

Semesterplan

Lehrperson: Gabriela Meier

Schuljahresbeginn: 22.01.2024

Schultag: Donnerstag **2. Semester**

Schuljahresende: 28.06.2024

Notenschluss in KW **24**

Bä-Ko-Co EFZ										Klasse BCZ23-26A									
Kalender		Fach: Betriebswirtschaft BW				Fach: Handwerk&Technologie HAT				Fach: Gestalten/Kreieren				Fixpunkte und Lernkontrolle		Besonderes			
KW	Datum	Thema	Lernziel-Stichworte		Situation	Lernziel-Stichworte			Thema/Technik	Lernziel-Stichworte									
3	18.1.	3.1	Rezeptausbeute		2.4	Wasser und Umweltschutz			Cornet	Kursivschrift üben									
4	25.1.	3.1	Rezeptausbeute		Test	Beginn Getreidekorn/ -Sorten			Cornet	Kursivschrift üben			HWT2.3/2.4						
5	1.2.	3.2	Rezeptgewicht		3.1	Mehlsorten und...			modellieren										
6	8.2.	3.3	Rezeptberechnung		3.1	Biologische Vorgänge im Hefeteig			Dekor				G						
7/8		Fasnachts/Sportferien																	
9	29.2.	Test			Test	Beginn Kleingebäck, Kleinbrot, Teigherstellung			Cornet/Airbrush				BW3	HWT3.1					
10	7.3.	5	Fettgehaltberechnungen		3.2	Kleingebäck, Kleinbrot, Teigherstellung			Partybrot										
11	14.3.	5	Fettgehaltberechnungen		3.2	Kleingebäck, Kleinbrot, Teigherstellung			Marzipan				G						
12	21.3.	6	Volumenzunahme		Test	Beginn Backmittel / Teigbereitung			Tortendekor				G	HWT3.2					
13/14		Osterferien																	
15	11.4.	6	Volumenzunahme		3.3	Triebführungsarten und...			Cornet	Kursivschrift üben									
16	18.4.	Test			Test	Beginn Fette/Öle, verwendung für Fettgebackenes			Test	Schriften Block/Kursiv			G	HWT3.3	BW5/6				
17	25.4.	7	Teigausbeute		3.4	Fritieren, womit und wie?			modellieren				G						
18	2.5.	7	Teigausbeute		Test	Beginn Arbeiten mit Lauge			Tortendekor				G	HWT3.4					
19	9.5.	Auffahrt																	
20	16.5.	Test			4.1	Kühlung und Fettverderb			Emailtechnik				BW7						
21	23.5.	8	Rezeptmenge		Test	Beginn Zucker-Eigenschaften/Funktionen			Emailtechnik				G	HWT4.1					
22	30.5.	8	Rezeptmenge		4.2	Zucker, Süsstoffe. Austauschstoffe			Partybrot										
23	6.6.	Sportwoche																	
24	13.6.	Test			Test	Beginn Blätterteig			Cornet				BW8	HWT4.2					
25	20.6.	9	Teigtemperaturber./Temperatureinh.		4.3	Blätterteig			Test	Cornetarbeit			G						
26	27.6.	9	Teigtemperaturberechnung		4.3	Blätterteig			Kundenauftrag				G	HWT 4.3 Produkt					
27		Sommerferien																	
	12.08.2024	Semesterwechsel/Beginn 3. Semester																	

ohne Gewähr, wichtige Anpassungen werden neu aufgeschaltet!