

# Didaktischer Jahresplan Beiköchin / Beikoch

## 1. Unterstufe

<b>Fach:</b>	<b>Technologie</b>
--------------	--------------------

<u>Inhalt</u>		<u>Erläuterungen</u>
<b>1</b>	<b>Tätigkeitsbereiche eines Teilkochs / Beikochs, einer Teilköchin / Beiköchin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Vorstellen der Tätigkeitsbereiche</li> <li>b) Arbeitskleidung (Hygiene und Arbeitssicherheit)</li> <li>c) Küchenbrigade</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Arbeitssicherheit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ursachen und Verhütung               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schnittwunden</li> <li>- Verbrennungen und Verbrühungen</li> <li>- Stolper- und Sturzunfälle</li> </ul> </li> <li>b) Gefahrenzeichen in der Küche               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Warnzeichen</li> <li>- Verbotszeichen</li> <li>- Gebotszeichen</li> <li>- Hinweiszeichen</li> </ul> </li> <li>c) Erste Hilfe Notrufkette</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Hygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Personal-, Betriebs- und Produkthygiene               <ul style="list-style-type: none"> <li>- jeweils fünf Maßnahmen</li> </ul> </li> <li>b) Lebensmittelvergifter (Risiko, Lebensmittel, Vorbeugung)               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmonellose (Steckbrief Salmonellen, Hygienemaßnahmen bei Ei und Hackfleisch)</li> <li>- Eitererreger</li> <li>- Schimmelpilze</li> </ul> </li> <li>c) Vorratschädlinge und drei Präventionsmaßnahmen               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maus, Fliege, Schabe, Motte</li> </ul> </li> <li>d) Reinigung und Desinfektion               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beschreiben und Unterschiede erklären</li> </ul> </li> </ul>
<u>Inhalt</u>		<u>Erläuterungen</u>

<b><u>Inhalt</u></b>		<b><u>Erläuterungen</u></b>
<b>4</b>	<b>Umweltschutz</b>	a) allgemein: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Duales System</li> <li>- Zeichen: Grüner Punkt, Blauer Engel, Recyclingzeichen</li> </ul> b) betrieblich: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entsorgung von verwertbaren Abfällen</li> <li>- Energieeinsparung, Müllvermeidung, Wassereinsparung, (jeweils drei Maßnahmen)</li> </ul>
<b>5</b>	<b>Lagerung</b>	a) Warenannahme: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatur, Lieferschein, MHD, Sichtkontrolle</li> </ul> b) Warenlagerung / Warenzuordnung: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiefkühlhaus, Kühlhaus (Fleisch, Gemüse, Milch, Eier), Putzmittellager, Trockenlager</li> </ul>
<b>6</b>	<b>Ernährungspyramide</b>	Aufbau der Ernährungspyramide beschriften
<b>7</b>	<b>Übersicht: LM-Inhaltsstoffe und ihre Aufgaben</b>	a) Kohlenhydrate, Fette, Eiweißstoffe, Vitamine, Mineralstoffe, Wasser b) Lebensmittel (= LM) entsprechend zuordnen
<b>8</b>	<b>Gemüse</b>	a) Einteilung b) typische Beispiele kennen und benennen
<b>9</b>	<b>Kartoffeln</b>	a) Kochtypen kennen b) Verwendung der verschiedenen Kochtypen
<b>10</b>	<b>Obst</b>	a) Einteilung b) Verwendung
<b>11</b>	<b>Eier</b>	a) Aufbau des Eies b) Kennzeichnung der Verpackung des Eies (Eistempel) c) Frischetest (Aufschlagprobe, Schwimprobe, Geruchsprobe) d) Lagerung e) Verwendung: Eierspeisen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gekochtes Ei , Spiegelei, Rührei, Omelett, Pochiertes Ei, Eierpfannkuchen, Crêpes</li> </ul>
<b>12</b>	<b>Getreide</b>	a) Getreidesorten erkennen und benennen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weizen, Grünkorn, Hirse, Hafer, Gerste, Reis</li> </ul>

<u><b>Inhalt</b></u>	<u><b>Erläuterungen</b></u>
<p><b>Grundlagen des Berufsausbildungsverhältnisses</b></p> <p>1. Allgemeines</p> <p>2. Der Ausbildungsvertrag</p> <p>3. Rechte und Pflichten</p> <p>4. Probezeit</p> <p>5. Beendigung des Ausbildungsverhältnisses</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Säulen des Dualen Systems</li><li>- Vorteile einer Berufsausbildung</li><li>- Bedeutung der Teilkochprüfung</li> <li>- Form eines Ausbildungsvertrages</li><li>- Vertragspartner des Ausbildungsverhältnisses</li><li>- Angaben des Ausbildungsvertrages</li> <li>- Pflichten es Auszubildenden</li><li>- Pflichten des Ausbildenden</li> <li>- Bedeutung der Probezeit</li><li>- Dauer der Probezeit</li> <li>- Gründe für eine Kündigung während und nach der Probezeit</li><li>- Unterschiede einer ordentlichen und einer außerordentlichen Kündigung</li><li>- Kündigungsfristen innerhalb der Probezeit</li><li>- Kündigungsfristen außerhalb der Probezeit</li><li>- Voraussetzungen für die Beendigung des Ausbildungsverhältnisses</li><li>- Voraussetzungen für eine Verlängerung des Ausbildungsverhältnisses</li></ul>
<p><b>Sozialversicherungen</b></p> <p>6. Allgemeines</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Unterschiede zwischen Bruttolohn und Nettolohn</li><li>- Abzüge vom Bruttolohn</li><li>- 5 Säulen der Sozialversicherung</li><li>- Unterschiede zwischen Sozialversicherung und Individualversicherung</li><li>- Beitragsüberweisung</li></ul>

