

Sem	Fach: Betrieb 67 -3 Lektionen	L Richtwert	Fach: Kochen 131 + 21 Lektionen	L Richtwert	Fach: Ernährung 50 +5 Lektionen	L Richtwert	Fach: Speisenangebot 30 Lektionen	L Richtwert	Fach: Lebensmittel 85 Lektionen	L Richtwert	Fach: Kalkulation 60 Lektionen	L Richtwert				
1	Gastronomie	5	Konservierung	4	Gesunde Ernährung	2	Kochkunst	6	Einkauf / Kontrolle	3	Basisrechnen	15				
	Küche	8	Grundlagen	4	Nährstoffe	2			Milch	6						
	Hygiene	8	Fond	5					Milchprodukte	10						
	Arbeitssicherheit	5	Suppen	7					Eier	4						
2	Ökologie Vernetzung	5	Saucen	6	Zellen u. Körpersystem	3	Menü- Speisenplanung	8	Fette und Öle	5	Verluste	8				
		6	Eiergerichte	3	Energiebedarf	2			Getreide	4			Warenkosten	7		
			Käsegerichte	3	Kohlenhydrate	3			Getreideprodukte	5						
			Getreidegerichte	5	Fette	4			Teigwaren	5						
		5	Süssspeisen Teil 1	5			Kräuter und Gewürze	4								
3	Repetition / Vernetzung	8	Warme Vorspeisen	4	Proteine	3	Projekte / Vernetzung	3	Brot	5	Repetitionen	5				
			Gemüse- Pilzgerichte	5	Wasser	2			Hülsenfrüchte	4			Zuschlag	5		
			Kartoffelgerichte	4	Mineralstoffe	2			Gemüse	6					Prozent	5
			Reisgerichte	4	Vitamine	3			Kartoffeln und Pilze	5						
			Fisch- Krustentierger.	6					Obst und Erzeugnisse	7						
			Kalte Küche Teil 1	4												
Süssspeisen Teil 2	8															
4	Projekte / Vernetzung	6	Fleischgerichte	10	Geschmacksstoffe	3	Mahlzeiten / Menü Speisekarten	7 7	Zucker, Honig, etc.	5	Preisberechnungen	20				
			Nationalgerichte	5	Bioaktive Substanzen	3			Würzmittel	5						
			Garmethoden Teil 1	6	Enzyme	3			Fische, Krustentiere	20						
5	Projekte / Vernetzung	6	Kalte Küche Teil 2	4	Stoffwechsel	3	Verkauf / Service	8	Schlachtfleisch	20	Preisberechnung	15				
			Projekte / Vernetzung	10	Säure- Basen	2			Geflügel	5			Menüberechnung	10		
					Diätetik	2			Wild	4						
					Schadstoffe	2										
6	Repetition / Vernetzung	10	Garmethoden Teil 2	10	Kostformen	1	Projekte / Vernetzung	15	Genussmittel	4	Projekte / Vernetzung	15				
			Repetition / Vernetzung	9	Projekte / Vernetzung	5			CF	5						
									Projekte / Vernetzung	14						

Stellungnahme „Durchlässigkeit“

Der vorliegende Schullehrplan (*SLP*) stellt sicher, dass die zweijährige Grundbildung (*EBA*) in das Berufsbildungssystem integriert und die Durchlässigkeit gewährleistet ist. Inhalte und Ziele der beiden eigenständigen Angebote sind aufeinander abgestimmt.

Stellungnahme „Zusammenarbeit“

Der vorliegende Schullehrplan (*SLP*) dient als Hilfsmittel (*Basis*) für eine enge und kooperative Zusammenarbeit der drei Lernorte – Betrieb, Berufsfachschule und überbetriebliche Kurse. Somit können auch neue Wege in der Ausbildung wie fächerübergreifenden Unterricht und Lernortskooperationen realisiert werden.

Stellungnahme „Unterrichtsmethoden im allgemeinen“

Der fachkundliche Unterricht wird fächer- und lernortübergreifend (*ganzheitlich*) erteilt. Aufgrund klar formulierter Problemlösungsprozesse kann eine Fächerintegration im Bereich allgemein bildender und fachkundlicher Unterricht den Lernprozess begünstigen.

Stellungnahme „Unterrichtsmethoden im konkreten“

Der methodische Gang des fachkundigen Unterrichts ist spiralförmig angelegt. Das heisst, dass immer wieder die gleiche Ausgangslage (*Problemlösungsprozesse*) auf jeweils höherem Kompetenzniveau aufgearbeitet wird. Die systematische Entwicklung basiert auf einem 8-Stufen Modell:

1. *Thema, Problemstellung(en) und Motivation*
2. *Einführung, Theorie und Konzept*
3. *Recherchieren*
4. *Realisieren*
5. *Produkt und Dokumentation*
6. *Produktkontrolle*
7. *Präsentation*
8. *Auswertung*