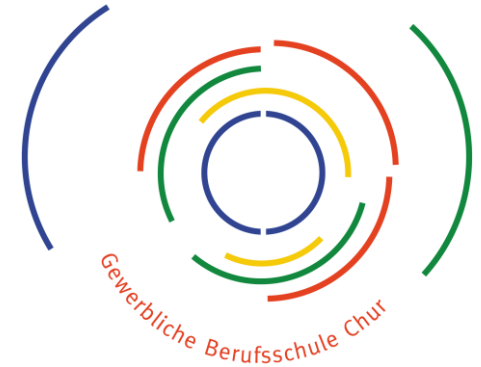


Schulleitung  
[info@gbchur.ch](mailto:info@gbchur.ch)  
[www.gbchur.ch](http://www.gbchur.ch)

Scalettastrasse 33  
7000 Chur  
Telefon 081 254 45 16  
Fax 081 254 58 16



# Koch / Köchin EFZ Interner Schullehrplan



- Grundlagen                      Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 5. Mai 2009  
     Bildungsplan vom 5. Mai 2009  
     Wegleitung „Fremdsprachen im Kochunterricht der Hotel&Gastro Formation und des EHB“ vom 2.6.2011  
     Lektionentafel der GBC (nicht im Schullehrplan integriert)  
     Die allgemeine schulische Bildung (ABU) und der Unterricht im Turnen + Sport werden nach den jeweils gültigen  
     internen Schullehrplänen dieser Bereiche erteilt. Diese Lehrpläne sind separat verfügbar.
- Freigabe                              Reto Peng am 4. Januar 2012
- Verantwortlich Schulleitung    R. Peng, Vizedirektor
- Nachführung                        J. Bentivegna, Lehrperson berufskundliche schulische Bildung

Version	Änderungsdatum	Änderungsgrund	betroffene Seiten
V2	14. Juni 2012	Ergänzung 5. Semester	16, 17, 18
V3	11. April 2013	Ergänzung 6. Semester	19, 20, 21 ,22, 23
V4	19. Januar 2016	Layout-Anpassungen, Integration der K-Stufen	alle Seiten

Personen- und Berufsbezeichnungen in diesem „Internen Schullehrplan“ beziehen sich auf beide Geschlechter.






# Inhaltsverzeichnis

1. Semester :	Pflanzliche Lebensmittel (Gemüse) / Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch & Milchprodukte, Eier & Eierprodukte) .....	4
2. Semester :	Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Obst) / Weitere Lebensmittel (Teigwaren, Teiglockerungsmittel, Süs- mittel / Süsstoffe) .....	8
3. Semester :	Tierische Lebensmittel (Fische, Krusten-, Schalen & Weichtiere) / Weitere Lebensmittel (Speisefette und Öle) .....	15
4. Semester :	Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel) .....	19
5. Semester :	Tierische Lebensmittel (Wild) / Pflanzliche Lebensmittel (Pilze) / Weitere Lebensmittel (Kräuter, Kakao, Schokolade, Konditor eihalfabrikate) .....	23
6. Semester :	Weiterbildung / Repetieren / Vertiefen .....	27
	Beschreibung der Taxonomiestufen .....	30






## Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.	Total Lektionen
100	100	100	100	100	100	600






**1. Semester :** Pflanzliche Lebensmittel (Gemüse) / Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch & Milchprodukte, Eier & Eierprodukte)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Gemüse</b>	<b>25</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern den Beschaffungsprozess und die damit verbundenen Kriterien. K2</li> <li>• ... beschreiben die verschiedenen Produktionsmethoden. K2</li> <li>• ... erkennen die handelsüblichen Gemüse und benennen sie. K2</li> <li>• ... ordnen die handelsüblichen Gemüse ihrer Gruppierung und der inländischen Saison zu. K2</li> <li>• ... beschreiben die Bedeutung von Gemüse in der heutigen Ernährung. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität. K6</li> <li>• ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie. K2</li> <li>• ... beschreiben eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung. K2</li> <li>• ... zeigen Lagergrundsätze und -temperaturen auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Schnittarten von Gemüse und nennen deren Einsatzmöglichkeiten. K2</li> <li>• ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Gemüseabschnitten und die Entsorgung von Gemüseabfällen. K2</li> <li>• ... erläutern die für Gemüsegericht geeigneten Garmethoden. K2</li> <li>• ... erklären den Sinn und Zweck der Mise en place und beschreiben eine sinnvolle Reihenfolge mittels Gerichte-Beispielen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Gemüse. K2</li> <li>• ... ordnen den einzelnen Gemüsen die passende Garmethode zu. K2</li> <li>• ... erklären die Garmethoden für Gemüse anhand von konkreten Beispielen. K2</li> <li>• ... erläutern die ernährungsphysiologischen Grundsätze bei der Zubereitung von Gemüse. K2</li> <li>• ... erklären für die unterschiedlichen Garmethoden die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien. K5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2</li> <li>• ... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und Garmethoden. K5</li> <li>• ... beschreiben die grundlegenden Gestaltungselemente im Zusammenhang mit dem Anrichten. K5</li> </ul>

**1. Semester :** Pflanzliche Lebensmittel (Gemüse) / Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch & Milchprodukte, Eier & Eierprodukte)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Milch und Milchprodukte</b>	<b>24</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung, Sorten und die Zusammensetzung der Milch und Milchprodukte. K2</li> <li>• ... nennen die Herkunft sowie die Verfügbarkeit und beschreiben die gängigen Produktionsverfahren. K2</li> <li>• ... sind in der Lage, die Kriterien für gute Qualität zu erklären. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Schritte und Anforderungen der fachgerechten Warenannahme und Lagerung der Milch und Milchprodukte. Dabei zeigen Sie die kritischen Punkte gemäss Lebensmittelgesetzgebung auf. K2</li> <li>• ... nehmen Lebensmittel und Gerichte mit Ihrem Sehsinn, Geruchsinn, Geschmacksinn und Tastsinn bewusst wahr. Daraus ziehen Sie Schlüsse für das optimale Gestalten von Produkten und begründen diese. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende kennen die Regeln für die Verarbeitung von Rahm zu Schlagrahm. K2</li> <li>• ... zeigen die Aufteilung und Portionierung für die verschiedenen Käsesorten auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen die Bedeutung und das Vorgehen der folgenden Garmethoden für das Garen von Käse auf ein bestimmtes Gar- &amp; Geschmacksziel auf: Backen, Überbacken, Frittieren Sautieren. K2</li> <li>• ... zeigen anhand von typischen Gerichten sinnvolle Kombinationen auf. K5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Gerichten. K2</li> <li>• ... erläutern die Wirkung der folgenden Gestaltungselemente beim Anrichten: Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen und Menge. K5</li> </ul>






