IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Koch**	Version 0.1	1/6
Erstellt 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Überarbeitung 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Kontrolle/Freigabe 07.01.2015 durch Rolf Wehren	

Semester 1	**4 Lernzyklen**		100 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
1.5	Zyklus Gesundheit	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM**	K2-5	10
1.1	Zyklus Gemüse	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	30
1.3	Zyklus Milch und Milchprodukte	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	30
1.3	Zyklus Eier und Eierprodukte	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	15
1.8	Langue étrangère, Modul 1	Langue étrangère pour cuisinier/cuisinière	K2-6	10
	Repetitionen	Pauli, Lehrbuch der Küche	K1-6	5
BiVo : Link zur Verordnung			**Anzahl Lektionen**	**100**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan
** Schulinterne Mind Maps

IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Koch**	Version 0.1	2/6
Erstellt 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Überarbeitung 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Kontrolle/Freigabe 07.01.2015 durch Rolf Wehren	

Semester 2	**6 Lernzyklen**		100 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
1.1	Zyklus Kartoffeln	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM**	K2-5	15
1.1	Zyklus Hülsenfrüchte und Sprossen	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	10
1.1	Zyklus Getreide	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	15
1.4	Zyklus Teigwaren Teiglockerungsmittel, Brot	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	10
1.4	Zyklus Süssmittel und Süssstoffe	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	10
1.1	Zyklus Früchte	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	20
1.8	Langue étrangère, Modul 2	Langue étrangère pour cuisinier/cuisinière	K2-6	10
	Repetitionen	Pauli, Lehrbuch der Küche	K1-6	10
BiVo : Link zur Verordnung			**Anzahl Lektionen**	**100**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan
** Schulinterne Mind Maps

IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Koch**	Version 0.1	3/6
Erstellt 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Überarbeitung 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Kontrolle/Freigabe 07.01.2015 durch Rolf Wehren	

Semester 3	**3 Lernzyklen**		100 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
1.2	Zyklus Fische	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM**	K2-5	40
1.2	Zyklus Krusten-, Schalen und Weichtiere	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	15
1.4	Zyklus Speisefette und -öle	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	15
1.2	Zyklus Schlachtfleisch	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	20
1.8	Langue étrangère, Modul 3	Langue étrangère pour cuisinier/cuisinière	K2-6	10
BiVo : Link zur Verordnung			**Anzahl Lektionen**	**100**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan
** Schulinterne Mind Maps

IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Koch**	Version 0.1	4/6
Erstellt 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Überarbeitung 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Kontrolle/Freigabe 07.01.2015 durch Rolf Wehren	

Semester 4	**3 Lernzyklen**		100 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
1.2	Zyklus Schlachtfleisch	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM**	K2-5	40
1.2	Zyklus Fleischerzeugnisse	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	10
1.2	Zyklus Geflügel	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	25
1.8	Langue étrangère; Modul 4	Langue étrangère pour cuisinier/cuisinière	K2-6	10
	Repetitionen	Pauli, Lehrbuch der Küche	K1-6	15
BiVo : Link zur Verordnung			**Anzahl Lektionen**	**100**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan
** Schulinterne Mind Maps

IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Koch**	Version 0.1	5/6
Erstellt 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Überarbeitung 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Kontrolle/Freigabe 07.01.2015 durch Rolf Wehren	

Semester 5	**3 Lernzyklen**		100 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
1.4	Zyklus Würzmittel, Salz, Kräuter und Gewürze	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM**	K2-5	15
1.1	Zyklus Pilze	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	10
1.2	Zyklus Wild	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	20
1.4	Zyklus Süssspeisen	Pauli, Lehrbuch der Küche, MM	K2-5	25
1.1	Repetitionen : Gemüse und Früchte	Pauli, Lehrbuch der Küche	K1-6	20
1.8	Langue étrangère, Modul 5	Langue étrangère pour cuisinier/cuisinière	K2-6	10
BiVo : Link zur Verordnung			**Anzahl Lektionen**	**100**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan
** Schulinterne Mind Maps

IT 3.2.1.05	**ARBEITSPROGRAMM** **Koch**	Version 0.1	6/6
Erstellt 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Überarbeitung 06.11.2014 durch Oscar Eberli	Kontrolle/Freigabe 07.01.2015 durch Rolf Wehren	

Semester 6	**Repetitionen und Organisation**		100 Lektionen gemäss BiVo	
Nr. BiVo/BP/LP*	**Richtziel, Kapitel, Unterkapitel**	Bemerkung / Unterrichtshilfe	**Taxonomie**	**Anzahl Lektionen**
1.2	Repetitionen: Fleisch	Pauli, Lehrbuch der Küche	K1-6	20
1.2 /1.3	Repetitionen: Fisch und Milchprodukte	Pauli, Lehrbuch der Küche	K1-6	15
1.4	Repetitionen: Kolonialwaren	Pauli, Lehrbuch der Küche	K1-6	10
1.8	Fremdsprache, Modul 6	Langue étrangère pour cuisinier/cuisinière	K2-6	10
	Planung des QV und Probelauf		K1-6	45
BiVo : Link zur Verordnung			**Anzahl Lektionen**	**100**

* Nr. Gemäss Bildungsverordnung, Bildungsplan, Lehrplan