
Interner Lehrplan

Küchenangestellte Küchenangestellter

Ausgabe	erstellt		Fachkommission		Ausbildungsgänge	
	Datum:	Visum:	Datum:	Visum:	Datum:	Visum:
1.	Juni 2005	S. Rest - Nünlist	30. 08.2005	H.P. Trachsel		

Interner Lehrplan

1 Berufskunde

400 Lektionen

1 Lebensmittelkunde

95 Lektionen

Richtziele

- Lebensmittel, Frisch- Halbfertig- und Fertigprodukte beschreiben
- Ernährungsphysiologische Bedeutung aufzeigen
- Wirtschaftlicher Einsatz von Lebensmitteln begründen
- Lagerbedingungen von Lebensmitteln kennen
- CCPA mit einbeziehen und lehren

Informationsziele

- Nahrungsmittel tierischen Ursprungs nennen können
- Tierische Nahrungsmittel nennen können
- Fleischschau, Lagerung nach LMV - CCPA
- Pflanzliche Nahrungsmittel erkennen und erklären können
- Speisefette und Speiseöle erkennen und erklären können
- Konservierungs- und Lagermethoden beschreiben können
- Gesetzliche Vorschriften nachschlagen können
- Qualitäten erkennen und erhalten können aufgrund der CCPA
- Vorbereitungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten vorschlagen
- Einheimische Produkte den Jahreszeiten zuordnen können
- Lagerungsansprüche der entsprechenden Lebensmittel kennen
- Hinweise auf den Verderb der einzelnen Lebensmittelgruppen erbringen können
- Lebensmittelvergiftungen mittels optimaler Lagerung einschränken, ausschliessen

Dieser Lehrplan wird nach einem Lehrjahr überarbeitet und den gemachten Erfahrungen angepasst.

Interner Lehrplan

1.1 Lebensmittelkunde

95 Lektionen

1. Lehrjahr

55 Lektionen

Beim Lehren der einzelnen Lebensmittel stets darauf achten, dass auf die CCPA verwiesen und aufmerksam gemacht wird. Die Lernenden müssen wissen, wo sie nachschlagen können (eigener Ordner, Lehrbuch, Rezeptbuch).

Themen im ersten Lehrjahr im Lebensmittelfach

Einkauf und Kontrolle	2	Organigramm Einkaufskontrolle, Einteilung der Lebensmittel in Hauptgruppen
Milch Milchsorten	2	Zusammensetzung der Milch, Bestimmungen LMV, Aufbewahrung, haltbar machen, Hinweis auf mögliche Bakterienstämme, Sachbezeichnung
Frischprodukte	1	Merkmale und Verwendung, Joghurt, Trinkjoghurt, Kefir, Bifidus, LC1 plus, weitere aktuelle Marktangebote nennen
Rahm	1	Herstellung, Sorten, Merkmale, Lagerung und Verwendung nennen
Butter	1	Herstellung, Sorten, Lagerung und Verwendung nennen
Käse	4	Herstellung, Merkmale, Pflege, Aufbewahrung, Verwendung, Gruppierung nach Wasser- und Fettgehalt, Gruppierungen Frischkäse, inländische und ausländische Produkte nennen
Eier	2	Zusammensetzung, Nährwert, Qualitätsklassen, Erkennungszeichen, Zusatzbezeichnungen, Verwendung, Aufbewahrung kennen
Speisefette und Öle	4	Tierische und pflanzliche Fettstoffe, Margarine, Gewinnung, Herstellung und Verwendung, Ernährungsphysiologische Bedeutung nennen können
Getreide Getreidearten	5	Ernährungsphysiologische Bedeutung (Vollkornprodukte) Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer, Mais, Reis kennen und anwenden können, Amaranth, Burghul und weitere Spezialitäten nachschlagen, Körner, Grütze, Schrot etc. kennen und einsetzen können
Getreideprodukte		
Stärkeprodukte	1	Herkunft, Merkmale, Verwendung, Kartoffel-, Reis-, Mais- und Weizenstärke kennen, Tapioka, Sago nennen
Brot	2	Grundzutaten, Herstellung, Gruppen gemäss LMV, Sorten nennen können
Teigwaren	1	Grundzutaten, Herstellung, Gruppen gemäss LMV, Sorten nennen können
Hülsenfrüchte	1	Ernährungsphysiologische Bedeutung, Handelssorten, Bohnen, Erbsen, Linsen nennen können

