



Allgemeine Berufsschule Zürich

# Schulinterner Lehrplan für Küchenangestellte/r

Version 2009/2010

# Interner Schullehrplan ab 2009/2010 für Küchenangestellte/r der Allgemeinen Berufsschule Zürich

Sem.	Kochen	Lebensmittel	Ernährung	Kalkulation	Speisenangebot	Betrieb
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einführung Garmethoden</li> <li>▪ Lebensmittelkonservierung</li> <li>▪ Produktions-Mise en place</li> <li>▪ Aromatisierungs- &amp; Würzkomponenten</li> <li>▪ Fonds</li> <li>▪ Suppen</li> <li>▪ Eierspeisen</li> <li>▪ Käsegerichte</li> <li>▪ Süssspeisen (Massen, Cremen, Saucen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lebensmitteleinkauf und Lebensmittelkontrolle</li> <li>▪ Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln</li> <li>▪ Anbaumethoden, Label</li> <li>▪ Milch und Milchprodukte</li> <li>▪ Käse</li> <li>▪ Eier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anforderungen an eine gesunde Ernährung</li> <li>▪ Nährstoffe allgemein</li> <li>▪ Energiebedarf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informatik in der Küche</li> <li>▪ Standortbestimmung</li> <li>▪ Rechengrundlagen</li> <li>▪ Darstellungsregeln</li> </ul>	<p><b>Noch kein Speisenangebot im 1. Semester</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Küchenbrigade</li> <li>▪ Funktionen u. Rangstufen</li> <li>▪ Küchenorganisation</li> <li>▪ Hygiene</li> <li>▪ Mikroorganismen</li> <li>▪ Sicherheit am Arbeitsplatz</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Getreidegerichte</li> <li>▪ Teigwaren</li> <li>▪ Gemüsegerichte</li> <li>▪ Kalte Vorspeisen</li> <li>▪ Salatsaucen und Salate</li> <li>▪ Süssspeisen (Teige, Eissorten, kalte Süssspeisen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Obst und Obsterzeugnisse</li> <li>▪ Gemüse und Salat</li> <li>▪ Getreide und Getreideprodukte, Brot</li> <li>▪ Hülsenfrüchte und Sprossen</li> <li>▪ Zucker und Honig</li> <li>▪ Konditoreihalfabrikate</li> <li>▪ Convenience Food</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wasser</li> <li>▪ Vitamine</li> <li>▪ Mineralstoffe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informatik in der Küche</li> <li>▪ Übungsaufgaben zu Rechengrundlagen und Darstellungsregeln</li> <li>▪ Umrechnen von Rezepten</li> <li>▪ Brutto-Abgang-Netto</li> </ul>	<p><b>Noch kein Speisenangebot im 2. Semester</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Geräte</li> <li>▪ Apparate und Maschinen</li> <li>▪ Kühltemperaturen und Luftfeuchtigkeit</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kartoffelgerichte</li> <li>▪ Pilzgerichte</li> <li>▪ Saucen</li> <li>▪ Fischgerichte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kräuter, Blüten und Gewürze</li> <li>▪ Würzmittel</li> <li>▪ Pilze</li> <li>▪ Kartoffeln</li> <li>▪ Fische</li> <li>▪ Speisefette und -öle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kohlenhydrate</li> <li>▪ Fette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informatik in der Küche</li> <li>▪ Brutto-Abgang-Netto</li> <li>▪ Übungsaufgaben zu Brutto-Abgang-Netto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Malzeiten und Menüs</li> <li>▪ Menütypen</li> <li>▪ Speisenfolgen</li> <li>▪ Bankettplanung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ökologie</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fleischgerichte</li> <li>▪ Geflügelgerichte</li> <li>▪ Repetitionen</li> <li>▪ Vorbereitung auf das QVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Schlachtfleisch</li> <li>▪ Fleischerzeugnisse</li> <li>▪ Wurstwaren</li> <li>▪ Mastgeflügel</li> <li>▪ Repetitionen</li> <li>▪ Vorbereitung auf das QVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Protein</li> <li>▪ Fehlernährung</li> <li>▪ Kostformen</li> <li>▪ Repetitionen</li> <li>▪ Vorbereitung auf das QVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informatik in der Küche</li> <li>▪ Ermittlung v. Warenkosten</li> <li>▪ Kalkulationen</li> <li>▪ Repetitionen</li> <li>▪ Vorbereitung auf das QVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menü- u. Speisenplanung</li> <li>▪ Menü- und Speisekarten</li> <li>▪ Deutsche Menürechtschreibung</li> <li>▪ Repetitionen</li> <li>▪ Vorbereitung auf das QVF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gesetzliche Grundlagen</li> <li>▪ Aus- und Weiterbildung</li> <li>▪ Repetitionen</li> <li>▪ Vorbereitung auf das QVF</li> </ul>