<u><b>Inhalt</b></u>	<u><b>Erläuterungen</b></u>
<p>7. Krankenversicherung</p> <p>8. Pflegeversicherung</p> <p>9. Rentenversicherung</p> <p>10. Arbeitslosenversicherung</p> <p>11. Unfallversicherung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Träger der Krankenversicherung</li> <li>- Beitragshöhe und Beitragszahler</li> <li>- Leistungen der Krankenversicherung</li>   <li>- Träger der Pflegeversicherung</li> <li>- Beitragshöhe und Beitragszahler</li> <li>- Leistungen der Pflegeversicherung</li>   <li>- Träger der Rentenversicherung</li> <li>- Beitragshöhe und Beitragszahler</li> <li>- Leistungen der Rentenversicherung</li>   <li>- Träger der Arbeitslosenversicherung</li> <li>- Beitragshöhe und Beitragszahler</li> <li>- Leistungen der Arbeitslosenversicherung</li>   <li>- Träger der Unfallversicherung</li> <li>- Beitragshöhe und Beitragszahler</li> <li>- Leistungen der Unfallversicherung</li> </ul>
<p><b>Mögliche weitere Inhalte</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rechts- und Geschäftsfähigkeit</li> <li>- Nichtig und anfechtbare Rechtsgeschäfte</li> <li>- .....</li> <li>- Bewirtungsvertrag</li> <li>- Preisauszeichnung</li> <li>- Zahlungsmöglichkeiten, Quittung</li> <li>- .....</li> </ul>

<b>Fach:</b> <b>Fachbezogenes Rechnen</b>
---

<u><b>Inhalt</b></u>		<u><b>Erläuterungen</b></u>
<b>1</b>	<b>Grundrechenarten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Addieren</li> <li>- Subtrahieren</li> <li>- Multiplizieren</li> <li>- Dividieren</li> <li>- Rundungsregeln (€, l, kg)</li> <li>- Punkt- vor Strichrechnung</li> <li>- Übungsaufgaben (Textaufgaben mit ein- und mehrgliedrigen Lösungsschritten)</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Rechnen mit Größen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umgang mit Gewichten               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umrechnen von Kilogramm in Gramm und umgekehrt,</li> <li>- Mengenangabe <math>\frac{1}{2}</math> kg, <math>\frac{1}{4}</math> kg, <math>\frac{1}{8}</math> kg, <math>\frac{3}{4}</math> kg in Gramm kennen</li> </ul> </li> <li>- Übungsaufgaben (Textaufgaben mit ein- und mehrgliedrigen Lösungsschritten)</li> <li>- Umgang mit Hohlmaßen               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umrechnen von Liter in Milliliter und umgekehrt</li> <li>- Mengenangaben <math>\frac{1}{2}</math> l, <math>\frac{1}{4}</math> l, <math>\frac{1}{8}</math> l, <math>\frac{3}{4}</math> l kennen</li> </ul> </li> <li>- Übungsaufgaben (Textaufgaben mit ein- und mehrgliedrigen Lösungsschritten)</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Zweisatz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erstellen und Überprüfen von Rechnungen (unter Angabe von Mengen und Preis)</li> <li>- Umrechnen von Mengenangaben in Rezepten               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengen verdoppeln, verdreifachen, vervierfachen, halbieren, dritteln, vierteln</li> <li>- nach Personenzahl umrechnen</li> </ul> </li> <li>- Übungsaufgaben</li> </ul>

