

Stundenplan Koch EFZ Samedan

17.11.-21.11.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
07:20 – 08:05					
08:05 – 08:50	ABU	ABU	Handlungskompetenz a2 Einstufungstest Ankündigung Berechnungen Darstellung 	Handlungskompetenz a2 Einstufungstest Fachrechnen Masseinheiten Prozentrechnen Bruchrechnen Dreisatz 	
08:55 – 09:40	ABU	ABU	b1.2 Rechtsgrundlagen Berufsbildungsgesetz Verordnung Bildungsplan Lehrplan für die Berufsfachschule (Schulinterner Lehrplan) Factsheet, Bildungsbericht  1 Pflichten Lernende Basismodul Prozessschritte Einführung in den Küchenberuf: Rechte & Pflichten, Auftritt, Kommunikation	Energie Volumen Geometrische Berechnungen 	a2.9 Schadstoffe Vorkommen, Vermeidung, Verminderung (Pestizide: Herbizide, Fungizide, Insektizide) 
09:55 – 10:40	ABU	ABU	Art. 12 15 Verordnung Lerndokumentation, E-Portfolio Praxisaufträge, Art. 13 15 Verordnung Bildungsbericht 	c1.1 Aufbauorganisation Betriebswirtschaft, Aufbau, Tätigkeiten (Funktion), Verantwortlichkeiten (Betriebsorganisation, Betriebstypen) (Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschafts- und Systemgastronomie) 	c1.1 Aufbauorganisation Aufbau Tätigkeiten (Funktion) Verantwortlichkeiten (Küchenbrigade) 
10:45 – 11:30	ABU	ABU	b1.2-Rechtsgrundlagen Ziele , Bedeutung, Vollzug Lebensmittel- und Gebrauchs- und Gegenstände Verordnung (LGV) Hygieneverordnung (HyV) Verordnung Information über Lebensmittel (LIV) 	a2.1 Bedarfsermittlung Grundeinheiten Rundungsregeln AA_01_Grundeinheiten 	a2.1 Bedarfsermittlung Masseinheiten Vorsatzzeichen Symbol Basiseinheit a1.1 Pflanzliche Lebensmittel Herkunft, Zusammensetzung Verwendungszweck, Sorten  
11:30 – 12:15	ABU	ABU	Lehrplan für Berufsfachschule 3.1 Orientierung an der Wertschöpfungskette «Lerngelände» 1. Speise / 2. Rezepte / 3. Angebot, 4.Bedarfsermittlung / 5. Prozess-schritte 6.Betriebliche Abläufe / 7.Lerndokumentation	PROZESSSCHRIIT 3 a4.1 Mise en place Gerichte spezifisch, Fallbeispiele (Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien, Gargeschirr) a4.2 Vorbereiten Schnittarten, Fallbeispiele a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung Bedeutung, Wirkung 	Deklarationsrichtlinien, Verfügbarkeit, Anbaumethoden (Gruppierung)  PROZESSSCHRIIT 2 a3.1 Warenbewirtschaftung Bedeutung (FIFO) a3.1 a3.2 Warenannahme Rechtliche Grundlagen, Fallbeispiele, (Temperaturen, Luftfeuchtigkeit)
12:15 – 13:30	Mittagessen				