Fach	L	Thema	Schultage																				Lernziele im Bereich des beruflichen Wissen	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
Betrieb	1	Allgemeine Gastronomie																					Die für die Lernenden notwendigen Kenntnisse im Betrieb / Küche darlegen	
	1	Berufliche Grundbildung																						Die Grundbildung aufzeigen
	1	Betriebsarten / Betriebsorganisation																						Verschiedener Gastronomiebetriebe beschreiben
	1	Betriebsarten / Betriebsorganisation																						Das Zusammenarbeiten der verschiedenen Abteilungen erklären
	1	Brigade / Arbeitsfunktionen																						Rangstufen nennen und Verantwortlichkeiten charakterisieren
	1	Brigade / Arbeitsfunktionen																						Rangstufen nennen und Verantwortlichkeiten charakterisieren
	1	Küchenorganisation / Küchentypen																						Küchenräumlichkeiten und Küchenabläufe erklären
	1	Hygiene Gesetzliche Grundlagen / Kontrolle																						Umsetzen der LMV in das Arbeitsumfeld
	1	Mikroorganismen																						Beispiele von nützlichen Mikroorganismen anhand von Lebensmitteln nennen
	1	Mikroorganismen																						Mikroorganismen unterscheiden und Massnahmen zur Hemmung von Mikroorg. aufzeigen
	1	Berufshygiene																						Die Regeln in der Berufshygiene beschreiben
	1	Berufshygiene																						Typische Unfallsituationen erkennen
	1	Sicherheit am Arbeitsplatz																						Krankheits- und Unfallpotential in der Küche erläutern
	1	Sicherheit am Arbeitsplatz																						Massnahmen zur Verhinderung von Unfällen aufzeigen
	1	Sicherheit am Arbeitsplatz																						Erste Hilfe Massnahmen für Küchenunfälle beschreiben
	4	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																						Lernziele erreichen und überprüfen
	19 Lektionen Total																							
	Lebensmittel	1	Einkauf und Kontrolle																					Wichtige Punkte für Einkauf und Kontrolle beschreiben
		1	Planung und Einkauf / Lagerung																					
1		Planung und Einkauf / Lagerung																						Optimale Kühltemperaturen und Luftfeuchtigkeiten kennen
1		Produktionsarten / Labels																						Unterschiedliche Produktionsarten von Lebensmitteln nennen und werten
1		Produktionsarten / Labels																						Labels unterscheiden und vergleichen
1		Milch																						Bedeutung in der Ernährung erklären
1		Milchsorten																						Haltbarmachung der Milch aufzählen, erklären, Sorten unterscheiden
1		Sauermilchprodukte																						Milchsäureprodukte aufzählen und Verwendungen aufzeigen
1		Rahm / Butter																						Begriff Rahm definieren und Verwendungsbeispiele nennen
1		Rahm / Butter																						Begriff Butter definieren und Verwendung beschreiben
1		Käse																						Käseherstellung stichwortartig beschreiben
1		Käse																						Käse nach Festigkeit unterscheiden, je eine Handelssorte aufführen
1		Käse																						In- und ausländische Käsesorten aufzählen und charakterisieren
1		Eier																						Hygieneregeln in Bezug auf Eier nennen und begründen, Inhaltsstoffe kennen
4	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																						Lernziele erreichen und überprüfen	
18 Lektionen Total																								
Kochen	1	Allgemeines																					Die für den Lernenden notwendigen Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln darlegen	
	1	Kochtechniken / Garmethoden																						Unterschiedliche Kochtechniken nennen und Anwendungsbeispiele aufzeigen
	1	Kochtechniken / Garmethoden																						Unterschiedliche Kochtechniken nennen und Anwendungsbeispiele aufzeigen
	1	Lebensmittelkonservierung																						Konservierungsmethoden einteilen und Prinzip erläutern
	1	Lebensmittelkonservierung																						Konservierungsprodukte auf ihre Konservierungsart untersuchen
	1	Produktions-Mise en place																						Vorteile einer Mise en place erklären
	1	Aromatisierungs- & Würzkomponenten																						Verwendungsmöglichkeiten aufzählen, Schnittarten nennen und beschreiben
	1	Bindemittel und Buttermischungen																						Bindemittel erläutern, Herstellung und Verwendung beschreiben
