

# 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
<b>20 Lektionen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unfallverhütung</li> <li>• Erste Hilfe</li> <li>• Arbeitssicherheit</li> <li>• Berufskrankheiten</li> <li>• Berufshygiene</li> <li>• Mikrobiologie</li> <li>• Lebensmittelgesetz</li> <li>• Küchenbrigade</li> <li>• Rangstufen, Funktionen</li> <li>• Küchenorganisation</li> <li>• Wärmearten, Kochgeräte</li> </ul>	<b>20 Lektionen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einkauf, Kontrolle</li> <li>• Milch, Rahm</li> <li>• Butter, Käse</li> <li>• Eier</li> <li>• Getreide, Stärkeprodukte</li> <li>• Teigwaren</li> <li>• Brot, Triebmittel</li> </ul>	<b>20 Lektionen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundzubereitungsarten</li> <li>• Konservieren</li> <li>• Hilfsmittel und Zutaten</li> <li>• Grundbrühen</li> </ul>		<b>20 Lektionen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung</li> <li>• Nährstoffe allgemein</li> <li>• Energie</li> <li>• Kohlenhydrate</li> </ul>	<b>20 Lektionen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechnen in den Grundoperationen</li> </ul>

## 2. Semester

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

## 3. Semester

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

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

#### 4. Semester

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

#### 5. Semester

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

#### 6. Semester

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