Stundenplan Koch EFZ Samedan

13:30 – 14:15	ABU	ABU	PROZESSSCHRITT 1 a1.1 Pflanzliche Lebensmittel <u>Herkunft, Zusammensetzung</u> <u>Verwendungszweck, Sorten</u> Deklarationsrichtlinien Verfügbarkeit, Anbaumethoden a2.9 Schadstoffe Vorkommen, Vermeidung, Verminderung (Schwermetalle wie Kadmium, Blei oder Quecksilber) (Parasiten wie Fuchsbandwurm Eier)	PROZESSSCHRITT 4 a5.1 Garmethoden Referenzrezepte Temperaturbereiche a5.2 Zonentrennung vegetarische / vegane Gerichte Fallbeispiele b1.3 Hygienemassnahmen Berufshygiene (Einführung)	Sport
14:15 – 15:00	ABU	d1.1 Berufsethos Bedeutung Schulordnung Verhaltensregeln Urlaubsgesuch Schulmaterialgeld	b1.2 Rechtsgrundlagen Basis, Fallbeispiele Verordnung Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze (VLpH) b2.1 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Vorschriften zum Schutz der Gesundheit, (EKAS-Richtlinien) b2.2 Unfall- und Erkrankungsgefahren Vergiftungen, Praxisbeispiele (Pilze)	PROZESSSCHRITT 5 d1.3 Branchenübliche Fachbegriffe Produkte (Pilze, Rezepturen, Gerichte, Garmethoden)	Sport
15:10 – 15:55	ABU	c1.2 Planungshilfsmittel Interner Lehrplan der Schule Semesterplan Stundenplan Tagesplan d1.5 Auftreten d1.6 Zusammenarbeit d3.1 Gästekommunikation Appell Vorstellen	PROZESSSCHRITT 2 a3.1 Warenbewirtschaftung a3.1 a3.2 Warenannahme a3.2 a3.3 Qualitätssicherung a3.3 a3.4 Q-Massnahmen a3.5 Wareninventur	b1.2 Rechtsgrundlagen Basis, Fallbeispiele Verordnung Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Gemüse (VLpH)	Sport
15:55 – 16:40	ABU	c3.1 Branchenbezogene Anwendersoftware Logins, Arbeitsweise Arbeiten mit digitalem Lehr- & Lernmittel Microsoft 365 Digital Learning WIGL- Plattform	a5.2 a5.3 Kombinationen von Garmethoden Gar- und Geschmacksziele Fallbeispiele a5.3 a5.4 Garmethoden in der Regeneration & Fertigung Besonderheiten	Deklarationsrichtlinien Verfügbarkeit, Anbaumethoden (Labels)	Sport
16:45 – 17:30					Sport

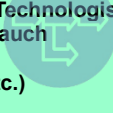
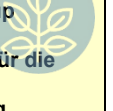
Stundenplan Koch EFZ Samedan

24.11.- 28.11.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
07:20 – 08:05					
08:05 – 08:50	ABU	ABU	Lernzielkontrolle/ Pilze HKB A: a1.1, a2.1, a2.2, a3.2, a5.1, a6.1 HKB B: b1.1, b2.1, b2.2 HKB C: c1.2 HKB D: d1.1, d3.2 	b4.3 Reinigung Einsatz, Grundsätze Reinigungsmittel (Sinnerscher Kreis) (vgl. Anhang 2) 	
08:55 – 09:40	ABU	ABU	PROZESSSCHRITT 3 a4.1 Mise en place Gerichte spezifisch, Fallbeispiele (Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien, Gargeschirr) 	a2.1 Bedarfsermittlung Masseinheiten Masse Energie Zeit a1.9 Rezeptsammlung Vorgaben (Übersicht Rezepttool WIGL)  	Leistungszielkontrolle/ Lernzielkontrolle/Prüfung HKB A: a2.1 c3.1 Branchenbezogene Anwendersoftware Branchensoftware Rezeptierung  
09:55 – 10:40	ABU	ABU	a4.2 Vorbereiten Schnittarten, Fallbeispiele (Gemüseschnittarten, Aromaten)  a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung Bedeutung, Wirkung (Blanchieren, Dämpfen)	a2.10 Inhalts- und Zusatzstoffe Wirkung Inhalts- und Zusatzstoffen (Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Wasser, Mineralstoffe, Vitamine) a2.3 a2.5 Ernährungsgrundsätze Ernährungspyramide Bedeutung a2.2 a2.7 Nährstoffe und Energiebedarf Nährwert / Brennwert (Makro- und Mikronährstoffe)  	a5.3 a5.4 Garmethoden in der Regeneration & Fertigung Einsatz Fallbeispiele (Saucen aus Gemüse) 
10:45 – 11:30	ABU	ABU	c5.1 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung Massnahmen, Vermeidung, Lebensmittelverschwendung, Wertschöpfungskette (Food safe) 	PROZESSSCHRITT 4 a5.1 Garmethoden Eigenschaften Möglichkeiten Temperaturbereich Referenzrezepte (Salate aus Gemüse / Salatbuffet) (Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1) 	PROZESSSCHRITT 4 a5.1 Garmethoden Eigenschaften, Möglichkeiten Temperaturbereich, Referenzrezepte (Warme Gemüsegerichte) (Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1) a5.2 Zonentrennung vegetarische / vegane Gerichte Fallbeispiele Referenzrezepte (Warme Gemüsegerichte) 
11:30 – 12:15	ABU	ABU	b4.1 Massnahmen der Werterhaltung Arten, Einsatz, Fallbeispiele (Reinigungshilfsmittel: Utensilien, Geräte, Maschinen etc.) 	a5.2 Zonentrennung vegetarische / vegane Gerichte Fallbeispiele (Kalte Gemüsegerichte) 	a5.2 a5.3 Kombinationen von Garmethoden Gar- und Geschmacksziele Fallbeispiele Referenzrezepte (Feucht- und Trockenhitze) 
12:15 – 13:30	Mittagessen				

