

Schullehrplan Küchenangestellte/r EBA „Soft-Revision 2012“

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

Seite 2/2 **Schullehrplan Küchenangestellte/r EBA „Soft-Revision 2012“**

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