1. Semester : Pflanzliche Lebensmittel (Gemüse) / Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch & Milchprodukte, Eier & Eierprodukte)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Eier und Eierprodukte</b>	<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende können Sorten und Zusammensetzung von Eiern und Eiprodukten beschreiben. K2</li> <li>• ... die Kriterien für gute Qualität beim Lebensmittel Ei erklären. K2</li> <li>• ... den Prozess der Warenbeschaffung beschreiben. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende können eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung beschreiben. K2</li> <li>• ... die Qualität sensorisch prüfen und beurteilen. K2</li> <li>• ... Lagergrundsätze und -temperaturen aufzeigen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende können die passenden Garmethoden und Temperaturen bestimmen. K2</li> <li>• ... eine gericht-spezifische Mise en place beschreiben. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende können geeignete Geräte und Materialien für die Garmethoden aufzeigen. K5</li> <li>• ... die Bedeutung und das Vorgehen für das Garen von Eierspeisen auf ein bestimmtes Gar- &amp; Geschmacksziel beschreiben. K5</li> <li>• ... die Ziele und Vorteile des Zeitmanagements aufzeigen. K2</li> <li>• ... die Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes nennen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende können die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren aufzeigen. K2</li> <li>• ... den Einsatz und die Wirkung der optischen Verkaufshilfen erklären und deren Nutzen aufzeigen. K2</li> <li>• ... die Wirkung der Gestaltungselemente Farben, Formen, Menge, Kombination und Garnituren beim Anrichten erläutern. K5</li> </ul>
Reserve	11	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	70	Kernthemen				

**1. Semester :** Pflanzliche Lebensmittel (Gemüse) / Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch & Milchprodukte, Eier & Eierprodukte)






Begleitende Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte
	2	K2	Ernährungsgrundsätze
	3	K2	Nicht Energie liefernde Stoffe: <i>Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe</i>
	2	K2	Energiebedarf
	2	K2	Aufbauorganisation: <i>Aufbau typischer Betrieb, Funktionen und Aufgaben von Stelleninhabern</i>
	2	K2	Ablauforganisation: <i>Prozessführung, typische Abläufe, Anforderungen an Abläufe</i>
	1	K2	Lerndokumentation
	2	K2	Abfallentsorgung
	2	K2	Berufsethik
	1	K2	Vorbeugung: <i>Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit</i>
	1	K2	Erste Hilfe
	1	K2	Schutzmassnahmen: <i>Brandschutz</i>
	2	K2	Hygienemassnahmen: <i>Betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene</i>
	2	K2	Mangelnde Hygiene: <i>Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen, etc.</i>
	5	K2	Zudem: <i>Cremen, Saucen in der Patisserie, geriebener Teig, Pfannkuchenteig Standortbestimmung über die Vorkenntnisse in der Kalkulation</i>
Reserve	2		Individuelle Einsetzung
Gesamt	30		Begleitende Themen
<b>Total</b>	<b>100</b>		<b>1. Semester</b>

**2. Semester :** Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Obst) / Weitere Lebensmittel (Teigwaren, Teiglockerungsmittel, Süssmittel / Süsstoffe)






Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Kartoffeln</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern den Beschaffungsprozess und die damit verbundenen Kriterien. K2</li> <li>• ... nennen die Anbaubereiche, die Sortierung und die Herkunftsländer. K2</li> <li>• ... erläutern die drei Kochtypen und erkennen die handelsüblichen Sorten und benennen diese. K2</li> <li>• ... beschreiben die Bedeutung von Kartoffeln in der heutigen Ernährung. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität. K6</li> <li>• ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie. K6</li> <li>• ... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung. K2</li> <li>• ... zeigen Lagergrundsätze und Lagertemperaturen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen die Schnitt-, Turnier- und Ausstecharten von Kartoffeln auf und nennen deren Einsatzmöglichkeiten. K2</li> <li>• ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Kartoffelabschnitten und die Entsorgung von Kartoffelabfällen. K2</li> <li>• ... erklären die für Kartoffelgericht geeigneten Garmethoden. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Kartoffeln auf. K2</li> <li>• ... zeigen für die einzelnen Kartoffeltypen die passenden Garmethoden auf. K2</li> <li>• ... zeigen die Garmethoden für die Kartoffeln anhand von konkreten Beispielen auf. K2</li> <li>• ... zeigen die ernährungsphysiologischen Grundsätze bei der Zubereitung von Kartoffeln auf. K2</li> <li>• ... erklären für die Feucht- und die Trockenhitze-techniken die unterschiedlichen Garmethoden und weisen die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien zu. K5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2</li> <li>• ... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und der Garmethoden. K5</li> <li>• ... erklären den Einsatz und die Wirkung der optischen Verkaufshilfen. K2</li> <li>• ... beschreiben die grundlegenden Gestaltungselemente im Zusammenhang mit dem Anrichten. K5</li> </ul>