	1	Fonds mit blanchierten Zutaten																						Zutaten (Gemüse, Gewürze) für Fonds nennen und differenzieren
	1	Fonds mit gedünsteten Zutaten																						Zubereitung und Pflege von Fonds erklären
	1	Fonds mit gerösteten Zutaten																						Zubereitung und Pflege von Fonds erklären
	1	Käsegerichte																						Möglichkeiten aufzeigen, Herstellung beschreiben
	1	Eiergerichte																						Möglichkeiten aufzeigen, Herstellung beschreiben
	1	Suppen Allgemein																						Suppen einteilen und zuordnen
	1	Kraftbrühe und Fleischbrühe																						Verschiedene Zubereitungen beschreiben und begründen
	1	Cremesuppen																						Verschiedene Zubereitungen beschreiben und begründen
	1	Püreesuppen																						Verschiedene Zubereitungen beschreiben und begründen
	1	Gemüsesuppen																						Verschiedene Zubereitungen beschreiben und begründen
	1	Einteilung der Süssspeisen																						Einteilung der Süssspeisen aufzählen
	1	Grundregeln der Süssspeisen																						Grundregeln für die Süssspeisenherstellung nennen und begründen
	1	Biskuitmassen																						Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen
	1	Buttermassen																						Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen
	1	Crems / Saucen																						Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen
	1	Crems / Saucen																						Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen
	4	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																						Lernziele erreichen und überprüfen
	28 Lektionen Total																							
	Ernährung	1	Allgemein																					Bedeutung der Ernährungslehre für die Lernenden erläutern
		1	Anforderung gesunde Ernährung																					
1		Anforderung gesunde Ernährung																						Ernährungspyramide aufzeigen und interpretieren
1		Nährstoffe Allgemein																						Nährstoffe den Aufgaben zuordnen
1		Nährstoffe Allgemein / Inhaltsstoffe																						Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel zuordnen
1		Energiebedarf																						Masseinheit für Energie definieren, Energiewert der Nährstoffe nennen
1		Energiebedarf																						Grund- & Leistungsumsatz definieren, Energiebilanzen unterscheiden & erklären
2		Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																						Lernziele erreichen und überprüfen
9 Total Lektionen																								
Kalkulation	1	Allgemein																					Die für die Lernenden notwendigen Kenntnisse im Fachrechnen darlegen	
	1	Grundrechenarten																						Rechengrundlagen anwenden
	1	Grundrechenarten																						Nebeneinheiten in Haupteinheiten umrechnen
	1	Darstellungsregeln																						Rechendarstellungsregeln anwenden
	1	Umwandeln in andere Einheiten																						Nebeneinheiten in Haupteinheiten umrechnen
	1	Rundungsregeln																						Richtiges Runden von Haupteinheiten anwenden
	1	Rundungsregeln																						Richtiges Runden von Haupteinheiten anwenden
	1	Informatik in der Küche																						Informatik im Küchenalltag anwenden
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																						Lernziele erreichen und überprüfen
9 Total Lektionen																								
Diverses	1	Berufsschule / Berufskunde																					Begrüssung, Unterrichtsfächer vorstellen, Räumlichkeiten der Schule besichtigen	
	1	Administratives																						Schulordnung, Zimmerordnung, Schulmaterial verteilen, Ordnerführung
	1	Administratives																						Datenbank ergänzen, Fotos erstellen, Leistungsberichte erklären
	1	Gegenseitiges Kennen lernen																						Privates und geschäftliches Umfeld, Berufsmotivation, Erwartung an den Unterricht
	1	Gegenseitiges Kennen lernen																						Privates und geschäftliches Umfeld, Berufsmotivation, Erwartung an den Unterricht
	1	Zeugnisbesprechung																						Standortbestimmung, Ziele und Fördermassnahmen für nächstes Semester aufzeigen
	1	Arbeitskontrollen																						Ordnerkontrolle durchführen und Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen
7 Total Lektionen																								

