

Didaktischer Jahresplan Beiköchin / Beikoch

1. Oberstufe

Fach:	Technologie
--------------	--------------------

<u>Inhalt</u>		<u>Erläuterungen</u>
1	Garverfahren	<p>Je drei Anwendungsbeispiele pro Garverfahren (s. a. b) und das dazugehörige Gargerät kennen und nennen</p> <p>a) feuchte Garverfahren kochen, dämpfen, pochieren, dünsten, schmoren</p> <p>b) trockene Garverfahren braten, frittieren, grillen</p>
2	Fische	<p>a) Einteilung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herkunft (Süßwasser, Salzwasser) - Form (Rundfisch, Plattfisch) - Fettgehalt (fettreiche, fettarme Fische) <p>b) Frischemerkmale von Fisch</p> <p>c) Lagerung von Fisch</p> <p>d) Vier Garverfahren für Fische kennen und benennen</p>
3	Schlachtfleisch	<p>a) Tierarten (Kalb, Rind, Schwein, Lamm)</p> <p>b) Teilstücke erkennen und den Körperteilen zuordnen und je eine Zubereitung benennen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kalb: Rücken, Haxe - Rind: Roastbeef, Filet, Keule, Hesse/Haxe - Schwein: Rücken, Schinken, Haxe - Lamm: Rücken, Haxe
4	Geflügel	<p>a) Einteilung Huhn (Hähnchen, Poularde, Suppenhuhn), Ente, Gans, Pute</p> <p>b) Verwendung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poularde: Brust, Keule - Huhn: Geflügelbrühe, Leber - Pute: Brust, Leber

<u>Inhalt</u>		<u>Erläuterungen</u>
5	Convenienceprodukte	a) Einteilung - Grundstufe, küchenfertig, garfertig, mischfertig, regenerierfertig, verzehrfertig b) Aufwertung von Convenienceprodukten Beispiele kennen und benennen, wie und wodurch man Convenienceprodukte aufwerten kann c) Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKVO) am Beispiel Tütensuppe und TK-Kräuter
6	Menükunde	Sechs Regeln der Menüzusammenstellung kennen und an einem einfachen Beispiel anwenden
<p>Folgende Themen und Projekte sind eine Ideensammlung, können ergänzt und durchgeführt werden, sind aber nicht prüfungsrelevant:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Gesundes Frühstück ◆ Kostformen in der Großküche ◆ Internationale Küche (z.B. Italienische Küche) ◆ Regionale Küche ◆ Saisonale Küchenbrigade ◆ Fleischlose Ernährung 		

Fach: Wirtschaftslehre

<u>Inhalt</u>	<u>Erläuterungen</u>
Arbeitsvertrag 1. Bewerbung 2. Arbeitsvertrag	<ul style="list-style-type: none"> - Stellenangebote - Bewerbungsunterlagen - Vertragspartner eines Arbeitsvertrages - unbefristete und befristete Arbeitsverträge - Inhalte des Arbeitsvertrages - Dauer der Probezeit und mögliche Kündigung in der Probezeit - Pflichten von Arbeitnehmern und Arbeitgebern

<u>Inhalt</u>	<u>Erläuterungen</u>
<p>Arbeitsschutzgesetze</p> <p>3. Jugendarbeitsschutzgesetz</p> <p>4. Mutterschutzgesetz</p> <p>5. Kündigungsschutzgesetz</p> <p>6. Arbeitszeit- und Urlaubsgesetz</p> <p>7. Überwachung</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bestimmungen des Jugendarbeitsschutzgesetzes - Mutterschutzfristen - Arbeitsverbote im Mutterschutz - Möglichkeiten der Beendigung eines Arbeitsverhältnisses - schriftliche Form der Kündigung - mögliche Kündigungsgründe - Personengruppen, die unter besonderem Kündigungsschutz stehen - bei einer Kündigungsschutzklage einzuhaltende Frist - Kündigungsschutzklage beim Arbeitsgericht - Höchstarbeitszeiten, Mindestruhepausen - Mindesturlaubsanspruch - Gewerbeaufsichtamt, Berufsgenossenschaften

Fach: Fachbezogenes Rechnen

<u>Inhalt</u>	<u>Erläuterungen</u>
<p>1 Prozentrechnen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnen mit Hilfe des Dreisatze - Prozentsatz - Prozentwert - Grundwert - Prozentsatz mit vermindertem Grundwert - Prozentsatz mit vermehrtem Grundwert - Übungsaufgaben (Textaufgaben mit ein- und mehrgliedrigen Lösungsschritten)

<u>Inhalt</u>		<u>Erläuterungen</u>
2	Rezepturen	<ul style="list-style-type: none"> - Umrechnen von Rezepturen mit der Umrechnungszahl - Kostenberechnung bei Rezepturen - Rezepte nach Menge und Preis berechnen - Übungsaufgaben
3	Prüfungsaufgaben	<ul style="list-style-type: none"> - Übungsaufgaben (Textaufgaben mit ein- und mehrgliedrigen Lösungsschritten)
	Zusätzliche Unterrichtsthemen, die nicht Gegenstand der Prüfung sind	<ul style="list-style-type: none"> - Einfache Flächenberechnungen - Nährstoffberechnung - Rabatt und Skonto - Einfache Zinsrechnung - Brutto-, Nettolohnberechnung

Fach: Fachpraxis

wird nachgereicht – muss noch überarbeitet werden