**2. Semester :** Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Obst) / Weitere Lebensmittel (Teigwaren, Teiglockerungsmittel, Süssmittel / Süsstoffe)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Getreide</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung von Getreide und getreideeigenen Pflanzensamen. K2</li> <li>• ... erkennen die bekannten Sorten und nennen die Herkunft. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität von Getreide. K6</li> <li>• ... beurteilen die Qualität von Getreide. K6</li> <li>• ... beschreiben die Lagerung von Getreide. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Schritte der fachgerechten Vorbereitung von Getreide und Mahlprodukten. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen auf, mit welchem Garmethoden Sie Getreide zubereiten. K2</li> <li>• ... erklären, welche dafür geeigneten Geräte, Apparate und Materialien eingesetzt werden. K5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Getreidegerichten. K2</li> <li>• ... erklären den Einsatz von optischen Verkaufshilfen und deren Wirkung. K2</li> </ul>






**2. Semester :** Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Obst) / Weitere Lebensmittel (Teigwaren, Teiglockerungsmittel, Süssmittel / Süsstoffe)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Hülsenfrüchte und Sprossen</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erkennen die handelsüblichen Hülsenfrüchte und Sprossen und benennen sie. K2</li> <li>• ... ordnen die Hülsenfrüchte ihrer Gruppierung zu. K2</li> <li>• ... können den Begriff Hülsenfrüchte definieren und beschreiben. K2</li> <li>• ... können geeignete Pflanzen für die Sprossenherstellung nennen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität. K6</li> <li>• ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie. K6</li> <li>• ... beschreiben eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen die geeigneten Vorbereitungsmaßnahmen für Hülsenfrüchte und Sprossen auf. K2</li> <li>• ... beurteilen den Nährwert der Hülsenfrüchte und der Sprossen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Hülsenfrüchten und Sprossen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Wirkung der folgenden Gestaltungselemente beim Anrichten: Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen und Menge. K5</li> </ul>






**2. Semester :** Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Obst) / Weitere Lebensmittel (Teigwaren, Teiglockerungsmittel, Süssmittel / Süsstoffe)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Obst und Obst- erzeugnisse</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die verschiedenen Produktionsmethoden von Obst. K2</li> <li>• ... erkennen die handelsüblichen Obstsorten und benennen sie. K2</li> <li>• ... ordnen das handelsübliche Obst seiner Gruppierung und der inländischen Saison zu. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität. K6</li> <li>• ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie. K6</li> <li>• ... beschreiben eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen die passenden Schnittarten für Obst auf. L2</li> <li>• ... beschreiben die Entsorgung von Obstabfällen und die Weiterverwendung von Abschnitten. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Obst. K2</li> <li>• ... erklären die Garmethoden für Obst anhand von konkreten Beispielen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Gerichten. K2</li> <li>• ... erläutern die Wirkung der folgenden Gestaltungselemente beim Anrichten: Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen und Menge. K5</li> </ul>

**2. Semester :** Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Obst) / Weitere Lebensmittel (Teigwaren, Teiglockermittel, Süssmittel / Süsstoffe)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Teigwaren, Teiglockermittel, inklusive Brot</b>	<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erläutern die Gruppierung der Teigwaren sowie der Teiglockermittel (inkl. Brot) und zeigen exemplarisch die Verwendung und den fachgerechten Einsatz auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Herkunft der Rohstoffe, die Zusammensetzung, die Qualitätsansprüche, die Lagerung und den produktgerechten Einsatz von Teigwaren. K2</li> <li>... beschreiben die Schritte und Anforderungen der fachgerechten Warenannahme und Lagerung. K2</li> <li>... zeigen kritische Punkte gemäss der Lebensmittelgesetzgebung auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende erklären die fachgerechten und produktiven Vorbereitungen bei Teigwaren. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen aufgrund der Beschaffenheit und der Möglichkeiten der Lebensmittel die passenden Garmethoden auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Gerichten. K2</li> <li>... erklären Einsatz und Wirkung von optischen Verkaufshilfen und zeigen deren Nutzen auf. K2</li> </ul>

**2. Semester :** Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Obst) / Weitere Lebensmittel (Teigwaren, Teiglockerungsmittel, Süssmittel / Süsstoffe)






Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Zucker, Süssmittel und Süsstoffe</b>	<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende definieren die Begriffe Zucker, Süssmittel und Süsstoff. K2</li> <li>• ... zeigen die Zuckerherstellung auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende nennen die verschiedenen Handelsorten. K2</li> <li>• ... beschreiben die Lagerung. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen die Einsatzmöglichkeiten der Süssmittel und der Süsstoffe auf. K2</li> <li>• ... zeigen sinnvolle Alternativen für Zucker auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen verschiedene Anwendungsmöglichkeiten auf. K2</li> <li>• ... erläutern Gerichte mit einem hohen Anteil an Zucker. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen die Wichtigkeit der Süssmittel in der Küche auf. K2</li> <li>• ... zeigen die Süssigkeit als verkaufsförderndes Element auf. K2</li> </ul>
Reserve	14	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	70	Kernthemen				








**2. Semester :** Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide, Hülsenfrüchte, Sprossen, Obst) / Weitere Lebensmittel (Teigwaren, Teiglockerungsmittel, Süssmittel / Süsstoffe)

Begleitende Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte
	5	K2	Nährstoffe Kohlenhydrate: <i>Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgaben</i>
	5	K2	Grundlagen: <i>Geräte, Apparate, Maschinen</i>
	3	K2	Energie: <i>Energieformen, sparsamer Einsatz</i>
	4	K3	Reinigung: <i>Einsatz und Wirkung</i>
	6	K2	Zudem: <i>Blätterteig, Hefeteig, Brotteig, Brandteig, Backteig, Strudelteig Fruchtsaucen, pochierte Cremes, Früchtesüssspeisen, Pacojet- und Fruchteis</i>
Reserve	7		Individuelle Einsetzung
Gesamt	30		Begleitende Themen
<b>Total</b>	<b>100</b>		<b>2. Semester</b>

3. Semester : Tierische Lebensmittel (Fische, Krusten-, Schalen & Weichtiere) / Weitere Lebensmittel (Speisefette und Öle)






Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Fische</b>	<b>20</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung der Fische. K2</li> <li>• ... nennen die Herkunft, die aktuelle Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität. K2</li> <li>• ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie. K2</li> <li>• ... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung für Fische und Fischprodukte. K2</li> <li>• ... zeigen die gesetzlichen Lagergrundsätze und Lagertemperaturen auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Schritte der fachgerechten Vorbereitung von unterschiedlichen Fischarten. K2</li> <li>• ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Fischabschnitten und die Entsorgung von Fischabfällen. K2</li> <li>• ... beschreiben die Herstellung einer Fischfarce und eines Fischfonds. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Fisch. K2</li> <li>• ... zeigen die zur Beschaffenheit der Fische passenden Garmethoden auf. K2</li> <li>• ... erklären die Feucht- und Trockenhitze-techniken mittels Fischgerichten. K2</li> <li>• ... erklären für die unterschiedlichen Garmethoden die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien. K5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2</li> <li>• ... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und der Garmethoden. K5</li> <li>• ... erläutern die Wirkung der grundlegenden Gestaltungselemente im Zusammenhang mit dem Anrichten. K5</li> </ul>

3. Semester : Tierische Lebensmittel (Fische, Krusten-, Schalen & Weichtiere) / Weitere Lebensmittel (Speisefette und Öle)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Krusten-, Schalen- und Weichtiere</b>	<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende kennen die Bezeichnungen der Krusten-, der Schalen- und der Weichtiere in Deutsch und der geforderten Fremdsprache (Englisch). K2</li> <li>• ... erklären die Gruppierung der Krusten-, der Schalen und der Weichtiere. K2</li> <li>• ... nennen die Herkunft, die Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien. K2</li> <li>• ... erklären die Qualitätskriterien von Krustentieren-, Schalen- und Weichtieren anhand von Beispielen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung für Krusten-, Schalen- und Weichtiere. K2</li> <li>• ... kennen die Bedeutung der Kontrollpunkte (CCPs). K2</li> <li>• ... können die Qualität sensorisch prüfen und beurteilen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die fachgerechte Vorbereitung der Krusten-, der Schalen- und der Weichtiere und benennen sie. K2</li> <li>• ... beschreiben das fachgerechte Töten der Krustentiere und zeigen die Aufteilung und die Portionierung auf. K2</li> <li>• ... beschreiben die Entsorgungswege von Abfällen und die Weiterverwendung von Abschnitten. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende kennen die passenden Garmethoden für Krusten- und Weichtiere. K2</li> <li>• ... führen zu jeder Garmethode ein paar typische Gerichte mit Krusten- und Weichtieren auf. K2</li> <li>• ... nennen verschiedene Gerichtegruppen, die für die Krusten- und Weichtiere in einem Menü verwendet werden. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten. K2</li> <li>• ... sind in der Lage, einem fremdsprachigen Gast die Krusten- und die Weichtiere in der vorgegebenen Fremdsprache (Englisch) zu beschreiben und typische Formulierungen im Umgang mit dem Gast zu gebrauchen. K2</li> <li>• ... können die Wirkung von Farbe, Form, Schnittart, Garnituren usw. beim Anrichten erläutern. K5</li> <li>• ... kombinieren diese Elemente und setzen Anrichtetechniken und Präsentationsmethoden begründet ein. K5</li> </ul>








**3. Semester :** Tierische Lebensmittel (Fische, Krusten-, Schalen & Weichtiere) / Weitere Lebensmittel (Speisefette und Öle)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Speisefette und Speiseöle</b>	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung der Fettstoffe. K2</li> <li>• ... erläutern die unterschiedlichen Herstellungsverfahren von pflanzlichen Fettstoffen. K2</li> <li>• ... zeigen die Herkunft der Speisefette und Öle auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen die fachgerechte Warenannahme und Lagerung auf. K2</li> <li>• ... zeigen Qualitätsansprüche für Speisefette und Öle auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen den produktgerechten Einsatz der Fettstoffe auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Herstellung von fetthaltigen Gerichten sowohl in der kalten als auch in der warmen Küche. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Einsatzmöglichkeiten von Fettstoffen und zeigen die Bedeutung für den direkten Verkauf auf. K2</li> </ul>
Fremdsprache	15	Es gilt zu beachten, dass die Fremdsprache zum Leitziel 1 gehört und die Aufteilung der „Kernthemen“ und der „begleitenden Themen“ nicht genau der Leitzielaufteilung entspricht.				
Reserve	13	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	65	Kernthemen				






**3. Semester :** Tierische Lebensmittel (Fische, Krusten-, Schalen & Weichtiere) / Weitere Lebensmittel (Speisefette und Öle)

Begleitende Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte
	6	K2	Nährstoff Fette: <i>Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgaben</i> Nährstoff Proteine: <i>Herkunft, Einteilung, Bedeutung, Aufgaben</i>
	4	K2	Menschliche Verdauung/Stoffwechsel: <i>Wichtigste Organe und ihre Funktionen, Enzyme, Hormone</i>
	7	K3	Fremdsprache (Produkte und Fachbegriffe): <i>Einrichtungen</i>
	3	K3	Fremdsprache (Formulierungen): <i>Aufbauorganisation</i>
	4	K3	Kostenbegriffe: <i>Wirtschaftlichkeit, Produktivität, Kosten, Umsatz und Gewinn</i>
	2	K2	Umweltschutz:: <i>Zum Beispiel in Bezug auf Reinigung</i>
	2	K5	Umweltprobleme: <i>Zum Beispiel Fangmethoden, Labels, Zucht vs. Wildfang, Schadstoffe in Zusammenhang mit Fisch und Meeresfrüchten, Monokulturen bei Fetten und Ölen</i>
Reserve	7		Individuelle Einsetzung
Gesamt	35		Begleitende Themen
<b>Total</b>	<b>100</b>		<b>3. Semester</b>






