

Bä-Ko-Co EFZ									
Klasse BBZ/BCZ25-28A									
Kalender		Fach: Betriebswirtschaft BW		Fach: Handwerk&Technologie HAT		Fach: Gestalten/Kreieren		Fixpunkte und Lernkontrolle	
KW	Datum	Thema	Lernziel-Stichworte	Situation	Lernziel-Stichworte	Thema/Technik	Lernziel-Stichworte	Besonderes	
4	21.1.	3.2	Rezeptgewicht	2.4	Wasser und Umweltschutz	Cornet	Kursivschrift üben		
5	28.1.	3.2/3.3	Rezeptgewicht/-berechnung	Test	Beginn Getreidekorn/ -Sorten	Kreativwettbewerb		HWT2.3/2.4	
6	4.2.	3.3	Rezeptberechnung	3.1	Mehlsorten und...	Kreativwettbewerb		G	
7	11.2.	Test		3.1	Biologische Vorgänge im Hefeteig	modellieren		BW3.1-3.3	12.2.Kreativwettbew.
8/9		Fasnachts/Sportferien							
10	4.3.	5	Fettgehaltberechnungen	3.2	Kleingebäck, Kleinbrot, Teigherstellung	Cornet/Airbrush		G	
11	11.3.	5	Fettgehaltberechnungen	3.2	Kleingebäck, Kleinbrot, Teigherstellung	Partybrot			
12	18.3.	6	Volumenzunahme	Test	Beginn Backmittel / Teigbereitung	Marzipan		G	HWT 3.1/3.2
13	25.3.	6	Volumenzunahme	3.3	Triebführungsarten und...	Tortendekor		G	
14/15		Osterferien							
16	15.4.	Test		3.3/3.4	Triebführungsarten/Fettgebäck	Test	Schriften Block/Kursiv	BW5/6 G	
17	22.4.	7	Teigausbeute	3.4	Fette/Öle, verwendung für Fettgebacken	modellieren			
18	29.4.	7	Teigausbeute	Test	Beginn Arbeiten mit Lauge	modellieren		G	HWT 3.3/3.4
19	6.5.	Test		4.1	Kühlung und Fettverderb	Tortendekor		G	BW7
20	13.5.	8	Rezeptmenge	4.2	Zucker-Eigenschaften/Funktionen	Emailtechnik			
21	20.5.	8	Rezeptmenge	4.2	Zucker, Süsstoffe. Austauschstoffe	Emailtechnik		G	
22	27.5.	Test		4.3	Blätterteig	Partybrot		BW8	
23	3.6.	Sportwoche Schultag kann sich je nach Aktivität verschieben							
24	10.6.	9	Teigtemperaturber./Temperature	Test	Blätterteig	Cornet			HWT 4.1/4.2
25	17.6.	9	Teigtemperaturber./Temperature	4.3	Blätterteig/Beginn 4.4 tourierte Teige	Test	Cornetarbeit	G	HWT 4.3 Produktpräsent.
26	24.6.	9	Teigtemperaturberechnung	4.4	tourierte Teige	Kundenauftrag		G	
27	1.7.	Sommerferien							

--