Stundenplan Koch EFZ Samedan

13:30 – 14:15	ABU	ABU	a2.1 Bedarfsermittlung Masseinheiten Länge Fläche Volumen c1.3 Ablauforganisation und Zeitplanung Vorgehen, Fallbeispiele (Arbeitsplan, Zeitplan)		d1.2 Betriebstypen und -konzepte Gastronomiebetriebe Betriebskonzepte (Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsgastronomie)		Sport
14:15 – 15:00	ABU	a3.2 a3.3 Qualitätssicherung Gütekriterien, Qualität a3.3 a3.4 Q-Massnahmen Mangelnde Qualität b1.1 Mikroorganismen Bedeutung, Wirkung Massnahmen, Fallbeispiele (Konservierung von Gemüse)	d1.6 Zusammenarbeit Beziehungen, Ursachen, Folgen, Konflikte Fallbeispiele TEAM „toll ein anderer macht’s“ a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang-Netto (Rezeptumrechnung)	 	a2.1 Bedarfsermittlung Masseinheiten Temperatur Leistung Druck Dichte c4.1 Einsatz von Geräten Fallbeispiele Technologische Besonderheiten Energieverbrauch Einsatzmöglichkeiten		Sport
15:10 – 15:55	ABU	b2.1 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz Branchenlösung (Basismodul)	a4.1 Mise en place Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien, Gargeschirr a4.2 Vorbereiten (Schnittarten, Aromaten) a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung Bedeutung, Wirkung (Chlorophyll / Karotin)		c4.2 Mitarbeiterinstruktion Mitarbeiterinstruktionen Bedienungsanleitungen (Maschinen, Geräte, Apparate) c5.2 Betriebsmitteleinsatz Grundsätze Massnahmen Fallbeispiele (Energie, Betriebsmaterial)		Sport
15:55 – 16:40	ABU	b3.1 Umweltschutz Grundlagen, Massnahmen, Nachhaltigkeit (Herkunft, Labels) b3.2 Abfallbewirtschaftung Ziele, Grundsätze (Entsorgungskonzept)	d1.3 Branchenübliche Fachbegriffe Produkten, Verfahren, Gerätschaften (Schnittarten, Tätigkeiten) (Gemäss Umsetzungsdokument Liste der Fachbegriffe in Liste des Anhangs 1)		a5.2 a5.3 Kombinationen von Garmethoden Gar- und Geschmacksziele Fallbeispiele (Gemüsefonds, Suppen aus Gemüse)		Sport
16:45 – 17:30							Sport