4. Semester : Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Schlachtfleisch</b>	<b>25</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung von Schlachtfleisch. K2</li> <li>• ... erläutern den Verwendungszweck. K2</li> <li>• ... nennen die Herkunft, die Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien der verschiedenen Schlachttiere. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Qualitätsrichtlinien für Schlachtfleisch anhand konkreter Beispiele. K2</li> <li>• ... beurteilen die Qualität von Schlachtfleisch. K2</li> <li>• ... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung von Schlachtfleisch. K2</li> <li>• ... zeigen die Bedeutung und die Funktion der kritischen Kontrollpunkte gemäss Lebensmittelgesetzgebung auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Schritte der fachgerechten und produktiven Vorbereitung von Schlachtfleisch. K2</li> <li>• ... zeigen die Aufteilung und die Portionierung für die verschiedenen Fleischstücke auf. K2</li> <li>• ... erklären die Vorbereitung der einzelnen Fleischstücke. K2</li> <li>• ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Abschnitten. K2</li> <li>• ... beschreiben die Entsorgungswege von Abfällen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen auf, mit welchen Garmethoden Sie Schlachtfleisch zubereiten. K2</li> <li>• ... bestimmen dazu den jeweils idealen Temperaturbereich. K5</li> <li>• ... erklären, welche dafür geeigneten Geräte, Apparate und Materialien eingesetzt werden. K5</li> <li>• ... zeigen anhand von typischen Gerichten sinnvolle Kombinationen von Garmethoden auf. K5</li> <li>• ... begründen die Wahl anhand der Kriterien: Vorbereiten, Zubereiten und Fertigen. K5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Fleischgerichten. K2</li> <li>• ... nehmen Fleisch und Fleischgerichte mit ihrem Seh-, Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinn bewusst wahr. K5</li> <li>• ... ziehen daraus Schlüsse für das optimale Gestalten von Gerichten und begründen diese. K5</li> </ul>

**4. Semester :** Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Fleisch- erzeugnisse</b>	<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung und den Verwendungszweck der Fleischerzeugnisse. K2</li> <li>• ... nennen für die verschiedenen Produkte die Herkunft, die Verfügbarkeit und die Deklarationsvorschriften. K2</li> <li>• ... erklären die Qualitätskriterien für die Fleischerzeugnisse. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung. K2</li> <li>• ... zeigen die möglichen Gefahren in Bezug auf die Hygiene und den Verderb auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die fachgerechte Vorbereitung der Fleischerzeugnisse. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen die Verwendung von Pökel- und Wurstwaren in der kalten und der warmen Küche auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung, die Verwendung und die ästhetische Präsentation der Fleischerzeugnisse. K2</li> </ul>






4. Semester : Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Mastgeflügel</b>	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung und die Verwendung von Geflügel. K2</li> <li>• ... nennen die Herkunft, die aktuelle Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien. K2</li> <li>• ... nennen die wichtigsten Produkte und die beruflichen Fachbegriffe in der Fremdsprache. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität von Mastgeflügel. K2</li> <li>• ... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und die Lagerung von Mastgeflügel und Mastgeflügelprodukten. K2</li> <li>• ... zeigen die Bedeutung und die Einflüsse der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) auf (LMG). K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Schritte der fachgerechten Vorbereitung von Mastgeflügel. K2</li> <li>• ... zeigen die Aufteilung und die Portionierung für Mastgeflügel auf. K2</li> <li>• ... beschreiben die Herstellung einer Geflügelfarce und eines Geflügelfonds. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Mastgeflügel auf. K2</li> <li>• ... bestimmen den idealen Temperaturbereich für Geflügelfleisch. K2</li> <li>• ... erklären die Feucht- und die Trockenhitze-techniken anhand typischer Geflügelgerichte. K2</li> <li>• ... erklären die Geräte, die Apparate und die Materialien für die unterschiedlichen Garmethoden. K5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und der Garmethoden. K2</li> <li>• ... beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2</li> <li>• ... erläutern die Wirkung unterschiedlicher Gestaltungselemente beim Anrichten. K2</li> <li>• ... sind fähig, beim Verkauf von Speisen deren Herstellung in der entsprechenden Fremdsprache zu erklären. K3</li> </ul>
Fremdsprache	15	Es gilt zu beachten, dass die Fremdsprache zum Leitziel 1 gehört und die Aufteilung der „Kernthemen“ und der „begleitenden Themen“ nicht genau der Leitzielaufteilung entspricht.				
Reserve	13	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	65	Kernthemen				






#### 4. Semester : Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel)

Begleitende Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte
	6	K5	Ernährung: <i>Ernährungsformen</i>
	5	K3	Fremdsprache (Produkte und Fachbegriffe): <i>Rezepte, Lebensmittel</i>
	10	K3	Fremdsprache (Formulierungen): <i>Mitarbeiterinstruktionen Bestellung, Annahmen von tierische Lebensmittel</i>
	2	K2	Mitarbeiterinstruktion: <i>Konkrete Instruktionen, Anleitungen zur Lösung von Aufgaben</i>
	10	K4	Gerichte spezifische Kalkulation: <i>Warenkosten, Kostenfaktoren Eigenproduktion gegenüber Fremdproduktion</i>
Reserve	4		Individuelle Einsetzung
Gesamt	31		Begleitende Themen
<b>Total</b>	<b>100</b>		<b>4. Semester</b>

**5. Semester :** Tierische Lebensmittel (Wild) / Pflanzliche Lebensmittel (Pilze) / Weitere Lebensmittel (Kräuter, Kakao, Schokolade, Konditor eihalfabrikate)






Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Wild</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung sowie die Verwendungszwecke des Wildes. K2</li> <li>• ... nennen die Herkunft, die Verfügbarkeit und die Deklarationsrichtlinien. K2</li> <li>• ... erklären die Qualitätskriterien des Wildes anhand von konkreten Beispielen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Schritte der fachgerechten Warenannahme und Lagerung von Wildfleisch. K2</li> <li>• ... zeigen die Bedeutung und die Funktion der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) gemäss Lebensmittelgesetzgebung auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Schritte der fachgerechten und produktiven Vorbereitung von Wild und deren Stücke. Diese benennen sie fachgerecht. K2</li> <li>• ... zeigen die Aufteilung und die Portionierung für Wild auf. K2</li> <li>• ... beschreiben die Entsorgungsweise von Wildabfällen. K2</li> <li>• ... beschreiben die Herstellung eines braunen Wildfonds. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Wild. K2</li> <li>• ... zeigen die zur Beschaffenheit des Wildes passenden Garmethoden auf. K2</li> <li>• ... erklären die Feucht- und die Trockenhitze-techniken sowie ihre Kombinationen anhand der Wildgerichte. K2</li> <li>• ... erklären für die unterschiedlichen Garmethoden die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien. K5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2</li> <li>• ... erklären den Einsatz und die Wirkung der optischen Verkaufshilfen. K2</li> <li>• ... erläutern die unterschiedlichen Gestaltungselemente beim Anrichten. K5</li> </ul>

