Schullehrplan
Vorkurs Ernährung

Allgemeine Gewerbeschule Basel

Vollzeitliches schulisches Brückenangebot
als Vorbereitung auf die Berufslehre

Die Vorkurse der Allgemeinen Gewerbeschule Basel sind praxis- und berufsbezogene Brückenangebote. Unsere Vorkurse richten sich an Jugendliche, welche sich bereits für ein Berufsfeld respektive einen Beruf entschieden, aber noch keine Lehrstelle gefunden haben.
Neben den theoretischen Grundlagen finden in allen Vorkursen Praktika im entsprechenden Berufsfeld statt. In einem Vorkurs können die Jugendlichen ihre schulischen, praktischen und sprachlichen Kompetenzen für die angestrebte Ausbildung verbessern. Gleichzeitig werden sie intensiv bei ihrer Lehrstellensuche begleitet und unterstützt.
Weitere Informationen zu den Vorkursen finden sie unter www.agsbs.ch.

Vorkurs Ernährung

Der Vorkurs Ernährung legt den Schwerpunkt auf berufskundliche Fächer wie Lebensmittelkunde, Servicekunde, Kochkunde, Bäckerei- und Konditoreikunde, Hauswirtschaft und Kommunikation.

Der Vorkurs Ernährung bereitet zum Beispiel auf folgende Lehrberufe vor:

- Koch / Köchin, Küchenangestellter / Küchenangestellte
- Bäcker/-in, Konditor/-in, Confiseur/-in
- Restaurantfachmann/-frau, Restaurantangestellte/-r
- Lebensmittelpraktiker/-in
- Fleischfachmann/-frau, Fleischfachassistent/-in
- Fachmann/-frau Hauswirtschaft
- Hotelfachmann/-frau
- Detailhandelsfachmann/-frau Nahrungs- und Genussmittel

In allen Vorkursen sind die Fächer in berufsfeldunabhängigen und berufsfeldspezifischen Unterricht aufgeteilt. Der **berufsfeldunabhängige Unterricht** ist für alle Vorkurse identisch und kann daher in gemischten Klassen, gegebenenfalls in Niveauklassen, unterrichtet werden:

- Computer und Office-Grundlagen (2L)
- Deutsch (2L)
- Lern- und Arbeitstechnik (2L)
- Mensch, Gesellschaft und Umwelt (1L)
- Rechnen Grundlagen (2L)
- Sport (2L)
- Life Skills oder Förderstunden Deutsch/Mathematik (2L)

Im Vorkurs Ernährung findet folgender **berufsfeldspezifischer Unterricht** statt:

- Berufskunde Küche (11L)
- Berufskunde Bäcker, Konditor, Confiseur (4L)
- Berufskunde Service (5L)
- Berufskunde Hauswirtschaft (2L)
- Coaching / Begleitetes Lernen (2L)

Auf den folgenden Seiten sind jeweils die Leitidee sowie Ziele und Inhalte der einzelnen Fächer abgebildet.

Inhalt

Berufsfeldunabhängige Unterrichtsfächer 4
Computer und Office Grundlagen (2 Wochenlektionen) 4
Deutsch (2 Wochenlektionen) 5
Lern- und Arbeitstechnik (2 Wochenlektionen) 6
Mensch, Gesellschaft und Umwelt (1 Wochenlektion) 7
Rechnen Grundlagen (2 Wochenlektionen) 8
Sport (2 Wochenlektionen) 9
Life Skills / Förderstunden Deutsch / Förderstunden Mathematik 10
Berufsfeldspezifischer Unterricht 15
Berufskunde Bäcker, Konditor, Confiseur (4 Wochenlektionen) 15
Berufskunde Hauswirtschaft (2 Wochenlektionen) 16
Berufskunde Küche (11 Wochenlektionen) 17
Berufskunde Service (5 Wochenlektionen) 18
Coaching / Begleitetes Lernen (2 Wochenlektionen) 19

Berufsfeldunabhängige Unterrichtsfächer

Computer und Office Grundlagen (2 Wochenlektionen)

Leitidee

SuS lernen den Umgang mit einem Computer, verstehen dessen Aufbau und Funktionsweise und können diesen im Schul- und Arbeitsalltag als zweckmässiges Hilfsmittel integrieren sowie bedienen.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS wissen, wie ein Computer aufgebaut ist und können die einzelnen Bestandteile erklären	Hardware, Software, Netzwerk, Datenablage
SuS können die Tastaturtechnik des 10-Finger-Systems effizient bedienen	10-Finger-System
SuS sind anhand struktureller Vorgaben fähig, verschiedene Textsorten am Computer zu verfassen und diese in unterschiedliche Formate umzuwandeln	Microsoft Word
SuS können Berechnungen am Computer durchführen und Resultate grafisch darstellen	Microsoft Excel
SuS sind mit variantenreichen Nutzungsmöglichkeiten vertraut können Präsentationen erstellen	Microsoft PowerPoint
SuS kennen spezifische Anwendungen hinsichtlich des Mailverkehrs und können eine E-Mail verfassen sowie einen Kalender verwalten	Microsoft Outlook, Teams
SuS vermögen Möglichkeiten und Gefahren der Computer-/Internetnutzung angemessen einzuschätzen und können dabei einen bewussten und sinnvollen Umgang sicherstellen	Cybersecurity, Datenschutz
SuS beherrschen hilfreiche und zeitgemässe Computer/-Anwendungsprogramme	Aktuelle Software/Tools

Deutsch (2 Wochenlektionen)

