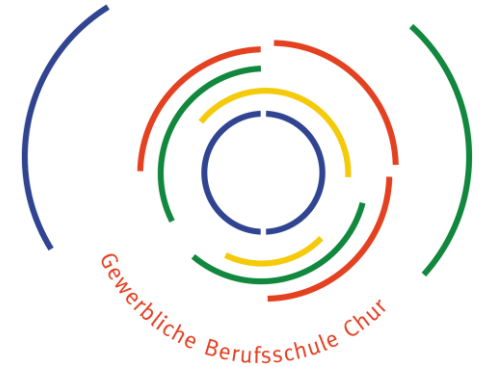


Schulleitung
info@gbchur.ch
www.gbchur.ch

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



Küchenangestellte/-er EBA Interner Schullehrplan



- Grundlagen Verordnung über die berufliche Grundbildung vom
7. Dezember 2004
Bildungsplan vom 7. Dezember 2004
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 14. Oktober 2011
- Verantwortlich Schulleitung R. Peng, Vizedirektor
- Nachführung J. Bentivegna, Lehrperson berufskundliche schulische Bildung

Version	Änderungsdatum	Änderungsgrund	betroffene Seiten
V2	07.04.2016	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) / Weitere Lebensmittel (Speisefette und Öle)	4
1. Semester :	Pflanzliche Lebensmittel (Gemüse) / Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch & Milchprodukte, Eier & Eierprodukte) / Weitere Lebensmittel (Speisefette und Öle)	5
1. Semester :	Pflanzliche Lebensmittel (Gemüse) / Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch & Milchprodukte, Eier & Eierprodukte) / Weitere Lebensmittel (Speisefette und Öle)	6
1. Semester :	Pflanzliche Lebensmittel (Gemüse) / Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch & Milchprodukte, Eier & Eierprodukte) / Weitere Lebensmittel (Speisefette und Öle)	7
1. Semester :	Pflanzliche Lebensmittel (Gemüse) / Lebensmittel tierischen Ursprungs (Milch & Milchprodukte, Eier & Eierprodukte) / Weitere Lebensmittel (Speisefette und Öle)	8
2. Semester :	Tierische Lebensmittel (Fische), Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte)	9
2. Semester :	Tierische Lebensmittel (Fische), Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte)	10
2. Semester :	Tierische Lebensmittel (Fische), Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte)	11
2. Semester :	Tierische Lebensmittel (Fische), Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte)	12
3. Semester :	Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Geflügel), Weitere Lebensmittel (Salz, Kräuter und Gewürze), Pflanzliche Lebensmittel (Pilze)	13
3. Semester :	Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Geflügel), Weitere Lebensmittel (Salz, Kräuter und Gewürze), Pflanzliche Lebensmittel (Pilze)	14
3. Semester :	Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Geflügel), Weitere Lebensmittel (Salz, Kräuter und Gewürze), Pflanzliche Lebensmittel (Pilze)	15
3. Semester :	Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Geflügel), Weitere Lebensmittel (Salz, Kräuter und Gewürze), Pflanzliche Lebensmittel (Pilze)	16
4. Semester :	Pflanzliche Lebensmittel (Obst), Weitere Lebensmittel (Süssspeisen)	18
4. Semester :	Pflanzliche Lebensmittel (Obst), Weitere Lebensmittel (Süssspeisen)	19






Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	Total Lektionen
100	100	100	100	400






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

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Gemüse	20	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erläutern den Beschaffungsprozess und die damit verbundenen Kriterien. K2 • ... beschreiben die verschiedenen Produktionsmethoden. K2 • ... erkennen die handelsüblichen Gemüse und benennen sie. K2 • ... ordnen die handelsüblichen Gemüse ihrer Gruppierung und der inländischen Saison zu. K2 • ... beschreiben die Bedeutung von Gemüse in der heutigen Ernährung. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität. K3 • ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie. K2 • ... beschreiben eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung. K2 • ... zeigen Lagergrundsätze und -temperaturen auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende beschreiben die Schnittarten von Gemüse und nennen deren Einsatzmöglichkeiten. K2 • ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Gemüseabschnitten und die Entsorgung von Gemüseabfällen. K2 • ... erläutern die für Gemüsegereichte geeigneten Garmethoden. K2 • ... erklären den Sinn und Zweck der Mise en place und beschreiben eine sinnvolle Reihenfolge mittels Gerichte-Beispielen. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Gemüse. K2 • ... ordnen den einzelnen Gemüsen die passende Garmethode zu. K2 • ... erklären die Garmethoden für Gemüse anhand von konkreten Beispielen. K2 • ... erläutern die ernährungsphysiologischen Grundsätze bei der Zubereitung von Gemüse. K2 • ... erklären für die unterschiedlichen Garmethoden die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erläutern die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2 • ... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und Garmethoden. K2 • ... beschreiben die grundlegenden Gestaltungselemente im Zusammenhang mit dem Anrichten. K2






