



Allgemeine Berufsschule Zürich

Schulinterner Lehrplan

Version 2008/2009

Interner Schullehrplan ab 2008/2009 (Standard-Unterricht) der Allgemeinen Berufsschule Zürich

Sem.	Kochen	Lebensmittel	Ernährung	Kalkulation	Speisenangebot	Betrieb
1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einleitung ▪ Kochtechnik ▪ Konservierungsmethoden ▪ Marinaden ▪ Buttermischungen ▪ Bindemittel ▪ Zutaten für Fonds, Suppen und Saucen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmitteleinkauf und Lebensmittelkontrolle ▪ Aufbewahrung und Lagerung von Lebensmitteln ▪ Produktionsmethoden von Lebensmitteln ▪ Getreidearten ▪ Getreide- und Mahlprodukte ▪ Brot 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Allgemein ▪ Anforderungen an eine gesunde Ernährung ▪ Nährstoffe allgemein ▪ Zellen und Körpersysteme ▪ Geruchs- und Geschmacksstoffe ▪ Energiebedarf ▪ Kohlenhydrate ▪ Verzeichnis der E-Nummern 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Standortbestimmung ▪ Rechengrundlagen ▪ Darstellungsregeln ▪ Informatik in der Küche 	<p>Noch kein Speisenangebot im 1. Semester</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Küchenbrigade ▪ Funktionen u. Rangstufen ▪ Küchenorganisation ▪ Kochgeräte und -apparate ▪ Kühltemperaturen und Luftfeuchtigkeit ▪ Grundsatz der Hygiene ▪ Mikrobiologische Grundlagen ▪ Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fonds ▪ Suppen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Milch und Milchprodukte ▪ Eier ▪ Speiseöle und -fette ▪ Gewürze und Kräuter ▪ Würzmittel und Salze 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fette ▪ Proteine 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informatik in der Küche ▪ Übungsaufgaben zu Rechengrundlagen, Darstellungsregeln ▪ Brutto-Abgang-Netto 	<p>Noch kein Speisenangebot im 2. Semester</p>	<p>Keine Betriebskunde im 2. Semester</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saucen ▪ Zubereitungsarten von Gemüse ▪ Zubereitungsarten von Kartoffeln ▪ Warme Fischgerichte ▪ Krustentiergerichte 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gemüse ▪ Hülsenfrüchte ▪ Kartoffeln ▪ Süsswasserfische ▪ Salzwasserfische ▪ Krustentiere 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wasser ▪ Mineralstoffe ▪ Vitamine ▪ Bioaktive Substanzen ▪ Nährwerttabelle ▪ Nährwertberechnungen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informatik in der Küche ▪ Übungsaufgaben zu Brutto-Abgang-Netto ▪ Ermitteln von Warenkosten 	<p>Noch kein Speisenangebot im 3. Semester</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Repetition 1. Semester
4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischgerichte von Schlachtfleisch, Geflügel und Wild ▪ Gerichte aus Getreideprodukten ▪ Warme Vorspeisen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pilze ▪ Fleisch ▪ Fleischerzeugnisse ▪ Mastgeflügel ▪ Wild 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enzyme/Fermente ▪ Hormone ▪ Stoffwechsel 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informatik in der Küche ▪ Übungsaufgaben zu Warenkostenberechnungen ▪ Kalkulationsbegriffe ▪ Preisberechnungen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Menü- u. Speisenplanung ▪ Klassische Speisenfolge ▪ Verkürzte Speisenfolge ▪ Deutsche Menürechtschreibung 	<p>Keine Betriebskunde im 2. Semester</p>
5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kalte Küche ▪ Kalte Vorspeisen ▪ Salate ▪ Teige, Biskuitmassen ▪ Cremes, Saucen und Glasuren ▪ Kalte Süssspeisen ▪ Warme Süssspeisen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obst und Obsterzeugnisse ▪ Zucker und Honig ▪ Künstliche Süsstoffe ▪ Konditorei-Halbfabrikate ▪ Hilfsmittel ▪ Kakao, Schokolade 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Besondere Kostformen ▪ Fehlernährung 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informatik in der Küche ▪ Übungsaufgaben zu Preisberechnungen ▪ Verbrauchskontrolle ▪ Kalkulation von Gerichten und Menüs 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mahlzeitenarten ▪ Menütypen ▪ Bankettmenü und Bankettplanung ▪ Menü- und Speisekarten ▪ Servicearten und Serviceabläufe ▪ Anrichten - Präsentation (Serviceregeln) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kühlung • Kälteerzeugung • Repetition Werkzeuge • Küchenutensilien und Küchenfachausdrücke
6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gefrorene Süssspeisen ▪ Regional- und Nationalgerichte ▪ Convenience Food ▪ Repetitionen ▪ Vorbereitung auf das QVF 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Convenience Food ▪ Repetitionen ▪ Vorbereitung auf das QVF 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schadstoffe ▪ Repetitionen ▪ Vorbereitung auf das QVF 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Übungsaufgaben zu Kalkulation von Gerichten und Menüs ▪ Repetitionen ▪ Vorbereitung auf das QVF 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschichte der Kochkunst ▪ Entwicklung der Kochkunst ▪ Repetitionen ▪ Vorbereitung auf das QVF 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittelgesetzgebung ▪ HACCP ▪ Nahtstellen ▪ Aus und Weiterbildungsstufen ▪ Repetitionen ▪ Vorbereitung auf das QVF