Leitidee

Im Mittelpunkt der vorliegenden Bildungsziele stehen kommunikative Sprachkompetenzen, wie sie im persönlichen, beruflichen und gesellschaftlichen Kontext der Lernenden erforderlich sind. Die Ziele im Lernbereich Deutsch beschreiben, welche Sprach- und Kommunikationskompetenzen im Unterricht gefördert respektive weiterentwickelt werden. Im Prozess der thematischen Erschliessung soll der bewussten und flexiblen Anwendung die grundsätzliche Wissensgenerierung in Form von Fakten-, konzeptuellem, prozeduralem und metakognitivem Wissen vorangehen.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS werden beim Schreiben von Bewerbungen und Zusammenstellen der entsprechenden Unterlagen aktuell erwartenden Standards gerecht und können digital eine/n formelle/n E-Mail/Brief verfassen	Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Schnupperlehre, Vorstellungsgespräch, Geschäftsbrief, formeller E-Mail-Verkehr
SuS kennen grundlegende Kommunikations-/Sprach-/Gesprächsformen und können einen Austausch auf unterschiedlichen Kommunikationsebenen interpretieren und praxisnah umsetzen	Begriffsdefinition, Kommunikationskanäle, Kommunikationsformen, Probleme bei der Kommunikation, 4-Ohren-Modell, Gesprächsregeln, Rollenspiel, Körpersprache
SuS können Merkmale verschiedener Textsorten und literarischer Gattungen voneinander unterscheiden und anhand der entsprechenden Strukturierungsformen eine angemessene Textverarbeitung/-verfassung vornehmen	Begriffserklärung, Aufsatz, Beschreibung, Bericht, Interview, Brief, Stellungnahme, Kommentar, Erörterung, Erzählung, Schilderung, Zusammenfassung, literarische Gattungen (Lyrik, Epik, Dramatik), Sachtexte, Aktualitäten, Textinterpretation, Textverständnis, Portrait
SuS kennen grundsätzliche Grammatik- und Rechtschreiberegeln und können diese im gewünschten Kontext korrekt anwenden	Sprache und Identität, Wortarten, Satzbau, Rechtschreibung, Stil und Wortschatz, Fehleranalyse
SuS kennen wichtige Grundsätze der Zeichenlehre und können diese im entsprechenden Kontext korrekt anwenden	Punkt, Frage- und Ausrufezeichen, Komma, Doppelpunkt und Strichpunkt, Anführungszeichen, Bindestrich und Ergänzungsstrich, Apostroph
SuS können die für eine Präsentation notwendigen Vorbereitungen treffen und anhand einer schriftlichen Disposition sowie unter Einhaltung unterschiedlicher Bedingungen einen strukturierten Vortrag halten	Disposition/Thesenpapier
SuS sind gemäss einem Bauplan fähig, praktische Arbeitsabläufe handschriftlich zu dokumentieren und diese in Form eines Arbeitsberichts digital aufzubereiten	Erstellen von Berichten, Arbeitsrapport, Projektarbeit
SuS können die für eine VA (Vertiefungsarbeit) notwendigen Recherche-Vorbereitungen anhand der Erarbeitung einer Disposition treffen und die entsprechenden Informationen so verarbeiten, dass die Kriterien des verwendenden Beurteilungsrasters erfüllt werden	Titelblatt, Inhaltsverzeichnis, Einleitung, Hauptteil, Schlussfolgerungen, Anhang, Sprache (eigenständige Formulierungen, gut kommentiert, Satzbau, Stil, Rechtschreibung, hoher Eigenanteil), Layout (gegliedert, gut gestaltet, reich illustriert), Originalität (besondere Qualität, mit speziellem Aufwand)

Lern- und Arbeitstechnik (2 Wochenlektionen)

Leitidee

Den SuS werden Strategien vermittelt, die ihnen helfen, ihr Verhalten in den Bereichen Arbeit, Zeit und Lernen zielorientiert zu regulieren. Das Fach lehrt anhand verschiedener Techniken wie Inhalte bzw. Informationen beschafft, bearbeitet, überprüft, verarbeitet, aufbereitet und angemessen präsentiert werden können. Die SuS erlernen anhand differenzierter Motivations- und Konzentrationstechniken die für den Lern- und Arbeitserfolg erforderlichen Grundhaltungen/-kenntnisse. Eine Horizonterweiterung wird bei der Inhaltsvermittlung in Bezug auf alltäglich und berufsspezifisch hilfreiche Kommunikations- und Kooperationstechniken angestrebt.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS wissen, wie sich Prozesse in den Bereichen Arbeit, Zeit und Lernen regulieren bzw. optimieren lassen und können auf dafür effiziente Lern- und Arbeitstechniken zurückgreifen sowie diese effizient anwenden	Biologische und psychologische Grundlagen des Lernens: „Lernen lernen“, Arbeitsplatzgestaltung, Hausaufgaben- und Zeitmanagement, Ziele, Gehirn- und Gedächtnissysteme (Strukturen und Prozesse), unterschiedliche Wege zum Gedächtnis, Lerntypen/-weisen, Arbeits- und Prüfungsvorbereitung, stärkenorientierte Methoden, Selbstkontrolle, Reflexion
SuS kennen Techniken der Beschaffung, Bearbeitung, Überprüfung, Verarbeitung und Aufbereitung von Informationen und können Inhalte unter Berücksichtigung verschiedener Kriterien (Bewertungsraster) im Sinne eines Vortrags angemessen visualisieren bzw. präsentieren	Lese- und Schreibtechniken, Fragestellungen und Antworten, Mnemotechniken, Recherchetechniken, Strukturierungstechniken, systematisches Darstellen von verschiedenen Textsorten, Visualisierungs- und Präsentationstechniken, Moderations- und Leittextmethode, mündliche Argumentation
SuS sind mit grundlegenden Kooperations- und Kommunikationstechniken vertraut und können diese im Sinne des sozialen Miteinanders und einer konstruktiven Zusammenarbeit zielorientiert anwenden	Kooperations-, Konflikt- und Gewaltlösungsmethoden, Gesprächstechniken, Arbeit in verschiedenen Sozialformen (Schwerpunkt Gruppenarbeit), Steuerung Suchtverhalten
SuS verstehen die Motivation als Grundvoraussetzung für Erfolg und können mit Hilfe der Anwendung von effizienten Konzentrationstechniken den Lernprozess positiv beeinflussen	Motivation und Leistung, Zusammenhang von Emotion und Motivation, Selbstmotivation, Stress, Angst, Entspannung (Verbindung mit Fach Sport), Prüfung und Stärkung des Konzentrationsvermögen (Verbindung mit Fach Sport)
SuS kennen typische Strukturierungsmerkmale eines Arbeitsberichts und können anhand dieser sowie unter Einhaltung berufsspezifischer Vorgaben Arbeitsprozesse effizient zu Protokoll bringen	Bericht, Protokollieren von Arbeitsprozessen (Verbindung mit Fach Deutsch), Einführung in Word- und Excel-Grundlagen
SuS kennen verschiedene Diagrammtypen und können verschiedene grafische Darstellungen erstellen sowie beschreiben	Grafiken lesen und interpretieren