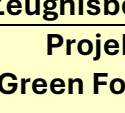
Stundenplan Koch EFZ Samedan

1.12.-5.12.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
07:20 – 08:05					
08:05 – 08:50	ABU	ABU	a5.2 Zonentrennung vegetarische / vegane Gerichte Fallbeispiele Referenzrezepte (Warme Gemüsegerichte)  a5.3 a5.4 Garmethoden in der Regeneration und der Fertigung Einsatz Fallbeispielen (Geschmorte Gemüsegerichte)	d2.1 Informationsfluss Informations- und Kommunikationsmittel Interview (Kräuter, Gewürze, Würzsaucen, Würzpasten, Essig, Senf, Salz) PROZESSSCHRITT 1 a1.1 Pflanzliche Lebensmittel <u>Herkunft, Zusammensetzung</u> <u>Verwendungszweck, Sorten</u> Deklarationsrichtlinien Verfügbarkeit, Anbaumethoden 	
08:55 – 09:40	ABU	ABU	a5.5 Sensorik bei der Zubereitung und Veredelung Gütekriterien Qualitätskontrolle Prüfung, Gar- und Geschmacksziel (Konsistenz, Textur, Geschmack etc.) 	b1.2 Rechtsgrundlagen Basis, Fallbeispiele Verordnung Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Gewürze, Kräuter (VLpH) 	Leistungszielkontrolle/ Lernzielkontrolle/Prüfung Gemüse HKB A: a1.1, a1.7, a1.8, a1.9, a2.10, a2.1, a2.2, a2.3, a2.5, a2.7, a2.9, a3.1, a3.2, a3.3, a3.4, a4.1, a4.2, a4.5, a5.1, a5.2, a5.3, a5.4 HKB B: b1.1, b2.1, b3.1, b3.3, b4.1, b4.3 HKB C: c.1.1, c4.1, c4.2, c5.1, c5.2, HKB D: d1.2, d1.3, d1.5
09:55 – 10:40	ABU	ABU	c4.1 Einsatz von Geräten Fallbeispiele Besonderheiten Energieverbrauch Einsatzmöglichkeiten (Kochherd, Kombi-Steamer etc.) 	PROZESSSCHRITT 2 a3.1 Warenbewirtschaftung Bedeutung (FIFO) a3.1 a3.2 Warenannahme Rechtliche Grundlagen, Fallbeispiele, (Temperaturen) 	a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang-Netto (Rezeptumrechnung) a4.1 Mise en place Gerichte spezifisch, Fallbeispiele (Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien, Gargeschirr) 
10:45 – 11:30	ABU	ABU	a1.7 Gästebedürfnisse und Angebotsgestaltung Gästebedürfnisse, Grundsätze der Gestaltung Texturen und Gustatorik Harmonie von Lebensmitteln Regionalität, Saisonalität Lokaler Reifegrad (Wochenmarkt, Food-stände) 	a3.2 a3.3 Qualitätssicherung Gütekriterien, Qualität a3.3 a3.4 Q-Massnahmen Mangelnde Qualität 	a4.2 Vorbereiten Schnittarten, Fallbeispiele Würzpasten, Würzsaucen (Currypaste, Ketchup Herstellung) a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung Bedeutung, Wirkung (Blanchieren, Dämpfen) 
11:30 – 12:15	ABU	ABU	a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang-Netto (Rezeptumrechnung) d1.5 Auftreten Elemente persönlicher Auftritt Fallbeispiele "Basismodul Kommunikation" (Präsentation Food-Stände) 	a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang-Netto (Rezeptumrechnung) PROZESSSCHRITT 3 a4.1 Mise en place Gerichte spezifisch, Fallbeispiele (Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien, Gargeschirr) 	a5.2 Zonentrennung vegetarische / vegane Gerichte Fallbeispiele Referenzrezepte (Worcester Sauce, Fischsauce, Bouillonnepaste, Anchovis Paste) 
12:15 – 13:30	Mittagessen				