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	Allgemeines																					Die für den Koch notwendigen Kenntnisse im Betrieb / Küche darlegen
	1	Koch/Köchin, Berufliche Grundbildung																					Die Grundbildung aufzeigen, Reglemente verstehen
	1	Betriebsarten / Küchenorganisation																					Hauptaufgaben der wichtigsten Arbeitsbereiche /-posten nennen
	1	Betriebsarten / Küchenorganisation																					Küchenräumlichkeiten und Küchenabläufe erklären
	1	Küchenbrigade																					Rangstufen nennen und Verantwortlichkeiten charakterisieren
	1	Küchenbrigade																					Rangstufen nennen und Verantwortlichkeiten charakterisieren
	1	Kücheneinrichtungen																					Unterschiede zwischen Induktions-, Elektro-, Gasherd aufzeigen
	1	Kücheneinrichtungen																					Steamer, Druckkochkessel und Kombi-Steamer unterscheiden
	1	Kücheneinrichtungen																					Back-, Umluftofen & Kombi-Steamer unterscheiden, Speisenaufbereitungsger. aufzeigen
	1	Berufshygiene																					Mögliche Hygienearten aufzeigen und richtig anwenden
	1	Berufshygiene / GHP																					Berufshygiene anwenden, GHP verstehen und anwenden
	1	Mikroorganismen																					Beispiele von nützlichen Mikroorganismen anhand von Lebensmitteln nennen
	1	Mikroorganismen																					Mikroorganismen unterscheiden und Massnahmen zur Hemmung von Mikroorg. aufzeigen
	1	Sicherheit am Arbeitsplatz																					Krankheits- und Unfallpotential in der Küche erläutern
1	Sicherheit am Arbeitsplatz																					Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen aufzeigen	
1	Sicherheit am Arbeitsplatz																					Erste Hilfe Massnahmen für Küchenunfälle beschreiben	
4	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
20 Lektionen Total																							
Lebensmittel	1	Lebensmitteleinkauf																					Die für den Koch notwendigen Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln darlegen
	1	Planung, Einkauf und Kontrolle																					Wichtige Punkte für Einkauf und Kontrolle beschreiben
	1	Produktionsarten, Labels																					Unterschiedliche Produktionsarten von Lebensmitteln nennen und werten
	1	Produktionsarten, Labels																					Labels unterscheiden und vergleichen
	1	Lagerung von Lebensmitteln																					Lagerung für Lebensmittel nennen
	1	Lagerung von Lebensmitteln																					Optimale Kühltemperaturen und Luftfeuchtigkeiten kennen
	1	Getreide																					Bedeutung erläutern, Inhaltsstoffe aufzählen und ernährungsphysiologisch werten
	1	Getreide / Reis																					Getreidearten aufzählen, Eigenschaften, Herkunftsgebiete und Verwendung nennen
	1	Getreide / Reis																					Reissorten aufzählen, Eigenschaften, Herkunftsgebiete und Verwendung nennen
	1	Getreideprodukte																					Produkte erkennen, Mahlstufen und Ausmahlungsgrad erklären
	1	Stärkemehle																					Stärkemehle aufzählen, Eigenschaften und Verwendung nennen
	1	Brot																					Grundstoffe für Brot nennen, Brotarten aufzählen, Ernährungsphysiologisch werten
	1	Brot																					Brotherstellung beschreiben und herstellen
	1	Brot / Teiglockerungsmittel																					Schweizer Brotsorten benennen, Unterschiedliche Teiglockerungsmittel erklären
4	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
18 Lektionen Total																							
Kochen	1	Allgemeines																					Die für den Koch notwendigen Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln darlegen
	1	Kochtechniken																					Unterschiedliche Kochtechniken nennen und Anwendungsbeispiele aufzeigen
	1	Konservierungsmethoden																					Konservierungsmethoden einteilen und Prinzip erläutern
	1	Konservierungsmethoden																					Konservierungsprodukte auf ihre Konservierungsart untersuchen
	1	Konservierungsmethoden																					Konservierungsprodukte auf ihre Konservierungsart werten
	1	Marinaden																					Unterschiedliche Marinaden und deren Verwendung beschreiben
	1	Grundfarcen und Füllungen																					Herstellung und Verwendung von Füllungen beschreiben
	1	Buttermischungen																					Herstellung und Verwendung von Buttermischungen beschreiben
	1	Bindemittel																					Bindemittel (klassische & neuzeitliche) erläutern
