

Datum:	Handwerk und Technologie	Betriebswirtschaft	Gestalten
Woche 33.	Einstieg ins Berufsleben und Verteilung der Unterlagen		Was ist Gestalten? Lockerungsübung
Woche 34.	Lernjob 1.1 Gefahren am Arbeitsplatz	Standortbestimmung	Tangram
Woche 35.	Lernjob.1.1 Berufskrankheiten	Einstieg und Runden	Grundformen
Woche 36.	Lernjob 1.2 Unfall im Betrieb	Schätzen und Einheiten	Art Work in Karton
Woche 37.	Lernjob 1.2 Hebe richtig 1. Hilfe	weitere Einheiten	Farbenlehre
Woche 38.	Einstieg Learndoc	Fachrechnen Flächen	Marzipan färben
Woche 39.	Lernjob 1.3 Rezepte schreiben	Kopfrechnen	Art Work in Marzipan
Woche 40.	2. Wochen Herbstferien		
Woche 41.			
Woche 42.	Learndokumentation CCP	Volumen	Cornetübung Blockschrift
Woche 43.	Lernjob 1.4 Hygiene	Einheiten Flächen Volumen	Cornetübung Blockschrift
Woche 44.	Verderb durch Mikroorganismen	Verlustberechnung	Cornetübung Blockschrift
Woche 45.	Verarbeitungshygiene	Rückwärtsrechnen	Samichlaus auf Lebkuchen
Woche 46.	Konservierung /Repetition	zusätzliche Aufgaben	Sterndecor
Woche 47.	Lernjob 2.1 Hygieneprobleme	Übungsprüfung	Kerzenharmonie
Woche 48.	Toleranz und Grenzwert usw.	Fertigungs- Backverlust	Gruppenarbeit in 3 er Gruppe
Woche 49.	Lernjob 2.2 Ernährungslehre	Rezeptausbeute	Weihnachtsdekor Engel Email
Woche 50.	Inhaltsstoffe Nährstoffbedarf	Zusatzaufgaben	Weihnachtsdekor ausführen
Woche 51.	Kohlenhydrat Fett Eiweiss	Rezeptgewicht	Schweinchen modellieren
Woche 52.	Weihnachtsferien		
Woche 01.			
Woche 02.	Lernjob 2.3 Verdauungssystem	Rezeptgewicht und -ausbeute	Cartoon zeichnen
Woche 03.	Lj 2.3 Verdauung und Stoffwechsel	Rezeptgewicht und -ausbeute	Cartoon zeichnen
Woche 04.	FBK in Bern oder Exkursion		
Woche 05.	Sportferien		
Woche 06.			
Woche 07.	Lj 2.4 Wasser	Rezeptberechnung	Schriftprüfung
Woche 08.	Lj 2.4 Aggregatzustände	Rezeptberechnung	Puffer
Woche 09.	Lj 3.1 Weizenkorn	Rezeptberechnung Zusatz	Hasenkopf modellieren
Woche 10.	Lj 3.1 Getreidearten und Salz	Rezeptberechnung	Hasenschablone
Woche 11.	Lj 3.2 Vorgänge im Teig	Effektive Arbeitszeit	3 er Entli
Woche 12.	Lj 3.2 Vorgänge im Teig	Fettgehaltberechnung	sitzender Hase
Woche 13.	Lj 3.3 Backmittel	Fettgehaltberechnung	Schoggi Email Hase
Woche 14.	Lj 3.3 Backmittel und Backen	Fettgehaltberechnung	
Woche 15.	Frühlingsferien		

Woche 16.			
Woche 17.	Lj 3.3 Backmittel und Backen	Volumenzunahme	Schriftprüfung
Woche 18.	Lj 3.4 Fette und Oele	Volumenzunahme	Eiweiss-spritzglasur Tiere
Woche 19.	Lj 3.4 Fettstoffe	Fettgehalt / Volumenzunahme	Muttertag, Torte mit Eiweiss-spritzglasurtiere
Woche 20.	Lj 4.1 Lauge im Auge	Teigausbeute	Einstieg Kursivschrift
Woche 21.	Lj 4.1 Kühlung und Fettverderb	Teigausbeute	Kursivschrift
Woche 22.	Lj 4.2 Zucker	Teigausbeute Zusatz	Blumen spritzen mit Spritzglasur
Woche 23.	Lj 4.2 Zucker und Süsstoffe	Teigausbeute	Blumenkomposition
Woche 24.	Lj 4.3 Blätterteig	Rezeptmenge	Schoggi Email Löwe, Raumaufteilung
Woche 25.	LJ4.3 Blätterteig/ Fehler und Repetition	Rezeptmenge	Elefant
Woche 26.	LJ4.3 Blätterteig / LJ 4.4 Hefeteig	Rezeptmenge (Zusatzaufgaben)	Puffer
Woche 27	LJ4.4 Tourierte Hefeteige	Rezeptmenge	Reinigung
Woche 28.	Sommerferien		
Woche 30.			
Woche 31.			
Woche 32.			