Mensch, Gesellschaft und Umwelt (1 Wochenlektion)

Leitidee

Das Fach behandelt wirtschaftliche, politische, rechtliche und soziokulturelle Themen, die zu einem systematischen und vernetzten Verständnis anregen. Dieses soll wiederum das Entwickeln persönlicher Grundhaltungen und das Begründen einer eigenen Meinung fördern. SuS lernen das vielperspektivistische Erschliessen ihrer natürlichen, kulturellen, sozialen, geistigen und technischen Umwelt. Ihnen soll durch das Verständnis der Interaktionen und gegenseitigen Beziehungen dieser Bereiche den Zugang zum Prozessdenken ermöglicht werden. Die damit verbundenen und verschiedenen Aspekte der nachhaltigen Bewirtschaftung von Ressourcen zählen hierbei zu elementaren Lernfeldern.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS können die Grundlagen des schweizerischen Staatssystems wiedergeben und die damit verbundenen demokratischen Merkmale mit anderen Staats-/Regierungsformen vergleichen	Schweiz in Zahlen, Geschichte der Schweiz, Demokratie, Parlament, Gesetze und Rechte
SuS wissen um die Funktion verschiedener Verträge, Versicherungen und des schweizerischen Sozialsystems und können persönliches Bewusstsein im Sinne eines angemessenen Umgangs mit finanziellen Mitteln entwickeln	Lohn, Budget, Handel, Internethandel, Kauf, Finanzierung, Kaufvertrag, Versicherungen, Steuererklärung, Sozialsystem, Obligationenrecht
SuS sind mit den Grundlagen des Berufsbildungsgesetzes bzw. Lehrvertrags vertraut und fähig, anhand der Rechte und Pflichten von Berufsbildenden und Lernenden zu argumentieren	Rechte und Pflichten, Berufsbildungsgesetz
SuS vermögen globale Landschaftsformen/Lebensräume zu benennen und Kulturmerkmale verschiedener Bereiche in Zusammenhang zu bringen sowie zu unterscheiden	Entwicklungs- und Industrieländer, Migration, Probleme der Unterentwicklung, Merkmale ausgewählter Kulturräume, Wirtschaftsstandort Schweiz
SuS können ausgewählte Städte, Landschaften, Gewässer, Berge schweizweit und in ausgewählten Kulturräumen aufzählen und unterschiedliche Wetterlagen im Alpenraum erklären sowie voneinander unterscheiden	Städte, Landschaften, Gewässer, Berge, Pässe, Klimaveränderungen, typische Wetterlagen im Alpenraum
SuS sind fähig, die Bestandteile des Klimasystems zu reproduzieren und anhand dieser die globalen Klimaveränderungen zu erklären SuS können verschiedene Energieformen voneinander unterscheiden und Strategien für eine nachhaltige Energieversorgung beurteilen	Lufthülle der Erde, Klimasystem und Wasserkreislauf der Erde, Treibhauseffekt (anthropogen / natürlich), Klimazonen und -diagramme der Erde, Klimapolitik, Wettervorhersagen, Wetterkarten, Wolken und Regen**,** alternativen Energieformen, erneuerbare nicht erneuerbare Energien, Energie, Mobilität, Verkehr, Nachhaltigkeitsstrategien
SuS können den Begriff und die Prozesse der «Globalisierung» auf verschiedene Bereiche anwenden und die damit einhergehenden Ursachen sowie Folgen anhand konkreter Beispiele wiedergeben	Definition**,** Ursachen**,** Bereiche und Folgen**,** Gewinner und Verlierer

Rechnen Grundlagen (2 Wochenlektionen)

