle	Küchentechnische Eigenschaften > Sensorik, Ölsauren, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
3	15	h	1		Eier & Eiprodukte, Milch & -produkte	Eier: Nährwert, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Gerichte, Pfannkuchen, Milch und Milchprodukte: Nährwert, Lagerung, Creme- & Buttersaucen	Rep/Prüf/Reflex.
3	16	h	2		Käse	Produktion, Inhaltsstoffe, Gruppierung, Lagerung, Käseplatte > Sensorik, warme Käsegerichte, geriebener Teig, FR	Rep/Prüf/Reflex.
3	17	i	1		Gemüse, Hülsenfrüchte	Anbaumethoden-Label, Inhaltsstoffe, Einkaufsgrundsätze, Gruppen & Arten, Q.-merkmale, Lagerung, Blatt- und Gemüsesalate, Salatsaucen	Rep/Prüf/Reflex.
3	18	i	2		Gemüse, Hülsenfrüchte, Betrieb	Vorbereitung, Schnittarten, Aromatisierungs- & Würzkomponenten, Vorbereitungstechniken, Garprozesse-Gemüse-Kochgeschirr, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
3	19	i	3		Gemüse, Hülsenfrüchte	Fond, Gemüsecreme-/püreesuppen, Hülsenfrüchte-/püreesuppen, Gemüsesuppen, Tomaten- & Püreesaucen, Gemüse-/Hülsenfrüchtegerichte	Rep/Prüf/Reflex.
3	20	k	1		Gesunde Ernährung, Energie	Gesundheit, Nährstoffbedarf, EL Pyramide, nährstoffschonende Vor- & Zubereitung, Photosynthese, Energie- & Nährstoffbedarf, E.-bilanz, FR	Rep/Prüf/Reflex.

2. Semester (1. Lehrjahr)

- unverrückbar am Anfang
- innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- frei plazierbar
- bei mehr als 18 Semester-Unterrichtstagen zwischen den Blöcken einschiebbare Joker-Tage
- unverrückbar nach h
- k Exkursion, fixer Tag gemäss Plan (ABZ)

S-Nr	T-Nr	T-Block	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. ab und zu Englisch und Fachrechnen: 5 Lektionen	PI.-fang: 2 Lek.
4	21	a	1		Schlachtfleisch	Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Labels, Annahme, Lagerung, Qualitätsmerkmale, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
4	22	a	2		Schlachtfleisch	Fleischreifung, Rind, Kalb, Schwein, Lamm > Vorbereitung, Schnittarten, Bindegewebeanteil, Pökelwaren, Marinaden	Rep/Prüf/Reflex.
4	23	a	3		Schlachtfleisch	Helle und braune Fonds / Suppen > Bouillon, Fleisch- und Kraftbrühe, Fleischcremesuppen, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
4	24	a	4		Schlachtfleisch	Kalte Zwischengerichte > Terrinen, Pasteten, Moussen, Aspik / kalte Fleischvorspeisen, FR	Rep/Prüf/Reflex.
4	25	a	5		Schlachtfleisch	Trockene Hitzetechnik > Sautieren, Grillieren, Braten, Backen im Ofen / braune Saucen, FR	Rep/Prüf/Reflex.
4	26	a	6		Schlachtfleisch	Feuchte Hitzetechnik > Pochieren, Dünsten, Schmoren, Glasieren / Speziaisaucen	Rep/Prüf/Reflex.
4	27	b	1		Besondere Kostformen	Vollwerternährung, vegetarische Kost, mediterrane Kost, Ernährung im Alter, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
4	28	b	2		Fehlernährung / Diätetik	Ernährung bei Übergewicht, Ernährung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, FR	Rep/Prüf/Reflex.
4	29	c	1		Geflügel	Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Labels, Annahme, Lagerung, Qualitätsmerkmale, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
4	30	c	2		Geflügel	Garmethoden für Geflügel, kalte Zwischengerichte > Galantine, weisse Saucen, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
4	31	d	1		Nationalgerichte	Nationalgerichte, Mitarbeiterinstruktionen, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
4	32	e	1		Gestaltung Verkaufshilfen	Menü- und Speisenplanung, wichtigste Rechtschreiberegeln, Menü- und Speisekartengestaltung, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
4	33	f	1		Aufbauorganisation	Beherbungs- & Restaurationsbetriebe, Betriebsorganisation, Nahtstellen, Berufsethik, Küchenorganisation, -räume, -einrichtung, Küchenbrigade	Rep/Prüf/Reflex.
4	34	g	1		Verdauung / Stoffwechsel	Verdauungsorgane, Verdauung, Stoffwechsel, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
4	35	h	1		Kohlenhydrate	Vorkommen, Einteilung, Zuckerarten (Einfach- und Zweifachzucker), Zuckersorten, Honig, Süssmittel und Süsstoffe	Rep/Prüf/Reflex.
4	36	h	2		Kohlenhydrate	Aufgaben und Tagesbedarf, Nahrungsfasern, Eigenschaften und küchentechnische Bedeutung, Verdauung Kohlenhydrate, FR	Rep/Prüf/Reflex.
4	37	i	1		Betrieb	Energieformen, Energieersparnis, Küchengeräte-Apparate-Maschinen, Reinigung, Kontrollblätter, Kontrolltätigkeiten	Rep/Prüf/Reflex.
4	38	k	1		Exkursion	ABZ-Exkursionswoche	
4	39	l	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Rep/Prüf/Reflex.
4	40	z	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Rep/Prüf/Reflex.

