GIBZ Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

Unterrichtsgrobplanung für das 4. Semester Koch EFZ / Köchin EFZ 2021/22

Unterrichtstag **Datum:**		**Unterrichtsstruktur:** Kernthemen / *Begleitete Themen (BT)*	**Hausaufgaben:** *BK-Ordner/mitnehmen*	**Lernkontrollen:** **Abgabe von:**
xx.xx.xx bis xx.xx.xx *„Start 4. Semester“*			**lernen**	**Haupt-/***Poolprüfung*
1	***xx.xx.***	Start Kernthema: Geflügel/ Film „Weizenkorn-Poulet“ *Start 4. Semester, Semesterplan*	**Partnerarbeit Geflügeldossier**	
2		Geflügel PS 1 – 5 / Film „Mastgeflügel 1/2“ *Schriftlicher Geflügelauftrag / Pinnwand/Arbeitsblätter*	KT; PS 1-2 fertig *BT; S. x-x fertig*	
3		Geflügel PS 1 – 5 / Film „Mastgeflügel 3“ *Schriftlicher Geflügelauftrag / Pinnwand/Arbeitsblätter*	KT; PS 3-4 fertig *BT; S. x-x fertig*	*Berechnung I (1 P)*
4		Geflügel PS 1 – 5 / Rollenspiel / Auftrag Ernährung *Schriftlicher Geflügelauftrag / Pinnwand/Arbeitsblätter*	KT; PS 5 fertig *BT; S. x-x fertig*	
5		Geflügel PS 1 – 5 / Präsentation Geflügel Pos. 3 *BT; „Vernissage“ Ernährungsformen, Berechnungen*	**Abgabe „Geflügeldossier“**	*Geflügelauftrag (2 P)*
6		Start Kernthema: Schlachtfleisch PS 1 – 5 *Einstieg / Film Einstein / schriftlicher Fleischauftrag I*	**Partnerarbeit Semesterarbeit**	**LK; PS 1 – 5/BT (2 H)**
7		Schlachtfleisch PS 1 – 2 / *Fremdsprache M3* *Schriftlicher Fleischauftrag I, II und III / Arbeitsblätter*	KT; PS 1-2 fertig *BT; S. x-x fertig*	
8		Schlachtfleisch PS 3 / *Fremdsprache M3* *Schriftlicher Fleischauftrag I, II und III / Arbeitsblätter*	KT; PS x fertig *BT; S. x-x fertig*	
xx.xx.xx bis xx.xx.xx *„Frühlingsferien“*			**lernen**	
9		Schlachtfleisch PS 3 *BT; Berechnungen/Kostengrössen*	**Präsentation Fleischauftrag I**	
10		Schlachtfleisch PS 3 / *Fremdsprache M3 fertig* *BT; Berechnungen → Selbstständiges erarbeiten*	KT; PS 3 fertig *BT; S. x-x fertig*	
11		Schlachtfleisch PS 3 – 4 / *Fremdsprache M4* *BT; Ernährungsformen, Berechnungen*	KT; PS x fertig *BT; S. x-x fertig*	*Berechnung II (3 P)*
12		Schlachtfleisch PS 4 / *Fremdsprache M4* *BT Berechnungen → Selbstständiges erarbeiten*	**PowerPoint Fleischauftrag II**	*PP Präsentation (4 P)*
13		Schlachtfleisch PS 4 / *Fremdsprache M4* *BT Berechnungen → Selbstständiges erarbeiten*	KT; PS 4 fertig *BT; S. x-x fertig*	
14		Schlachtfleisch PS 4 – 5 *BT; Ernährungsformen, Berechnungen*	KT; PS 5 fertig *BT; S. x-x fertig*	**LK; PS 1 – 3(4)/BT (3 H)**
15		Schlachtfleisch PS 1 – 5 / *Saucen und Suppen* *Fremdsprache M4*	**Video Fleischauftrag III**	*Video Präsentation (5 P)* *Berechnung III (6 P)*
16		Start Kernthema: Fleischerzeugnisse PS 1 – 5 *Schriftlicher Auftrag / Arbeitsblätter / Berechnungen*	KT; PS 1-2 fertig *BT; S. x-x fertig*	
17		Fleischerzeugnisse PS 3 – 5 *Schriftlicher Auftrag / Arbeitsblätter*	KT; PS 3-5 fertig *BT; S. x-x fertig*	**SA Abgabe** **Notenabgabe**
18		Fleischerzeugnisse PS 1 – 5 *Wurst- und Pökelwaren*	**Demo-Kochen** **Kochuniform**	
19		Reserve		**LK; PS 1 – 5/BT** **PS 1 – 5/BT (1 H)**
xx.xx.xx bis xx.xx.xx *„Sommerferien“ / Ende 4. Semester“*			**lernen**	
1				

