

Küchenangestellte / Küchenangestellter
Employée en cuisine / Employé en cuisine
Addetta di cucina / Addetto di cucina

Modellehrgang

Personalien:

Name:

Vorname:

Lehrbetrieb:

Ort:

Berufsbildner:

Lehrzeit:

Ausgabe Mai 2005

Bezugsquelle:
Hotel & Gastro *formation*
Eichstrasse 20
6353 Weggis
www.hotelgastro.ch

Inhaltsverzeichnis

• Inhaltsverzeichnis	Seite	2
• Einleitung, Hinweise zum Führen	Seite	3
• Definition K-Stufen	Seite	5
• Praktische Arbeiten und Berufskenntnisse		
1. Kalte Küche, Süßspeisen	Seite	6
2. Warme Küche 1: Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse	Seite	14
3. Warme Küche 2: Fischgerichte	Seite	19
4. Warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch	Seite	23
5. Betriebskunde	Seite	28
6. Menükunde und Fachrechnen	Seite	35
7. Hygiene und Arbeitssicherheit	Seite	39

Einleitung

Gestützt auf die Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Berufsbildung und die Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte / Küchenangestellter erfolgt die praktische Ausbildung im Lehrbetrieb gemäss dem Bildungsplan und nach dem vorliegenden Modelllehrgang. Der Modelllehrgang ist Bestandteil der Lerndokumentation, wie auch der Bildungsbericht und die Berichtsblätter. Der Modelllehrgang dient Ihnen als Wegleitung für die Berufsarbeiten, welche im Lehrbetrieb ausgeführt werden.

Hinweise zum Führen

Allgemeines

Die Kern- und Leistungsbereiche sind in 4 Semester aufgeteilt. Die Themen Betriebskunde, Menükunde und Fachrechnen sowie Hygiene und Arbeitssicherheit sind den Kern- und Leistungsbereichen zugeordnet und müssen vernetzt vermittelt werden.

Der Stand des Lernprozesses wird in der Spalte Selbstbewertung durch die Lernenden festgehalten:



= Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)



= Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)



= Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)

Für Lernende

Art. 15¹: Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

Wozu dient der Modelllehrgang?

- er ist die Grundlage zur betrieblichen Ausbildung
- er ist ein Hilfsmittel zum Festhalten des Ausbildungsstandes
- er dient der Selbstbewertung

Wie führe ich den Modelllehrgang?

- Füllen Sie den Modelllehrgang selbständig aus. Halten Sie den jeweiligen Stand des Lernprozesses alle 14 Tage fest.
- Bewahren Sie den Modelllehrgang mit der Lerndokumentation auf. Mit diesen Unterlagen können Sie Ihren Ausbildungsstand dokumentieren.
- Nehmen Sie den Modelllehrgang mit, wenn die/der Berufsbildner mit Ihnen den Bildungsbericht bespricht.

Für Berufsbildner

- **Art. 7¹:** Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz ab und erklären sie ihnen.
- Der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet den Modelllehrgang quartalsweise. Mindestens einmal pro Semester werden die Unterlagen der Lerndokumentation mit der lernenden Person besprochen.
- In der Spalte Konkretisierung sind einzelne Beispiele aufgeführt, wie das Ziel erreicht werden könnte. Sie sind jedoch nicht vollzählig und abschliessend.
- Die Berufsbildner sind verpflichtet, die verschiedenen Gebiete des Modelllehrganges den Lernenden korrekt zu vermitteln.
- Sollten bestimmte Aufgaben oder Bereiche nicht im eigenen Betrieb abgedeckt werden können, so sind diese in einem anderen Betrieb auszubilden.
- Im Modelllehrgang ist Platz vorhanden, um ergänzende Aufgaben oder zusätzlich ausgeführte Tätigkeiten zu notieren und durch die Lernenden beschreiben zu lassen.
- Basierend auf dem Modelllehrgang erstellt der Lehrbetrieb eine Ausbildungsplanung für die Lernenden.

