GIBZ Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

Fächerplan/Lektionentafel

Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA (Progresso/Modular) (Klassenbezeichnung: KA_25a, KA_25b, KA_26a usw.) Berufsbezeichnung/Verordnung:

Lehrbeginn:

2025

2026

ersetzt frühere Berufsbezeichnung:

1. Abschluss:

79025

Datum Verordnung:

20.06.2023

BBT-Nummer: Bildungsplan:

Hotel und Gastro Formation

Gültig ab Eintrittsjahr:

2025 (KAM25) x Einlaufend

o für alle Lehrjahre

	Fachabk.	1. Ausbildungsphase						Total
Fächer		1. Sem.						1 2 2 3 1
Unterrichtsmodule		535						535
MAE Electric mental at								
M1E Einführungstag*	KA_M1E	9						9
Digitale Kompetenz*	DK	9						9
Digitale Nompotenz	DIX	3						3
Lern- und Arbeitstechnik*	LAT	9						9
M1 Pilze / Gemüse / Kräuter,								
Gewürze und Würzmittel / Speisefette								
und -öle	KA_M1	63						63
M2 Milch, Milchprodukte /								
Eier, Eierprodukte / Kartoffeln /								
Zucker, Süssstoffe	KA_M2	63						63
M3 Obst, Samen und Kerne /								
Fische / Geflügel M4 Schlachtfleisch /	KA_M3	63						63
Getreide / Hülsenfrüchte, Sprossen,								
Sojaerzeugnisse	KA_M4	63						63
Sojaerzeugriisse	KA_IVI4	03						03
M5 Allgemeinbildender Unterricht	KA_M5	90						90
me / mgemen znaenaer ememen								- 00
		27						
M6 Vertiefungsarbeit	KA_M6	34						61
M7 Reflexion und Ausblick* /								
Fachgespräch	KA_M7	25						25
M8 Repetition Progresso Lehrgang*	KA_M8	40						40
M9 Praktisches Arbeiten								
perfektionieren*	KA_M9	40						40
Portokuoriioron	IVV_INIS	40						40
		1					1	
		1					<u> </u>	
Total		535						535

Bemerkungen: * Zeugniseintrag «b» für besucht

> 304 151 80

Berufskundlicher Unterricht

Allgemeinbildung

Praktisches Arbeiten

QV Berufskundliche Erfahrungsnote:

Auf ganze oder halbe Note gerundetes Mittel aus der Summe der vier Zeugnisnoten

der Module 1 bis 4

QV Allgemeinbildung Erfahrungsnote:

Auf Zehntelsnote gerundetes Mittel aus der Summe der zwei Zeugnisnoten

der Module 5 und 6

20.05.2025 Lektionentafel KA 2025-20xx.xlsx