	1	Zutaten für Fonds/Suppen/Saucen																					Zutaten (Gemüse, Gewürze) für Fonds nennen und differenzieren
	5	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
15 Lektionen Total																							
Ernährung	1	Allgemein																					Bedeutung der Ernährungslehre für den Koch erläutern
	1	Allgemein																					Ernährungspyramide aufzeigen und interpretieren
	1	Anforderung an eine gesunde Ernährung																					Die 10 Regeln für eine richtige Ernährung aufzählen und werten
	1	Nährstoffe Allgemein																					Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel aufzählen
	1	Nährstoffe Allgemein																					Entstehung der Nährstoffe anhand der Fotosynthese erklären
	1	Zellen und Körpersysteme																					Der Aufbau des menschlichen Körpers aufzeigen (Zelle)
	1	Geruchs und Geschmackstoffe																					Typische Geruchs- & Geschmacksstoffe nennen
	1	Geruchs und Geschmackstoffe																					Einfluss auf den Stoffwechsel aufzeigen
	1	Energiebedarf																					Masseinheit für Energie definieren, Energiewert der Nährstoffe nennen
	1	Energiebedarf																					Grund- & Leistungsumsatz definieren, Energiebilanzen unterscheiden & erklären
	1	Kohlenhydrate																					Vorkommen und Einteilung von Kohlenhydrate aufzeigen
	1	Kohlenhydrate																					Aufgaben der Kohlenhydrate im Körper beschreiben
	1	Kohlenhydrate																					Bedeutung der Nahrungsfasern in der Ernährung erläutern & begründen
	1	Kohlenhydrate																					Kochtechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate beschreiben
1	Kohlenhydrate																					Kohlenhydratstoffwechsel und Blutzuckerspiegel beschreiben	
1	Kohlenhydrate																					Empfehlenswerte und nicht empfehlenswerte Kohlenhydrate aufzählen & werten	
1	Kohlenhydrate																					Nachbesprechung Werkstatt Kohlenhydrate	
3	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
20 Total Lektionen																							
Kalkulation	1	Allgemein																					Die für den Koch/Köchin 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	Informatik in der Küche / Kochtopf																					Berechnen von Rezepten mit einer Software anwenden
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
10 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	
Lebensmittel	1	Pilze																					Zucht- & Wildpilze nennen, Qualitätsmerkmale & Konservierungen aufzeigen	
	1	Pilze																					Pilze ernährungsphysiologisch werten, Verwendungen nennen	
	1	Schlachttiere Allgemein																					Tierhaltung, Labels, Schlachtung & Vermarktung Auskunft geben	
	1	Schlachttiere Allgemein																						Die Bedeutung von Schlachtfleisch in der Ernährung erläutern
	1	Schlachttiere Allgemein																						Bedeutung der Lagerung und -reifung aufzeigen, Qualitäten an Fleischstücken darlegen
	1	Rind																						Grobzerlegung eines Rindes aufzeigen und die wichtigsten Stücke benennen
	1	Rind																						Zerlegung des Rindsnierstückes aufzeigen & Schnittarten nennen
	1	Kalb																						Grobzerlegung eines Kalbes aufzeigen und die 5 Stücke benennen
	1	Kalb																						Teilstücke von Kalbskarree und Kalbsstotzen nennen
	1	Schwein																						Spezielle Fleisch-Schnittarten vom Schwein beschreiben
	1	Lamm																						Spezielle Fleisch-Schnittarten vom Lamm beschreiben
	1	Innereien																						Fleischerzeugnisse aufzählen & Herstellungsverfahren charakterisieren
	1	Fleisch- und Wurstwaren																						Wurstwaren einteilen und Herstellung beschreiben
	1	Mastgeflügel Allgemein																						Mastgeflügel ernährungsphysiologisch werten
	1	Mastgeflügel																						Hygienemassnahmen im Umgang mit Geflügel nennen, begründen
	1	Mastgeflügel																						Handelsformen von Geflügel (Frisch & TK) nennen
	1	Wild Allgemein																						Hauptgruppen von Wild nennen und Vertreter zuordnen
	1	Haarwild																						Wild ernährungsphysiologisch werten, Haarwild erkennen & Verwendungen nennen
	1	Federwild																						Federwild erkennen und Verwendungen nennen
	3	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																						Lernziele erreichen und überprüfen
	22 Lektionen Total																							