Total 90 Lektionen geplant

Total 18 geplante Schultage à 5 Lektionen = 90 Lektionen

Je nach Feiertage, Konvente, Schilf variieren die Schultage von 17 bis 20 Tage

Fach	L	Thema	Schultage																	Lernziele im Bereich des beruflichen Wissen			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20
Betrieb	1	Kühltemperaturen und Luftfeuchtigkeit																					Einsatz verschiedener Kühlapparate aufzeigen, optimale Kühltemperaturen kennen
	1	Kücheneinrichtungen / Kochgeschirrrarten																					Kochgeschirrrarten und Materialien erkennen und benennen
	1	Kücheneinrichtungen /Gastro-Norm																					Einsatzmöglichkeiten und Vorteile von GN aufzeigen
	1	Kücheneinrichtungen / Küchenmaschinen																					Handhabung, Einsatz und Pflege verschiedener Küchenmaschinen
	1	Kücheneinrichtungen / Kochapparate																					Bedienung, Einsatz und Vorteile verschiedener Kochapparate erklären
	1	Kücheneinrichtungen / Kochapparate																					Bedienung, Einsatz und Vorteile verschiedener Kochapparate nenen
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
7 Lektionen Total																							
Lebensmittel	1	Gemüse / Salate																					Geschmack und Qualität verschiedener Gemüse und Salate beurteilen
	1	Gemüse / Salate																					Gemüse und Salate charakterisieren
	1	Gemüse / Salate																					Einkauf- und Lagerungsgrundsätze von Gemüse beschreiben, die Saison zuordnen
	1	Gemüse / Salate																					Verwendungsmöglichkeiten beschreiben
	1	Getreide																					Aufbau des Getreidekorns und Inhaltsstoffe nennen
	1	Getreide / Reis																					Getreidearten aufzählen & Verwendungsmöglichkeiten aufzeigen
	1	Getreide / Reis																					Getreidearten aufzählen & Verwendungsmöglichkeiten aufzeigen
	1	Getreideprodukte																					Produkte erkennen, Mahlstufen erklären
	1	Stärkemehle																					Stärkemehle aufzählen und Verwendung nennen
	1	Hülsenfrüchte und Sprossen																					Sorten unterscheiden und Verwendung nennen
	1	Brot																					Brotherstellung beschreiben, Brotsorten aufzählen und werten
	1	Brot																					Brotherstellung beschreiben, Brotsorten aufzählen und werten
	1	Obst Allgemein																					Merkmale und Besonderheiten von Früchten aufzeigen
	1	Obst																					Früchte den Gruppen zuordnen, Geschmack und Qualität bestimmen
	1	Obst																					Einsatzmöglichkeiten von Früchten in der Küche beschreiben
	1	Obsterzeugnisse																					Herstellung und Verwendung der Obsterzeugnisse nennen
	1	Zucker / Süßmittel / Honig																					Einsatzmöglichkeiten in der Küche beschreiben
1	Convenience Food																					Convenience-Produkte werten und Einsatzmöglichkeiten aufzählen	
1	Convenience Food																					Convenience-Produkte werten und Einsatzmöglichkeiten aufzählen	
5	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
24 Lektionen Total																							
Kochen	1	Öl- / Salat- / Kalte Spezialeaucen																					Zutaten und Aufbau der kalten Grundsaucen erklären
	1	Öl- / Salat- / Kalte Spezialeaucen																					Die wichtigsten Ableitungen beschreiben
	1	Kalte Vorspeisen																					Einsatzmöglichkeiten verschiedener Vorspeisen aufzeigen
	1	Kalte Vorspeisen																					Garnituren beschreiben und Einsatzmöglichkeiten erklären
	1	Salate																					Herstellung unterschiedlicher Salate charakterisieren
	1	Salate																					Herstellung unterschiedlicher Salate charakterisieren
	1	Getreidegerichte Allgemein																					Teigwarengerichte aufzählen
	1	Teigwaren																					Teigwarengerichte stichwortartig beschreiben
	1	Spätzli und Knöpfli																					Spätzli und Knöpfli stichwortartig beschreiben
	1	Maisgerichte																					Maisgerichte stichwortartig beschreiben