3. Semester (2. Lehrjahr)



Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
Bei mehr als 19 Semester-Unterrichtstagen zwischen den Blöcken einschiebbare Joker-Tage

S-Nr	T-Nr	T-Block	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. ab und zu Englisch und Fachrechnen: 5 Lektionen	Pl.-fang: 2 Lek.
5	41	a	1		Pilze	Einkauf, Herkunft, Gruppierung, Annahme, Lagerung, Pilzarten & -sorten, Vorbereitungsarbeiten, Konservierung, Garmethoden, Gerichte	Rep/Prüf/Reflex.
5	42	a	2		Zusatzstoffe & Schadstoffe	Allergene, Bioaktive Substanzen, Zusatzstoffe und Schadstoffe, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
5	43	b	1		Kräuter, Gewürze, Wild	Einkauf, Herkunft, Gruppierung, Lagerung / Wild zusätzlich: Hygiene, Benennung Fleischstücke, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
5	44	b	2		Kräuter, Gewürze, Wild	Wild-Garmethoden, Wildgerichte, Verwendung von Kräuter & Gewürzen "Küchenpraxis", FR	Rep/Prüf/Reflex.
5	45	b	3		Würzmittel, Wild	Salz, Essig, Senf, Würzsaucen, Konservierungsarten für Kräuter und Wild, Marinaden, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
5	46	c	1		Backwerk und Cremesüßspeisen	Biskuit, Schwarzwälder, Quarktorten, Charlotten, Cremeschnitten, Wähen mit & ohne Guss, Buttermassen, süsse Buttermasse > Konfekt	Rep/Prüf/Reflex.
5	47	d	1		Glaces, Lebensmittelgesetz	Cremeglacé und Ableitungen, HACCP, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
5	48	d	2		Glaces, Lebensmittelgesetz	Mousse mit Eiern, Rahmgefrorenes, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
5	49	d	3		Glaces, Moussen	Schneemassen, Mousse mit Fruchtmark und -saft, Schaumgefrorenes, Hüppmassen, Gratinmassen, FR	Rep/Prüf/Reflex.
5	50	e	1		Schokolade/Couverture	Herkunft, Verarbeitung, Konditoreihalbfabrikate, Schokoladensauce, Ganache, Truffes mit Hohlkugeln, Pralinen, Zusatzverkäufe	Rep/Prüf/Reflex.
5	51	f	1		Angebotsplanung	Angebotsplanung, Bankettmenüs, Spezialanlässe, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
5	52	f	2		Produktion	Produktionsablaufplanung, Einsatzplanung, Leitbild, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
5	53	f	3		Betriebstypen und Konzepte	Betriebstypen, Betriebskonzepte, Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
5	54	g	1		Getreide	Herkunft, Gruppierung, Inhaltsstoffe, Lagerung, Mahlprodukte > Getreidesuppen & Getreidecremesuppen	Rep/Prüf/Reflex.
5	55	g	2		Brot	Einkauf, Sorten, Aufbewahrung, Übersicht Teiglockerungsmittel > Hefeteig > Brotherstellung, Brioches, Pizzen, FR	Rep/Prüf/Reflex.
5	56	g	3		Teiggerichte, Betrieb	Industrieteigwaren, Nudelteig > einfache & gefüllte Teigwaren, Blätterteig > Pastetchen, Krapfen, Kissen, Schnitten, Ofen	Rep/Prüf/Reflex.
5	57	g	4		Getreidegerichte, Speisenangebot	Reisgerichte, Mais- und Griessgerichte, Vollkorngerichte, Spätzli, Gnocchis, Kombinierbarkeit im Menü, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
5	58	h	1		Kartoffeln	Gruppierung, Inhaltsstoffe, Einkauf (CF), Lagerung, Qualitätsmerkmale, Schnittarten	Rep/Prüf/Reflex.
5	59	h	2		Kartoffeln, Betrieb, Speisenangebot	Kartoffelgerichte (inkl. Kartoffelnocken), Brandteig > Dauphinemasse, frittierte Krapfen, Kombinierbarkeit im Menü, Fritteuse	Rep/Prüf/Reflex.
5	60	i	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Rep/Prüf/Reflex.