Stundenplan Koch EFZ Samedan

13:30 – 14:15	ABU	ABU	a1.8 Menü- und Speiseangebot Grundlagen (Begriff Menü, Grundsätze für die Menügestaltung, Klassische Speisefolge vs. Moderne Speisefolge) d2.1 Informationsfluss Informations- und Kommunikationsmittel d2.2 Präsentationsformen Präsentationsformen (Flip-chart, White board, Flyer)	a4.2 Vorbereiten Schnittarten, Fallbeispiele (Senf, Essig Herstellung) a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung Bedeutung, Wirkung (Blanchieren, Dämpfen) b1.1 Mikroorganismen Bedeutung, Wirkung Konservierungsverfahren (Kühlen, Tiefkühlen, Bestrahlung, Trocknen, Gefriertrocknen, Dörren, einlegen in Essig-, Öl, Pasteurisieren, Sterilisieren)	Sport
14:15 – 15:00	ABU	c4.1 Einsatz von Geräten Fallbeispiele Technologische Besonderheiten Energieverbrauch Einsatzmöglichkeiten (Kochherd, Kombi-Steamer etc.)	b3.2 Abfallbewirtschaftung Ziele, Grundsätze (Entsorgungskonzept)	c4.1 Einsatz von Geräten Fallbeispiele Technologische Besonderheiten Energieverbrauch Einsatzmöglichkeiten (Schockkühler, Paco-Jet, Thermomix, Gefriertrockner etc.)	Sport
15:10 – 15:55	ABU	b1.1 Mikroorganismen Bedeutung, Wirkung Massnahmen, Fallbeispiele (Definition, Wachstum, Vorkommen, Verwendung, CCP's) (Sous-vide Garen, Pasteurisieren, Sterilisieren von Gemüse, Saucen etc.)	c5.1 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung Massnahmen, Vermeidung, Wertschöpfungskette (Food safe)	a2.7 Nährstoffe Aufbau, Funktion Mikronährstoffe & Makronährstoffe Mineralstoffe, Vitamine, Wasser (Salz, Frische- und getrocknete Kräuter und Gewürze)	Sport
15:55 – 16:40	ABU	a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang-Netto (Rezeptumrechnung) a1.9 Rezeptsammlung Vorgaben (Übersicht Rezepttool WIGL)	d1.3 Branchenübliche Fachbegriffe Einfache Konversationen Bedürfnisse, Wünsche (Vegan, Vegetarisch, Allergien, Intoleranzen, Bio) (Weshalb sind Gemüse Gesund?)	a2.9 Schadstoffe Vorkommen, Vermeidung, Verminderung (Pestizide: Herbizide, Fungizide, Insektizide) a2.10 Inhalts- und Zusatzstoffe Wirkung, Inhalts- und Zusatzstoffe (Ätherische Öle, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, Farbstoffe)	Sport
16:45 – 17:30					Sport