**5. Semester :** Tierische Lebensmittel (Wild) / Pflanzliche Lebensmittel (Pilze) / Weitere Lebensmittel (Kräuter, Kakao, Schokolade, Konditor eihalfabrikate)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Pilze</b>	<b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erläutern die Gruppierung und die Verwendung von Pilzen. K2</li> <li>• ... nennen die Herkunft die aktuelle Verfügbarkeit (Saison). K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität der gezüchteten und der wilden Speisepilze und beurteilen sie nach diesen Kriterien. K2</li> <li>• ... beschreiben die fachgerechte Waren-annahme und Lagerung für Speisepilze und Pilzprodukte. K2</li> <li>• ... zeigen die Bedeutung und die Konsequenzen der kritischen Kontroll-punkte und die Deklarationsrichtlinien auf (LMG). K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende erklären die Schritte des fachgerechten Rüstens, Reinigens, und Zurichtens von Speisepilzen. K2</li> <li>• ... beschreiben das Vorgehen bei den für Speisepilze zugelassenen Konservierungs-verfahren. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende zeigen verschiedene Verwendungsmöglichkeiten und Garmethoden von Speisepilzen auf. K2</li> <li>• ... erkennen die Gefahren und die Massnahmen bei der Zubereitung von Speisepilzen. K2</li> <li>• ... erklären die Geräte, die Apparate und die Materialien für die unterschiedlichen Garmethoden. K5</li> <li>• ... berechnen Verkaufspreise von unterschiedlichen Pilzgerichten. K4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernende beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2</li> <li>• ... zeigen den Nähr- und den Genusswert von Speisepilzen auf. K2</li> <li>• ... sind fähig, die Herstellung von Pilzgerichten in der entsprechenden Fremdsprache zu erklären. K3</li> </ul>








**5. Semester :** Tierische Lebensmittel (Wild) / Pflanzliche Lebensmittel (Pilze) / Weitere Lebensmittel (Kräuter, Kakao, Schokolade, Konditoreihalbfabrikate)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Kräuter und Gewürze, Würzmittel</b>	<b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Herkunft und die Verfügbarkeit der Kräuter, der Gewürze und der Würzmittel auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Qualitätsansprüche auf. K2</li> <li>... zeigen die Aufbewahrung und die Konservierung auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Vorbereitung von Kräutern, Gewürzen wie auch Würzmitteln in der Küche auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen den fachgerechten Einsatz von Kräutern, Gewürzen und Würzmitteln auf. K2</li> <li>... erläutern an Beispielen die ernährungsphysiologischen Einflüsse und Wirkungen. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2</li> <li>... zeigen den Nähr- und den Genusswert von Kräutern, Gewürzen und Würzmitteln auf. K2</li> </ul>
<b>Kakao, Schokolade, Konditoreihalbfabrikate</b>	<b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen die Gewinnung von Kakao auf. K2</li> <li>... zeigen die Herstellung von Schokolade und Konditoreihalbfabrikaten auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende zeigen eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung auf. K2</li> <li>... zeigen die unterschiedlichen Qualitätsansprüche auf. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die mögliche Vorbereitung von Kakao, Schokolade und Konditoreihalbfabrikaten. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Verwendung von Kakao, Schokolade und Konditoreihalbfabrikaten. K2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernende beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2</li> </ul>
Fremdsprache	15	Es gilt zu beachten, dass die Fremdsprache zum Leitziel 1 gehört und die Aufteilung der „Kernthemen“ und der „begleitenden Themen“ nicht genau der Leitzielaufteilung entspricht.				
Reserve	13	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	65	Kernthemen				

**5. Semester :** Tierische Lebensmittel (Wild) / Pflanzliche Lebensmittel (Pilze) / Weitere Lebensmittel (Kräuter, Kakao, Schokolade, Konditoreihalfabrikate)

Begleitende Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte
	5	K3	Fremdsprache (Produkte & Fachbegriffe): <i>Gerichte und Lebensmittel erkennen und erklären</i>
	10	K3	Fremdsprache (Formulierungen): <i>Beanstandung von Lieferung</i>
	2	K2	Lebensmittelgesetzgebung: <i>Bedeutung, Funktion der Grundsätze der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) bezgl. Warenbewirtschaftung</i>
	5	K5 K6	Angebotsplanung: Produktions- und Ablaufplanung: <i>Zum Beispiel Wildkarte Zum Beispiel Arbeitsprozesse während der Wildwochen</i>
	3	K2	Einsatzplanung: <i>Anwendung, optimaler Einsatz von Geräten, Maschinen, Apparaten</i>
	3	K2 K2	Leitbild: <i>Ziele,</i> Betriebstypen/Konzepte: <i>Unterschiede/Besonderheiten</i>
	5	K3	Branchebezogen Anwendersoftware: <i>Gerichtekalkulation, Angebotskalkulation</i>
	5	K3 K3	Lebensmittel- & Gebrauchsgegenständeverordnung: HACCP-Konzept: <i>Gestaltung der Arbeitsprozesse Funktion, Grundsätze des HACCP, der GHP</i>
	4	K2	Zudem: <i>Biskuit-, Butter-, Schnee-, Hüppen-, Gratinmasse Schokoladensaucen, Mousses, warme Puddinge Cremeglacen, Rahm-, Schaumgefrorenes Torten, Konfekt, Pralinen</i>
Reserve	3		Individuelle Einsetzung
Gesamt	35		Begleitende Themen
<b>Total</b>	<b>100</b>		<b>5. Semester</b>

