



Unterrichtstag / Datum:	Unterrichtsstruktur: Kernthemen (KT) / Begleitete Themen (BT)	Hausaufgaben: Im BK-Ordner mitnehmen	Lernkontrollen: Zeugnisnote:
„Start 1. Semester“		lernen	Haupt-/Poolprüfung
1	xx.08. Einführung / Lehrmittelverkauf Arbeitsweise – Verhalten – Regeln	Steckbrief	
2	xx.08. IT Richtlinien – GIBZ AGBs/Anmeldung – Office 365 OneDrive – WIGL-Plattform – Lehrbuch Edubase	Laptop / Tablettes Smartphone	
3	xx.09. Lern- und Leistungsdokumentation Bildungsplan → Prozessschritte	LLD Ordner BT; S. 14-19 fertig	Arbeitsrapport (2 P)
4	xx.09. Start Kernthema: Gemüse «Interview-Gemüseerwerb Betrieb»	Interview	
5	xx.09. Gemüse PS 1 – 3 Ernährung «gesunde Ernährung»	KT; PS 1-2 fertig BT; S. 1-4 fertig	
6	xx.09. Gemüse PS 3 / Demo Auftrag GM-Dossier (für SA) Arbeitssicherheit / Hygiene	Arbeitsrapport BT; S. 1-11/1-5 fertig	LK; PS 1 – 2/BT (1 P)
7	xx.10. Gemüse PS 4 Ernährung «allgemein/nicht energieliefernde Nährstoffe»	KT; PS 4 fertig BT; S. 5-11 fertig	
„Herbstferien“		lernen	
8	xx.10. Gemüse PS 4 «Präsentation Arbeitsrapport» Betriebsorganisation «Aufbau- u. Ablauforganisation»	KT; PS 4 fertig BT; S. 1-10/13 fertig	Arbeitsrapport (2 P) LK; PS 1 – 3/BT (3 P)
9	xx.10. Gemüse PS 4 / Info Semesterarbeit (SA) Betriebsorganisation «Abfallentsorgung»	LK-Rückgabe BT; S. 20-28 fertig	
10	xx.11. Gemüse PS 1 – 4 «Garmethoden Präsentation» Ernährung «sekundäre Pflanzenstoffe, Energiebedarf»	KT; PS 1-4 fertig BT; S. 12-15 fertig	Garmethoden-Dossier Abgabe (1.Sem. SA)
11	xx.11. Denken und Handeln Berechnung «Rundungsregeln, Einheiten, Rezeptum»	BT; S. 1-19 fertig Rechenheft	
12	xx.11. Gemüse PS 1 – 5 Reflexion/Kontrolle der PS Ernährung / Betriebsorganisation «Abfallentsorgung»	KT; PS 5 fertig BT; alle Reflexion	Berechnungen I (4 P) (Rundungsregeln/Einheiten/Rezepte)
13	xx.11. Start Kernthema: Milch/Milchprodukte Berechnung «Brutto – Abgang – Netto»	KT; PS 1-2 fertig Rechenheft	LK; PS 1 – 5/BT (1 H)
14	xx.12. Milch/Milchprodukte Einführung Auftrag MindMap „Abholen vom Kernthemen Gemüse“	KT; MindMap	
15	xx.12. Milch/Milchprodukte PS 1 – 2 Betriebsorganisation «Arbeitssicherheit, Hygiene»	Demo BT; alle Reflexion	
16	xx.12. Milch/Milchprodukte PS 1 – 4 Berechnung «Brutto – Abgang – Netto»	KT; PS 1-4 fertig BT; alle Reflexion	MindMap Milch und Milchprodukte (2 H)
„Weihnachtsferien“		lernen	
17	xx.01. Milch/Milchprodukte PS 1 – 5 Süssspeisen, BT → Selbststudium	KT; PS 1-4 fertig Arbeitsrapport	Berechnungen II (5 P) (Brutto/Abgang/Netto)
18	xx.01. Milch/Milchprodukte PS 1 – 5 Süssspeisen, BT → Selbststudium		LK; PS 1 – 5/BT (3 H) Notenabgabe
19	xx.01. Start Kernthema: Eier/Eiergerichte «Arbeitssicherheit, Erste Hilfe, Brandschutz»	KT; PS 1-3 fertig BT; S. 6-14 fertig	Semesterarbeit Abgabe (2.Sem. SA)
20	xx.01. Eier/Eiergerichte PS 1 – 5 Hygiene/Mikroorganismen und Werterhaltung	KT; PS 4-5 fertig BT; S. 10-13/16-18 f	Arbeitsrapport (1 P / 2. Sem.)
„Sportferien / Ende 1. Semester“		lernen	
1	xx.02.		LK; PS 1 – 5/BT (1 H / 2. Sem.)

EA: Einzelarbeit, PA: Partnerarbeit, GA: Gruppenarbeit, KL: Klasse, LV: Lehrervortrag/-erklärung

3x Hauptprüfungen; (1 H), (2 H), (3 H) = je 1/7 für die Zeugnisnote-Berechnung

6x Poolprüfung; (1 P), (2 P), (3 P), (4 P), (5 P), (6 P) = Mittelwert, 2/7 für die Zeugnisnote-Berechnung