

Herzlich Willkommen

1. Begrüssung

2. Fachunterricht

3. Überbetriebliche Kurse

4. Fragen, Anregungen,
Feedback

5. Apero und Abschluss

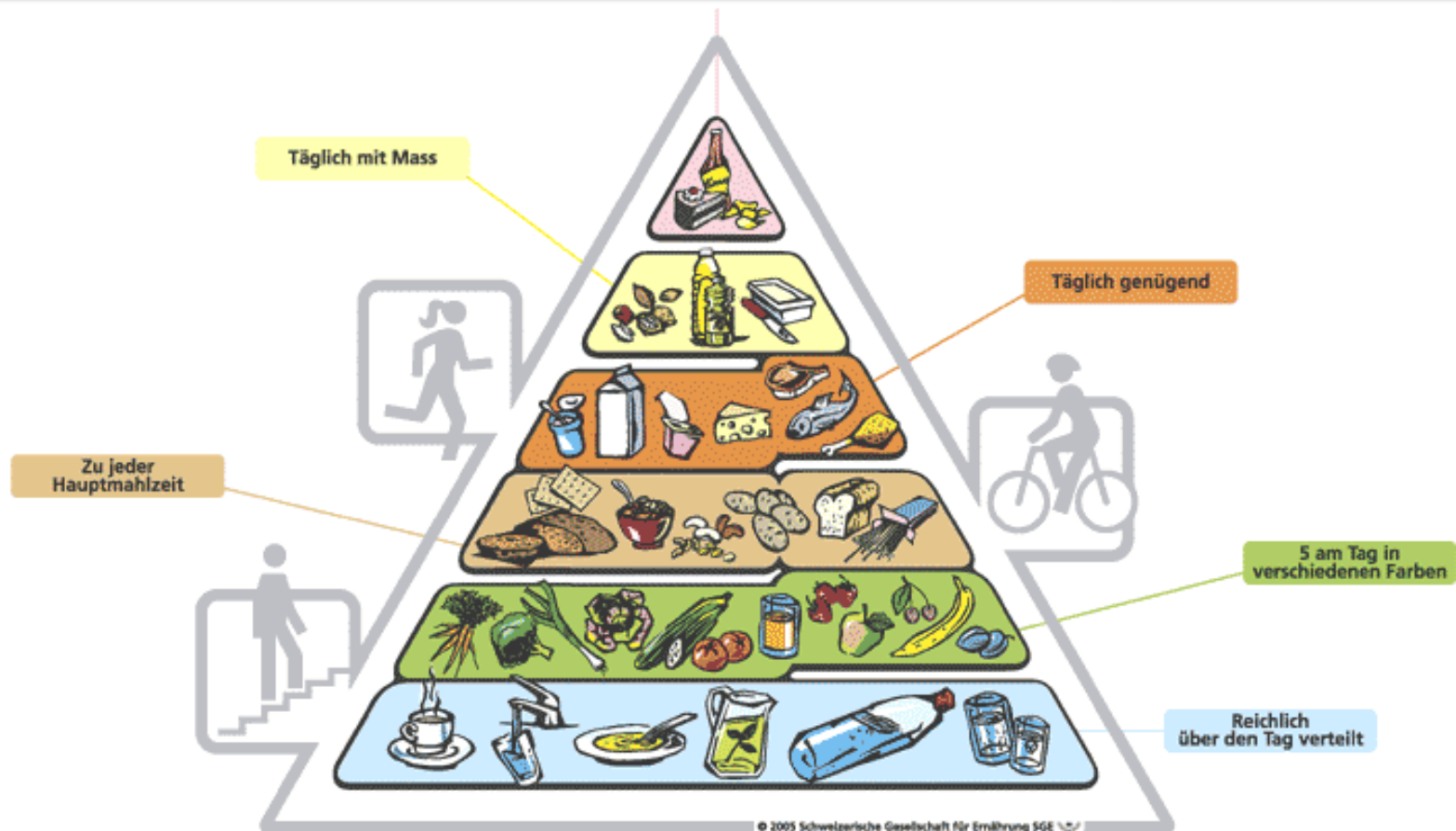
- - Stellenwert der Ernährung
- - Berufsbildung in der Schweiz
- - Organisation im Unterricht

