

# Sport in den ungeraden Wochen

## Semesterplan

Abt. Grüne- und Lebensmittel

Lehrperson: **Gabriela Meier**

Bä-Ko-Co EBA <span style="float: right;">Klasse BKA 23-25A</span>											
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				
7	33	13.8.	12.2	Köper	4.4	Tourierte Hefeteige	Cornet				
	34	20.8.	12.2	Köper	<b>Test</b>	Snacks: Verpflegung ausser Haus	Cornet			Test BW12.1/HT4.3_4.4	
7	35	27.8.	12.1/12.2	Flächen/Körper	5.1	Snacks: Verpflegung ausser Haus	<b>Test</b>	Kursivschrift		Test Gestalten	
	36	3.9.	<b>Test</b>		5.1	Snacks: Verpflegung ausser Haus	Marzipan			Test BW 12.1/12.2	
7	37	10.9.	2.1	Fertigungs- und Backverlust	<b>Test</b>	5.2 Füllungen	<b>Marzipan</b>			Test Gestalten      Test HT5.1	
	38	17.9.	2.1	Fertigungs- und Backverlust	5.2	Füllungen	Gelee-Email				
7	39	24.9.	2.1	Fertigungs- und Backverlust	5.2	Füllungen	<b>Gelee-Email</b>			Test Gestalten	
	40	1.10.	Herbstferien								
	41	8.10.	Herbstferien								
	42	15.10.	<b>Test</b>		<b>Test</b>	5.3 Biscuit	<b>Test</b>	Cornetarbeiten		Test BW/HT5.2      Test Gestalten	
7	43	22.10.	3.1	Rezeptausbeute	5.3	Biscuit	<b>Tortendekor</b>			Test Gestalten	
	44	29.10.	3.1	Rezeptausbeute	5.3	Biscuit	Lebkuchenteig				
7	45	Fr. 8.11.	3.2	Rezeptgewicht	<b>Test</b>	6.1 Buttermassen	Lebkuchenteig			Test BW3.1/HT5.3 <b>Verschiebung</b>	
	46	12.11.	3.2	Rezeptgewicht	6.1	Buttermassen	<b>12.45h QV Info Chefexperte</b>				
7	47	19.11.	3.3	Rezeptberechnung	6.1	Buttermassen	<b>Lebkuchenteig</b>			Test Gestalten	
	48	26.11.	3.3	Rezeptberechnung	<b>Test</b>	6.2 Buttergebäck	Sirupteig			Test BW/HT6.1	
7	49	3.12.	<b>Test</b>		6.2	Buttergebäck	Sirupteig				
	50	10.12.	9.1	Teigtemperaturberechnung	6.2	Buttergebäck	Couverture			<b>Notenschluss</b>	
7	51	17.12.	9.1	Teigtemperaturberechnung	<b>Test</b>	6.3 Kakaoerzeugnisse	Couverture			Test BW/HT6.2	
	52	24.12.	Weihnachtsferien								
	1	31.12.	Weihnachtsferien								
	2	7.1.	9.1	Teigtemperaturberechnung	6.3	Kakaoerzeugnisse	<b>Test</b>	Kursivschrift/Cornetarbeit		Test Gestalten	
7	3	14.1.	<b>Test</b>		<b>6.3</b>	Kakaoerzeugnisse Abgabe				Test BW 9.1      Abgabe Sit.6.3	

ohne Gewähr, wichtige Anpassungen werden neu aufgeschaltet!