4. Semester (2. Lehrjahr)

- Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- Position und Reihenfolge nicht vertauschbar
- Letzter Tag

S-Nr	T-Nr	T-Block	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. ab und zu Englisch und Fachrechnen: 5 Lektionen	Pl.-fang: 2 Lek.
6	61	a	1		Nahtstellen	Nahtstellenproblematik, Informationsflüsse, Serviceabläufe, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
6	62	b	1		Weiterbildung, Info QVF	Besuch eines Weiterbildungsinstitutes (Hotelfachschule, BMS,...), Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
6	63	c	1		Projekttag/QB-Praktisch	Info QB-Ablauf, Gerichte- und Speisenplanung, Organisation der Arbeit, Englisch-Prüfung, Bewertungsprotokolle, FR	Rep/Prüf/Reflex.
6	64	c	2		Projekttag/QB-Praktisch	Probelauf 1, Erstellen von Zeitplänen und Mise en place Listen, vorstellen der Warenkorbgerichte-Planung in Englisch, FR	Rep/Prüf/Reflex.
6	65	c	3		Projekttag/QB-Praktisch	Probelauf 2, Erstellen von Zeitplänen und Mise en place Listen, vorstellen der Warenkorbgerichte-Planung in Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
6	66	d	1		Projekttag Seminarhotel	Angebotsplanung, Nahtstellen, Einsatzpläne, Serviceabläufe, Kundengespräche (Fremdsprache), Gerichtekalkulation	Rep/Prüf/Reflex.
6	67	d	2		Projekttag Seminarhotel	Probelauf 3, Angebotsplanung, Nahtstellen, Einsatzpläne, Serviceabläufe, Kundengespräche (Fremdsprache), Kalkulation	Rep/Prüf/Reflex.
6	68	e	1		Projekttag Buffetmahlzeiten	Probelauf 4, Angebotsplanung, Richtlinien Buffetplanung, Hygiene, EKAS, Sicherheit, Einsatzplanung	Rep/Prüf/Reflex.
6	69	e	2		Projekttag Buffetmahlzeiten	Probelauf 5, Angebotsplanung, Richtlinien Buffetplanung, Hygiene, EKAS, Sicherheit, Einsatzplanung, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
6	70	f	1		Projekttag Outside Catering	Probelauf 6, Angebotsplanung, Ablauf, Einsatz-/Materialplanung, Transport/Verteilung, Hygiene, Ökologie, Entsorgung, FR	Rep/Prüf/Reflex.
2	71	g	1		Obst	Inhaltsstoffe, Einkaufsgrundsätze, Gruppierung, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Englisch	Rep/Prüf/Reflex.
2	72	g	2		Obst, Speisenangebot	Vorbereitung, Schnittarten, Konservierungsarten, Verwendung im Menü, Einteilung Süßspeisen	Rep/Prüf/Reflex.
2	73	g	3		Obstsüßspeisen, Betrieb	Grundregeln Saucenherstellung, Fruchtsaucen & -salat, Cremen mit Milchprodukten & Früchten, Fruchtglace, Sorbet, Kühlanlagen	Rep/Prüf/Reflex.
2	74	g	4		Obstsüßspeisen	Backteig > Frittierte Früchtekräpfen, Strudelteig > Früchtestrudel > Vanillesauce & Vanillecreme, Pochierte Cremen, Bayerische Creme	Rep/Prüf/Reflex.
6	75	x	1		Abschlussstag	Berufsschul-Abschlussstag (Klassenspezifisches Gestalten)	Rep/Prüf/Reflex.
6	116						
6	117						
6	118						
6	119						