

GIBZ Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

Fächerplan/Lektionentafel

Berufsbezeichnung/Verordnung: *Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA (Progresso/Modular)* (Klassenbezeichnung: KA_18-1, KA_18-2, KA_19-1 usw.) Lehrbeginn: 2018

ersetzt frühere Berufsbezeichnung: Abschluss: 2019

BBT-Nummer: 79022 Datum Verordnung: 07.12.2004

Bildungsplan: Hotel und Gastro Formation

Gültig ab Eintrittsjahr: 2018 x Einlaufend o für alle Lehrjahre
(KAM18)

Fächer	Fachabk.	1. Ausbildungsphase						Total
		1. Sem.						
Unterrichtsmodule		510						510
M1E Einführungstag	KA_M1E	10						10
M1 Speisefette und Ole, Gemüse, Milch und Milchprodukte, Eier und Eierprodukte	KA_M1	70						70
M2 Fische, Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte	KA_M2	70						70
M3 Schlachtfleisch, Geflügel, Salz, Kräuter und Gewürze, Pilze	KA_M3	70						70
M4 Obst und Süßspeisen	KA_M4	70						70
M5 Allgemeinbildender Unterricht	KA_M5	70						70
M6 Vertiefungsarbeit	KA_M6	40						40
M7 Reflexion und Ausblick	KA_M7	30						30
M8 Repetition Progresso Lehrgang	KA_M8	40						40
M9 Praktisches Arbeiten perfektionieren	KA_M9	40						40
Total		510						510

Bemerkungen:

	<i>Berufskundlicher Unterricht</i>
	<i>Allgemeinbildung</i>
	<i>Praktisches Arbeiten</i>

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*

Lehrgangleiter: Name: Raphael Weiss Datum: _____ Unterschrift: _____

Prorektor G/D: Name: Rudolf Odermatt Datum: _____ Unterschrift: _____

Laufweg: BV > Prorektor > Administration: _____ > Stundenplanung: _____