Kochen	1	Fleischgerichte Allgemein																					Unterschiedliche Bindegewebeanteile den Garverfahren zuordnen
	1	Fleischgerichte Allgemein																					Trockenes und feuchtes Garverfahren unterscheiden und erklären
	1	Fleischgerichte Allgemein																					Fleischgerichte aufzählen, Fleischstück und Grundzubereitung zuordnen
	1	Fleischgerichte																					Sautieren, Grillieren von Fleischgerichten beschreiben
	1	Fleischgerichte																					Braten, Backen, Poelieren von Fleischgerichten beschreiben
	1	Fleischgerichte																					Schmoren, Dünsten von Fleischgerichten beschreiben
	1	Fleischgerichte																					Pochieren, Sieden von Fleischgerichten beschreiben
	1	Geflügelgerichte																					Vorbereitungsarbeiten bei Geflügel beschreiben
	1	Geflügelgerichte																					Grundzubereitungsarten Poelieren und Pochieren an einem Geflügelbeispiel beschreiben
	1	Wildgerichte																					Wildgerichte aufzählen und Grundzubereitungsart zuordnen, Garnituren vorschlagen
	1	Pilzgerichte																					Zubereitungsarten für Pilze beschreiben und Gerichte aufzählen
	1	Einfache Teigwaren																					Nudelteigherstellung und deren Ableitungen beschreiben
	1	Gefüllte Teigwaren																					Teiggerichte und Füllungen stichwortartig beschreiben
	1	Teigwarengerichte																					Teigwarengerichte stichwortartig beschreiben
	1	Nocken																					Kartoffel- und Griessnocken-Herstellung / Fertigung beschreiben
	1	Vollkorngerichte																					Vollkorn- & Maisgerichte stichwortartig beschreiben, Ernährungsphysiologisch werten
	1	Warme Vorspeisen																					Warme Vorspeisen einteilen und Beispiele zuordnen
	1	Warme Vorspeisen																					Warme Vorspeisen aufzählen und erklären
	1	Warme Vorspeisen																					Warme Vorspeisen aufzählen und erklären
	1	Warme Vorspeisen																					Warme Vorspeisen aufzählen und erklären
	3	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
	23 Lektionen Total																						

