

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: 1. 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.						
Unterrichtsmodule		535						535
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
Total		535						535

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 Zeugnismittel der Module 1 bis 4

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