Interner Lehrplan

Gemüse	4	Ernährungsphysiologische Bedeutung, Anbaumethoden, Aussehen erkennen und nennen können, Qualitätsnormen, Lagerung, Konservierungsmöglichkeiten, Verwendung der einzelnen Gemüse nennen können
Kartoffeln	2	Ernährungsphysiologische Bedeutung, Sorten, Kochtypen, Lagerung, Verwendung kennen und einsetzen können
Pilze	1	Amtliche Kontrollen sinnvoll nutzen, Frischemerkmale, Verwendung der verschiedenen Sorten nennen können
Obst	5	Ernährungsphysiologische Bedeutung, Einteilung in Gruppen, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Konservierung, Verwendung der einzelnen Sorten kennen und nennen können
Obsterzeugnisse	1	Zusammensetzung, Verwendung nennen, Fruchtmarmelade, kandierte Früchte, Marmelade, Konfitüre, Obstgelee, Obstmus, Senfrüchte, Trockenfrüchte nennen können
Zucker	2	Bedeutung, Rohstoffe, Zuckergewinnung und Verarbeitung, Lagerung und Verwendung, sowie Sorten nennen können; Hinweis auf Notvorrat geben.
Künstliche Süsstoffe Austauschstoffe	1	Die künstlichen Süsstoffe und Zuckeraustauschstoffe nennen können
Honig	1	Herkunft kennen, Sorten nennen, hygienische Anforderungen nennen
Repetition	11	
Total	55	

Interner Lehrplan

1.2 Lebensmittelkunde

95 Lektionen

2. Lehrjahr

40 Lektionen

Beim Lehren der einzelnen Lebensmittel stets darauf achten, dass auf die CCPA verwiesen und aufmerksam gemacht wird. Die Lernenden müssen wissen, wo sie nachschlagen können (eigener Ordner, Lehrbuch, Rezeptbuch).

Themen im zweiten Lehrjahr im Lebensmittelfach

Gewürze	3	Bedeutung, Lagerung, Verwendung der einzelnen Teile, der einzelnen Sorten und die wichtigsten Sorten nennen können
Würzmittel	2	Zusammensetzung, Sorten, Verwendung nennen können
Salze	2	Gewinnung, Eigenschaften und Handelssorten
Mastgeflügel	2	Bedeutung, Einteilung, Qualitätsmerkmale, Herkunft, Lagerung nennen können
Wurstwaren	2	Herstellung, Einteilung und Lagerung nennen können
Pökelwaren	1	Einzelne Sorten aufzählen können
Schlachtfleisch	2	Ernährungsphysiologische Bedeutung, Begriffe Fleischschau, Lagerung und Behandlung nennen, Tiergattungen und Qualitätsunterschiede nennen können
Rindergattungen und Schweinefleisch	3	Einteilung der einzelnen Tiere in Haupt- und Einzelteile nennen können, Verwendung der einzelnen Teile nennen können
Lammfleisch	1	Einteilung in Hauptstücke benennen können, Verwendung nennen können
Schlachtnebenprodukte	1	Schlachtnebenprodukte und Innereien, die in der Küche noch verwendet werden, nennen können
Fische allgemein	3	Ernährungsphysiologische Bedeutung, Einteilung, Frische und Qualitätsmerkmale, Aufbewahrung, Konservierung nennen können
Süsswasserfische	2	Einteilung in Familien erkennen, Verwendung der einzelnen wichtigen Handelssorten nennen können
Salzwasserfische	2	Einteilung in Familien erkennen, Verwendung der einzelnen wichtigen Handelssorten nennen können
Krustentiere Weichtiere	2	Handelsbezeichnungen nennen können, Frischemerkmale und Aufbewahrung nennen können, Herkunft und Konservierungsmöglichkeiten nennen können
Haar und Federwild	6	Bedeutung und Lagerung, Altersmerkmale, Verwendung

Interner Lehrplan

Hilfsmittel	2	Eigenschaften, Handelssorten, Verwendung dieser Hilfsmittel nennen können (Marzipan, Halbfabrikate)
Genussmittel	2	Von Tee, Kaffee, Kakao die Herkunftsländer nennen können, Schokolade in, Herstellung Schokolade nachschlagen können
Repetition	2	
Total	40	