Ernährung	1	Enzyme																					Begriff: Enzyme / Fermente erläutern, Beispiele von Enzymtätigkeiten aufzeigen
	1	Enzyme																					Eigenschaften und Wirkungsweise von Enzymen beschreiben
	1	Hormone																					Einzelne Hormone und ihre Wirkung beschreiben
	1	Stoffwechsel																					Stoffwechsel der energieliefernden Nährstoffe beschreiben
	1	Stoffwechsel																					Stoffwechsel der energieliefernden Nährstoffe beschreiben
	4	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
9 Total Lektionen																							

Kalkulation	1	Warenkostenberechnungen																					Berechnungen Warenkosten ausführen
	1	Warenkostenberechnungen																					Berechnungen Warenkosten ausführen
	1	Preisberechnungen																					Die Begriffe der Kalkulation definieren
	1	Kalkulationsbegriffe																					Die Begriffe der Kalkulation anwenden
	1	Preisberechnungen																					Einfache Kalkulationsberechnungen anwenden
	1	Preisberechnungen																					Textaufgaben: Kalkulationsberechnungen anwenden
	1	Preisberechnungen																					Textaufgaben: Kalkulationsberechnungen anwenden
	1	Preisberechnungen																					Textaufgaben: Kalkulationsberechnungen anwenden
	1	Informatik in der Küche																					Informatik im Küchenalltag anwenden
	5	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
14 Total Lektionen																							

Speiseangebot	1	Menüplanung																					Grundsätze der Menüplanung aufzählen und erklären
	1	Menüplanung																					Gänge der klassischen Speisenfolge aufzählen und an Beispielen erklären
	1	Menüplanung																					Gänge der klassische Speisenfolge im verkürzten Menü einsetzen
	1	Menüplanung																					Gänge der klassische Speisenfolge im verkürzten Menü einsetzen
	1	Menügerippe																					Menüs gemäss Menüplanung und Menürechtschreibung erstellen
	1	Menügerippe																					Menüs gemäss Menüplanung und Menürechtschreibung erstellen
	1	Menügerippe																					Menüs gemäss Menüplanung und Menürechtschreibung erstellen
	1	Deutsche Menürechtschreibung																					Regeln der deutschen Menürechtschreibung anwenden
	1	Deutsche Menürechtschreibung																					Regeln der deutschen Menürechtschreibung anwenden
	3	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
	12 Total Lektionen																						

Diverses	1	Semestereröffnung																					Ziele für 4. Semester festlegen, Material verteilen, Telefonalarm kontrollieren
	5	Exkursion																					Mit Absprache der ABU Lehrperson organisieren
	1	Zeugnisbesprechung																					Standortbestimmung, Ziele und Fördermassnahmen für nächstes Semester aufzeigen
	1	Zeugnisbesprechung																					Standortbestimmung, Ziele und Fördermassnahmen für nächstes Semester aufzeigen
	1	Arbeitskontrollen																					Ordnerkontrolle durchführen, Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen
	1	Arbeitskontrollen																					Ordnerkontrolle durchführen, Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen
10 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	
Lebensmittel	1	Obst Allgemein																					Obst nach Ernährungsgrundsätze werten	
	1	Obst																					Hauptsaison von einheimischen Obst nennen	
	1	Obst																					Qualitätsmerkmale und Aufbewahrung von Obst beschreiben	
	1	Obsterzeugnisse																					Verwendung von Obst und Obsterzeugnissen im Menü aufzeigen	
	1	Obsterzeugnisse																					Verwendung von Obst und Obsterzeugnissen im Menü aufzeigen	
	1	Zucker																						Zuckerarten und Zuckersorten aufzählen und charakterisieren
	1	Zucker, Honig																						Honig: Einsatzmöglichkeiten aufzählen
	1	Künstliche Süsstoffe																						Künstliche Süsstoffe nennen und ihre Verwendung aufzeigen
	1	Konditorei-Halbfabrikate																						Konditorei-Halbfabrikate nennen und ihre Verwendung aufzeigen
	1	Hilfsmittel																						Hilfsmittel nennen und ihre Verwendung aufzeigen
	1	Schokolade / Couverture / Kakao																						Kakao & Couverture / Schokolade: Einsatzmöglichkeiten aufzeigen
	2	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																						Lernziele erreichen und überprüfen
	13 Lektionen Total																							