6. Semester : Weiterbildung / Repetieren / Vertiefen

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
<b>Repetitionen Kernthemen</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Semester 1 bis 5 werden mit Hilfe unterschiedlicher umfassender Methoden prozessorientiert wiederholt, bzw. repetiert. Dabei werden immer sämtliche Aspekte des jeweiligen Semesters berücksichtigt, das heisst, die begleitenden Themen werden in die Kernthemen integriert.</li> </ul>				
<b>Semester &amp; Methodik</b>	<b>60</b>	<b>1 / Puzzle</b> (12) Lernende repetieren mit der Puzzle-Methode das Semester 1. Folgende Kernthemen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Fisch</li> <li>Fisch-, Krusten- und Schalentiere</li> <li>Speisefette und Speiseöle</li> </ul>	<b>2 / Werkstatt</b> (10) Lernende repetieren mit Hilfe einer Werkstatt das Semester 2. Folgende Kernthemen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Kartoffeln</li> <li>Getreide</li> <li>Hülsenfrüchte und Sprossen</li> <li>Obst und Obsterzeugnisse</li> <li>Teigwaren, Teiglockungsmittel, Brot, Brantteig, Backteig, Strudelteig</li> </ul>	<b>3 / Fotoreportage</b> (12) Lernende repetieren mittels einer Fotoreportage das Semester 3. Folgende Kernthemen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Fisch</li> <li>Fisch-, Krusten- und Schalentiere</li> <li>Speisefette und Speiseöle</li> </ul>	<b>4 / Vernissage</b> (15) Lernende präsentieren mittels einer Vernissage ihre Repetitionen für das Semester 4. Folgende Kernthemen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Schlachtfleisch</li> <li>Fleischerzeugnisse</li> <li>Mastgeflügel</li> </ul>	<b>5 / Fallstudie</b> (11) Lernende repetieren mit Hilfe einer Fallstudie das Semester 5. Folgende Kernthemen werden dabei berücksichtigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>Wild</li> <li>Pilze</li> <li>Kräuter &amp; Gewürze, Würzmittel</li> <li>Kakao, Schokolade, Konditoreihalf-fabrikate</li> </ul>
Reserve	5	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	65	Kernthemen				

## 6. Semester : Weiterbildung / Repetieren / Vertiefen

Begleitende Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte										
<b>Ergänzungen</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Zusätzlich werden innerhalb der Repetitionen noch ausstehende begleitende Themen (nächstfolgende Seite) prozessorientiert und praxisnahe in die zu repetierenden Semester 1 bis 5 integriert.</li> </ul>										
<b>Semester &amp; Methodik</b>	<b>30</b>	<b>K2 – K6</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>1 / Puzzle (7)</th> <th>2 / Werkstatt (5)</th> <th>3 / Fotoreportage (4)</th> <th>4 / Vernissage (4)</th> <th>5 / Fallstudie (10)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>Lernende repetieren mit der Puzzle-Methode das Semester 1. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- &amp; Brandschutz</li> </ul> </td> <td> <p>Lernende repetieren mit Hilfe einer Werkstatt das Semester 2. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Verstehen &amp; effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> </ul> </td> <td> <p>Lernende repetieren mittels einer Fotoreportage das Semester 3. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- &amp; Brandschutz</li> </ul> </td> <td> <p>Lernende präsentieren mittels einer Vernissage ihre Repetitionen für das Semester 4. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> </ul> </td> <td> <p>Lernende repetieren mit Hilfe einer Fallstudie das Semester 5. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Verstehen &amp; effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Hygiene und Werterhaltung</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	1 / Puzzle (7)	2 / Werkstatt (5)	3 / Fotoreportage (4)	4 / Vernissage (4)	5 / Fallstudie (10)	<p>Lernende repetieren mit der Puzzle-Methode das Semester 1. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- &amp; Brandschutz</li> </ul>	<p>Lernende repetieren mit Hilfe einer Werkstatt das Semester 2. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Verstehen &amp; effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> </ul>	<p>Lernende repetieren mittels einer Fotoreportage das Semester 3. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- &amp; Brandschutz</li> </ul>	<p>Lernende präsentieren mittels einer Vernissage ihre Repetitionen für das Semester 4. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> </ul>	<p>Lernende repetieren mit Hilfe einer Fallstudie das Semester 5. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Verstehen &amp; effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Hygiene und Werterhaltung</li> </ul>
1 / Puzzle (7)	2 / Werkstatt (5)	3 / Fotoreportage (4)	4 / Vernissage (4)	5 / Fallstudie (10)									
<p>Lernende repetieren mit der Puzzle-Methode das Semester 1. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- &amp; Brandschutz</li> </ul>	<p>Lernende repetieren mit Hilfe einer Werkstatt das Semester 2. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Verstehen &amp; effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> </ul>	<p>Lernende repetieren mittels einer Fotoreportage das Semester 3. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Arbeitssicherheit, Gesundheits-, Umwelt- &amp; Brandschutz</li> </ul>	<p>Lernende präsentieren mittels einer Vernissage ihre Repetitionen für das Semester 4. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ernährung</li> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> </ul>	<p>Lernende repetieren mit Hilfe einer Fallstudie das Semester 5. Folgende begleitende Themen werden dabei berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kochtechnische Fremdsprache</li> <li>Verstehen &amp; effizientes Mitgestalten der betrieblichen Abläufe</li> <li>Denken &amp; Handeln und betriebswirtschaftlichen, gästeorientierten und ökologischen Aspekten</li> <li>Hygiene und Werterhaltung</li> </ul>									
Reserve	5		Individuelle Einsetzung										
Gesamt	35		Begleitende Themen										
<b>Total</b>	<b>100</b>		<b>6. Semester</b>										