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

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Milch und Milchprodukte	15	<ul style="list-style-type: none"> Lernende sind in der Lage, verschiedene Milchprodukte zu bestimmen. K2 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende kennen die Regeln für die Verarbeitung von Rahm zu Schlagrahm. K2 ... zeigen die Aufteilung und Portionierung für die verschiedenen Käsesorten auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende zeigen die Bedeutung und das Vorgehen der folgenden Garmethoden für das Garen von Käse auf ein bestimmtes Gar- & Geschmacksziel auf: Backen, Überbacken, Frittieren Sautieren. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Gerichten. K2 ... erläutern die Wirkung der folgenden Gestaltungselemente beim Anrichten: Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen und Menge. K2

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

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Eier und Eierprodukte	5	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende können Sorten und Zusammensetzung von Eiern und Eiprodukten beschreiben. K3 • ... die Kriterien für gute Qualität beim Lebensmittel Ei erklären. K2 • ... den Prozess der Warenbeschaffung beschreiben. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende können eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung beschreiben. K2 • ... die Qualität sensorisch prüfen und beurteilen. K2 • ... Lagergrundsätze und -temperaturen aufzeigen. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende können die passenden Garmethoden bestimmen. K2 • ... eine gericht-spezifische Mise en place beschreiben. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende beschreiben die Herstellung verschiedener Eieigerichte. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende können die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren aufzeigen. K2 • ... die Wirkung der Gestaltungselemente Farben, Formen, Menge, Kombination und Garnituren beim Anrichten erläutern. K2






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

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Speisefette und Öle	5	<ul style="list-style-type: none"> Lernende erläutern die Gruppierung der Fettstoffe. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende zeigen eine fachgerechte Warenannahme und Lagerung auf. K2 ... zeigen Qualitätsansprüche für Speisefette und Öle auf. K3 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende zeigen den produktgerechten Einsatz der Fettstoffe auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende beschreiben die Herstellung von fetthaltigen Gerichten sowohl in der kalten als auch in der warmen Küche. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende erklären die Einsatzmöglichkeiten von Fettstoffen. K2
Reserve	15	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	45	Kernthemen				






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

Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte
	2	K2	Grundlagen der Ernährung <i>Ernährungsgrundsätze</i>
	1	K2	Fette <i>Vorkommen, Bedeutung, Einflüsse, Wirkung</i>
	2	K2	Aufbau, Stellen und Arbeitsprozesse: <i>beschreiben, erklären</i>
	2	K2	Ökonomische und Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse: <i>beschreiben, bestimmen, anwenden</i>
	2	K2	Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung: <i>Massnahmen zur Werterhaltung, Schritte der Reinigung</i>
	2	K2	Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien: <i>effizienter und sorgsamer Einsatz von Reinigungsmaterialien</i>
	1	K2	Sorgfältiger Umgang mit Maschinen, Geräten und Einrichtungen: <i>beschreiben, umsetzen</i>
	1	K2	Abläufe und Arbeitsschritte der Reinigung: <i>beschreiben</i>
	1	K2	Persönliche Hygiene: <i>Bedeutung erkennen</i>
	2	K3	Kommunikation gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitenden: <i>Bedeutung erläutern</i>
	1	K2	Rezepturen: <i>verstehen und anpassen</i>
	3	K2	Nährstoffe Fett: <i>beschreiben, Bedeutung und Wirkung aufzeigen</i>
	1	K2	LGV Vorschriften: <i>im Arbeitsfeld beschreiben</i>
	2	K3	Hygienemassnahmen, Mangelnde Hygiene: <i>Grundsätze und Massnahmen beschreiben, Krankheiten, Imageschäden etc.</i>
	2	K2	Mikrobiologie: <i>Zusammenhänge aufzeigen</i>
	2	K2	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz: <i>Regeln der Arbeitssicherheit, Erste Hilfe, Vorbeugen von Unfällen</i>
	2	K3	Unfallsituationen / Unfallrisiken: <i>Situationen und verschiedene Massnahmen aufzeigen</i>
	1	K2	Gesundheitsvorsorge und Wohlbefinden: <i>Ziele beschreiben</i>
Gesamt	30		Begleitende Themen
Total	100		1. Semester