Kochen	1	Süßspeisen Allgemein																					Einteilung und Regeln für die Herstellung von Süßspeisen nennen
	1	Blätterteige																					Blätterteigerstellungs-Grundsätze beschreiben und begründen
	1	Gesalzene Butterteige																					Zubereitung von gesalzene Butterteigen beschreiben und begründen
	1	Süße Butterteige																					Die vier Butterteige unterscheiden und eine Zubereitungen beschreiben
	1	Hefeteige																					Direkte und indirekte Hefeteigerstellung beschreiben
	1	Brandteig																					Zubereitung von Strudel-, Back- und Pfannkuchenteigen beschreiben und begründen
	1	Strudel- / Back- / Pfannkuchenteig																					Zubereitung von Brandteigen beschreiben und begründen
	1	Warme- und kalte Biskuitmassen																					Biskuitmassen unterscheiden und Zubereitungen beschreiben
	1	Schneemassen / Hüppmassen																					Schnee-, Hüpp-, und Buttermassenherstellung beschreiben
	1	Buttermassen																					Buttermassenherstellung beschreiben, verschiedene Cakes zuordnen
	1	Vanillecremen																					Zubereitung von Vanille-Basiccremen und Ableitungen beschreiben
	1	Englische Cremes																					Zubereitung der Bayerischen Creme beschreiben
	1	Cremes, Saucen, Glasuren																					Zubereitung von rohen und gekochten Früchtesaucen beschreiben
	1	Kalte Süßspeisen																					Kalte Süßspeisen beschreiben und mittels Beispielen in Gruppen einteilen
	1	Kalte Süßspeisen																					Kalte Süßspeisen beschreiben und mittels Beispielen in Gruppen einteilen
	1	Warme Süßspeisen																					Warme Süßspeisen beschreiben und mittels Beispielen in Gruppen einteilen
	1	Kalte Küche Allgemein																					Anforderungen an kalte Vorspeisen aufzählen und begründen
	1	Kalte Küche																					Herstellung einer Pastete stichwortartig beschreiben
	1	Kalte Küche																					Herstellung einer Terrine und Galantine stichwortartig beschreiben
	1	Kalte Küche																					Herstellung einer Mousse und Aspik stichwortartig beschreiben
	1	Kalte Küche																					Kalte Vorspeisen aufzählen und beschreiben
	1	Kalte Vorspeisen																					Kalte Vorspeisen aufzählen und beschreiben
	1	Salate																					Salatvorspeisen (QVF) beschreiben
	4	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
	27 Lektionen Total																						

Ernährung	1	Besondere Kostformen Allgemein																					Einteilung und Merkmale der Kostformen aufzeigen
	1	Vollwert-Ernährung																					Ziele und Grundsätze der Vollwerternährung aufzeigen
	1	Vegetarische Kost																					Vegetarische Kostformen nennen und unterscheiden
	1	Mediterrane Kostform																					Prinzip der Mediterranenkost beschreiben
	1	Weitere Ernährungsformen																					Grundsätze für die Sporternährung und Ernährung im Alter nennen
	1	Fehlernährung Allgemein																					Mögliche Gründe für eine Fehlernährung aufzeigen
	1	Leichte Vollkost																					Prinzip der leichten Vollkost beschreiben, Richtlinien nennen
	1	Ernährung und Diabetes mellitus																					Ursachen des Diabetes beschreiben, Diätetische Empfehlungen bei Diabetes nennen
	1	Ernährung und Übergewicht / Reduktionsdiät																					Diätetische Empfehlungen bei Übergewicht aufzählen
	1	Weitere Fehlernährungen																					Diätetische Empfehlungen für weitere Erkrankungen aufzählen
	1	Weitere Fehlernährungen																					Diätetische Empfehlungen für weitere Erkrankungen aufzählen
	3	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
	14 Total Lektionen																						