**6. Semester :** Weiterbildung / Repetieren / Vertiefen

Begleitende Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte
<b>Nachtrag zum 6. Semester</b>		K3	Fremdsprache (Produkte & Fachbegriffe): <i>Kundengespräch, Höflichkeitsformen, auf Gästewünsche reagieren, Geschirr, Besteck, Gläser</i>
		K3	Fremdsprache (Formulierungen): <i>Ungezwungenes Gästegespräch, Fachliches Gästegespräch hinter dem Büffet, Beanstandungen entgegennehmen</i>
		K2	Nahtstellen: <i>Kritische Nahtstellen in betrieblichen Prozessen</i>
		K3	Informationsfluss: <i>Funktionen und Einsatzmöglichkeiten der grundlegenden Informations- und Kommunikationsmittel in der Gastronomie</i>
		K2	Serviceabläufe: <i>Nahtstellen zu Administration, Hauswirtschaft/Hotellerie, Service/Restauration</i>
		K2	Speiseverteilung: <i>Speiseverteilssysteme; Einsatz, Besonderheiten, Vor- und Nachteile</i>
		K2	Einsatzplan: <i>Einsatzplan und mögliche Konflikte</i>
		K2	Weiterbildungsmöglichkeiten:
		K2	Vorschriften: <i>EKAS-Richtlinien, spezifische Branchenlösungen</i>
		K2	Massnahmen: <i>EKAS-Richtlinien, spezifische Branchenlösungen</i>
		K2	Regelungen: <i>Brandschutz</i>
		K6	Hygienesituationen: <i>Analysieren und beurteilen von typischen Situationen, Massnahmen ableiten</i>

## Beschreibung der Taxonomiestufen

Kompetenzstufe	Denk- und Arbeitsprozess	Bedeutung
<b>K 1: Wissen</b> Informationen wiedergeben und in gleichartigen Situationen abrufen	nennen, aufzählen	Punkte, Gedanken, Argumente, Fakten auflisten
	benennen	Vorgegebenen Elementen den Namen geben.
<b>K2: Verstehen</b> Informationen nicht nur wiedergeben, sondern auch verstehen	bestimmen, definieren	Den Inhalt eines Begriffs auseinanderlegen; feststellen; etwas herauslesen, etwas veranschaulichen.
	Das Grundprinzip von etwas erklären	Die Idee erklären, die einer Sache zugrunde liegt, nach der etwas wirkt; schematisch erklären, wie etwas aufgebaut ist (keine Einzelheiten des inneren Aufbaus, der inneren Abläufe).
	zuordnen	Elemente miteinander in Verbindung bringen, gruppieren
	unterscheiden, vergleichen	Die Unterschiede zwischen Dingen anhand bestimmter Merkmale/Kriterien herausheben.
<b>K3: Anwenden</b> Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden	beschreiben, erläutern, erklären	Etwas mit eigenen Worten deutlich machen, darstellen, kennzeichnen, treffend schildern (z.B. indem „W-Fragen“ beantwortet werden).
	anwenden	Bei einer Arbeit ein bestimmtes Verfahren, eine bestimmte Technik zu einem bestimmten Zweck verwenden. Wissen, Begriffe, Konzepte, Modelle umsetzen um gewohnte, bekannte Anforderungen zu bewältigen.
	ausführen, durchführen	Ein Vorhaben in allen Einzelheiten verwirklichen, eine bestimmte Arbeit erledigen, fachgerecht in die Praxis umsetzen.
	lokalisieren	Örtlich auffinden; den Ort, die Lage von etwas bestimmen.
	instand halten, warten	In brauchbarem Zustand halten. Arbeiten ausführen, die für die Funktionsfähigkeit periodisch nötig sind. Bauteile oder Systeme austauschen.
	Instand setzen, reparieren	Bauteile oder Systeme reparieren.
	berechnen	Mit Hilfe üblicher Angaben, dem Formelbuch und Taschenrechner praxisgerechte Antworten auf branchenspezifische Fragestellungen geben. Nur Formeln anwenden, keine Formeln umstellen oder entwickeln.
befolgen	Sich nach etwas richten (z. B. nach einer Vorschrift handeln). Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.	
<b>K4: Analyse</b> Sachverhalte in Einzelelemente gliedern, die Beziehungen zwischen Elementen aufdecken und Zusammenhänge erkennen	kommentieren	Einen Befund abgeben zu Theorien, Anforderungen, Situationen, zur Beschaffenheit eines Gegenstandes. Dies erfolgt durch Erläuterung, Auslegung, kritische Stellungnahmen.
	beraten	Bei einem komplexen, theoretischen Phänomen oder einer praktischen Problemstellung, mit Rat beistehen bzw. Ratschläge geben.
	begründen	Etwas breit und tief und von verschiedenen Standpunkten aus prüfen, auslegen, nachweisen, deutlich machen; dazu Gründe und Argumente hervorheben.
<b>K5: Synthese</b> Elemente eines Sachverhalts kombinieren u. zu einem Ganzen zusammenfügen od. eine Lösung für Probleme entwerfen.	situationsgerecht umgehen, optimieren, geeignete Massnahmen ableiten	Einzelne Elemente eines Sachverhalts, einer Situation, zu einer neuen Lösung zusammenfügen. Die bestmögliche Lösung eines neuen Problems finden und in die Praxis umsetzen.
	zeichnen, aufzeichnen	Etwas (Ganzes und Teile) bildhaft darstellen. Die Wirklichkeit mit Hilfe von Normen abbilden. Ein Gegenstand als Handskizze darstellen.
<b>K6: Bewerten</b> Bestimmte Gegenstände, Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen	prüfen	Der Zustand und die Funktion gewisser Elemente anhand von Kriterien untersuchen. Daraus ein Urteil ableiten.
	beurteilen, diagnostizieren, ableiten	Gegenstände, Sachverhalte, Phänomene, Lösungen anhand von Kriterien beurteilen (Kriterien können sein: Zustand, Aussehen, einwandfreies Funktionieren, ...). Aus dem Urteil eine Lösung, Empfehlung oder Entscheidung ableiten.
	interpretieren	Die Bedeutung von etwas erklären, die Kernaussagen heraus Schälen, mit einer persönlichen Beurteilung verknüpfen.