	1	Reisgerichte																					Reisgerichte stichwortartig beschreiben
	1	Garmethoden von Gemüse																					Grundzubereitungsarten nennen und den Gemüsesorten zuordnen
	1	Garmethoden von Gemüse																					Blanchieren, Sieden und Dämpfen von Gemüse beschreiben
	1	Garmethoden von Gemüse																					Schmoren / Dünsten, Glasieren von Gemüse beschreiben
	1	Garmethoden von Gemüse																					Gratinieren, Frittieren, Sautieren, Grillieren von Gemüse beschreiben
	1	Garmethoden von Gemüse																					Zum Füllen geeignetes Gemüse nennen. Füllungen vorschlagen
	1	Blätterteige / Süsse Butterteige																					Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen
	1	Blätterteige / Süsse Butterteige																					Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen
	1	Gesalzene Butterteige (geriebener Teig)																					Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen
	1	Hefeteige / Brandteige																					Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen
	1	Strudel- / Back- / Pfannkuchenteige																					Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen
	1	Gefrorene Süßspeisen																					Gefrorene Süßspeisen mittel Beispielen in Gruppen einteilen
	1	Gefrorene Süßspeisen																					Glacesorten zubereiten und beschreiben
1	Gefrorene Süßspeisen																					Zubereitung von Rahm- und Schaumgefrorenem beschreiben	
1	Kalte Süßspeisen																					Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen	
1	Kalte Süßspeisen																					Zubereitung beschreiben und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen	
5	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
31 Lektionen Total																							
Ernährung	1	Wasser																					Aufgaben von Wasser im menschlichen Körper beschreiben
	1	Wasser																					Über Physikalische Eigenschaften des Wasser Auskunft geben
	1	Vitamine																					Vitamine nennen, einteilen und Beispiele zuordnen
	1	Vitamine																					Eigenschaften & Bedeutung beschreiben, einteilen und Beispiele zuordnen
	1	Mineralstoffe																					Herkunft und Hauptaufgaben im Körper beschreiben
2	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
7 Total Lektionen																							
Kalkulation	1	Grundrechenarten																					Nebeneinheiten in Haupteinheiten umrechnen
	1	Darstellungsregeln																					Rechendarstellung anwenden
	1	Umrechnen von Rezepten																					Berechnungen ausführen und anwenden
	1	Umrechnen von Rezepten																					Berechnungen ausführen und anwenden
	1	Brutto-Abgang-Netto																					Die Begriffe: Brutto, Abgänge, Netto definieren
	1	Brutto-Abgang-Netto																					Einfache Berechnungen ausführen und anwenden
	1	Umrechnen von Rezepten																					Berechnungen ausführen und anwenden
	1	Informatik in der Küche																					Informatik im Küchenalltag anwenden
3	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
11 Total Lektionen																							
Diverses	1	Semestereröffnung																					Ziele für 2. Semester festlegen, Material verteilen, Telefonalarm kontrollieren
	5	Exkursion																					Mit Absprache der ABU Lehrperson organisieren
	1	Zeugnisbesprechung																					Standortbestimmung, Ziele und Fördermassnahmen aufzeigen
	1	Zeugnisbesprechung																					Standortbestimmung, Ziele und Fördermassnahmen aufzeigen
	1	Arbeitskontrollen																					Ordnerkontrolle durchführen, Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen
1	Arbeitskontrollen																					Ordnerkontrolle durchführen, Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen	
10 Total Lektionen																							
<b>Total</b>	<b>90 Lektionen geplant</b>																						