BERUFS- UND

WEITERBILDUNGSZENTRUM

BWZ OBWALDEN

Fachunterricht



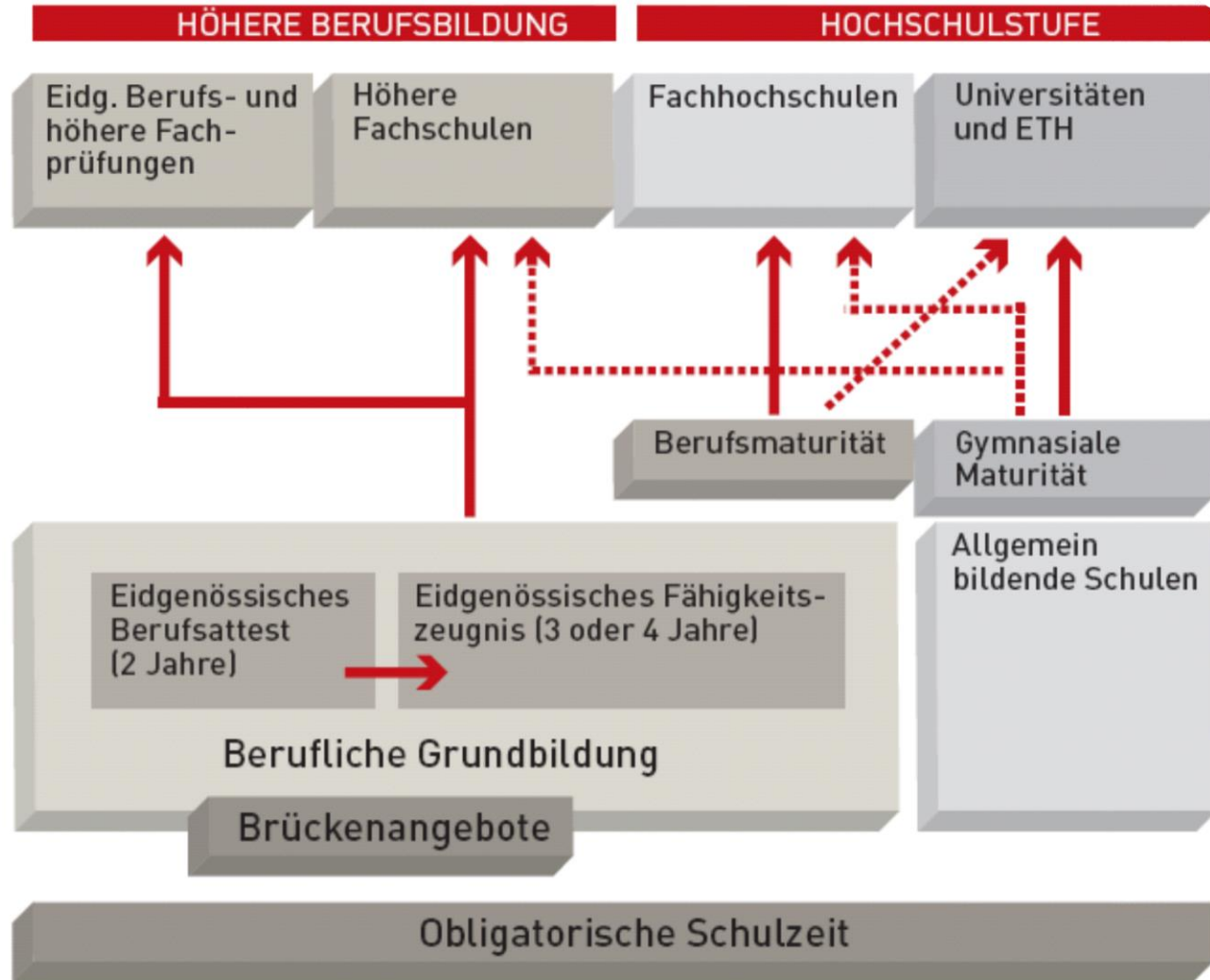
BERUFS- UND

WEITERBILDUNGSZENTRUM

BWZ OBWALDEN

Berufsbildung in der Schweiz

Berufsorientierte Weiterbildung



TERTIÄRSTUFE

SEKUNDARSTUFE II

Gesetzliche Grundlagen

**Bundesgesetz
über die Berufsbildung
(Berufsbildungsgesetz, BBG)
vom 13. Dezember 2002**

Koch/Köchin 5. Mai 2009

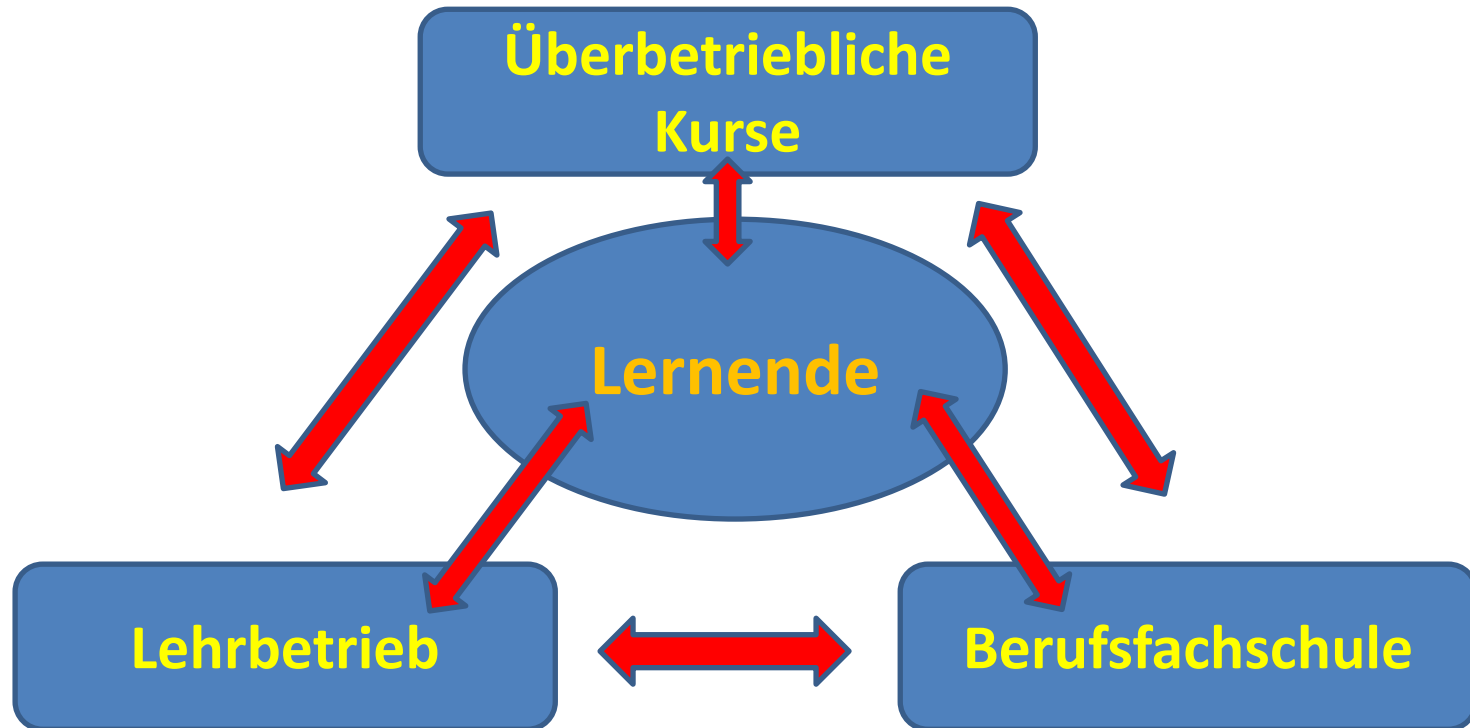
- Verordnung über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch**
- Bildungsplan für die Grundbildung Köchin/Koch**

BERUFS- UND

WEITERBILDUNGSZENTRUM

BWZ OBWALDEN

Lernorte



BERUFS- UND

WEITERBILDUNGSZENTRUM

BWZ OBWALDEN

Fachunterricht

1. SEMESTER (MEINE FUNKTION): PFLANZLICHE LEBENSMITTEL (GEMÜSE) / LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS (MILCH- UND MILCHPRODUKTE, EIER UND EIERPRODUKTE)