2. Semester : Tierische Lebensmittel (Fische), Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Fische	25	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende beschreiben die besonderen Merkmale von Fischen. K2 • ... nennen die mögliche Einteilung der Fische und deren Herkunft. K2 • ... zeigen die Frische- und die Qualitätsmerkmale auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende beschreiben die Qualitätsmerkmale an ganzen fischen wie auch an Filets. K2 • ... zeigen die Konservierungsmethoden der Fische auf. K2 • ... zeigen die mögliche Lagerung, die Temperaturen und die Vor- und Nachteile. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende nennen die Verwendungsmöglichkeiten von Fischen in der modernen Küche. K2 • ... können unterschiedliche Schnitt- und Faltarten aufzeigen. K2 • ... nennen die Einsatzmöglichkeit von Convenience-Produkten. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende zählen unterschiedliche Garmethoden für Fischgerichte auf und kennen die Herstellung von kalten und warmen Fischgerichten. K2 • ... nennen die Verwendung von Fischgerichten in der modernen Ernährung. K2 • ... erklären die Herstellung von Fischfond. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2 • ... erläutern die Wirkung der grundlegenden Gestaltungselemente im Zusammenhang mit dem Anrichten. K2

2. Semester : Tierische Lebensmittel (Fische), Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Kartoffeln	13	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erläutern den Beschaffungsprozess und die damit verbundenen Kriterien. K2 • ... erläutern die drei Kochtypen und erkennen die handelsüblichen Sorten und benennen sie. K3 • ... beschreiben die Bedeutung von Kartoffeln in er heutigen Ernährung. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität. K2 • ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie. K2 • ... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung. K2 • ... zeigen die Lagergrundsätze und –temperaturen auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende zeigen die Schnitt-, Tournier- und Ausstecharten von Kartoffeln auf und nennen ihre Einsatzmöglichkeiten. K2 • ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Kartoffelabschnitten und die Entsorgung von Kartoffelabfällen. K2 • ... erklären die für Kartoffelgerichte geeigneten Garmethoden. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende zeigen verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Kartoffeln auf. K2 • ... zeigen für die einzelnen Kochtypen die passenden Garmethoden auf. K2 • ... zeigen die ernährungsphysiologischen Grundsätze bei der Zubereitung von Kartoffeln auf. K2 • ... erklären für die Feucht- und die Trockenhitzechnik die unterschiedlichen Garmethoden von weisen die geeigneten Geräte, Apparate und Materialien zu. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erläutern die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2 • ... nennen die Kriterien bezüglich Abwechslung der Rohstoffe und der Garmethoden. K2 • ... erklären den Einsatz und Wirkung von optischen Verkaufshilfen. K2 • ... beschreiben die grundlegenden Gestaltungselemente im Zusammenhang mit dem Anrichten. K2






2. Semester : Tierische Lebensmittel (Fische), Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Getreide / Getreideprodukte	12	<ul style="list-style-type: none"> Lernende die Beschaffenheit und die Qualität von Getreide und getreideartigen Pflanzensamen. K2 ... erkennen die bekannten Sorten und nennen die Herkunft. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende zeigen die Kriterien für gute Qualität von Getreide. K2 ... beschreiben die Lagerung von Getreide und getreideähnlichen Produkten. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende beschreiben die verschiedenen Mahlprodukte und nennen Verwendungsbeispiele. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende zeigen auf, mit welchen Garmethoden Sie Getreide zubereiten. K2 ... erklären, welche dafür geeigneten Geräte, Apparate und Materialien eingesetzt werden. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende beschreiben die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Getreidegerichten. K2 ... erklären den Einsatz von optischen Verkaufshilfen und ihre Wirkung. K2
Reserve	15	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	50	Kernthemen				






2. Semester : Tierische Lebensmittel (Fische), Pflanzliche Lebensmittel (Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte)