Leitidee

Die SuS lernen die grundlegenden Rechnungsmethoden kennen. Die Grundlagen werden mit Hilfe von praktischen Rechnungsbeispielen aus dem Berufsfeld erarbeitet und vertieft. Im Rechnen üben die SuS sicheres, sauberes und konzentriertes Arbeiten. Zudem beinhaltet das Lehrziel das korrekte Anwenden der verschiedenen Rechnungsverfahren für die unterschiedlichsten Berechnungen. Ergänzend zu den Grundinhalten, welche als zu erreichende Mindestziele definiert sind, ist im Schuljahresverlauf die variable und individuelle Auseinandersetzung mit zu vertiefenden Lerninhalten vorgesehen.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS können die Grundrechnungsarten anwenden	Addieren, Subtrahieren, Multiplizieren, Dividieren, Punkt vor Strich Regel, Dezimalzahlen, Aufrunden, Abrunden, Umrechnen von Masseinheiten
SuS können das Bruchrechnen anwenden	Reelle Zahlen in Brüche umwandeln, Brüche in reelle Zahlen umwandeln, Brüche addieren und subtrahieren, Brüche kürzen und erweitern, Brüche multiplizieren und dividieren
SuS können angewandtes Rechnen anwenden	Dreisatz mit direktem Verhältnis, Dreisatz mit indirektem Verhältnis, Massberechnungen
SuS können das Prozentrechnen anwenden	Prozentwert, Prozentsatz, Grundwert, Jahreszins, Monatszins, Tageszins, Zinseszinsen, Zinssatz, Kapital, Laufzeit
SuS können Überschlagsrechnen anwenden	Mit Überschlagsrechnungen Resultate überprüfen
SuS können Klammern in Rechnungen auflösen	Klammern in einer Addition und Subtraktion, Klammern in einer Multiplikation
SuS können Werte aus einem Term ausklammen	Faktorisieren, Zweiklammer Ansatz
SuS können das Rechnen mit Binomischen Formeln anwenden	Die drei binomischen Formeln, Terme in binomische Formeln umwandeln
SuS können Potenzen ausrechnen und verrechnen	Potenzen ausmultiplizieren, Potenzen addieren und subtrahieren, Potenzen multiplizieren und dividieren
SuS können Gleichungen mit einer unbekannten auflösen	Einfache Gleichungen, Bruchgleichungen, Gleichungen mit einem Zweiklammeransatz
SuS können Gleichungen mit zwei unbekannten auflösen	Einfache Gleichungen mit zwei Unbekannten, Bruchgleichungen mit zwei Unbekannten
SuS können das Rechnen mit Doppelbrüchen anwenden	Doppelbrüche auflösen

Sport (2 Wochenlektionen)

Leitidee

Der Sportunterricht trägt dazu bei, durch vielfältige Sporterlebnisse die Freude an Bewegung zu wecken und zu erhalten und regt die Motivation zu selbständigem Sporttreiben an. Der Sportunterricht thematisiert das physische, psychische und soziale Wohlbefinden. Das gesunde Bewegen, das sportliche Handeln und Verstehen unterstützen eine ganzheitliche Persönlichkeitsentwicklung und fördern ein verantwortungsvolles Verhalten in unserer multikulturellen Gesellschaft.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS können körperliche Leistungen erbringen	Pantomime, rhythmisches Bewegen zu Musik, Tanz, Turnen an Geräten, Akrobatik, Jonglage, Minitrampolin, Rope Skipping, Aerobic, Aquafitness, Indoor Cycling, Nordic Walking, Ausdauer, Beweglichkeit, Energiebilanz, Entspannung, Kraft, Biken, Einrad, Eislaufen, Golf, grosses Trampolin, Inline Skating, Klettern, Schwimmen, Slackline, Wasserspringen, Boarden, Le Parkour, Indiaca, Leichtathletik (Laufen, Springen, Werfen), Light Contact Boxing, Sepak Takraw, Speedminton, Squash, Badminton, Beachvolleyball, Tennis, Tischtennis, Volleyball, Baseball, Curling, Eishockey, Flagfootball, Intercrosse, Rugby, Tschoukball, Basket-/Streetball, Fussball, Handball, Smolball, Ultimate Frisbee, Unihockey, Alternativ-Sportarten (Billard, Bowling, Minigolf, Gokart, Kubb)
SuS können verschiedene Bewegungsaufgaben gekonnt lösen	
SuS können sich im Spiel/Wettkampf taktisch geschickt verhalten	
SuS können sich an festgelegte Regeln halten	
SuS können sich teamfähig verhalten	
SuS können engagiert am Sportunterricht teilnehmen	
SuS können sich und ihr sportliches Handeln reflektieren	
SuS können ihr sportliches Wissen anwenden	
SuS können ihre gesetzten Ziele erreichen	

Life Skills / Förderstunden Deutsch / Förderstunden Mathematik

Leitidee

Die SuS erwerben im Rahmen von vier verschiedenen Modulen nützliche Kompetenzen für einen handlungsorientieren Umgang im Alltag.

Modul Reparaturen im Haushalt (5x4 Lektionen)

Leitidee

Die SuS lernen einfache Haushaltsreparaturen selbstständig auszuführen.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS können einen Siphon reinigen	Merkmale und Reinigungsprinzipien eines Siphons
SuS können Armaturen entkalken	Wasserhahn, Strahlregler, Duschkopf
SuS können ein Gardena System wechseln	Wasserschlauch
SuS können ein Bild an verschiedenen Wandbeschaffungen aufhängen	Befestigungsmechanismen
SuS können eine Lampe ersetzen	Glühmittel, Energiesparlampe, LED-Birne, Halogenlampe, Aufhängungen
SuS können ein Verlängerungskabel herstellen	Aufbau, Funktion, Drahtfarben, Aderendhülsen, Abmantelung
SuS können eine Sicherung ersetzen	Überstromschutzorgane für Endstromkreis, Sicherungstypen
SuS können ein Möbel zusammenbauen und reparieren	Ikea Möbel, Türen einstellen, Türscharniere wechseln und einstellen
SuS können Silikonfugen erneuern	Silikonfugen, Abdichtungen
SuS können für den Eigenbedarf einen Werkzeugkasten zusammenstellen	Werkzeugkunde