Prozessschritte	Prozessschritt 1	Prozessschritt 2	Prozessschritt 3	Prozessschritt 4	Prozessschritt 5
Kernthemen	<p>1.1.1 Gruppierung/Herkunft /K2 Pflanzliche Lebensmittel</p> <p>1.3.1 Gruppierung /Herkunft /K2 Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte</p> <p>1.3.2 Qualitätsmerkmale /K2 Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte</p> <p>2.3.2 Beschaffung /K2 Beschaffungsprozess</p>	<p>1.1.2 Qualitätsmerkmale /K6 Pflanzliche Lebensmittel</p> <p>1.1.3 Warenannahme/Lagerung /K2Pflanzliche Lebensmittel</p> <p>1.3.3 Warenannahme/Lagerung /K2 Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte</p> <p>1.7.4 Sensorik /K5 Qualitätsprüfung</p> <p>2.3.1 Warenbewirtschaftung /K2</p> <p>2.3.3 Temperatur /K4 Lagergrundsätze</p> <p>5.2.2 Kontrollblätter /K3 Checklisten, Temperaturkontrolle</p> <p>5.2.3 Kontrolltätigkeit /K2</p>	<p>1.1.4 Vorbereiten /K2 Rüstarbeiten, Schnittarten Weiterverwendung von Abschnitten und korrekte Entsorgung</p> <p>1.6.1 Zusammenhang Lebensmittel / Garprozesse / Temperaturen /K5</p> <p>1.6.3 Vorbereitungstechniken /K2 Pflanzliche Lebensmittel Blanchieren</p> <p>2.2.2 Mise en place/K2</p>	<p>1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien /K5</p> <p>1.6.4 Feuchthitzetechnik /K2 Pflanzliche Lebensmittel Elgerichte</p> <p>1.6.5 Trockenhitzetechnik /K2 Pflanzliche Lebensmittel Eier-, und Käsegerichte</p> <p>1.6.6 Kombinationen /K5</p> <p>2.2.1 Zeitmanagement /K2 Ziele und Vorteile eines organisierten Arbeitsplatzes</p>	<p>1.7.1 Bedeutung und Wirkung /K2 attraktives Anrichten und ästhetisches Präsentieren</p> <p>1.7.2 Verkaufshilfen /K2 geeignete optische Verkaufshilfen</p> <p>1.7.3 Gestaltungselemente /K5 Farbe, Formen, Schnittarten, Garnituren, Kombinationen, Mengen</p>
Begleitende Themen	<p>1.5.1 Ernährungsgrundsätze /K2</p> <p>1.5.2 Nicht-Energie liefernde Stoffe /K2 Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, sekundäre Pflanzenstoffe</p> <p>1.5.3 Energiebedarf /K2</p> <p>2.1.1 Aufbauorganisation /K2 Aufbau typischer Betriebe, Funktionen und Aufgaben von Stelleninhabern</p> <p>2.1.2 Ablauforganisation /K2 Prozesseinführung, typische Abläufe, Anforderungen an Abläufe</p> <p>2.2.3 Lerdokumentation /K2</p> <p>2.3.5 Abfallentsorgung /K2</p> <p>3.3.1 Berufsethik /K2</p> <p>4.1.3 Vorbeugung /K2 Vorbeugung von Unfällen bei der Arbeit</p> <p>4.1.4 Erste Hilfe /K2</p>		<p>4.4.2 Schutzmassnahmen /K2 Brandschutz</p> <p>5.1.2 Hygienemassnahmen /K2 Betriebliche Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene</p> <p>5.2.4 Mangelnde Hygiene /K2 Krankheiten, Imageschäden, Haftungsansprüche, Kostenfolgen etc.</p> <p>Zudem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cremes • Saucen in der Patisserie • Geriebener Teig • Pfannkuchenteig • Standortbestimmung über die Vorkenntnisse in der Kalkulation 		

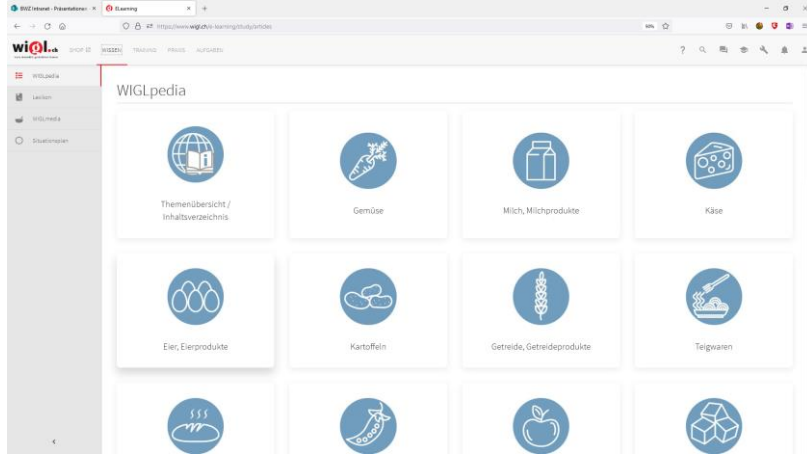
Fachunterricht



Schnittarten sind als Fachausdrücke etabliert, da sie international eingetourt und in den meisten Küchen verstanden werden.