Begleitende Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte
		K2	Kohlenhydrate: <i>Vorkommen, Bedeutung, Einflüsse, Wirkungen</i>
		K2	Ökonomische und Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse: <i>beschreiben, bestimmen, anwenden</i>
		K2	Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung: <i>Massnahmen zur Werterhaltung, Schritte der Reinigung</i>
		K3	Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien: <i>effizienter und sorgsamer Einsatz von Reinigungsmaterialien</i>
		K2	Rezepturen: <i>verstehen und anpassen</i>
		K2	Nährstoffe Kohlenhydrate: <i>beschreiben, Bedeutung und Wert aufzeigen</i>
		K2	LGV Vorschriften: <i>im Arbeitsfeld beschreiben</i>
		K3	Hygienemassnahmen: <i>betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene beschreiben und umsetzen</i>
		K2	Mangelnde Hygiene: <i>Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen etc.</i>
		K2	Mikrobiologie: <i>Zusammenhänge aufzeigen</i>
Gesamt	25		Begleitende Themen
Total	100		2. Semester






3. Semester : Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Geflügel), Weitere Lebensmittel (Salz, Kräuter und Gewürze), Pflanzliche Lebensmittel (Pilze)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Schlachtfleisch	25	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende bestimmen die Gruppierung von Schlachtfleisch. K2 • ... erkennen den Verwendungszweck. K2 • ... nennen die Herkunft und die Deklarationspflicht der verschiedenen Schlachttiere. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erklären die Qualitätskriterien für Schlachtfleisch. K2 • ... bestimmen die fachgerechte Warenannahme und Lagerungsmöglichkeiten von Schlachtfleisch. K2 • ... erkennen die unterschiedlichen Konservierungsmethoden für Schlachtfleisch. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende zeigen die Aufteilung und Portionierung der verschiedenen Fleischstücke auf. K2 • ... erklären die Vorbereitung der einzelnen Fleischstücke. K2 • ... beschreiben die Weiterverarbeitung von Abschnitten. K2 • ... erkennen Vor- und Nachteile von Convenience Produkten. K2 • ... beschreiben den Aufbau von Suppen (Bouillon, Fleischbrühen, Kraftbrühen und Fleischcremesuppen). K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende zeigen auf, mit welchen Garmethoden Sie Schlachtfleisch zubereiten. K2 • ... erklären, welche dafür geeigneten Geräte, Apparate und Materialien eingesetzt werden. K2 • ... erläutern die Herstellung von Suppen (Bouillon, Fleischbrühen, Kraftbrühen und Fleischcremesuppen) schrittweise. K2 • ... beschreiben die Herstellung von Fonds und Saucen. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende beschreiben die Bedeutung und die Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Fleischgerichten. K2






3. Semester : Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Geflügel), Weitere Lebensmittel (Salz, Kräuter und Gewürze), Pflanzliche Lebensmittel (Pilze)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Geflügel	8	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erläutern die besonderen Merkmale von Geflügel. K2 • ... teilen das Geflügel entsprechend ihrer Fleischfarbe ein. K2 • ... nennen die Herkunft von bekannten Geflügelarten. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität von Geflügel. K2 • ... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung von Geflügel und Geflügelprodukten. K2 • ... zeigen die Bedeutung von die Einflüsse der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) auf (LMG). K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erklären die fachgerechte Vorbereitung von Geflügel. K2 • ... zeigen die Aufteilung und die Portionierung auf. K2 • ... nennen die Einsatzmöglichkeiten von Geflügel in der kalten Küche mit den entsprechenden Garnituren. K2 • ... zeigen den Aufbau verschiedener Suppen auf und beschreiben die entsprechenden Merkmale. K2 • ... beschreiben die unterschiedlichen Stufen von Convenience-Produkten und zeigen ihre Vor- und Nachteile auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende zeigen die Verwendungsmöglichkeiten von Geflügel auf. K2 • ... erklären die Feucht- und die Trockenhitze-techniken anhand von typischen Gerichten. K2 • ... beschreiben die Herstellung von Fonds, Suppen und Saucen und nennen die möglichen Ableitungen. K2 • ... zeigen die Bedeutung und die Einflüsse der kritischen Kontrollpunkte auf und bestimmen den idealen Temperaturbereich der Geflügelgerichte. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende reflektieren die vorangegangenen Prozessschritte selbstständig. K2 • ... beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und Präsentieren. K2 • ... erläutern die Wirkung beim Anrichten mit unterschiedlichen Gestaltungselementen und Garnituren. K2

