

# 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		<b>Test</b>	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			<b>Dekor</b>				G						
7/8		<b>Fasnachts/Sportferien</b>																	
9	29.2.	<b>Test</b>			<b>Test</b>	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			<b>Marzipan</b>				G						
12	21.3.	6	Volumenzunahme		<b>Test</b>	Beginn Backmittel / Teigbereitung			<b>Tortendekor</b>				G		HWT3.2				
13/14		<b>Osterferien</b>																	
15	11.4.	6	Volumenzunahme		3.3	Triebführungsarten und...			Cornet	Kursivschrift üben									
16	18.4.	<b>Test</b>			<b>Test</b>	Beginn Fette/Öle, verwendung für Fettgebackenes			<b>Test</b>	Schriften Block/Kursiv			G		HWT3.3				
17	25.4.	7	Teigausbeute		3.4	Fritieren, womit und wie?			<b>modellieren</b>				G						
18	2.5.	7	Teigausbeute		<b>Test</b>	Beginn Arbeiten mit Lauge			<b>Tortendekor</b>				G		HWT3.4				
19	9.5.	<b>Auffahrt</b>																	
20	16.5.	<b>Test</b>			4.1	Kühlung und Fettverderb			Emailtechnik				BW7						
21	23.5.	8	Rezeptmenge		<b>Test</b>	Beginn Zucker-Eigenschaften/Funktionen			<b>Emailtechnik</b>				G		HWT4.1				
22	30.5.	8	Rezeptmenge		4.2	Zucker, Süsstoffe. Austauschstoffe			Partybrot										
23	6.6.	<b>Sportwoche</b>																	
24	13.6.	<b>Test</b>			<b>Test</b>	Beginn Blätterteig			Cornet				BW8		HWT4.2				
25	20.6.	9	Teigtemperaturber./Temperatureinh.		4.3	Blätterteig			<b>Test</b>	Cornetarbeit			G						
26	27.6.	9	Teigtemperaturberechnung		<b>4.3</b>	Blätterteig			<b>Kundenauftrag</b>				G		HWT 4.3 Produkt				
27		<b>Sommerferien</b>																	
	12.08.2024	<b>Semesterwechsel/Beginn 3. Semester</b>																	

ohne Gewähr, wichtige Anpassungen werden neu aufgeschaltet!