Modul Reparaturen von Fahrzeugen (5x4 Lektionen)

Leitidee

Die SuS lernen an Fahrzeugen (Fahrrad, Auto, E-Scooter) einfache Reparaturen selbstständig auszuführen.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS können anhand des sich angeeigneten Grundwissens grundlegende Überprüfungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten am Fahrrad durchführen	Pneu sowie Schlauch reparieren und ersetzen, Bremsen nachstellen und ersetzen, Funktionskontrolle und Reparatur des Lichts, Schaltung nachjustieren, Druck bei Federgabel einstellen, Schlauch reparieren, Speichen nachjustieren, Ketten schmieren und ersetzen
SuS können anhand des sich angeeigneten Grundwissens grundlegende Überprüfungs- und Wartungsarbeiten am Auto durchführen	Öl- und Wasserstände überprüfen und nachfüllen, Batterie laden, Reifenzustand betr. Druck und Rillentiefe überprüfen, Bremsölstand überprüfen und nachfüllen
SuS wissen um grundlegende Sicherheitsaspekte, Regeln sowie Wartungsgrundsätze im Umgang mit dem E-Scooter und können diese angemessen umsetzen	Verhaltensweisen im Verkehr, Batterie laden, Reifenzustand betr. Druck und Rillentiefe überprüfen, Bremsen kontrollieren und Beläge wechseln, Lichtkontrolle

Modul Umwelt (5x4 Lektionen)

Leitidee

Die SuS lernen den bewussten Umgang mit Energie und Ressourcen.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS wissen um die Aufbereitungsprozesse und Herkunft sowie die Bedeutung des Umgangs von lokalem Trinkwasser und können dies wiedergeben	Merkmale von Aufbereitungsprozessen des Trinkwassers, Herkunft des Basler Trinkwassers, Merkmale eines bewussten Umgangs mit Wasser, Beurteilung der Wasserqualität
SuS können Prozessabläufe und Produkte eines Schweizer Bauernhofs nennen	Bereiche des Bauernhofs, Bauernhoflabels, Produktionsaufwand von Nahrungsmitteln, Bauernhofprodukte
SuS sind mit dem bewussten Umgang von Energie sowie deren Gewinnungsprozesse vertraut und können die entsprechenden Merkmale erläutern	Merkmale eines bewussten Umgangs mit Energie, Energiegewinnung, Energieverwertung
SuS sind mit dem bewussten Umgang von Ressourcen vertraut und können mit angemessener Rücksicht umweltbewusst handeln	Abfallvermeidung, Folgen von Littering/Verschmutzung, Recyclingprozesse, Merkmale eines bewussten Umgangs mit Ressourcen

Modul Küche/Hauswirtschaft (5x4 Lektionen)

Leitidee

Die SuS lernen die Zubereitung von Gerichten unter Berücksichtigung saisonaler Angebote. Zudem steht die Erledigung einfacher Haushaltsarbeiten im Mittelpunkt der vorliegenden Bildungsziele.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS sind fähig, einen Apéro für ca. 30 Personen zu planen und zu organisieren sowie Verantwortung für den damit verbundenen Ablauf zu übernehmen	Rezepte suchen, Mengen berechnen, Einkauf planen und durchführen, Kosten berechnen, Ablauf planen (Aufgabenteilung bei Zubereitung, Besprechung und Einhaltung ablaufspezifischer Aspekte sowie des zeitlichen Rahmens), Apéro präsentieren und aufräumen
SuS sind fähig, ein einfaches Gericht nach saisonalen/regionalen Aspekten zu planen und zu kochen	Einkauf planen und durchführen (Rezeptwahl saisonal/regional), Mengenberechnung, Gruppeneinteilung, Qualität der Zutaten erkennen, Labelkenntnisse, Sauberhaltung des Arbeitsplatzes
SuS können einfache Gerichte zubereiten	Mise en Place, Pfannenwahl, Kocharten (sieden, schmoren, braten etc.), Temperatur, Zeit und Reihenfolge der Zugabe der Zutaten
SuS können Essensreste verwerten und Foodwaste vermeiden	Fachgerechtes Aufbewahren von Resten, Rezeptsuche für Restenverwendung, Verwendung von Resten in Rezepten, Bewusstseinsschaffung betr. Foodwaste (Mengenberechnung und Einkauf)
SuS wissen um die Vielfalt verschiedener Getränkeangebote und können deren Auswirkungen auf die Gesundheit beurteilen SuS können zu unterschiedlichen Mahlzeiten das dazu passende Getränk anbieten	Mineralwasser, Tees, Kaffee, Milchgetränke, Säfte, Süssgetränke, Energy-Drinks, Bier, Wein, Champagner, Alkohol, Koffein
SuS können einfache Flickarbeiten an Kleidern ausführen	Schaden beurteilen, Knöpfe annähen, Schliessung offener Nähte, Löcher stopfen (Strümpfe, Socken), Risse verschliessen, Flickstoff nach Anleitung aufbügeln
SuS können Kleider korrekt waschen, trocknen und bügeln	Kleidungsstücke nach Waschkriterien sortieren, Etiketten lesen, Grundlagen Trockenmethoden, fachgerechtes Bügeln und Zusammenlegen bzw. Aufhängen, Textilfasern erkennen, Farbechtheit prüfen, Fleckenentfernung

Leitidee Förderstunde Deutsch

Mit den Förderstunden Deutsch sollen den SuS die Möglichkeit geboten werden, ihre individuellen Schwächen aufzudecken und zu beheben. Dies mit dem Ziel, dass sie den Einstieg in die anstehende Berufslehre im schulischen Bereich schaffen und die für die berufliche Weiterentwicklung notwendigen Voraussetzungen erfüllen können. Darüber hinaus sollen die vorhandenen Wissenslücken geschlossen und Lerndefizite ausgeglichen werden. Die gezielte Schulung der Sprach- und Lernförderung, die vermehrt individuelle Unterstützung durch die Lehrperson und das Erreichen persönlicher Erfolgserlebnisse stellen wichtige und zu verfolgende Bildungsziele dar, um nicht zuletzt das Selbstvertrauen der SuS positiv beeinflussen zu können.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS interpretieren die Förderstunde als Pflichtveranstaltung und erscheinen in dieser regelmässig sowie pünktlich SuS können die Zeit in den Förderstunden sinnvoll, ausdauernd und effektiv nutzen	Regelwerk, Ziele
SuS sind fähig, die zu erledigenden Arbeitsaufträge aus dem Regelunterricht zu benennen SuS können ihren Lernprozess selbständig steuern und bei Bedarf den anderen SuS ihre Hilfe anbieten und selbst zielführende Unterstützung bieten	Aktuelle Themen und Arbeitsaufträge
SuS vermögen ihr Lektionen- und Arbeitsziel realistisch zu definieren und das daraus resultierende Ergebnis schriftlich festzuhalten	Lernziele
SuS können ihre Lernfortschritte selbstreflexiv beurteilen und Massnahmen zu weiterer, inhaltlicher Ausarbeitung treffen, um Verständnishürden und Lerndefizite in anderen Fächern im Regelunterricht zu bewältigen	Erwartungshorizont
SuS sind fähig, ihre individuellen Sprach- und Lerndefizite präzise wiederzugeben und gezielt an diesen sowie den damit verbundenen Verbesserungen zu arbeiten	Fehleranalyse
SuS können ihrer Deutschlehrperson detailliert rückmelden, welche inhaltlichen Arbeiten sie in der Förderstunde erledigt haben	Protokoll Arbeitsprozess
SuS bringen die für den Lernerfolg erforderliche Offenheit mit, bei Bedarf und zugunsten der Sprachförderung einen schulischen Zusatzaufwand - insbesondere bei grossem Arbeitsrückstand - in Form von Hausaufgaben zu leisten	Vereinbarungen

Leitidee Förderstunde Mathematik

Mit den Förderstunden Mathematik sollen den SuS die Möglichkeit geboten werden, ihre individuellen Schwächen aufzudecken und zu beheben. Dies mit dem Ziel, dass sie den Einstieg in die anstehende Berufslehre im schulischen Bereich schaffen und die für die berufliche Weiterentwicklung notwendigen Voraussetzungen erfüllen können. Darüber hinaus sollen die vorhandenen Wissenslücken geschlossen und Lerndefizite ausgeglichen werden. Die gezielte Schulung im mathematischen Bereich, die vermehrt individuelle Unterstützung durch die Lehrperson und das Erreichen persönlicher Erfolgserlebnisse stellen wichtige und zu verfolgende Bildungsziele dar, um nicht zuletzt das Selbstvertrauen der SuS positiv beeinflussen zu können.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS interpretieren die Förderstunde als Pflichtveranstaltung und erscheinen in dieser regelmässig sowie pünktlich SuS können die Zeit in den Förderstunden sinnvoll, ausdauernd und effektiv nutzen	Regelwerk, Ziele
SuS sind fähig, die zu erledigenden Arbeitsaufträge aus dem Regelunterricht zu benennen SuS können ihren Lernprozess selbständig steuern und bei Bedarf den anderen SuS ihre Hilfe anbieten und selbst zielführende Unterstützung bieten	Aktuelle Themen und Arbeitsaufträge
SuS vermögen ihr Lektionen- und Arbeitsziel realistisch zu definieren und das daraus resultierende Ergebnis schriftlich festzuhalten	Lernziele
SuS können ihre Lernfortschritte selbstreflexiv beurteilen und Massnahmen zu weiterer, inhaltlicher Ausarbeitung treffen, um Verständnishürden und Lerndefizite in anderen Fächern im Regelunterricht zu bewältigen	Erwartungshorizont
SuS sind fähig, ihre individuellen mathematischen Defizite präzise wiederzugeben und gezielt an diesen sowie den damit verbundenen Verbesserungen zu arbeiten	Fehleranalyse
SuS können ihrer Mathematiklehrperson detailliert rückmelden, welche inhaltlichen Arbeiten sie in der Förderstunde erledigt haben	Protokoll Arbeitsprozess
SuS bringen die für den Lernerfolg erforderliche Offenheit mit, bei Bedarf und zugunsten der Förderung mathematischer Fähigkeiten einen schulischen Zusatzaufwand - insbesondere bei grossem Arbeitsrückstand - in Form von Hausaufgaben zu leisten	Vereinbarungen

Berufsfeldspezifischer Unterricht

Berufskunde Bäcker, Konditor, Confiseur (4 Wochenlektionen)

Leitidee

Die SuS lernen grundlegende Prinzipien der Herstellung von Backwaren kennen. Die Grundlagen werden mit Hilfe der Herstellung unterschiedlicher Rezepturen erarbeitet und weiter vertieft. Saisonale Anlässe wie z.B. Ostern, Muttertag und Weihnachten werden hinsichtlich der Herstellung von Spezialitäten im Unterricht theoretische und praktische Anwendung finden. Die Hauptrohstoffe, welche in einer Backstube zum Einsatz kommen, wie z.B. Mehl, Butter und Couverture werden vertieft behandelt. Im Praktikum üben die SuS sicheres, hygienisches, sauberes und konzentriertes Arbeiten. Grundwissen betreffend der Themen Hygiene und Arbeitssicherheit wird schrittweise erarbeitet. Das effiziente Lesen und Umsetzen von Rezepten stellt ein bedeutendes Lernziel dar. Je nach Wissensstand und Interesse der Klasse werden eigene Rezepte kreiert und im Unterricht entsprechend umgesetzt.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS beherrschen das sichere und hygienische Arbeiten in einer Backstube und können ihr Wissen in der Praxis unter Einhaltung der Arbeitssicherheit umsetzen	Hygiene, Arbeitssicherheit
SuS vermögen mit Ressourcen schonend, sparsam und gewissenhaft in der Praxis umzugehen	Ökologie, Ökonomie
SuS können eine angemessene Warenbewirtschaftung beschreiben und anwenden	Warenannahme, Lagerung
SuS können das erlernte Fachwissen im Bereich Warenkunde Bäckerei-Konditorei in der Praxis und im Unterricht reproduzieren	Warenkunde, Einkauf, Berufskunde Bäckerei
SuS sind fähig, einfache bis komplexe Rezepturen selbständig umzusetzen und können ihre Vorgehensweise kritisch reflektieren	Arbeitsorganisation
SuS sind sich ihrer Rolle in einem Team bewusst und fähig, Verantwortung für Ihre Aufgabe zu übernehmen	Praxisarbeit, Teamarbeit

Berufskunde Hauswirtschaft (2 Wochenlektionen)

Leitidee

Die SuS lernen berufsspezifische, theoretische und praktische Fähigkeiten kennen. Es werden dazu Unterrichtsinhalte aus der Hauswirtschaft und Hotellerie sowie typische Abläufe der Dienstleistungsbranche vermittelt.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS können den Haus- und Etagendienst benennen, die verschiedenen Bereiche beschreiben und dabei die genauen Zuteilungen innerhalb eines Betriebes wiedergeben	Betriebskunde, Analyse der verschiedenen Bereiche
SuS können die verschiedenen Aufgaben des Etagendienstes und Etagenwagens sowie deren Einsatz erklären	Betriebskunde, Beherbergung, Werterhaltung
SuS können spezifische Fachausdrücke aus dem Etagenbereich und der Restauration erklären und praxisorientiert anwenden	Betriebskunde, Fachwissen, Fachausdrücke
SuS sind fähig, die Bedeutung der schriftlichen Hilfsmittel (Arrivée-Depart-Liste, Mini-Bar-Liste etc.) innerhalb eines Betriebes wiederzugeben und können diese mit den fachlichen Vorlagen aus der Betriebskunde vergleichen	Betriebskunde, Gruppenarbeiten, eigene Ideen umsetzen
SuS können die Sterne-Klassifikation und deren Bedeutung innerhalb der Hotellerie erläutern	Betriebskunde, Fachkunde, Einblick in die Organisation der schweizerischen Hotellerie
SuS können die Arbeitstechnik einer Grundreinigung, Unterhaltsreinigung und Zwischenreinigung erklären und praxisorientiert umsetzen	Betriebskunde, Projektarbeit, Arbeitstechnik, Ökologie, Werterhaltung
SuS sind fähig, die Blumen- und Pflanzenpflege angemessen anzuwenden, zu organisieren und selbstständig zu gestalten SuS können die Grundprinzipien der Pflege und den Umgang mit Hydrokultur, Schnittblumen und Dekoration erklären und umsetzen SuS können ein Blumengesteck nach saisonalen Anforderungen selbstständig kreieren	Betriebsstunde, Projektarbeit, Arbeitstechnik, Ökologie, Ökonomie
SuS vermögen Waschsubstanzen, Waschmittel und Waschhilfsmittel in Bezug auf deren Einsatz und Gefahrenquellen zu umschreiben SuS sind fähig, den Ablauf einer Waschpflege angemessen zu erklären und durchzuführen SuS können die Verbindung von wirtschaftlichem und ökologischem Bewusstsein analysieren SuS sind fähig, Tätigkeiten und Prozesse (Checklisten) zu erstellen und zu planen	Betriebskunde, Werterhaltung, Ökologie, Ökonomie, Projektarbeit, Gruppenarbeit

Berufskunde Küche (11 Wochenlektionen)