3. Semester : Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Geflügel), Weitere Lebensmittel (Salz, Kräuter und Gewürze), Pflanzliche Lebensmittel (Pilze)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Salz, Kräuter und Gewürze	12	<ul style="list-style-type: none"> Lernende zeigen die Herkunft und die Verfügbarkeit der Kräuter, der Gewürze und der Würzmittel auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende zeigen die Qualitätsansprüche auf. K2 ... zeigen die Aufbewahrung und die Konservierung auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende zeigen die Vorbereitung von Kräutern und Gewürzen wie auch Würzmittel in der Küche auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende zeigen den fachgerechten Einsatz von Kräutern, Gewürzen und Würzmitteln auf. K2 ... erläutern an Beispielen die ernährungsphysiologischen Einflüsse und Wirkungen. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2 ... zeigen den Nähr- und den Genusswert von Kräutern, Gewürzen und Würzmitteln auf. K2






3. Semester : Tierische Lebensmittel (Schlachtfleisch, Geflügel), Weitere Lebensmittel (Salz, Kräuter und Gewürze), Pflanzliche Lebensmittel (Pilze)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Pilze	5	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erläutern die Gruppierung und die Verwendung von Pilzen. K3 • ... nennen die Herkunft, die aktuelle Verfügbarkeit (Saison). K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erläutern die gesetzliche Grundlage für die Warenannahme von Pilzen. K2 • ... beschreiben die Qualitätsmerkmale und die fachgerechte Lagerung von Pilzen. K2 • ... kennen einige Konservierungsmethoden für Pilze. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erklären die Schritte der fachgerechten Rüstens, Reinigens und Zurichtens von Speisepilzen. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende zeigen verschiedene Verwendungsmöglichkeiten und Garmethoden von Speisepilzen auf. K2 • ... erklären die verschiedenen Garmethoden sowie die hierfür am besten geeigneten Geräte Apparate und Materialien. K2 • ... berechnen benötigte Gewichte unterschiedlicher Pilzgerichte. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende beschreiben das attraktive Anrichten mit Beispielen. K2 • ... nennen verschiedene Punkte, die bei der Zusammenstellung von Gerichten zu einem Menü zu beachten sind. K2
Reserve	15	Individuelle Einsetzung				
Gesamt	50	Kernthemen				






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

Begleitende Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte
		K2	Proteine: <i>Vorkommen, Bedeutung, Einflüsse, Wirkungen</i>
		K2	Qualitätssicherungssysteme: <i>erläutern und aufzeigen</i>
		K2	Ökonomische und Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse: <i>beschreiben, bestimmen und anwenden</i>
		K2	Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung: <i>Massnahmen zur Werterhaltung, Schritte der Reinigung</i>
		K2	Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien: <i>effizienter und sorgsamer Einsatz von Reinigungsmaterialien</i>
		K2	Rezepturen: <i>erklären, erstellen, anpassen und berechnen</i>
		K2	Nährstoffe Portein: <i>beschreiben, Bedeutung und Wert aufzeigen</i>
		K2	LGV Vorschriften: <i>im Arbeitsfeld beschreiben</i>
		K3	Hygienemassnahmen: <i>betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene beschreiben und umsetzen</i>
		K2	Mangelnde Hygiene: <i>Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen etc.</i>
		K2	Mikrobiologie: <i>Zusammenhänge aufzeigen</i>
Gesamt	25		Begleitende Themen
Total	100		3. Semester

4. Semester : Pflanzliche Lebensmittel (Obst), Weitere Lebensmittel (Süssspeisen)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Obst	8	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erkennen die handelsüblichen Obstsorten und benennen sie. K2 • ... ordnen handelsübliche Obstsorten ihrer Gruppierung und der inländischen Saison zu. K3 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende erklären die Kriterien für gute Qualität. K2 • ... prüfen die Qualität sensorisch und beurteilen sie. K2 • ... beschreiben die fachgerechte Warenannahme und Lagerung. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende zeigen die passenden Schnittarten für Obst auf. K2 • ... beschreiben die Entsorgung von Obstabfällen und die Weiterverwendung von Abschnitten. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende beschreiben verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Obst. K2 • ... erklären die Garmethoden für Obst mit konkreten Beispielen. K2 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernende beschreiben die Bedeutung und Wirkung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren von Gerichten. K2

