

# GIBZ Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

## Fächerplan/Lektionentafel

Berufsbezeichnung/Verordnung: *Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA (Progresso/Modular)* (Klassenbezeichnung: KA\_22a, KA\_22b, KA\_23a usw.) Lehrbeginn: 2022

ersetzt frühere Berufsbezeichnung: Abschluss: 2023

BBT-Nummer: 79022 Datum Verordnung: 07.12.2004

Bildungsplan: Hotel und Gastro Formation

Gültig ab Eintrittsjahr: 2022 x Einlaufend o für alle Lehrjahre  
(KAM22)


Fächer	Fachabk.	1. Ausbildungsphase					Total
		1. Sem.					
<b>Unterrichtsmodule</b>		<b>535</b>					<b>535</b>
M1E Einführungstag*	KA_M1E	9					9
Digitale Kompetenz*	DK	9					9
Lern- und Arbeitstechnik*	LAT	9					9
M1 Speisefette und Öle, Gemüse, Milch und Milchprodukte, Eier und Eierprodukte	KA_M1	63					63
M2 Fische, Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte	KA_M2	63					63
M3 Schlachtfleisch, Geflügel, Salz, Kräuter und Gewürze, Pilze	KA_M3	63					63
M4 Obst und Süßspeisen	KA_M4	63					63
M5 Allgemeinbildender Unterricht	KA_M5	90					90
M6 Vertiefungsarbeit	KA_M6	27					61
		34					
M7 Reflexion und Ausblick*	KA_M7	25					25
M8 Repetition Progresso Lehrgang*	KA_M8	40					40
M9 Praktisches Arbeiten perfektionieren*	KA_M9	40					40
<b>Total</b>		<b>535</b>					<b>535</b>


**Bemerkungen:** \* Zeugniseintrag «b» für besucht

304	Berufskundlicher Unterricht
151	Allgemeinbildung
80	Praktisches Arbeiten

**QV Berufskundliche Erfahrungsnote:** Auf ganze oder halbe Note gerundetes Mittel aus der Summe der vier Zeugnissenoten der Module 1 bis 4

**QV Allgemeinbildung Erfahrungsnote:** Auf Zehntelsnote gerundetes Mittel aus der Summe der zwei Zeugnissenoten der Module 5 und 6

Lehrgangsleitung: Name: Christoph Wildhaber Datum: 20.04.2021 Unterschrift: 

Prorektorat G/D/S: Name: Regula Tobler Datum: 21.04.2021 Unterschrift: 

Laufweg: BV > Prorektorat > Administration: 19.05.21/14 > Stundenplanung: 