Leitidee

In der Berufskunde «Küche» werden berufsspezifische Unterrichtsinhalte unter Einbezug moderner Kommunikations- und Informationsmitteln vermittelt. Dabei gehören das Zusammenarbeiten in einem Team, das bewusste Wahrnehmen, das Reflektieren und Anpassen der eigenen verbalen und nonverbalen Kommunikation, das Aufnehmen von Kritik, die Pünktlichkeit, das ordentliche und zuverlässige Arbeiten sowie das eigenverantwortliche Handeln zu den Thematisierungsschwerpunkten.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS können die wichtigsten Lebensmittelgruppen voneinander unterscheiden und das damit verbundene Grundwissen sowohl in unterrichtsspezifischen als auch praktischen Situationen in der Küche adäquat anwenden	Waren- und Lebensmittelkunde, Kochkunde
SuS sind fähig, Ernährungsgrundsätze bei der Planung und praktischen Umsetzung von Gerichten anzuwenden SuS können Lebensmittel und Kochmethoden so kombinieren, dass die daraus entstandenen Speisen einer neuzeitlichen, gesunden Ernährung entsprechen	Ernährungslehre, Menükunde, Menüplanung, Kochtechnik
SuS können Verbindungen zwischen wirtschaftlichem und umweltbewusstem Denken herstellen sowie die daraus resultierenden Grundprinzipien beim Arbeiten in der Küche angemessen umsetzen	Ökologie und Ökonomie, Betriebskunde, Fachrechnen
SuS können die Grundprinzipien im Umgang mit der Hygiene, Arbeitssicherheit und Unfallverhütung beschreiben und vermögen diese bei der praktischen Küchenarbeit situationsgerecht anzuwenden	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Hygiene
SuS können eine realistische Selbstbeurteilung vornehmen und dabei - mit Hilfe von Rückmeldungen - eigene Stärken und Schwächen nennen sowie daraus zielorientierte Massnahmen für zukünftiges Verhalten ableiten	Arbeitstechnik, Team- und Gruppenarbeit bei praktischen und theoretischen Aufgaben
SuS können in Gruppen unter Einhaltung einer kooperativen und kollegialen Zusammenarbeit so wirken, damit das Endergebnis einen ersichtlichen Eigenanteil aufweist	Team- und Gruppenarbeit bei praktischen und theoretischen Aufgaben
SuS können anhand zeitgemässer Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie eine selbstständige Informationsbeschaffung sicherstellen	Projektarbeit, eigene Ideen, Vorhaben umsetzen

Berufskunde Service (5 Wochenlektionen)

Leitidee

Die SuS erlernen grundlegende theoretische und praktische Fähigkeiten kennen. Das Kennenlernen typischer Merkmale und Abläufe der Dienstleistungsbranche und damit verbunden deren Entwicklung zu analysieren, gehören zu bedeutenden Lernfeldern. Mit den Schlagwörtern Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit, Professionalität und Verantwortung wird eine intensivere Auseinandersetzung im Verlaufe der Unterrichtseinheiten einhergehen.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS können die Regeln und Massnahmen bezüglich der persönlichen und arbeitsplatzbezogenen Hygiene im Bereich Service erklären SuS sind fähig, die Bedeutung der wesentlichen Regelungen zur Arbeitssicherheit, zum Branchen- und Gesundheitsschutz im Bereich Service zu beschreiben	Hygiene, Arbeitssicherheit
SuS können die Phasen des aktiven Verkaufens erklären und sind fähig, deren Bedeutung für die Gäste und Betriebsziele zu beschreiben SuS vermögen die Zusammensetzung des Verkaufspreises typischer gastronomischer Produkte und Dienstleistungen aufzuzeigen und zu begründen	Verkaufskunde, Bestimmen der Bedürfnisse, Beraten, Verkaufen, Erfragen der Zufriedenheit
SuS können alkoholfreie und -haltige Getränke bezüglich Herkunft, Produktion, Lagerung und Merkmalen erklären und vergleichen SuS können die Grundlagen betr. Hygiene, gesetzlicher Vorgaben, professioneller/m Beratung/Verkauf im Gastgewerbe erläutern	Getränkekunde
SuS sind fähig, die Bedeutung und Bedürfnisse der wichtigsten Anspruchsgruppen eines Gastrobetriebes zu beschreiben und sind in der Lage, die wichtigsten Produkte und Dienstleistungen zu charakterisieren sowie Gedeckmöglichkeiten zu benennen	Servicekunde
SuS sind fähig, potenzielle Bedürfnisse der Gäste zu beschreiben und ihr Verhalten gäste- und zielorientiert zu gestalten und anzupassen	Gästebetreuung beim Empfang, bei der Abwicklung der Garderobe und der Platzierung
SuS können die wichtigen Schriftstücke beschreiben und deren Funktion erklären SuS können die Funktionen und Einsatzmöglichkeiten wichtiger Informations- und Kommunikationsmittel in der Gastronomiebranche reproduzieren SuS sind fähig, für verschiedene Stellen, Tätigkeiten und Prozesse Checklisten zu erstellen und diese zu begründen	Kommunikation, Schriftstücke in einem Gastronomiebetrieb
SuS können moderne Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie angemessen einsetzen und sich selbständige Informationen, welche sie kritisch reflektieren, für den Unterricht beschaffen	Projektarbeit (einzeln oder in Gruppen), eigene Ideen und Vorhaben umsetzen

Coaching / Begleitetes Lernen (2 Wochenlektionen)

Leitidee

Beim begleiteten Lernen werden die SuS hinsichtlich eines selbständigen und eigenverantwortlichen Lernens unterstützt. Die Lehrperson hilft ihnen, ihre Aufgaben zu verstehen und an Aufträgen und Projekten zu arbeiten. Sie zeigt auch, wie Sie sich erfolgreich auf Tests vorbereiten können.

Ziele / Inhalte

Ziele	Inhalte
SuS können eigenverantwortlich abschätzen, inwiefern sie für ein erfolgreiches Lernen Unterstützung der Lehrperson benötigen, um das eigene Wissen und ihre Lerntechnik effizient weiterzuentwickeln	Arbeitsstrategien, Organisation, Planung
SuS können eigene Lernprozesse selbstständig steuern und übernehmen für ihren Lernerfolg Verantwortung	Konzentriertes Arbeiten, Zuverlässigkeit bei der Auftragserfüllung