Kalkulation	1	Preisberechnungen																					Textaufgaben: Kalkulationsberechnungen anwenden
	1	Preisberechnungen																					Textaufgaben: Kalkulationsberechnungen anwenden
	1	Preisberechnungen																					Textaufgaben: Kalkulationsberechnungen anwenden
	1	Verbrauchskontrolle																					Verbrauchskontrolle beschreiben
	1	Verbrauchskontrolle																					Verbrauchskontrolle anwenden
	1	Kalkulationen von Gerichten und Menüs																					Darstellungsgrundsätze für Menüberechnungen aufzeigen
	1	Kalkulationen von Gerichten und Menüs																					Gerichteberechnung von Hand ausführen
	1	Kalkulationen von Gerichten und Menüs																					Menüberechnung von Hand ausführen
	1	Informatik in der Küche																					Informatik im Küchenalltag anwenden
	4	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
	13 Total Lektionen																						

Speiseangebot	1	Mahlzeitenarten																					Mahlzeitenarten nennen und erläutern
	1	Mahlzeitenarten																					Mahlzeitenarten nennen und erläutern
	1	Menütypen																					Menütypen aufzählen und entsprechende Beispiele erstellen
	1	Menütypen																					Menütypen aufzählen und entsprechende Beispiele erstellen
	1	Bankettmenü																					Bankettmenüs aufzählen, Eine Bankettbestellung nach Vorgabe aufnehmen
	1	Bankettmenüplanung																					Küchenspezifische Merkmale für Bankettanlässe nennen
	1	Menü- und Speisekarten																					Anforderung an eine Speisekarte nennen und begründen
	1	Servicearten und Serviceabläufe																					Grundregeln der Servicearten nennen und Serviceabläufe beschreiben
	1	Anrichten-Präsentation (Serviceregeln)																					Serviceregeln anwenden
	5	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
	14 Total Lektionen																						

Betrieb	1	Kühlung																					Das Prinzip der Kälteerzeugung erklären
	1	Kälteerzeugung																					Einsatz verschiedener Kühlapparate aufzeigen
	1	Küchenfachausdrücke																					Werkzeuge, Küchenutensilien, -fachausdrücke nennen und erklären
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen
4 Total Lektionen																							