Interner Lehrplan

1 Berufskunde

400 Lektionen

2 Kochkunde

120 Lektionen

Richtziele

- Kochtechnologien, Vor- und Zubereitungen von warmen und kalten Gerichten, sowie von Süssspeisen beschreiben können
- Hygienevorschriften während den Herstellungsgängen beachten

Informationsziele

- Verschiedene Kochprozesse und ihre Auswirkung auf die Lebensmittel nennen können
- Herstellung von Hilfsmitteln und Zutaten, Fonds, Suppen, Eier- und Käsespeisen, Salaten, Gemüse- und Kartoffelgerichten, sowie Gerichten aus Getreideprodukten erklären können
- Herstellen von Hilfsmitteln und Zutaten, Saucen, sowie Vorspeisen erklären können
- Herstellen von Fisch-, Fleisch- und Geflügelgerichten unter Anweisung
- Herstellung von Speziaisaucen, Kaltschalen, Geflügel- und Wildgerichten, Nationalgerichten, Gerichten aus der kalten Küche nach Rezepten mit entsprechender Hilfestellung
- Süssspeisen nach Anweisung herstellen können
- Die Hygieneabläufe nennen und auch ausführen können
- Beschriften von Vakuumsäcken und Lebensmitteln
- Econament richtig einräumen können (Daten)
- Produkte abdecken, datieren und beschriften können.
- Kühlkette und Lagerung einhalten können

Interner Lehrplan

2.1 Kochkunde

120 Lektionen

1. Lehrjahr

60 Lektionen

Beim Lehren der einzelnen Lebensmittel stets darauf achten, dass auf die CCPA verwiesen und aufmerksam gemacht wird. Die Lernenden müssen wissen, wo sie nachschlagen können (eigener Ordner, Lehrbuch, Rezeptbuch).

Themen im ersten Lehrjahr in der Kochkunde

Kochtechnik	6	GZA nennen und erklären können, Physikalisch-chemische Vorgänge in den GZA einbauen, als Beispiele gängige Konservierungsarten anwenden können, weitere nachschlagen können. Produkte richtig verräumen und lagern können
Hilfsmittel und Zutaten	4 2	Bouquet garni, verschiedene Schnittarten kennen und herstellen können. Buttermischungen und Bindemittel nennen Teige und Massen herstellen können (im ersten Lehrjahr oft in der Patisserie)
Fonds	4	Die verschiedenen Fonds nennen und herstellen können. Die Halbfertigprodukte der verschiedenen Fonds und Suppenprodukte gezielt einsetzen können. Richtige Lagerung anwenden können. (Verpackung, Datierung, Beschriftung)
Suppen	8	Die Einteilung der Suppen nennen und mit entsprechenden Anweisungen einsetzen können. Richtige Lagerung anwenden können. (Verpackung, Datierung, Beschriftung)
Eierspeisen	4	Gekochte, pochierte und sautierte Eierspeisen und deren Zubereitung nennen
Getreidegerichte	8	Teigwaren, Teiggerichte, Gnocchi, Reisgerichte, Maisgerichte, Gerichte aus vollem Getreide und deren Zubereitung kennen. Richtige Lagerung anwenden können. (Verpackung, Datierung, Beschriftung)
Salate	6	Salatsaucen: Zusammensetzungen kennen, Schnitt- und Vorbereitungsarten der Gemüsesalate nennen. Einteilung der Salate nennen können. Richtige Lagerung anwenden können. (Verpackung, Datierung, Beschriftung)
Gemüsegerichte	8	Vorbereitungs- und Schnittarten, die Grundzubereitungsarten und Beispiele von Gerichten nennen können
Kartoffelgerichte	4	Vorbereitungs- und Schnittarten, die Grundzubereitungsarten und Beispiele von Gerichten nennen können
Repetition	6	
Total	60	

Interner Lehrplan

2.2 Kochkunde	120 Lektionen
----------------------	----------------------

2. Lehrjahr	60 Lektionen
--------------------	---------------------

Beim Lehren der einzelnen Lebensmittel stets darauf achten, dass auf die CCPA verwiesen und aufmerksam gemacht wird. Die Lernenden müssen wissen, wo sie nachschlagen können (eigener Ordner, Lehrbuch, Rezeptbuch).

Themen im zweiten Lehrjahr in der Kochkunde

Hilfsmittel und Zutaten	4	Marinaden, Füllungen, Duxelles (Fleischvögel, Gemüse)
Saucen	7	Die Einteilung der Saucen nennen und mit entsprechenden Anweisungen einsetzen können. Richtige Lagerung nennen
Vorspeisen	6	Kalte Vorspeisen kennen und nennen können und der Einteilung zuordnen können
Geflügelgerichte	4	Vorbereitungs- und Schnittarten, GZA mit Geflügelbeispielen kennen und nennen können
Fleischgerichte	10	Schnitt- und Vorbereitungsarten Garverfahren für bindegewebearmes und -reiches Fleisch kennen, GZA kennen und nennen können, Beispiele kennen
Fischgerichte	6	Schnitt und Vorbereitungsarten kennen GZA und Spezialzubereitungen kennen, sowie Beispiele nennen können
Krusten und Weichtiere	2	Vorbereitungs- und Schnittarten, GZA und Beispiele nennen können
Wildgerichte	2	Schnitt und Vorbereitungsarten, GZA und Beispiele nennen können
Spezialsuppen Nationalsuppen Kaltschalen	3	Spezialsuppen Nationalsuppen Kaltschalen } nennen können
Nationalgerichte	4	Gerichte aus verschiedenen Ländern nennen können
Gerichte für die kalte Küche	2	Herstellung von kalten Gerichten, Anrichtegrundsätze von kalten Platten nennen können
Süssspeisen	6	Saucen, kalte, gefrorene und warme Süssspeisen nennen Fertig- und Halbfertigprodukte kennen
Repetition	4	
Total	60	

Interner Lehrplan

1 Berufskunde

400 Lektionen

3 Ernährungslehre

40 Lektionen

Die Gefahren eines Lebensmittelverderbs nennen können

Richtziele

- Die Bedeutung einer gesunden Ernährung für den Körper kennen
- Nährstoffschonende Anwendungen erläutern können
- Bedeutung des Lebensmittelverderbs im Organismus kennen

Informationsziele

- Bedeutung der gesunden Ernährung für den menschlichen Körper nennen nach Paulilehrbuch
- Nährstoffe nach ihren Aufgaben definieren nach Paulilehrbuch
- Verdauung der verschiedenen Nährstoffe nennen
- Kriterien für den täglichen Nährstoffbedarf nennen
- Wichtigste Kostformen nennen wie: Diabetes, Herz- Herzkreislauf, Übergewicht reduzieren, Gicht
- Hinweise auf falsche Handlung bei Lebensmittelverderb, Gefährdung der Gesundheit der Gäste
- Hinweise auf ökologische und ökonomische Richtlinien geben können.

Interner Lehrplan

3.1 Ernährungslehre

40 Lektionen

1. Lehrjahr

20 Lektionen

Themen im ersten Lehrjahr in der Ernährungslehre

Bedeutung	1	Grundsätze einer gesunden Ernährung kennen
Nährstoffe allgemein	3	Nahrungsmittel als Träger der Nährstoffe nennen, Unterteilung in Hauptaufgaben, Entstehung der Nährstoffe nachschiessen können
Kohlenhydrate Saccharide	4	Zusammensetzung, Aufgaben, Tagesbedarf, küchentechnische Aufgaben, Abbau der Kohlenhydrate nennen
Fett, Lipide	3	Zusammensetzung, Aufgaben, Tagesbedarf, küchentechnische Aufgaben, Abbau der Fette nennen
Körpereiwiss, Proteine	4	Zusammensetzung, Aufgaben, Tagesbedarf, küchentechnische Aufgaben, Abbau der Proteine nennen
Wasser	2	Zusammensetzung, Aufgaben, Tagesbedarf, küchentechnische Aufgaben, Aufgabe des Wassers, Verwendung in der Küche
Mineralsalze	2	Herkunft, Unterscheidung, Aufgaben, Vorkommen in Lebensmitteln
Vitamine	1	Einteilung, Aufgaben, Vorkommen
Total	20	

Interner Lehrplan

3.2 Ernährungslehre

40 Lektionen

2. Lehrjahr

20 Lektionen

Themen im zweiten Lehrjahr in der Ernährungslehre

Vitamine	1	Mangelercheinungen, Eigenschaften
Enzyme / Fermente	1	Aufgaben, Herkunft, Wirkung
Hormone	1	Aufgaben, Herkunft, Wirkung
Geschmacks- und Reizstoffe	1	Vorkommen, Entstehung, Aufgaben
Zellulose / Pflanzenfasern	1	Vorkommen, Aufgaben
Ernährungs- grundlagen	2	Verhältnis der Grundnährstoffe, Vermeidung der technischen Nährwertverluste, Aufteilung der Nahrungsmenge während des Tages
Stoffwechsel	1.5	Verdauungsorgane und deren Aufgabe nennen
Zwischenstoff- wechsel	1.5	Umwandlung der Nährstoffe in körpereigene Substanzen nachschiessen können
Energie	1	Grund-, Leistungs- und Gesamtumsatz, Tagesenergiebedarf kennen
Schadstoffe	1	Substanzen mit giftiger Wirkung, gesundheitsschädigende Bestandteile, Entstehung von Giften bei falschen GZA, Schadstoffe in den Lebensmitteln
Spezielle Kostformen	3	nennen können
Falsche Ernährungsweise	1	Ursachen erkennen und benennen
Diätkostformen	2	Die einzelnen, wichtigsten Diäten nennen können
Repetition	2	
Total	20	

Interner Lehrplan

1 Berufskunde

400 Lektionen

4 Betriebs- und Fachkunde

85 Lektionen

Beim Lehren der einzelnen Lebensmittel und Gerätschaften und bei der Bezugnahme auf die eigene Person stets darauf achten, dass auf die CCPA verwiesen und aufmerksam gemacht wird. Die Lernenden müssen wissen, wo sie nachschlagen können (eigener Ordner, Lehrbuch, Rezeptbuch)

Richtziele

- Grundsätze im eigenen Betrieb in Zusammenarbeit mit den verschiedenen Sparten aufzeigen
- Funktion der Maschinen, Apparate und Gerätschaften in der Küche erklären

Informationsziele

- Küchenräumlichkeiten, Sparten und deren Funktion nennen
- Nahtstellenbereiche kennen
- Hygiene- Abfallentsorgungs-, Arbeitssicherheits- und ökologische Probleme aufzeigen CCAP
- Gefahrenzonen in der Küche kennen in Bezug auf Bakterien-, Viren-, Schimmelherde
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Kochberuf nennen

Interner Lehrplan

4.1 Betriebs- und Fachkunde

85 Lektionen

1. Lehrjahr

45 Lektionen

Fachkunde

Themen im ersten Lehrjahr in der Betriebs- und

Berufs-krankheiten	4	Vorbeugemassnahmen kennen
Unfallverhütung	6	Verhindern von Schnitt- und Brandwunden, Stürze, Elektrizität, Brandschutz beachten
Erste Hilfe und Evakuierung	3	Schnitt-, Brandwunden, Stürze, Elektrizität, Plan kennen im Betrieb, im Notfall agieren können
Lebensmittel-gesetzgebung	6	Zweck und Geltungsbereich der LMG anhand von Nachschlagwerken nennen können, GHP (Gute Herstellungspraxis) anwenden können aufgrund der HACCP (Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte)
Mikrobiologische Grundlagen	6	Eigenschaften der Mikroorganismen (Hefe, Bakterien, Schimmel, Viren) nennen können, Ursachen lebensmittelbedingter Erkrankungen kennen, Bakterio
Berufshygiene kennen	6	Persönliche Hygiene, sowie von Waren, Gebrauchsgegenständen, Maschinen und Apparaten und einhalten können
Oekonomie Oekologie	5	Abfallentsorgung, wirtschaftlich arbeiten, Umweltschutz in der Küche
Nahtstellen	1	Den Umgang mit den Angestellten in den entsprechenden Bereichen gut anwenden können.
Küchen-(Schnittarten) fachausdrücke	1	Die Geläufigsten nennen und anwenden können
Repetition	7	
Total	45	

Interner Lehrplan

4.2 Betriebs- und Fachkunde

85 Lektionen

2. Lehrjahr

40 Lektionen

Beim Lehren der einzelnen Lebensmittel stets darauf achten, dass auf die CCPA verwiesen und aufmerksam gemacht wird. Die Lernenden müssen wissen, wo sie nachschlagen können (eigener Ordner, Lehrbuch, Rezeptbuch)

Themen im zweiten Lehrjahr in der Betriebs- und Fachkunde

Aus und Weiterbildung	1	
Geschirrmaterialien, Kochgeschirr	6	Vor und Nachteile der verschiedenen Materialien in der Küche kennen, Reinigung der verschiedenen Materialien kennen und richtig einsetzen können
Werkzeuge	4	Handhabung, Einsatz und Reinigung der Messer, Ausstecher, Kleinwerkzeuge kennen und umsetzen können
Hygienische Anforderungen	4	Reinigungsprozesse an Brettern und Kleingeräten durchführen können
Kochgeräte Kochapparate	5	Die Funktion und Reinigungsarbeiten der einzelnen Maschinen kennen und anwenden können
Küchenmaschinen Kühlapparate Hygienische Anforderungen an die Küchenmaschinen und Geräte	8 4	Die Einsatzmöglichkeiten kennen, Reinigungsarbeiten durchführen können, Kühlungsfunktion der Geräte anhand der Lebensmittel erklären können. (Sinn des Kühlens erkennen) Pflege durchführen können
Repetition	8	Exkursion möglich in eine Herstellerfirma der Region
Total	40	

Interner Lehrplan

1 Berufskunde

400 Lektionen

5 Menükunde

20 Lektionen

Richtziele

Rezeptierungen und Menüerstellung, sowie Gerichte für unterschiedliche Anlässe, Angebote und Gästegruppen erläutern

Informationsziele

- Gerichte beschreiben, Speiserestenverwertung (Überproduktion von Lebensmitteln) mitberücksichtigen
- Mahlzeitenarten und Menütypen aufzählen
- Servicegerechtes Anrichten von Speisen nennen

Interner Lehrplan

5.2 Menükunde

20 Lektionen

2. Lehrjahr

20 Lektionen

Themen im zweiten Lehrjahr in der Menükunde

Menüplanung	6	Zweck des Menüs <ul style="list-style-type: none">- Grundsätze für das Aufstellen von Menüs kennen- Genaue Rezepturen einhalten können- Betriebsart und Leistungsmöglichkeit des Betriebs kennen- Neuzeitliche Ernährungsformen abwechslungsreich anwenden können (Vegetarier, Fett reduziert und weitere aktuelle Aspekte)- Deklarationen kennen und einhalten, Hinweis CCPA
Mahlzeitenarten	6	Die verschiedenen Mahlzeiten eines Tages kennen und einsetzen können
Menütypen	4	Verschiedene Menütypen zuordnen können
Repetition	4	
Total	20	

Interner Lehrplan

1 Berufskunde

400 Lektionen

6 Fachrechnen

40 Lektionen

Richtziele

- Begriffe der gastgewerblichen Kalkulation erklären
- Grundoperationen berufsbezogen anwenden
- Informatik in der Küche beschreiben
- Warenkosten und Verkaufspreis berechnen
- CCAP miteinbeziehen in Form von Abfall- und Verlustberechnungen

Informationsziele

- In den Grundoperationen rechnen
- Quantenberechnungen ausführen
- Zusammensetzung des Verkaufspreises erklären
- Einfache Betriebsrechnungen ausführen
- Inventar und Lagerbuchhaltung nennen
- Informationsquellen über aktuelle Preise angeben
- Warenkosten von Rezepten berechnen lernen
- Essbarer Anteil feststellen in einem Gericht

Interner Lehrplan

6.1 Fachrechnen

40 Lektionen

1. Lehrjahr

20 Lektionen

Themen im ersten Lehrjahr im Fachrechnen

Einführung	2	Grundtest, Masseinheiten, Rechnungsweg, Darstellung
Dreisatz	4	Rechnungsweg, Darstellung
Quanten- rechnungen	2	Brutto, Netto, Tara
Lieferanten- rechnungen	1	Rabatt, Skonto, Mehrwertsteuer
Energiekosten	3	Strom, Wasser, Gas
Lohn	2	Abrechnungen
Repetition	6	
Total	20	

Interner Lehrplan

6.2 Fachrechnen

40 Lektionen

2. Lehrjahr

20 Lektionen

Themen im zweiten Lehrjahr im Fachrechnen

Repetition	1	Rechenregeln, Dreisatz
Konservendosen	2	Nettogewicht, Abtropfgewicht
Gewichts- verlustrechnungen	8	Rüstverluste, Abgänge bei Fischen, Anteil und Abgang bei Schlachtfleisch, Garverluste
Nettogewicht	2	Berechnungen in mehreren Schritten
Bruttogewicht	2	Berechnungen in mehreren Schritten
Warenkosten	2	Ermitteln der Warenkosten
Repetition	3	
Total	20	