Empfohlene Ausbildungsdauer in den einzelnen Bereichen:

	<i>circa Wochen</i>	<i>circa Wochen</i>
<i>1. Lehrjahr</i>	Interkantonale Fachkurse	Berufsfachschule
Kalte Küche	10	15
Süssspeisen	8	11
Warme Küche	18	20
Total:	36	46
<i>2. Lehrjahr</i>	von ca.	bis ca.
Warme Küche	30	38
Administration / Nahtstellen	4	5
Werterhaltung / Logistik	2	3
Total:	36	46

Bei der Ausbildung von Küchenangestellten werden verschiedene Bereiche während der gesamten Lehrzeit geschult. Hygiene, Arbeitssicherheit, Lagerung usw. ändern je nach Lebensmittel oder Teilbereich der Küche. Aus Sicht des Lernenden ist es sinnvoller diese Themen praxisbezogen zu vermitteln.

Die Beispiele in folgendem Modelllehrgang sind für den Auszubildenden nicht zwingend, beinhalten jedoch die geforderten Kenntnisse und Techniken.

Definition der K-Stufen

Bei allen Themenbereichen sind zuerst das Leitziel, das Richtziel und dann die einzelnen Leistungsziele aufgeführt. Die Leitziele und Richtziele sind ebenso wie die Leistungsziele verbindlich und können auch gemessen werden.

Die Leistungsziele beschreiben die einzelnen Fachkompetenzen. Jedes Leistungsziel ist einer so genannten **K-Stufe** zugeordnet. Diese macht eine Aussage über das Anspruchsniveau des jeweiligen Leistungsziels.

K1 (Wissen) Lernende geben auswendig gelerntes Wissen so wieder, wie sie es gelernt haben.

K2 (Verständnis) Lernende haben eine bestimmte Materie verstanden. Es reicht nicht, den Stoff auswendig zu lernen, Lernende müssen ihn begreifen und ihn auch wiedergeben können.

K3 (Anwendung) Lernende übertragen das Gelernte in eine neue Situation, wenden es an und passen es an die verschiedenen Praxissituationen an.

K4 (Analyse) Lernende untersuchen einen Fall, eine komplexe Situation oder ein System und leiten daraus selbstständig die zu Grunde liegenden Strukturen und Prinzipien ab, ohne dass sie sich damit vorher vertraut machen konnten. Ein unbekanntes und komplexes System wird analysiert.




Lernende

1.1 Leitziel Kern- und Leistungsbereich 1 – Kalte Küche, Süssspeisen




Die Fähigkeit zur Zubereitung und Herrichtung kalter Speisen sowie kalter und gefrorener Süssspeisen, von Teigen und Massen gehört zu den Kernkompetenzen von Küchenangestellten. Diese sind in der Lage, Lebensmittel der kalten Küche sachgemäss zu lagern, kalte Speisen und kalte sowie gefrorene Süssspeisen zuzubereiten und kalte Gerichte gemäss den Vorgaben des Betriebes, den Grundsätzen einer gesunden Ernährung und den Bedürfnissen der Gäste herzurichten.

1.1.1 Richtziel







Küchenangestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau kalter Saucen und sind fähig, diese fachgerecht herzustellen.

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.1.1 Ich bin fähig die Zutaten und den Aufbau für kalte Grundsaucen zu erklären und diese herzustellen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1758 544 2040 647"> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt) <li data-bbox="1758 679 1984 783"> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet) <li data-bbox="1758 815 2029 919"> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	







Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.1.2 Ich bin fähig, die wichtigsten Ableitungen und Regeln für die Herstellung von kalten Grundsauces zu beschreiben und diese anzuwenden (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	







Lernende

<p>1.1.2 Richtziel Küchenangestellte sind fähig, einfache kalte Gerichte, kalte Vorspeisen, Salate und Garnituren herzustellen sowie gästegerecht und gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.2.1 Ich bin der Lage, die Zubereitungsarten von unterschiedlichen Salaten zu charakterisieren und Salate herzustellen sowie anzurichten (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.2.2 Ich bin fähig, unterschiedliche kalte Vorspeisen zu beschreiben, diese herzustellen und anzurichten (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.2.3 Ich bin fähig, den Einsatz unterschiedlicher Garnituren zu beschreiben, deren Vor- und Nachteile für die Gestaltung kalter Speisen aufzuzeigen und diese gästegerecht einzusetzen (K3)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.2.4 Ich bin in der Lage, die Vorteile und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Schnittarten für die Zubereitung von kalten Speisen zu beschreiben und anzuwenden (K3)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	







Lernende

<p>1.1.3 Richtziel Küchenangestellte sind fähig, kalte und gefrorene Süßspeisen sowie Teige und Massen herzustellen und gästegerecht sowie gemäss den betrieblichen Zielen anzurichten.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.3.1 Ich bin fähig, unterschiedliche kalte und gefrorene Süßspeisen zu beschreiben, diese herzustellen und anzurichten (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.3.2 Ich bin in der Lage, die Zubereitungsarten von unterschiedlichen Teigen und Massen zu charakterisieren und diese herzustellen sowie für andere Speisen weiter zu verwenden (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

<p>1.1.4 Richtziel Küchenangestellte erkennen die Bedeutung der gesunden Ernährung, die Merkmale und sachgemässe Lagerung von Lebensmitteln und verstehen die verschiedenen Lagerarten und –methoden.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.4.1 Ich beschreibe die Bedeutung unterschiedlicher Konservierungsmethoden und bin fähig, deren Vor- und Nachteile für verschiedene kalte Speisen und Nahrungsmittel anhand von Beispielen aufzuzeigen (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche EL</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.4.2 Ich bin fähig, die gängigsten Gemüse, Salate, Speisefette und -öle des Lehrbetriebes zu charakterisieren und ihre Güte und Qualität anhand vorgegebener Kriterien zu beurteilen (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche EL</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.4.3 Ich bin in der Lage, die verschiedenen Lagerarten von kalten Speisen und von Lebensmitteln in meinem Lehrbetrieb zu beschreiben und deren Vor- und Nachteile anhand von Beispielen zu erklären (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche EL</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.1.4.4 Ich bin in der Lage, die Grundsätze einer gesunden Ernährung anhand von Beispielen zu erläutern (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1758 268 2042 368"> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt) <li data-bbox="1758 405 1989 505"> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet) <li data-bbox="1758 542 2033 643"> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche EL</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

1.2 Leitziel Kern- und Leistungsbereich 2 – Warme Küche 1: Suppen, Stärkebeilagen, Gemüse






Das Verständnis für die Merkmale und die Zubereitung von einfachen warmen Speisen wie Suppen, Stärkebeilagen und Gemüse stellt eine wesentliche Grundlage der beruflichen Handlungsfähigkeit von Küchenangestellten dar. Diese sind fähig, die Merkmale und Besonderheiten von einfachen warmen Speisen zu charakterisieren, diese herzustellen und anzurichten sowie Lebensmittel und warme Speisen sachgemäss zu lagern und in ihrer Qualität zu beurteilen.

1.2.1 Richtziel






Küchenangestellte verstehen die Merkmale und den Aufbau einfacher warmer Gerichte und sind fähig, diese nach den herkömmlichen Regeln selbstständig herzustellen sowie Convenience-Produkte verschiedener Stufen fachgerecht einzusetzen.

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.2.1.1 Ich bin fähig, die Merkmale und den Aufbau von Suppen zu beschreiben und deren fachgerechte Herstellung sowie deren gästegerechtes Anrichten vorzunehmen (K3)		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch	Pers. Ergänzungen	







Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.2.1.2 Ich bin fähig, die Merkmale und den Aufbau von Gemüse zu beschreiben und deren fachgerechte Verarbeitung sowie deren gästegerechtes Anrichten vorzunehmen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.2.1.3 Ich bin in der Lage, Stärkebeilagen herzustellen und deren Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen aufzuzeigen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	







Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.2.1.4 Ich bin fähig, die Merkmale und den Aufbau von einfachen Eier- und Käsegerichten zu beschreiben und diese fachgerecht selbstständig herzurichten sowie gästegerecht anzurichten (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.2.1.5 Ich bin fähig, die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten von Convenience-Produkten unterschiedlicher Stufen in meinem Lehrbetrieb zu beschreiben und diese einzusetzen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

<p>1.2.2 Richtziel Küchenangestellte erkennen die Bedeutung der sachgemässen Lagerung von Milch, Milchprodukten und Früchten und sind in der Lage, diese sachgemäss zu lagern.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.2.2.1 Ich bin fähig, unterschiedliche Milchprodukte zu charakterisieren und deren Einsatz zur Herstellung einfacher warmer Speisen anhand von Beispielen aufzuzeigen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Käsegerichte: 1.2.1.4 Lehrbuch der Küche KK / LK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.2.2.2 Ich erkläre die gängigsten Konservierungsarten der Milch und wende diese anhand von Beispielen sachgerecht an (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Käsegerichte: 1.2.1.4 Lehrbuch der Küche KK / LK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

<p>1.2.3 Richtziel Küchenangestellte sind fähig, Früchte in verschiedene Gruppen einzuteilen, deren Einsatzmöglichkeiten aufzuzeigen und deren Qualität zu beurteilen.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.2.3.1 Ich bin fähig, die Merkmale und Besonderheiten unterschiedlicher Früchte darzulegen und deren Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen aufzuzeigen (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche LK / KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.2.3.2 Ich bin in der Lage, die verschiedenen Früchte in meinem Lehrbetrieb in Gruppen einzuteilen und ihre Güte und Qualität anhand vorgegebener Kriterien zu beurteilen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche LK / KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

1.3 Leitziel Kern- und Leistungsbereich 3 – Warme Küche 2: Fischgerichte




Für die kompetente Berufsausübung von Küchenangestellten ist das Verständnis für die Merkmale, den Aufbau und die Zubereitung von warmen Grundsauces und einfachen Fischgerichten eine notwendige Voraussetzung. Küchenangestellte sind fähig, einfachere Fischgerichte sowie Fonds gemäss den Regeln ausgewählter Grundzubereitungsarten herzustellen und anzurichten **sowie Ansprüchen der gesunden Ernährung Rechnung zu tragen**

1.3.1 Richtziel







Küchenangestellte sind in der Lage, Grundzubereitungsarten zu verstehen und Grundsauces herzustellen.

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.3.1.1 Ich bin fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu beschreiben und einzelne Methoden bei einfachen Fischgerichten anzuwenden (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	







Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.3.1.2 Ich bin in der Lage, den Aufbau warmer Saucen zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

<p>1.3.2 Richtziel Küchenangestellte sind fähig, den Aufbau und die Zusammensetzung von einfachen Fischgerichten und von Fonds zu erklären sowie deren Zubereitung wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.3.2.1 Ich beschreibe die besonderen Merkmale von Fischen und bin fähig, einfache Fischgerichte herzustellen und anzurichten (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis 1.3.1.1 Lehrbuch der Küche LK / KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.3.2.2 Ich umschreibe die Besonderheiten von Fonds und bin fähig, diese nach den Regeln durchdacht herzustellen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis 1.3.1.1 Lehrbuch der Küche LK / KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

<p>1.3.3 Richtziel Küchenangestellte sind in der Lage, grundlegende Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen, ihre Herstellung zu beschreiben und deren Einsatz zu erklären.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.3.3.1 Ich bin fähig, den Einsatz und die Verarbeitung von Kartoffeln, Pilzen, Getreidearten und Eiern aufzuzeigen und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis 1.2.1.3 / 1.2.1.4 Lehrbuch der Küche LK / KK Rezeptbuch</p>	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.3.3.2 Ich bin in der Lage, den Einsatz und die Verarbeitung von Salz, Kräutern und Gewürzen zu beschreiben und deren Qualität nach vorgegebenen Kriterien zu beurteilen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis 1.2.1.3 / 1.2.1.4 Lehrbuch der Küche LK / KK Rezeptbuch</p>	Pers. Ergänzungen	




Lernende

1.4 Leitziel Kern- und Leistungsbereich 4 – Warme Küche 3: Geflügel und Schlachtfleisch




Die Fähigkeit zur Zubereitung und Herrichtung von warmen Speisen gehört zu den Kernkompetenzen von Küchenangestellten. Mit der zunehmenden Professionalisierung sind diese fähig, die Grundzubereitungsarten von Fischen, Geflügel und Schlachtfleisch sowie Saucen zu charakterisieren, Konservierungsarten zu erklären und die Bedeutung von Schutzstoffen in der Ernährung zu verstehen.

1.4.1 Richtziel




Küchenangestellte sind fähig den Aufbau und die Zusammensetzung warmer Speisen zu erklären und deren Zubereitung wie auch Präsentation fachgerecht vorzunehmen.

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.4.1.1 Ich beschreibe die besonderen Merkmale von Fischen und bin fähig, Fischgerichte herzustellen und anzurichten (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis 1.3.1.1 / 1.3.2.1 Lehrbuch der Küche KK / LK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	







Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.4.1.2 Ich erkläre die besonderen Merkmale von Geflügel und bin fähig, Geflügelgerichte herzustellen und anzurichten (K3)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis 1.3.1.1 / 1.3.2.1 Lehrbuch der Küche KK / LK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	







Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.4.1.3 Ich erläutere die besonderen Merkmale von Schlachtfleisch und bin fähig, Fleischgerichte herzustellen und anzurichten (K3)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis 1.3.1.1 / 1.3.2.1 Lehrbuch der Küche KK / LK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

1.4.2 Richtziel Küchenangestellte verstehen die Grundzubereitungsarten und wenden diese fachgerecht an.		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.4.2.1 Ich bin fähig, die Grundzubereitungsarten und deren Einsatz wie auch deren Vor- und Nachteile anhand von aussagekräftigen Beispielen zu illustrieren und einzelne Methoden für Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte anzuwenden (K3)		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis 1.3.1.2 / 1.3.2.2 Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.4.2.2 Ich bin in der Lage, den Aufbau warmer Saucen und von Fonds zu beschreiben, die wichtigsten Ableitungen zu erklären und diese herzustellen (K3)		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis 1.3.1.2 / 1.3.2.2 Lehrbuch der Küche KK Rezeptbuch	Pers. Ergänzungen	

Lernende

<p>1.4.3 Richtziel Küchenangestellte sind in der Lage, tierische Lebensmittel und Zutaten für die warme Küche zu charakterisieren und zu beurteilen sowie deren Einsatz wie auch Konservierung zu erklären.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.4.3.1 Ich bin in der Lage, die Qualität und Güte von Fischen, Geflügel und Schlachtfleisch nach festgelegten Kriterien zu beurteilen und Folgerungen für die eigene Arbeit zu bestimmen (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis 1.1.4.1 / 1.3.1.1 1.4.1.1 – 1.4.2.1 Lehrbuch der Küche LK / KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.4.3.2 Ich erkläre die gängigsten Konservierungsarten für tierische Nahrungsmittel und wende diese anhand von Beispielen sachgerecht an (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis 1.1.4.1 / 1.3.1.1 1.4.1.1 – 1.4.2.1 Lehrbuch der Küche LK / KK Rezeptbuch</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

1.5 Leitziel Betriebskunde







Das Verständnis für die korrekten und effizienten Abläufe in der Küche ist für Küchenangestellte eine wesentliche Voraussetzung, um die eigenen Arbeiten sachgerecht und pflichtbewusst auszuführen und um mit den Vorgesetzten und Mitarbeitenden teamorientiert zusammenarbeiten zu können. Dabei kommt der Kenntnis, Handhabung und der Werterhaltung der Geräte, Maschinen und Einrichtungen im Küchenbereich eine besondere Bedeutung zu.

1.5.1 Richtziel

Küchenangestellte sind fähig, die betriebliche Organisation im Küchenbereich aufzuzeigen sowie die Funktionsstellen und deren Träger zu charakterisieren.




Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.1.1 Ich erläutere die Ziele, den Aufbau, die Stellen und die Arbeitsprozesse des Lehrbetriebes und der Küche und zeige Aufgaben und bedeutsame Abhängigkeiten anhand von Beispielen auf (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende







Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.1.2 Ich beschreibe die Qualitätsanforderungen im Lehrbetrieb und erläutere diese anhand von Beispielen (K2)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.1.3 Die Anforderungen der Qualitätssicherung wende ich in meinem Arbeitsbereich pflichtbewusst und sachgerecht an (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende







1.5.2 Richtziel
 Küchenangestellte verstehen die ökonomischen und ökologischen Grundsätze im Küchenbereich und sind in der Lage, Konsequenzen für die pflichtbewusste Gestaltung der eigenen Arbeitsprozesse und Aufgaben zu erkennen.

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
1.5.2.1 Ich bin fähig, ökonomische Grundsätze für die Tätigkeiten und die Gestaltung der Arbeitsprozesse im Küchenbereich zu beschreiben und Konsequenzen für die Gestaltung der eigenen Arbeit zu bestimmen (K2)		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	







Lernende

<p>1.5.3 Richtziel Küchenangestellte zeigen den Aufbau und die praktische Funktionsweise der Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich auf und sind fähig, deren sachgemässen Einsatz, deren Reinigung und Werterhalt sicherzustellen.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.3.1 Ich zeige die Merkmale und Einsatzmöglichkeiten der wichtigsten Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Materialien im Küchenbereich anhand typischer Beispiele auf (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.3.2 Ich erkläre die Grundsätze des effizienten und ökologischen Einsatzes von Einrichtungen, Geräten und Betriebsmaterialien zur Reinigung im Küchenbereich anhand von aussagekräftigen Beispielen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	




Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.3.3 Ich erläutere die Bedeutung des sorgsamem Umgangs mit Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien und bin fähig, geeignete Massnahmen für deren Werterhaltung umzusetzen (K3)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.3.4 Ich beherrsche die einzelnen Schritte der Reinigungsabläufe im Küchenreich und zeige deren Bedeutung anhand von aussagekräftigen Beispielen auf (K3)</p>		<p> Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)</p> <p> Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)</p> <p> Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)</p>
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

<p>1.5.4 Richtziel Küchenangestellte erkennen die Funktion und die Bedeutung von Verhaltens- und Kommunikationsregeln im Umgang mit Vorgesetzten, Gästen und Mitarbeitenden und wenden diese in der Aufgabenbewältigung an.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.4.1 Ich bin fähig, meine Körperpflege, meinen Schmuck und meine Kleidung, meine Sprache sowie meine Gestik gemäss den Zielen meines Arbeitgebers zu gestalten und mich gäste- und mitarbeitergerecht zu verhalten (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis SLB Seite</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.4.2 Ich zeige aus meinem Tätigkeits- und Arbeitsbereich anhand von positiven Beispielen die Aspekte und Regeln erfolgreicher Kommunikation auf und beschreibe verbesserungsfähige Situationen und meinem Verhalten (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis SLB Seite</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.5.4.3 Ich trete durchdacht und selbstsicher auf und schätze meine Möglichkeiten und Grenzen realistisch ein (K4)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1751 268 2119 371">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt) <li data-bbox="1751 403 2119 507">  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet) <li data-bbox="1751 539 2119 643">  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis SLB Seite</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

1.6 Leitziel Menükunde und Fachrechnen




Grundlegende Kenntnisse in der Menükunde und im Fachrechnen sind wichtige Kompetenzen von Küchenangestellten. Diese verstehen es, einfache Menüs unter Berücksichtigung der Nährstoffe und den Jahreszeiten zu erstellen sowie deren Rezepturen zu dokumentieren, anzupassen und einfache Menüs zu berechnen.

1.6.1 Richtziel







Küchenangestellte sind fähig, die Anforderungen an die Beschreibung von Rezepturen zu erklären, diese zu dokumentieren, anzupassen und zu berechnen.

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.1 Ich verstehe die Bedeutung, den Aufbau und die Funktion von Rezepturen und bin fähig, diese anhand von Beispielen aus meinem Arbeitsbereich aufzuzeigen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.1.2 Ich bin fähig, Rezepturen selbstständig zu erstellen, anzupassen und die Mengen- und Kostenwerte für einfache Beispiele zu berechnen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1760 268 2040 371">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt) <li data-bbox="1760 403 2040 507">  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet) <li data-bbox="1760 539 2040 643">  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

<p>1.6.2 Richtziel Küchenangestellte sind in der Lage, die nährstofflichen Anforderungen und jahreszeitlichen Bedingungen an die Menügestaltung zu beschreiben und einfachere Menüs zu gestalten und zu berechnen.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.2.1 Ich erläutere die Bedeutung unterschiedlicher Nährstoffe für die gesunde Ernährung und bin fähig, unterschiedliche Nährstoffe zu beschreiben und ihren Wert anhand von praktischen Beispielen aufzuzeigen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.2.2 Ich beschreibe die jahreszeitlichen Einflussfaktoren auf die Menügestaltung und bin fähig, die wesentlichen Grundsätze zu erläutern (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.6.2.3 Ich bin in der Lage, die Grundsätze für die Menügestaltung darzulegen und einfachere Menüs zu gestalten sowie die Mengen zu berechnen und zu dokumentieren (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	




Lernende

1.7 Leitziel Hygiene und Arbeitssicherheit




Das Verständnis für Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz stellt für Küchenangestellte eine Kernkompetenz dar, da gesetzliche und betriebliche Vorschriften diese Anforderungen zum einen vorschreiben, zum andern aber ist Hygiene für die Produktqualität wie auch für die Werterhaltung eine entscheidende Einflussgrösse. Küchenangestellte verstehen diese Anforderungen und setzen sie im eigenen Arbeitsbereich pflichtbewusst um.

1.7.1 Richtziel







Küchenangestellte beschreiben die Grundsätze der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und sind fähig, diese im eigenen Arbeitsbereich betriebsgerecht umzusetzen.

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.7.1.1 Ich zeige die wesentliche Zielsetzung und typische Aufgabenfelder der Lebensmittelverordnung anhand geeigneter Probleme und Handlungsfelder auf (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis 1.1.4.3 / 1.2.2.1 / 1.4.1.2 1.5.4.1 SLB Seite</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	







Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.7.1.2 Ich beschreibe die Bedeutung der Regeln und Massnahmen der persönlichen, der Betriebs- und der Lebensmittelhygiene und setze diese in meinen Arbeitsprozessen und im Betrieb ökonomisch und ökologisch durchdacht um (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis 1.1.4.3 / 1.2.2.1 / 1.4.1.2 1.5.4.1 SLB Seite</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	

Lernende

<p>1.7.2 Richtziel Küchenangestellte verstehen die Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und beschreiben deren Bedeutung für die eigene Arbeit wie auch für Restaurationsbetriebe.</p>		
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.7.2.1 Ich bin fähig, anhand von konkreten Massnahmen die Regelungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz aufzuzeigen und deren Bedeutung zu erklären (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.7.2.2 Ich zeige potentielle Ursachen und Folgen von Unfällen in meinem Lehrbetrieb auf und lege die Folgen für mich und die Mitarbeitenden dar (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
Querverweis	Pers. Ergänzungen	

Lernende

Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.7.2.3 Ich erläutere Unfallrisiken in meinem Lehrbetrieb und bin fähig, Massnahmen zu deren Vermeidung zu beschreiben (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	
Leistungsziele	Konkretisierung	Bildungsstand
<p>1.7.2.4 Ich zeige Bereiche und Aufgaben auf, welche die Gesundheit gefährden und bin fähig, Massnahmen zum Schutz der Gesundheit aufzuzeigen und umzusetzen (K3)</p>		<ul style="list-style-type: none">  Instruktion erhalten (Thema kennen gelernt)  Arbeit vertieft (Thema intensiv bearbeitet)  Leistungsziel erreicht (Fühle mich sicher)
<p>Querverweis</p>	<p>Pers. Ergänzungen</p>	