Fach	L	Thema	Schultage																	Lernziele im Bereich des beruflichen Wissen			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20
Betri	1	Ökologie / Ökonomie																					Grundsätze für Arbeitsprozesse im Küchenbereich beschreiben
	1	Ökologie / Ökonomie																					Grundsätze für Arbeitsprozesse im Küchenbereich beschreiben
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
3 Lektionen Total																							
Lebensmittel	1	Kräuter, Blüten und Gewürze																					Aufbewahrung und Anwendung von Kräutern / Gewürzen aufzeigen
	1	Kräuter, Blüten und Gewürze																					Kräuter und Gewürze erkennen und den Gerichten zuordnen
	1	Würzmittel																					Verwendung von Würzmitteln nennen
	1	Würzmittel																					Rohstoffe für Essig nennen und die Herstellung beschreiben
	1	Würzmittel																					Salz-Gewinnungsarten nennen und stichwortartig erklären, Eigenschaften nennen
	1	Pilze																					Zucht- und Wildpilze nennen, Qualitätsmerkmale aufzeigen
	1	Pilze																					Verschiedene Sorten den vier Saisons zuordnen
	1	Fische Allgemein																					Einteilung an Beispielen aufzeigen
	1	Süßwasserfische																					Qualitätsmerkmale von Fischen beschreiben
	1	Süßwasserfische																					Aufbewahrung & Konservierungsarten von Fischen nennen
	1	Süßwasserfische																					Wichtige Speisefische erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Salzwasserfische																					Wichtige Speisefische erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Salzwasserfische																					Wichtige Speisefische erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Salzwasserfische																					Wichtige Speisefische erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Kartoffeln																					Bedeutung, Qualitätsmerkmale der Kartoffel beschreiben
	1	Kartoffeln																					Kartoffel-Kochtypen nennen und Verwendungen zuordnen
	1	Speisefette und -öle																					Geschmack und Qualität verschiedener Speisefette und -öle beurteilen
	1	Speisefette und -öle																					Speisefette und -öle charakterisieren
4	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
22 Lektionen Total																							
Kochen	1	Repetitionen Fond und Saltsaucen																					Lernziele überprüfen
	1	Saucen Allgemein																					Einteilung der Saucen nennen und je ein Beispiel zuordnen
	1	Saucen (Braune)																					Braune Saucen unterscheiden, Zubereitung erklären, Ableitungen aufzeigen
	1	Saucen (Tomaten)																					Tomatensaucen unterscheiden, Zubereitung erklären, Ableitungen aufzeigen
	1	Saucen (Weisse)																					Weisse Saucen unterscheiden, Zubereitung erklären, Ableitungen aufzeigen
	1	Saucen (Butter)																					Buttersaucen unterscheiden, Zubereitung erklären, Ableitungen aufzeigen
	1	Saucen (Spezial)																					Spezialsaucen unterscheiden
	1	Pilzgerichte																					Garmethoden anhand von Beispielen erklären
	1	Warme Fischgerichte Allgemein																					Grundzubereitungsarten nennen und den Fischgerichten zuordnen
	1	Warme Fischgerichte																					Vorbereitung und Schnittarten von Fischen beschreiben
	1	Warme Fischgerichte																					Pochieren, Garen im Dampf von Fischen beschreiben
	1	Warme Fischgerichte																					Sautieren, Grillieren, Frittieren von Fischen beschreiben
	1	Warme Fischgerichte																					Spezielle Zubereitungsarten von Fischen beschreiben
	1	Kartoffelgerichte Allgemein																					Grundzubereitungsarten nennen, den Kartoffelgerichten zuordnen
	1	Kartoffelgerichte																					Kartoffel-Schnittarten erkennen
1	Kartoffelgerichte																					Garmethoden anhand von Beispielen erklären	
1	Kartoffelgerichte																					Garmethoden anhand von Beispielen erklären	
4	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
21 Lektionen Total																							
Ernährung	1	Kohlenhydrate																					Vorkommen und Einteilung von Kohlenhydrate aufzeigen
