

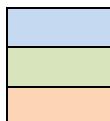
GIBZ Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

Fächerplan/Lektionentafel

Berufsbezeichnung/Verordnung:	<i>Küchenangestellte EBA / Küchenangestellter EBA (Progresso/Modular)</i> (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 (KAM18)	x Einlaufend	o für alle Lehrjahre		

Fächer	Fachabk.	1. Ausbildungsphase						Total
		1. Sem.						
Unterrichtsmodule		510						510
M1E Einführungstag	KA_M1E	10						10
M1 Speisefette und Öle, 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:



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

Lehrgangsleiter:

Name: Raphael Weiss

Datum:

Unterschrift:

Prorektor G/D:

Name: Rudolf Odermatt

Datum:

Unterschrift:

Laufweg:

BV

> Prorektor >

Administration:

>

Stundenplanung: