

Semesterplan

Abt. Grüne- und Lebensmittel

Lehrperson: Konrad Fuchs

Schuljahresbeginn: 12.08.2024

Schultag: Dienstag **1. Semester**

Schuljahresende: 08.01.2025

Notenschluss in KW

50

Bä-Ko-Co EFZ Fachrichtung Bäckerei/Confiserie										Klasse BCZ 24-27A									
Kalender		Fach: Betriebswirtschaft BW			Fach: Handwerk&Technologie HWT			Fach: Gestalten/Kreieren				Fixpunkte und Lernkontrolle		Besonderes					
KW	Datum	Thema	Lernziel-Stichworte		Situation	Lernziel-Stichworte		Thema/Technik	Lernziel-Stichworte										
33	13.8.	Einstieg ins Berufsleben, gegenseitiges Vorstellen, BBZ BL kennenlernen, Ankommen!!!																	
34	20.8.	Einstieg	Ordner mit Unterlagen einordnen		1.1	Gefahren am Arbeitsplatz		Ideen zeigen...	Einführung Gestalten										
35	27.8.	Einheiten	Schätzen und Einheiten		1.1	Berufskrankheiten		skizzieren	Tangram										
36	3.9.	Test			1.2	Unfall im Betrieb		Grössen	Kunst aus Grundformen/Papier		G	BW 2.1/2.2							
37	10.9.	Grundrechn.	vertiefen in 3.1-3.7		1.2	Hebe richtig		Farbenlehre	Farbenlehre / Goldener Schnitt										
38	17.9.	Grundrechn.	vertiefen in 3.1-3.7		Test	Einstieg Learndoc		Präzision	Marzipan korrekt einfärben/zuschneiden			HWT 1.1/1.2							
39	24.9.	Test			1.3	Learndoc		Kreativität	Kunst aus Grundformen mit Marzipan		G	BW 3.1-3.7							
40	1.10.	Herbstferien																	
41	8.10.																		
42	15.10.	Grundrechn.	üben und Rückfragen		1.3	Lerndoc		Cornet	Scrivosa / Cornetübungen										
43	22.10.	Grundrechn.	üben und Rückfragen		1.4	Hygiene / Verarbeitungshygiene		Cornet	Blockschrift			Produkt HWT 1.3							
44	29.10.	Grundrechn.	üben und Rückfragen		1.4	Verderb durch Mikroorganismen													
45	5.11.	Test			1.4	Konservierung und Repetition					G	BW S. 13 - 70							
46	12.11.	1.1	FR Flächen		Test	Hygieneprobleme		Emailtechnik	Tannenbaum/Gelee			HWT 1.3/1.4							
47	19.11.	1.2	FR Volumen		2.1	Hygieneprobleme		Ausstechen	Chlaus ausgestochen aus Marzipan		G								
48	26.11.	Test			2.2	Ernährungslehre		Airbrush	Weihnachten/Schablone			BW 1.1 / 1.2							
49	3.12.	2.1	Verlustberechn./Fertigungs-und BV		Test	Inhaltsstoffe und Nährstoffbedarf		Test	Test Blockschrift/Airbrush		G	HWT 2.1							
50	10.12.	2.2	Rückwärtsrechnen		2.2	Kohlenhydrate / Eiweiss / Fett		Teig verarbeiten	Partybrot				Notenschluss!						
51	17.12.	Test			2.3	Verdauungssystem		Tortendekor	Emailtechnik Gelee/Neujahr		G	BW 2.1/2.2							
52	24.12.	Weihnachtsferien																	
1	31.12.2024																		
2	07.01.2024	3.1	Rezeptausbeute		Test	Sit.2.3 beenden		Test	Blockschrift		G	HWT 2.2							
3	14.01.2024	Semesterwechsel																	

ohne Gewähr, wichtige Anpassungen werden neu aufgeschaltet!