	1	Kohlenhydrate																					Aufgaben der Kohlenhydrate im Körper beschreiben
	1	Kohlenhydrate																					Empfehlenswerte und nicht empfehlenswerte Kohlenhydrate aufzählen und werten
	1	Kohlenhydrate																					Kochtechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate beschreiben
	1	Fette																					Vorkommen und Einteilung der Fette aufzeigen
	1	Fette																					Vorkommen und Einteilung der Fette aufzeigen
	1	Fette																					Aufgaben der Fette im Körper beschreiben
	1	Fette																					Küchentechnische Eigenschaften der Fette beschreiben
2	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
10 Total Lektionen																							
Speisenangebot	1	Allgemeines																					Für den Lernenden notwendige Kenntnisse darlegen
	1	Mahlzeiten und Menüs																					Mahlzeitenarten aufzählen und erläutern, Beispiele aufzeigen
	1	Mahlzeiten und Menüs																					Mahlzeitenarten aufzählen und erläutern, Beispiele aufzeigen
	1	Menütypen																					Menütypen aufzählen und entsprechende Beispiele erstellen
	1	Menütypen																					Menütypen aufzählen und entsprechende Beispiele erstellen
	1	Speisenfolgen																					Gänge der klassischen Speisenfolge aufzählen und an Beispielen erklären
	1	Speisenfolgen																					Gänge der klassische Speisenfolge im verkürzten Menü einsetzen
	1	Speisenfolgen																					Gänge der klassische Speisenfolge im verkürzten Menü einsetzen
	1	Bankettplanung																					Küchenspezifische Merkmale für Bankettanlässe nennen
	1	Bankettplanung																					Bankettmenüs aufzählen, eine Bankettbestellung nach Vorgabe aufnehmen
2	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
12 Total Lektionen																							
Kalkulation	1	Bearbeiten von Gemüse und Früchten																					Berechnungen (Brutto, Abgänge, Netto) ausführen und anwenden
	1	Bearbeiten von Gemüse und Früchten																					Berechnungen (Brutto, Abgänge, Netto) ausführen und anwenden
	1	Bearbeiten von Gemüse und Früchten																					Berechnungen (Brutto, Abgänge, Netto) ausführen und anwenden
	1	Bearbeiten von Gemüse und Früchten																					Berechnungen (Brutto, Abgänge, Netto) ausführen und anwenden
	1	Bearbeiten von Gemüse und Früchten																					Berechnungen (Brutto, Abgänge, Netto) ausführen und anwenden
	1	Bearbeiten von Fisch und Fleisch																					Berechnungen (Brutto, Abgänge, Netto) ausführen und anwenden
	1	Bearbeiten von Fisch und Fleisch																					Berechnungen (Brutto, Abgänge, Netto) ausführen und anwenden
	1	Bearbeiten von Fisch und Fleisch																					Berechnungen (Brutto, Abgänge, Netto) ausführen und anwenden
	1	Bearbeiten von Fisch und Fleisch																					Berechnungen (Brutto, Abgänge, Netto) ausführen und anwenden
	1	Gewichtsberechnungen																					Gewichtsberechnungen ausführen und anwenden
	1	Gewichtsberechnungen																					Gewichtsberechnungen ausführen und anwenden
	1	Gewichtsberechnungen																					Gewichtsberechnungen ausführen und anwenden
	1	Gewichtsberechnungen																					Gewichtsberechnungen ausführen und anwenden
	1	Informatik in der Küche																					Informatik im Küchenalltag anwenden
	1	Informatik in der Küche																					Informatik im Küchenalltag anwenden
3	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
17 Total Lektionen																							
Diverses	1	Semestereröffnung																					Ziele für 3. Semester festlegen, Material verteilen, Telefonalarm kontrollieren
	1	Zeugnisbesprechung																					Standortbestimmung, Ziele und Fördermassnahmen aufzeigen
	1	Zeugnisbesprechung																					Standortbestimmung, Ziele und Fördermassnahmen aufzeigen
	1	Arbeitskontrollen																					Ordnerkontrolle durchführen, Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen
	1	Arbeitskontrollen																					Ordnerkontrolle durchführen, Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen
5 Total Lektionen																							