<b>Fach:</b> <b>Fachpraxis</b>
--------------------------------

wird nachgereicht – muss noch überarbeitet werden

<b>Fach:</b> <b>Deutsch und Kommunikation</b>
---

<i>Inhalt</i>		<i>Erläuterungen</i>
<b>1</b>	<b>Grundlagen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Übung der Schreib- und Lesefähigkeit:</li> <li>• Wortschatz-, Schreib- und Leseübungen</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Formschreiben</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entschuldigungen</li> <li>• Beurlaubungen</li> </ul>
<b>3</b>	<b>Texte richtig verstehen</b>	Markieren und Strukturieren: Texte lesen, verstehen, markieren und übersichtlich zusammenfassen (schriftlich und mündlich)
<b>4</b>	<b>Lernen lernen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Lexikon“ zu Fachbegriffen erstellen (mit Bildern)</li> <li>• Terminplanung</li> <li>• Umgang mit Nachschlagewerken</li> </ul>
<b>5</b>	<b>Kommunikation</b>	Sprachliche Fertigkeiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Telefongespräche führen</li> <li>• einfache Beratungsgespräche führen</li> <li>•</li> </ul>
<b>6</b>	<b>Beschreibende Texte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tätigkeiten (v.a. Ausbildungsnachweise)</li> <li>• Arbeitsabläufe ( auch Ausbildungsnachweise)</li> <li>• Protokolle erstellen (fächerübergreifend: Bezug Fachpraxis)</li> </ul>

<b>Fach:</b> <b>Religion</b>
------------------------------

<i>Inhalt</i>		<i>Erläuterungen</i>
<b>1</b>	<b>Glaube ist mal wieder in aller Munde</b>	Lieder von Toten Hosen, Faithless, Grönemeyer etc.: Vom Glauben in einer säkularen Welt
<b>2</b>	<b>Erst die Arbeit und dann?</b>	Von Sinn und Unsinn der Arbeit ..... Arbeit und Freizeit: Bedeutung von Arbeit und Beruf – Sinnvolle Freizeitgestaltung
<b>3</b>	<b>Verantwortung im Alltag</b>	Wahrnehmung von Verantwortung
<b>4</b>	<b>Konflikte gehören zum Leben</b>	Konflikte im Alltag und Betrieb: Ursachen und Folgen - Konfliktlösungen

<i>Inhalt</i>		<i>Erläuterungen</i>
5	<b>Glück: Vorstellung en von einem glücklichen Leben</b>	Glück in menschlichen Beziehungen Glück in beruflichen und privaten Erfolgserlebnissen Glücksangebote in unserer Gesellschaft
6	<b>Das Miteinander der Religionen</b>	Versuche einer Annäherung
7	<b>Der christliche Festkreis</b>	Ausgewählte Feste und ihr Brauchtum: Vom Weihnachtsstollen zum Osterlamm
<b>Weitere Themen sind in Absprache mit den SchülerInnen möglich.</b>		

<b>Fach:</b>	<b>Sport und Gesundheitsförderung</b> Nachfolgende 4 Themen werden je nach kognitiven, motorischen, konditionellen und/oder ggf. Lernfeld spezifischen Voraussetzungen der SchülerInnen erarbeitet.
--------------	--

<i>Inhalt</i>		<i>Erläuterungen</i>
1	<b>Einführung in das Fach: Gesundheit durch Sport / Bewegung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• physisches Wohlbefinden</li> <li>• psychisches Wohlbefinden</li> </ul>
2	<b>Rückenschule</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau und Funktion der Wirbelsäule</li> <li>• Balance / Disbalance der WS-Stütz Muskulatur</li> <li>• Belastungen in Alltag und Beruf</li> <li>• Ausgleichende Maßnahmen / Trainingsmöglichkeiten bei einseitiger Belastung</li> <li>• Erarbeitung eines Rückenschul-Gymnastik-Programms</li> </ul>
3	<b>Allgemeine Fitness mit den Schwerpunkten Ausdauer und Beweglichkeit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibilisierung für ein Aufwärmprogramm</li> <li>• Messbarkeit (Pulsmessung, Pulsfrequenz / Herzfrequenz)</li> <li>• Trainierbarkeit: Erarbeitung, Erprobung und Auswertung von Circuit-Training mit Festhalten der individuellen Leistung</li> <li>• Belastung in Alltag und Beruf</li> </ul>
4	<b>Teamfähigkeit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuelle Möglichkeiten und Grenzen der Spielfähigkeit, Fairplay, Toleranz und Verhaltensregeln erkennen und erfahren</li> <li>• Regeln definieren, aufstellen, akzeptieren und einhalten</li> <li>• Organisieren von Spielen eines Klassenturniers</li> </ul>

<i>Inhalt</i>		<i>Erläuterungen</i>
<b>5</b>	<b>Erweiterung bzw. Schaffung von Sozial- und Human-kompetenzen</b>	Die SchülerInnen arbeiten im Team und erkennen Vorteile der Teamarbeit. Sie üben Selbstkritik und übernehmen Mitverantwortung. Sie überprüfen und reflektieren die Arbeitsergebnisse.
<b>6</b>	<b>Erweiterung bzw. Schaffung von Methoden- und Lernkompetenzen</b>	Die SchülerInnen planen selbstständig Übungsabläufe und Spielformen. Sie übertragen optische Vorgaben in Bewegung. Sie präsentieren Arbeitsergebnisse durch verbale Erklärungen und motorischen Demonstrationen. Sie erkennen und erfahren individuelle Möglichkeiten und Grenzen der Spielfähigkeit, Fairplay, Toleranz und Verhaltensregeln.