➤ Auftrag
Ergänzen Sie die Einsatzmöglichkeiten

Schnittart	Benennung	Einsatzmöglichkeit
	kleinste Würfelchen 1,5–3,0 mm (brunoise)	
	kleine Würfelchen 5 mm (jardinière)	
	mittlere Würfel 8–10 mm (macédoine)	



Choice-Frage

Weiter

Ein anderer Name für Verveine ist...

- Kupferkraut
- Bleikraut
- Aluminiumkraut
- Eisenkraut Blanche

- Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation
Hauswirtschaft
- Kakao, Schokolade, Konditoreihalbfabrikate
Küche
- Lebensmittelkunde
Restauration
- Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheits...
Hauswirtschaft

BERUFS- UND WEITERBILDUNGSZENTRUM BWZ OBWALDEN

Fachunterricht



Köchin / Koch EFZ 1. Semester / Monatsplan 2 (zu erarbeiten vom 5.10. bis 16.11.2022)



Auftrag	Thema	Seiten	Visum Lehrer	<input checked="" type="checkbox"/>
A 13	Gemüse Einsatzmöglichkeiten	S. 28 - 40	_____	<input type="checkbox"/>
A 14	Garmethoden; Film	S. 41 - 56	_____	<input type="checkbox"/>
A 15	Milch und <u>Milchprodukte</u> <u>Zusammensetzung</u>	S. 3 - 5	_____	<input type="checkbox"/>
A 16	Sorten	S. 3	_____	<input type="checkbox"/>
A 17	Konservierungsmethoden	S. 4	_____	<input type="checkbox"/>
A 18	Sauermilchprodukte	S. 6	_____	<input type="checkbox"/>
A 19	Nährwert der Milch	S. 5	_____	<input type="checkbox"/>
A 20	Rahm und Butter	S. 7 - 10	_____	<input type="checkbox"/>
A 21	Warenannahme und Lagerung	S. 16 - 17	_____	<input type="checkbox"/>



A 21	Aufbau-, Ablauforganisation, Betriebsarten	S. 1 - 10	_____	<input type="checkbox"/>
A 22	Lerndokumentation	S. 11 - 15	_____	<input type="checkbox"/>
A 23	Hygienemaßnahmen	S. 1 - 4	_____	<input type="checkbox"/>
A 24	Wörterliste Milch und Milchprodukte	S. 2	_____	<input type="checkbox"/>
A 25	Ernährungsgrundsätze	S. 1 - 3	_____	<input type="checkbox"/>

> Zusätzliche Aufträge

ZA 2	_____	S. 1	_____	<input type="checkbox"/>
------	-------	------	-------	--------------------------

Köchin / Koch EFZ CHECKLISTE

KLASSE:	Koch 2017-20	LEHRKRAFT:	Kurt Wittwer
FACH:	BERUF SKUNDE	DATUM:	DONNERSTAG, 2. NOVEMBER 2017

NAME: _____ VORNAME: _____

Zu erledigende Arbeiten:

Nr.	Arbeit:	Zeit:	Erledigt:
1.	Begrüßung	10'	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
2.	Hygiene; Test	30'	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
3.	Gemüse; Garmethoden & Verkauf	45'	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
4.	Milch; Übersicht und <u>Degustation</u>	30'	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>
5.	Monatsplan 2 -> 16.11.2017	100'	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>

Legende: Arbeiten, welche heute erledigt werden müssen
Arbeiten, die später abgegeben werden müssen

Nächste Woche sind mitzubringen:

Termine, Lernkontrollen:

Test Gemüse → 9. November 2017

Köchin / Koch EFZ CHECKLISTE

WOCHENPLANUNG HAUSAUFGABEN

Tag:	Arbeit:	Zeit:	Erledigt:
DONNERSTAG	_____	3 L	JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>
FRIDTAG	_____		JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>
SONNABTAG	_____		JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>
SONNTAG	_____		JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>
MONDAG	_____		JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>
DIENSTAG	_____		JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>
MITTWOCH	_____		JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>
DONNERSTAG	_____	4 L	

BERUFS- UND

WEITERBILDUNGSZENTRUM

BWZ OBWALDEN

Zum Schluss

Lars Prinz
Allgemeinbildender
Unterricht

Fragen?

Kurt Wittwer
Fachunterricht

An-
regungen

Feedback

Thomas Tellenbach, Leiter
der überbetrieblichen Kurse

BERUFS- UND
WEITERBILDUNGSZENTRUM
BWZ OBWALDEN