

Semesterplan

Lehrperson: Heinz Theiler

Semesterbeginn 14.08.2017
 Semesterwechsel 12.01.2018

Schultag:
 Notenschluss in KW

Dienstag
 50

3. Semester

Bä-Ko-Co EFZ Fachrichtung Bäckerei

Klasse B 16 - 19A / Dienstag 12:45 - 17:05

Kalender		Fach: Betriebswirtschaft BW		Fach: Handwerk&Technologie HAT		Fach: Gestalten/Kreieren		Fixpunkte und LK	Besonderes
KW	Datum	Thema	Lernziel-Stichworte	Situation	Lernziel-Stichworte	Thema/Technik	Lernziel-Stichworte		
33	15.08.2017	Kp. 8	Standortbest. - Test Besprechung	Semesterplan	Standortbest. - Semesterplan	Modellieren	Marzipanfigur herstellen (Eggenschwiler)		
34	22.08.2017	Kp. 9	Temperaturberechnungen	5.1	Früchte und Gemüse/ Snacks	Modellieren	Marzipanfigur herstellen (Eggenschwiler)	LK: Gestalten	Einführung FA
35	29.08.2017	Kp. 9	Temperaturberechnungen	5.2	Nüsse-Kernen Eigenschaften, Anwendung	Cornettechnik	Kursivschrift - Hausaufgabe	LK: Gestalten	LS 5.1
36	05.09.2017	Kp. 9	Temperaturberechnungen	5.2	Füllungen Herstellung, Fehler (LS)	Email-Technik	Tortendekor Email/Skizze: Hausaufgabe	LK: BW Kp. 9	LS Gestalten
37	12.09.2017	Kp. 10	Nähr- + Energiewertberechnungen	5.1 - 5.3	Einführung Biscuit / LK 5.1+5.2	Modellieren	Modelliertechniken erarbeiten mit Airbrush	LK: H+T/ 5.2	
38	19.09.2017	Kp. 10	Nähr- + Energiewertberechnungen	5.3	Herstellung, Lockerung, Qualität (LS)	Modellieren	Modelliertechnik auf Torte mit Airbrush	LK: Gestalten	
39	26.09.2017	KP. 10	Nähr- + Energiewertberechnungen	5.4	Schneemassen - Ei und Eiprodukte	Sirupteig	Sirupteig Herstellung / Cornetübungen	LK: BW Kp. 10	LK: H+T/ 5.3,5.4
40/41	01.10. - 15.10.2017 HERBSTFERIEN			Hausaufgabe: Facharbeit					
42	17.10.2017	Kp. 1-10	Repetition - Standortbestimmung	6.1	Produkte + Herstellung Buttermasse	Sirupteig	Sirupteigfigur - Schablonen Hausaufgabe	LK: Gestalten	
43	24.10.2017	Kp. 1-10	Repetition - Lernsicherung	6.1	Milch, Fettstoffe, Chemische Lockerung	Cornettechnik	Schriftarten, Übungen	LK: BW 1-10	
44	31.10.2017	Kp. 11	Deklaration (LS)	6.2	Honigteige Rohstoffe, Herstellung	Lebkuchenteig	Herstellung und Schablonen (PA)	LS 6.1	
45	07.11.2017	Kp.12+14	Warenbewirtschaftung (LS)	6.2	Honigteige Produkte + Qualität	Lebkuchenteig	Lebkuchenhaus herstellen (PA)	LK: H+T 6.1,6.2	
46	14.11.2017	Kp.13	Brutto, Tara, Netto	6.3	Butterteige Rohstoffe + Herstellung	Dekorieren	Lebkuchenhaus ausgarnieren (PA)	LK: Gestalten	
47	21.11.2017	Kp. 13	Brutto, Tara, Netto selbständig	6.3	Butterteige Qualität, Fehler	Email-Technik	Mit Eiweissglasur	LK: Gestalten	
48	28.11.2017	Kp. 13	Brutto, Tara, Netto LK	6.4	Makronenmassen Zusammensetzung	Reliefbrote	Klausurbrot Vorbereitung, Schablonen	LK: BW Kp. 13	Abgabe FA
49	05.12.2017	Kp. 10	Nähr- + Energiewertberechnungen	6.4	Makronenmassen Herstellung, Fehler	Reliefbrote	Klausurherstellung	LK: Gestalten	
50	12.12.2017	Kp. 9-13	Repetition, Antworten	5.1- 6.4	Präsentation Facharbeiten	Dekor	Weihnachtsdekor herstellen	LK: H+T 6.3,6.4	LK: Gestalten
51	19.12.2017								
52/1	24.12.2017 - 06.01.2018 Weihnachtsferien / Schulfreie Tage								
2	09.01.2018	Kp.15	Kalkulationsschema	5.1-6.4	Präsentationen Facharbeiten	Artificia	Aufgaben erfassen, Planen		
12.01. 2018 Semesterwechsel									
LS = Lernsicherung (Jederzeit im Unterricht möglich)				Betriebswirtschaft	Handwerk + Technologie	Gestalten			