4. Semester : Pflanzliche Lebensmittel (Obst), Weitere Lebensmittel (Süssspeisen)

Kernthemen	Lektionen	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
						
Süssspeisen	17	<ul style="list-style-type: none"> Lernende nennen die unterschiedlichen Convenience-Produkte im Bereich Süssspeisen und beschreiben diese. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende nennen die unterschiedlichen Lagerorte von Convenience-Produkten und begründen diese. K2 ... beschreiben die Bedeutung unterschiedlicher Konservierungsmethoden und sind fähig, deren Vor- und Nachteile für Süssspeisen aufzuzeigen. K2 ... erklären die betriebseigene Konservierung von verschiedenen Produkten in der Patisserie. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende zeigen den Aufbau der Süssspeisen in der Patisserie auf. K2 ... nennen die Grundregeln bei der Süssspeisenherstellung. K2 ... beschreiben die Hygieneregeln im Zusammenhang mit den Süssspeisen und können sie anwenden. K2 ... erklären die Herstellung unterschiedlicher Teige und zeigen deren Einsatzmöglichkeiten auf. K2 ... erklären die Herstellung unterschiedlicher Massen und zeigen deren Einsatzmöglichkeiten auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende nennen die Süssspeisenarten und können diese unterscheiden. K2 ... beschreiben die Herstellung von kalten und gefrorenen Süssspeisen. K2 ... zeigen die Bedeutung und Einflüsse der kritischen Kontrollpunkte auf. K2 	<ul style="list-style-type: none"> Lernende beschreiben die Bedeutung von attraktivem Anrichten und ästhetischem Präsentieren. K2 ... erläutern die Wirkung beim Anrichten mit unterschiedlichen Gestaltungselementen und Garnituren. K2
Reserve	30	Repetieren und Vertiefen				
Gesamt	25	Kernthemen				

4. Semester : Pflanzliche Lebensmittel (Obst), Weitere Lebensmittel (Süssspeisen)

Begleitende Themen	Lekt.	K-Stufe	Inhalte
		K2	Wasser: <i>Vorkommen, Bedeutung, Einflüsse, Wirkungen</i>
		K2	Vitamine/Mineralstoffe: <i>Vorkommen, Bedeutung, Einflüsse, Wirkungen</i>
		K2	Administrative Arbeiten: <i>erklären</i>
		K2	Ökonomische und Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse: <i>beschreiben, bestimmen, anwenden</i>
		K2	Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien, Werterhaltung: <i>Massnahmen zur Werterhaltung, Schritte der Reinigung</i>
		K3	Einrichtungen, Geräte und Reinigungsmaterialien: <i>effizienter und sorgsamer Einsatz von Reinigungsmaterialien</i>
		K3	Kommunikation gegenüber Gästen: <i>Bedeutung erläutern</i>
		K2	Selbstsicheres Auftreten: <i>Bedeutung erklären und selbst-kritisch analysieren</i>
		K2	Rezepturen: <i>erklären, erstellen, anpassen und berechnen</i>
		K2	Menügestaltung: <i>Einflussfaktoren und Grundsätze erläutern</i>
		K2	Menü: <i>gestalten</i>
		K2	LGV Vorschriften: <i>im Arbeitsfeld beschreiben</i>
		K3	Hygienemassnahmen: <i>betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene beschreiben und umsetzen</i>
		K2	Mangelnde Hygiene: <i>Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen etc.</i>
		K2	Mikrobiologie: <i>Zusammenhänge aufzeigen</i>
Gesamt	20		Begleitende Themen
Total	100		4. Semester

Beschreibung der Taxonomiestufen

Kompetenzstufe	Denk- und Arbeitsprozess	Bedeutung
K 1: Wissen Informationen wiedergeben und in gleichartigen Situationen abrufen	nennen, aufzählen	Punkte, Gedanken, Argumente, Fakten auflisten
	benennen	Vorgegebenen Elementen den Namen geben.
K2: Verstehen 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.
K3: Anwenden 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.	
K4: Analyse Sachverhalte in Einzellemente 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.
K5: Synthese 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.
K6: Bewerten 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 herauschälen, mit einer persönlichen Beurteilung verknüpfen.