EA: Einzelarbeit, PA: Partnerarbeit, GA: Gruppenarbeit, KL: Klasse, LV: Lehrervortrag/-erklärung

3x Hauptprüfungen; (1 H), (2 H), (3 H) *= je 1/7 für die Zeugnisnote-Berechnung*
6x Poolprüfung; (1 P), (2 P), (3t), (4), (5 P), (6 P) = Mittelwert, 2/7 für die Zeugnisnote-Berechnung

Zeugnisnoten-Berechnung siehe Rückseite.

Es werden weitere „Pool-Prüfungen“ innerhalb der Unterrichttage auf Sie zukommen. Es macht sich bezahlt einen Lernplan zu erstellen und stetig am Lernen zu sein.

Regeln:

- Individuelle, selbstständige und stetige Vorbereitung für den kommenden Schultag ist in der Selbstkompetenz des Lernenden
- **Lernkontrollen** sind im Grundsatz **in der Unterrichtsplanung** (1. Seite) **ersichtlich**, falls es Änderungen geben sollte, werden diese frühzeitig bekannt gegeben. Innerhalb von einer bis zwei Wochen werden diese mit dem Notenwert zurückgegeben.
- **Alle Lernkontrollen** (egal welche Note) müssen auf den **nächsten Schultag korrigiert** und vom Berufsbildner **unterschrieben** werden. Dies wird von der Lehrperson überprüft.
- **Bei jeder Schulabsenz gilt eine schriftliche Abmeldung per E-Mail am Morgen des Schultages inklusive Betrieb im Verteiler.** Die Lernenden müssen sich selbständig über verpasste Unterrichtsinhalte/Hausaufgaben informieren und diese nacharbeiten. Falls an diesem Schultag eine Lernkontrolle geschrieben wurde, muss diese innert Wochenfrist (ausserhalb des ordentlichen Schultages) nachgeschrieben werden. Absprache mit der Lehrperson. **Das Absenzen-Heft muss innerhalb vier Wochen unterzeichnet und unaufgefordert vorgewiesen werden. Sonst werden diese Absenzen als unentschuldigt im Zeugnis erscheinen.**

GIBZ-Knigge:

- Pünktlich erscheinen (Arbeitsplatz mit Schulunterlagen des Faches sind bereitgestellt → MeP)
- BYOD (Selbstverantwortung Ihres funktionssicheren Devices/Programme, Akku ist geladen)
- Auf persönliche Hygiene achten (duschen nach dem Sport, …)
- Korrekt kleiden (keine schulterfreie Bekleidung und bedeckte Knie)
- Grüssen, wenn Sie einen Raum betreten
- Laufende Gespräche nicht unterbrechen / Augenkontakt im Gespräch halten
- Respekt den Anderen gegenüber

Lernstrategien:
„Durchblättern, Anschauen und/oder Durchlesen – ist nicht lernen!“ Immer ein Ziel…

- Zusammenfassungen
- Mind-Maps
- Lesestrategie
- Lernkärtchen
- Audio-Dateien
- Praxis mit Theorie verknüpfen

Zeugnisnote im Berufskunde Unterricht:
3 x Hauptprüfungen – zählen je 1/7
3 – 6 x Poolprüfungen – der Mittelwert zählt 2/7
1 x Semesterarbeit (reine Fleissarbeit) – zählt 1/7
1 x Methoden-/Selbst- und Sozialkompetenzen (über das ganze Semester bewertet) – 1/7

Diese Vereinbarung gilt für die ganze Schulzeit im GIBZ:
Bei nicht einhalten wird der Berufsbildner umgehend informiert

Lernende** (Vor- und Nachname in Blockschrift)**: ***Lernenden-Unterschrift:***

Lehrperson:
Christoph Wildhaber
079 635 01 13 // christoph.wildhaber@gibz.ch

Zur Kenntnis, Berufsbildner: