

Nahrungszubereitung kompakt – Basiskompetenzen festigen

Modultitel	Nahrungszubereitung kompakt – Basiskompetenzen festigen
Modulnummer	m.wah.vw.1.2
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	Nahrungszubereitung kompakt – Basiskompetenzen festigen / k.wah.vw.1.2
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	Die Studierenden können... <ul style="list-style-type: none">– die Garmethoden und Teige fachlich korrekt strukturieren und ausführen.– Nahrungsmittel und Zutaten nach ökologischen und ökonomischen Aspekten auswählen und nährstoffschonend verarbeiten.– grundlegende chemische und physikalische Abläufe bei der Zubereitung von Nahrung erklären und in der Praxis der Nahrungszubereitung beachten.– die Arbeiten in der Lehrküche rationell, effizient und ressourcenschonend ausführen.– Arbeitsgeräte und Hilfsmittel zweckdienlich auswählen und korrekt handhaben.– Arbeitsplätze nach rationellen, ergonomischen und hygienischen Kriterien gestalten.
Inhalt	Nahrungszubereitung: <ul style="list-style-type: none">– Nahrungszubereitung in Theorie und Praxis– Garmethoden/Teige– Auswahl und Gebrauch von Küchengeräten und Hilfsmitteln nach fachlichen Kriterien und Zweckmässigkeit Arbeiten in der Lehrküche <ul style="list-style-type: none">– ergonomische, arbeitswissenschaftliche und rationelle Arbeitsplatzgestaltung– Rahmenarbeiten wie Ämtli, Vorräte bewirtschaften, Einkäufe planen
Leistungsüberprüfung	– Praktische Prüfung innerhalb der Woche
Grundlagenliteratur	– Tiptopf
Besonderes	CHF 80.00 – CHF 100.00
