Schullehrplan Küchenangestellte/r EBA

	1. Semester	L	2. Semester	L	3. Semester	L	4. Semester	L
Kernthemen	Einführungstag *Pflanzliche Lebensmittel* **Gemüse** *Lebensmittel tierischen Ursprungs* **Milch und Milchprodukte** **Eier und Eierprodukte** *Weitere Lebensmittel* **Speisefette und-öle**	**5** **20** **15** **5** **5**	*Tierische Lebensmittel* **Fisch** *Pflanzliche Lebensmittel* **Kartoffeln** **Getreide**	 **25** **13** **12**	*Tierische Lebensmittel* **Schlachtfleisch /Fleischerzeugnisse** **Geflügel** *Pflanzliche Lebensmittel* **Pilze** *Weitere Lebensmittel* **Kräuter und Gewürze, Würzmittel**	 **25** **8** **5** **12**	*Pflanzliche Lebensmittel* **Obst** *Weitere Lebensmittel* **Süssspeisen**	 **10** **15**
Begleitende Themen	Ernährungsgrundsätze Übersicht der Nährstoffe Energiebedarf Fette Betriebsorganisation Kommunikation mit Vorgesetzten und Mitarbeitern Ablauforganisation Abfallentsorgung Hygiene und Werterhaltung Geräte, Apparate und Maschinen Grundeinheiten Menge und Gewichte Arbeitssicherheit Erste Hilfe Brandschutz Gesetzgebung Hygienemassnahmen, mangelnde Hygiene Mikroorganismen Zudem: *15 Lektionen als individueller Gestaltungsraum*	**3** **3** **2** **2** **2** **1** **2** **2** **2** **1** **1** **2** **2** **1** **2** **2** **3** **2** **15**	Kohlenhydrate Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien Die Zeit im Griff haben Preise kalkulieren Rezeptangaben umrechnen Verluste aller Art einberechnen Volumen berechnen Mikroorganismen Hygienemassnahmen, mangelnde Hygiene Gesetzgebung Ökonomische, Ökologische Grundsätze für Arbeitsprozesse	**25**	Proteine Maschine, Geräte, Einrichtungen und Materialien Hygiene und Werterhaltung	**25**	Nicht energieliefernde Nährstoffe Speisefolge, Menü- und Speiseplanung, Mahlzeiten und Menüs, Menütypen *Repetition 1.-4. Semester* Vertiefen und festigen aller Themenkreise	**20¨** **30**