

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

**Kursprofil:** **Kurs Nummer** **1101**

**Angeboten von:** **Ctefan Wohlfeil**

**Titel:** Fachrechnen in Theorie und Praxis

<p>Inhalte und Ziele</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mathematisches Verständnis für Küchenvorgänge</li> <li>- Berechnen von Verlusten anhand praktischer Beispiele</li> <li>- Kostenermittlung von Verlusten</li> <li>- Rezepturerstellung für einfache Gerichte</li> <li>- Rezeptumrechnungen</li> <li>- Benutzung des Taschenrechners</li> <li>- Entwicklung einfacher Rechenregeln</li> <li>- Kostenbewusstsein entwickeln</li> <li>- Einfache Speisen zubereiten</li> </ul> <p><b>Die Schülerinnen und Schüler</b></p> <p>....bereiten einfache Speisen zu</p> <p>....schätzen, wiegen und messen rohe und bearbeitete Lebensmittel</p> <p>....ermitteln die Verluste bei Vor- und Zubereitung und berechnen die Verluste in %</p> <p>....lernen den Zusammenhang zwischen Verlusten und Lebensmittelkosten kennen</p> <p>....stellen Portionsgewichte fest und berechnen die Kosten</p> <p>... berechnen Arbeitszeitkosten</p> <p>....üben die Anwendung von Dreisatz und Prozentrechnung</p> <p>... benutzen Taschenrechner und Computer zur Berechnung von Verlusten</p> <p>... lernen professionelle Hilfsmittel zur Kostenermittlung kennen.</p>
<p>Voraussetzungen</p>	<p>Kochkleidung, Messer und Taschenrechner mitbringen</p>
<p>Leistungsbeurteilung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mündliche und praktische Mitarbeit</li> <li>- schriftlicher Test</li> </ul>

