

Schullehrplan Küchenangestellte/r EBA „Soft-Revision 2012“

| | 1. Semester | | 2. Semester | | 3. Semester | | 4. Semester | |
|---------------------------|----------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | Lek. | | Lek. | | Lek. | | Lek. | |
| Kernthemen | Einführungstag / Einstieg | | | | | | | |
| | Lern- u. Leistungsdokumentation | | | | | | | |
| | <u>Pflanzliche Lebensmittel</u> | | <u>Tierische Lebensmittel</u> | | <u>Tierische Lebensmittel</u> | | <u>Pflanzliche Lebensmittel</u> | |
| | Gemüse | | Fische | | Schlachtfleisch / Fleischerzeugnisse | | Obst | |
| | Speisefette und Öle | | | | Geflügel | | | |
| begleitende Themen | <u>LM tierischen Ursprungs</u> | | <u>Pflanzliche Lebensmittel</u> | | <u>Pflanzliche Lebensmittel</u> | | | |
| | Milch und Milchprodukte | | Kartoffeln | | Salz, Kräuter und Gewürze | | Süssspeisen | |
| | Eier und Eierprodukte | | Getreide / Getreideprodukte | | Pilze | | Repetieren und Vertiefen | |
| | Total (Kernthemen) | | Total (Kernthemen) | | Total (Kernthemen) | | Total (Kernthemen) | |
| | Kommunikation | | Kommunikation | | Kommunikation | | Kommunikation | |
| | Ernährungsgrundsätze | | Nährstoff Kohlenhydrate | | Nährstoffe Proteine | | Nährstoffe allgemein | |
| | Übersicht Nährstoffe | | Energiebedarf | | Energiebedarf | | Energiebedarf | |
| | Energiebedarf | | Hygienemassnahmen | | Hygienemassnahmen | | Hygienemassnahmen | |
| | Hygienemassnahmen | | Geräte und Apparate | | Geräte und Apparate | | Menügestaltung | |
| | Betriebsorganisation | | | | | | Betriebsorganisation | |
| | Ablauforganisation | | | | | | | |
| | Abfallentsorgung | | Kohlenhydrate | | Proteine | | Wasser, Vitamine/Mineralstoffe | |
| | Geräte und Apparate | | Arbeitssicherheit | | Arbeitssicherheit | | Brutto-Abgang-Netto | |
| | Fette | | Brutto-Abgang-Netto | | Brutto-Abgang-Netto | | Warenkosten | |
| | Arbeitssicherheit | | Rezeptumrechnen | | Warenkosten | | | |
| | Erste Hilfe | | | | | | | |
| | Brandschutz | | Gesetzgebung | | Gesetzgebung | | Gesetzgebung | |
| | Grundeinheiten | | Hygiene und Werterhaltung | | Hygiene und Werterhaltung | | Hygiene und Werterhaltung | |
| | Mengen und Gewichte | | Mikroorganismen | | Mikroorganismen | | Mikroorganismen | |
| | Gesetzgebung | | Total (begleitende Themen) | | Total (begleitende Themen) | | Total (begleitende Themen) | |
| | Hygiene und Werterhaltung | | | | | | | |
| | Mikroorganismen | | Individuelle Arbeiten, Repetitionen, Lernkontrollen usw. frei von der Lehrperson bestimmend. | | Individuelle Arbeiten, Repetitionen, Lernkontrollen usw. frei von der Lehrperson bestimmend. | | Individuelle Arbeiten, Repetitionen, Lernkontrollen usw. frei von der Lehrperson bestimmend. | |
| | Total (begleitende Themen) | | Gesamttotal | | Gesamttotal | | Gesamttotal | |
| | 95 | | 95 | | 95 | | 95 | |

Der Schullehrplan basiert auf der Grundlage, der Verordnung über die Grundbildung Küchenangestellte/r EBA, dem Bildungsplan 2004 sowie dem Rahmenlehrplan „Soft-Revision 2012“ vom 20. Dezember 2011.

Lehrmittel: WIGL-Plattform*

Ordner der Berufsfachschulen Arbeitsblätter, Wigl Verlag*

Lern- und Leistungsdokumentation*

üK-Ordner*

* = Müssen von den Lernenden käuflich erworben werden.

Freiwillig, müssen von den Lernenden nicht gekauft werden.

Pauli, Lehrbuch der Küche, 14. Auflage (2016), Pauli Fachbuchverlag

Pauli, Rezeptbuch der Küche, 4. Auflage (2016), Pauli Fachbuchverlag