Stundenplan Koch EFZ Samedan

8.12.-12.12.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
07:20 – 08:05					
08:05 – 08:50	ABU	ABU	Leistungszielkontrolle/ Lernzielkontrolle/Prüfung HKB A: a2.5, a2.7 b1.2 Rechtsgrundlagen Basis, Fallbeispiele Verordnung Lebensmittel pflanz. Herkunft, Speiseöl und Speisefett (VLpH) 	Leistungszielkontrolle/ Lernzielkontrolle/Prüfung Kräuter & Gewürze (2. Semester) HKB A: a1.1, a1.5, a1.7, a1.9, a2.9, a3.2, a3.3, a3.4, a2.1, a2.2, a2.3, a4.1, a4.2, a4.5, a5.1, a5.3, a5.4 HKB B: b1.1, b1.2, b2.1, b3.1, b3.2, b4.3, HKB C: c1.2, c1.3, d1.3, c5.1, c5.2 HKB D: d1.4, d1.5, d1.6, d2.1	
08:55 – 09:40	ABU	ABU	a2.3 a2.5 Ernährungsgrundsätze Ernährungspyramide, Bedeutung (Speisefette und Öle) a2.2 a2.7 Nährstoffe und Energiebedarf Makronährstoff, Nährwert / Brennwert (Fette) 	a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto- Abgang-Netto (Rezeptumrechnung) a1.9 Rezeptsammlung Vorgaben (Oelsaucen: Mayonnaise) (Salatsaucen: Klare, Gebundene) (Buttermischungen: Kräuterbutter)	Projektarbeit Green Food Festival Zeugnisbesprechung 
09:55 – 10:40	ABU	ABU	PROZESSSCHRITT 2 a3.1 Warenbewirtschaftung Bedeutung (FIFO) a3.1 a3.2 Warenannahme Rechtliche Grundlagen, Fallbeispiele, (Temperaturen, Luftfeuchtigkeit) 	PROZESSSCHRITT 4 a5.1 Garmethoden Eigenschaften Möglichkeiten Temperaturbereich Referenzrezepte (Oelsaucen, Buttersaucen) (Gemäss Umsetzungsdokument Garmethoden in Liste des Anhangs 1) 	Projektarbeit Green Food Festival Zeugnisbesprechung 
10:45 – 11:30	ABU	ABU	a3.2 a3.3 Qualitätssicherung Gütekriterien, Qualität a3.3 a3.4 Q-Massnahmen Mangelnde Qualität 	a 2.1 a2.2 Warenkosten Brutto-Abgang-Netto (Rezeptumrechnung) 	Projektarbeit Green Food Festival Zeugnisbesprechung 
11:30 – 12:15	ABU	ABU	a2.9 Schadstoffe Vorkommen, Vermeidung, Verminderung (Trans-Fettsäuren, Mineralölrückstände) a2.10 Inhalts- und Zusatzstoffe Wirkung, Inhalts- und Zusatzstoffe (Essenzielle Fettsäuren, Fettlösliche Vitamine) 	Projektarbeit Green Food Festival 	Projektarbeit Green Food Festival Zeugnisbesprechung 
12:15 – 13:30	Mittagessen				

Stundenplan Koch EFZ Samedan

13:30 – 14:15	ABU	b1.1 Mikroorganismen Bedeutung, Wirkung Massnahmen, Fallbeispiele Definition, Wachstum, Vorkommen, Verwendung, CCPs, (Sous-vide Garen, Pasteurisieren Sterilisieren von Würzpasten, Würzmittel etc.) 	PROZESSSCHRITT 3 a4.1 Mise en place Gerichte spezifisch, Fallbeispiele (Kochapparate, Maschinen, Werkzeuge, Utensilien, Gargeschirr) 	Projektarbeit Green Food Festival	Sport
14:15 – 15:00	ABU	a2.7 Nährstoffe Aufbau, Funktion Mikro- und Makronährstoffe Wasser (Würzmittel, Würzpasten) 	a4.2 Vorbereiten Schnittarten, Fallbeispiele (Gemüseschnittarten, Aromaten) a4.5 Garmethoden für die Vorbereitung Bedeutung, Wirkung (Pochieren) 	Projektarbeit Green Food Festival	Sport
15:10 – 15:55	ABU	d2.1 Informationsfluss Informations- und Kommunikationsmittel Interview (Kräuter, Gewürze, Würzsaucen, Essig, Senf, Salz) 	c4.1 Einsatz von Geräten Fallbeispiele Technologische Besonderheiten Energieverbrauch Einsatzmöglichkeiten (Thermomix, Kenwood etc.) 	Projektarbeit Green Food Festival	Sport
15:55 – 16:40	ABU	PROZESSSCHRITT 1 a1.1 Pflanzliche Lebensmittel Herkunft, Zusammensetzung Verwendungszweck, Sorten Deklarationsrichtlinien Verfügbarkeit, Anbaumethoden (Differenzierung, Einteilung, Gewinnung, Pressung, Degustation) 	b3.2 Abfallbewirtschaftung Ziele, Grundsätze (Entsorgungskonzept, Altoel) 	Projektarbeit Green Food Festival	Sport
16:45 – 17:30					Sport