Diverses	1	Semestereröffnung																					Ziele für 5. Semester festlegen, Material verteilen, Telefonalarm kontrollieren
	1	Zeugnisbesprechung																					Standortbestimmung, Ziele und Fördermassnahmen für nächstes Semester aufzeigen
	1	Zeugnisbesprechung																					Standortbestimmung, Ziele und Fördermassnahmen für nächstes Semester aufzeigen
	1	Arbeitskontrollen																					Ordnungskontrolle durchführen, Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen
	1	Arbeitskontrollen																					Ordnungskontrolle durchführen, Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen
5 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	
Lebensmittel	1	Convenience Food																					Convenience-Produkte werten & Einsatzmöglichkeiten aufzählen	
	1	Convenience Food																					Vor- und Nachteile der Convenience-Produkte aufzeigen	
	1	Repetitionen Lebensmittel																					Grundanforderung der Lebensmittelkunde erreichen	
	1	Repetitionen Lebensmittel																					Grundanforderung der Lebensmittelkunde erreichen	
	1	Repetitionen Lebensmittel																					Grundanforderung der Lebensmittelkunde erreichen	
	1	Vorbereitung auf das QVF																						QVF-Mündlich: Ablauf erklären und ausführen
	1	Vorbereitung auf das QVF																						QVF-Mündlich: Ablauf erklären und ausführen
	1	Vorbereitung auf das QVF																						QVF-Mündlich: Ablauf erklären und ausführen
	2	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																						Lernziele erreichen und überprüfen
	10 Lektionen Total																							
Kochen	1	Gefrorenen Süßspeisen Allgemein																					Gefrorene Süßspeisen mittel Beispielen in Gruppen einteilen	
	1	Creme-glacen																					Creme-glacenzubereitung beschreiben	
	1	Frucht-glacen und Sorbets																					Frucht-glace- und Sorbetzubereitung beschreiben	
	1	Rahm-gefrorenes																					Zubereitung von Rahm-gefrorenen beschreiben	
	1	Schaum-gefrorenes																					Schaum-gefrorenen beschreiben	
	1	Nationalgerichte																					Nationalgerichte aufzählen und charakterisieren	
	1	Nationalgerichte																					Nationalgerichte aufzählen und charakterisieren	
	1	Convenience Food																					Convenience-Produkte optimieren	
	1	Repetitionen Kochen																					Grundanforderung des Kochen erreichen	
	1	Repetitionen Kochen																					Grundanforderung des Kochen erreichen	
	1	Repetitionen Kochen																					Grundanforderung des Kochen erreichen	
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Mündlich: Ablauf erklären und ausführen	
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Mündlich: Ablauf erklären und ausführen	
	1	Vorbereitung auf das QVF																					QVF-Mündlich: Ablauf erklären und ausführen	
	2	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																						Lernziele erreichen und überprüfen
	16 Lektionen Total																							
Ernährung	1	Schadstoffe																					Schadstoffe der Herkunft zuordnen	
	1	Schadstoffe																					Schadstoffverringerung in der Nahrungsmittelzubereitung aufzeigen	
	1	Repetitionen Ernährung																					Grundanforderung Ernährung erreichen	
	1	Repetitionen Ernährung																					Grundanforderung Ernährung erreichen	
	1	Repetitionen Ernährung																					Einzelne Hormone und ihre Wirkung beschreiben	
	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
8 Total Lektionen																								
Kalkulation	1	Kalkulationen von Gerichten u. Menüs																					Gerichteberechnung von Hand ausführen	
	1	Kalkulationen von Gerichten u. Menüs																					Gerichteberechnung von Hand ausführen	
	1	Kalkulationen von Gerichten u. Menüs																					Gerichteberechnung von Hand ausführen	
	1	Repetitionen Kalkulation																					Grundanforderung Kalkulation erreichen	
	1	Repetitionen Kalkulation																					Grundanforderung Kalkulation erreichen	
	1	Repetitionen Kalkulation																					Grundanforderung Kalkulation 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	
10 Total Lektionen																								
Speiseangebot	1	Geschichte der Kochkunst																					Geschichte der Kochkunst aufzeigen	
	1	Entwicklung der Kochkunst																					Entwicklung der Kochkunst und Trends aufzählen	
	1	Repetitionen Speisenangebot																					Grundanforderung Speisenangebot erreichen	
	1	Repetitionen Speisenangebot																					Grundanforderung Speisenangebot erreichen	
	1	Repetitionen Speisenangebot																					Grundanforderung 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																								
Betrieb	1	Lebensmittelgesetzgebung																					Anwendungsbereich des Lebensmittelgesetzes aufzeigen	
	1	Lebensmittelgesetzgebung																					Organisation der Lebensmittelkontrolle aufzeigen	
	1	HACCP																					HACCP: Begriffe und Anwendungen erläutern	
	1	Aus- und Weiterbildung																					Arbeitsbereiche (Nahtstellen) in der Hotellerie aufzeigen	
	1	Aus- und Weiterbildung																					Aus- und Weiterbildungsstufen im Kochberuf aufzeigen	
	1	Aus- und Weiterbildung																					Aus- und Weiterbildungsstufen im Kochberuf aufzeigen	
	1	Repetitionen Betrieb																					Grundanforderung 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	
	1	Reserve / Üben / Anwenden / Prüfen																					Lernziele erreichen und überprüfen	
11 Total Lektionen																								
Diverses	1	Semestereröffnung																					Ziele für 6. Semester festlegen, Material verteilen, Telefonalarm kontrollieren	
	1	QVF- Praktisch																					Praktische Prüfung beschreiben, Ablauf erklären	
	1	QVF- Praktisch																					Zeitplan, Mise en place Liste erstellen	
	1	QVF- Praktisch																					Zeitplan, Mise en place Liste erstellen	
	1	Zeugnis- & Austrittsbesprechung																					Standortbestimmung, Zukunftsperspektiven aufzeigen	
	1	Arbeitskontrollen																					Ordnungskontrolle durchführen, Mängel und Verbesserungsvorschläge aufzeigen	
6 Total Lektionen																								

Total 70 Lektionen geplant

Total 14 geplante Schultage à 5 Lektionen = 70 Lektionen

Je nach Feiertage, Konvente, Schilf variieren die Schultage von 12 bis 15 Tage