Schullehrplan Köchin EFZ / Koch EFZ

	1. Semester	Lek.	2. Semester	Lek.	3. Semester	Lek.	4. Semester	Lek.	5. Semester	Lek.	6. Semester	Lek.
Kernthemen	Einführungstag	**5**	*Pflanzliche Lebensmittel*		*Tierische Lebensmittel*		*Tierische Lebensmittel*		*Tierische Lebensmittel*			
	Pflanzliche Lebensmittel		**Kartoffeln**	**15**	**Fisch**	**40**	**Schlachtfleisch**	**40**	**Wild**	**30**	**3 Fallstudien**	**45**
	Gemüse	**28**	**Getreide**	**14**	**Krusten-, Schalen- und Weichtiere** (inkl. Hygiene und Werterhaltung)	**15**	**Fleischerzeugnisse**	**10**	*Pflanzliche Lebensmittel*		(1. - 5. Semester)	
	LM tierischen Ursprungs		**Hülsenfrüchte und Sprossen**	**8**			**Geflügel** (inkl. Hygiene und Werterhaltung)	**15**	**Pilze**	**10**		
	Milch und Milchprodukte	**25**	**Obst, Obsterzeugnisse**	**15**	*Weitere Lebensmittel*				*Weitere Lebensmittel*		**QV – Vorbereitung**	**10**
	Eier und Eierprodukte	**12**	*Weitere Lebensmittel*		**Speisefette und Öle** (inkl. der 15. Lektionen Fremdsprache im 3. Semester)	**10**			**Kräuter, Gewürze**	**10**		
			Teigwaren, Teig-lockerungsmittel	**8**					**Kakao und Schokolade**	**3**	**Kalkulation**	**10**
			Zucker, Süssmittel / Süssstoffe	**5**					**Konditoreihalb-fabrikate** (inkl. Hygiene und W-haltung)	**2**		
			Kalkulation	**5**					**Kalkulation**	**10**		
begleitende Themen	Ernährungsgrundsätze	**2**	Nährstoffe	**7**	Fremdsprache	**6**	Fremdsprache	**15**	Fremdsprache	**15**	Fremdsprache	**15**
	Nicht energieliefernde Stoffe	**3**	Grundlagen	**6**	Menschliche Verdauung / Stoffwechsel	**8**	Gerichtespezifische Kalkulation	**10**	Produktions- und Ablaufplanung	**1**	Nahtstellen	**2**
	Energiebedarf	**2**	Energie	**4**	Nährstoffe	**8**	Ernährungsformen	**5**	Angebotsplanung	**1**	Informationsfluss	**1**
	Aufbauorganisation	**2**	Reinigung	**5**	Kostenbegriffe	**6**	Mitarbeiterinstruktion	**5**	Einsatzplanung	**1**	Serviceabläufe	**1**
	Ablauforganisation	**2**	**Zudem:**	**8**	Umweltschutz	**3**			Leitbild	**1**	Speiseverteilung	**2**
	Lerndokumentation	**3**	*Blätterteig*		Umweltprobleme	**4**			Betriebstypen/Konzepte (inkl. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz)	**3**	Einsatzplan	**1**
	Abfallentsorgung	**2**	*Hefeteig*								Weiterbildungs-möglichkeiten	**1**
	Berufsethik	**2**	*Brotteig*						Branchenbezogene Anwendersoftware	**5**	Vorschriften, Mass-nahmen, Regelungen	**7**
	Vorbeugung	**1**	*Brandteig*						L-mittelgesetzgebung	**1**	Hygienesituation	**5**
	Erste Hilfe	**1**	*Backteig*						LGV	**1**		
	Schutzmassnahmen	**1**	*Fruchtsauen*						HACCP-Konzept	**1**		
	Hygienemassnahmen	**2**	*Pochierte Cremen*						**Zudem:**	**5**		
	Mangelnde Hygiene	**2**	*Früchtesüssspeisen*						*Biskut-, Butter-, Schnee-, Gratinmassen, Hüppen, Schokoladensaucen, Mousse, Warme Pudding, Cremeglacen, Rahm-, Schaumgefrorenes, Torten, Konfekt, Pralinen*			
	Zudem:	**7**	*Pacojeteis / Fruchteis*									
	Cremen, Saucen in der Patisserie, geriebener Teig, Pfannkuchenteig		*Strudelteig*									
			Gestürzte Getreidepuddinge									
	Standortbestimmung in der Kalkulation											