

Koch: Kurzlehrplan für den Fachunterricht

1. Semester

Betriebskunde Total 30 Lektionen	Warenkunde Total 150 Lektionen	Kochkunde Total 170 Lektionen	Menükunde Total 50 Lektionen	Ernährungslehre Total 80 Lektionen	Fachrechnen Total 120 Lektionen
20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Unfallverhütung • Erste Hilfe • Arbeitssicherheit • Berufskrankheiten • Berufshygiene • Mikrobiologie • Lebensmittelgesetz • Küchenbrigade • Rangstufen, Funktionen • Küchenorganisation • Wärmearten, Kochgeräte 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf, Kontrolle • Milch, Rahm • Butter, Käse • Eier • Getreide, Stärkeprodukte • Teigwaren • Brot, Triebmittel 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Grundzubereitungsarten • Konservieren • Hilfsmittel und Zutaten • Grundbrühen 		20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Einführung • Nährstoffe allgemein • Energie • Kohlenhydrate 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Rechnen in den Grundoperationen

2. Semester

Betriebskunde	Warenkunde	Kochkunde	Menükunde	Ernährungslehre	Fachrechnen
10 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Apparate, Maschinen • Gastro-Norm • Geschirrmaterialien • Kochgeschirr • Küchenzubehör • Ökonomie / Ökologie • Kühlung • Küchenfachausdrücke 	30 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Zucker, Honig • Künstliche Süsstoffe • Fettstoffe • Gewürze • Würzmittel 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Suppen • Kalte Vorspeisen • Warme Vorspeisen • Eierspeisen • Salate 		20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Fettstoffe • Proteine • Wasser • Mineralstoffe • Vitamine 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Berufsbezogenes Rechnen

3. Semester

Betriebskunde	Warenkunde	Kochkunde	Menükunde	Ernährungslehre	Fachrechnen
	30 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Pilze • Hülsenfrüchte • Gemüse 	30 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Gemüsegerichte • Kartoffelgerichte • Getreidegerichte 	10 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Kochkunstgeschichte • Menüplanung • Speisenfolge 	10 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Enzyme, Hormone • Geschmacksstoffe • Stoffwechsel 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Abgänge • Nettogewicht • Bruttogewicht

Betriebskunde	Warenkunde	Kochkunde	Menükunde	Ernährungslehre	Fachrechnen
	<ul style="list-style-type: none"> • Obst • Mastgeflügel 	<ul style="list-style-type: none"> • Vollwertgerichte 		<ul style="list-style-type: none"> • Schadstoffe 	<ul style="list-style-type: none"> • Warenkosten

4. Semester

Betriebskunde	Warenkunde	Kochkunde	Menükunde	Ernährungslehre	Fachrechnen
	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Fische • Krustentiere • Weichtiere 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Saucen • Fischgerichte • Krustentiergerichte • Weichtiergerichte 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Mahlzeitenarten • Menütypen • Buffetmahlzeiten 	10 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungstechnische Grundlagen • Spezielle Kostformen 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Preisberechnungen • Kalkulationsbegriffe • Bruttoerfolg, Faktor

5. Semester

Betriebskunde	Warenkunde	Kochkunde	Menükunde	Ernährungslehre	Fachrechnen
	30 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Schlachtfleisch • Rind, Kalb • Schwein, Lamm • Schlachtnebenprodukte 	40 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Süßspeisen • Fleischgerichte 	10 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Speisekarte • Speiseservice • Berufsbezogene Informatik 	10 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Krankheiten durch falsche Ernährung • Diätkostformen 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Vorkalkulation • Nachkalkulation • Verkaufspreis • Inventar

6. Semester

Betriebskunde	Warenkunde	Kochkunde	Menükunde	Ernährungslehre	Fachrechnen
	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Wurstwaren • Wildbret • Hilfsmittel • Genussmittel • Repetition 	40 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Kalte Küche • Nationalgerichte • Convenience-Produkte • Repetition 	10 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Repetition 	10 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Repetition 	20 Lektionen <ul style="list-style-type: none"> • Menükalkulationen • Preisberechnungen • Repetitionen