Fach	L	Thema	Schultage																	Lernziele im Bereich des beruflichen Wissen			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		18	19	20
Betrieb	1	Aus- und Weiterbildung																					Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten aufzeigen
	1	Aus- und Weiterbildung																					Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten aufzeigen
	1	Repetition Betrieb																					Grundanforderung im Fach Betrieb erreichen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
6 Lektionen Total																							
Lebensmittel	1	Schlachtfleisch Allgemein																					Die Bedeutung von Schlachtfleisch in der Ernährung erläutern
	1	Schlachtfleisch Allgemein																					Bedeutung der Fleischlagerung und -reifung aufzeigen
	1	Rind																					Fleischqualitäten an Fleischstücken darlegen
	1	Rind																					Wichtige Teilstücke erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Kalb																					Wichtige Teilstücke erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Kalb																					Wichtige Teilstücke erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Schwein																					Wichtige Teilstücke erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Schwein																					Wichtige Teilstücke erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Lamm																					Wichtige Teilstücke erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Fleischerzeugnisse und Wurstwaren																					Wurstwaren und Fleischerzeugnisse aufzählen
	1	Mastgeflügel Allgemein																					Mastgeflügel in der Ernährung werten können
	1	Mastgeflügel																					Wichtige Teilstücke erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Mastgeflügel																					Wichtige Teilstücke erkennen und deren Verwendung aufzeigen
	1	Repetition Lebensmittel																					Grundanforderung im Fach Lebensmittel erreichen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Mündlich: üben und anwenden
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
16 Lektionen Total																							
Kochen	1	Fleischgerichte Allgemein																					Unterschiedliche Bindegewebeanteile den Garverfahren zuordnen
	1	Fleischgerichte Allgemein																					Trockenes und feuchtes Garverfahren unterscheiden und erklären
	1	Fleischgerichte																					Fleischgerichte aufzählen und Garmethode erläutern
	1	Fleischgerichte																					Fleischgerichte aufzählen und Garmethode erläutern
	1	Fleischgerichte																					Fleischgerichte aufzählen und Garmethode erläutern
	1	Fleischgerichte																					Fleischgerichte aufzählen und Garmethode erläutern
	1	Fleischgerichte																					Fleischgerichte aufzählen und Garmethode erläutern
	1	Geflügelgerichte																					Geflügelgerichte aufzählen und Garmethode erläutern
	1	Geflügelgerichte																					Geflügelgerichte aufzählen und Garmethode erläutern
	1	Repetition Kochen																					Grundanforderung im Fach Kochen erreichen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Mündlich: üben und anwenden
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
12 Lektionen Total																							
Ernährung	1	Proteine																					Aufgaben der Proteine im Körper beschreiben
	1	Proteine																					Kochtechnische Eigenschaften aufzeigen
	1	Proteine																					Vorkommen der Proteine nennen
	1	Fehlernährung																					Mögliche Gründe für eine Fehlernährung aufzeigen
	1	Kostformen																					Verschiedene Kostformen aufzählen können
	1	Kostformen																					Verschiedene Kostformen aufzählen können
	1	Repetition Ernährung																					Grundanforderung im Fach Ernährung erreichen
	1	Repetition Ernährung																					Grundanforderung im Fach Ernährung erreichen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
12 Total Lektionen																							
Speisenangebot	1	Menü- und Speiseplanung																					Grundsätze der Menüplanung aufzählen
	1	Menü- und Speiseplanung																					Grundsätze der Menüplanung aufzählen
	1	Menü- und Speisekarten																					Grundsätze aufzeigen
	1	Deutsche Menürechtschreibung																					4 QVF-Menüs für mündliches Gespräch fehlerfrei erstellen und erklären
	1	Repetition Speisenangebot																					Grundanforderung im Fach Speisenangebot erreichen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
9 Total Lektionen																							
Kalkulation	1	Warenkostenberechnungen																					Die Begriffe für die Warenkostenberechnungen definieren
	1	Warenkostenberechnungen																					Warenkostenberechnungen ausführen
	1	Warenkostenberechnungen																					Warenkostenberechnungen ausführen
	1	Warenkostenberechnungen																					Warenkostenberechnungen ausführen
	1	Warenkostenberechnungen																					Warenkostenberechnungen ausführen
	1	Kalkulationen																					Begriff Kalkulationen definieren
	1	Kalkulationen																					Kalkulationen anwenden
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Schriftlich: Probeläufe ausführen
	1	Informatik in der Küche																					Informatik im Küchenalltag anwenden
	1	Informatik in der Küche																					Informatik im Küchenalltag anwenden
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
13 Total Lektionen																							
Diverses	1	Semestereröffnung																					Ziele für 4. Semester festlegen, Material verteilen, Telefonalarm kontrollieren
	1	Zeugnis- und Austrittsbesprechung																					Standortbestimmung, Zukunftsperspektiven aufzeigen
	1	QVF-Praktisch																					Praktische Prüfung beschreiben, Ablauf erklären
	1	QVF-Praktisch																					Praktische Prüfung beschreiben, Ablauf erklären
	1	QVF-Mündlich																					Mündliche Prüfung beschreiben, Ablauf erklären
	1	QVF-Mündlich																					Mündliche Prüfung beschreiben, Ablauf erklären
	15	Unterricht nach dem QVF																					Vorbereitung auf die "Arbeitswelt"
1	Arbeitskontrollen																					Ordnungskontrolle durchführen, Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen	
22 Total Lektionen																							

Total 90 Lektionen geplant

Total 18 geplante Schultage à 5 Lektionen = 90 Lektionen

Je nach Feiertage, Konvente, Schilf variieren die Schultage von 17 bis 20 Tage