

ABZ-Semester-Unterrichtsplan

BiVo 2010 Köchin EFZ / Koch EFZ



Start: Schuljahr 2010

1. Semester

- Unverrückbar am Anfang
- Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- Frei platzierbar
- Bei mehr als 18 Semester-Unterrichtstagen zwischen den Blöcken einschiebbare Joker-Tage
- u Werkstatt, fixer Tag gemäss Plan (Fachgruppe)

T-Nr	T-Block	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen ca. 3 Lektionen	Planumfang: ca. 2 Le
1	a	1		Erster Schultag	Begrüssung, Administratives, Räumlichkeiten, gegenseitiges Kennenlernen, Spielregeln, Semesterablauf	Kl.-bildung, Rollenfindung
2	a	2		Zweiter Schultag, Betrieb	Lern- und Leistungsdokumentation, 1. Teil Arbeitssicherheit (Erste Hilfe, Schnittverletzungen, Tragen/Heben)	Kl.-bildung, Rollenfindung
3	a	3		Grundlagen	Hygiene, Mikroorganismen, Konservierungsarten, Rezeptumrechnungen	Repet. / Prüf / Reflex.
4	a	4		Grundlagen	Garprozesse-Temperatur-Kochgeschirr, Warenannahme, Lagergrundsätze	Repet. / Prüf / Reflex.
5	b	1		Gemüse, Hülsenfrüchte	Anbaumethoden-Label, Inhaltsstoffe, Einkaufsgrundsätze, Gruppen und Arten, Qualitätsmerkmale, Lagerungsgrundsätze	Repet. / Prüf / Reflex.
6	b	2		Gemüse, Hülsenfrüchte	Vorbereitung, Schnittarten, Aromatisierungs- und Würzkomponenten, Mise en place, Vorbereitungstechniken	Repet. / Prüf / Reflex.
7	b	3		Gemüse, Hülsenfrüchte	Gemüsefond, Gemüsecreme- & -püreesuppen, Hülsenfrüchte- und -pürees., Gemüsesuppen, Tomaten- & Püreesaucen	Repet. / Prüf / Reflex.
8	b	4		Gemüse, Hülsenfrüchte, Betrieb	Garprozesse-Gemüse-Kochgeschirr, kalte & warme Gemüse- und Hülsenfrüchtegerichte	Repet. / Prüf / Reflex.
9	c	1		Eier & Eiprodukte	Einkauf, Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Eiergerichte, Teige > Pfannkuchen	Repet. / Prüf / Reflex.
10	c	2		Milch & Milchprodukte	Produktion, Sorten, Inhaltsstoffe, Lagerung, Cremesauce, Buttersaucen, Rezeptumrechnungen	Repet. / Prüf / Reflex.
11	c	3		Käse	Produktion, Inhaltsstoffe, Gruppierung, Lagerung, Käseplatte > Sensorik, warme Käsegerichte, geriebener Teig	Repet. / Prüf / Reflex.
12	c	4		Themen c, Betrieb	Themenblock Ergänzungs- und Abschlusstag, 2. Teil Arbeitssicherheit (Brandschutz)	Repet. / Prüf / Reflex.
13	d	1		Aufbauorganisation	Behreibungsbetriebe, Restaurationsbetriebe, Betriebsorgansiation, Nahtstellen	Repet. / Prüf / Reflex.
14	d	2		Aufbauorganisation	Küchenorganisation, Küchenräume und -einrichtung, Küchenbrigade (Arbeitsfunktionen), Berufsethik	Repet. / Prüf / Reflex.
15	e	1		Gesunde Ernährung	Gesundheit, Nährstoffbedarf, EL Pyramide, nährstoffschonende Vor- und Zubereitung	Repet. / Prüf / Reflex.
16	e	2		Energie	Photosynthese, Energie liefernde Nährstoffe, Energie- und Nährstoffbedarf, Energiebilanz	Repet. / Prüf / Reflex.
17	e	3		Nicht E-haltige Stoffe, Salate	Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, sekundäre Pflanzenstoffe, Blatt-, Gemüse- und Hülsenfrüchtesalate, Salatsaucen	Repet. / Prüf / Reflex.
18	u	1		Werkstatt-Tag	Werkstatt-Unterricht (Ergänzung, Vertiefung oder Repetition)	Repet. / Prüf / Reflex.
19	y	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf / Reflex.
20	z	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf / Reflex.

2. Semester

- Unverrückbar vor c-d-e
- Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- Frei plazierbar
- Bei mehr als 16 Semester-Unterrichtstagen zwischen den Blöcken einschiebbare Joker-Tage
- u Werkstatt, fixer Tag gemäss Plan (Fachgruppe)
- v Exkursion, fixer Tag gemäss Plan (ABZ)

T-Nr	T-Block	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen ca. 3 Lektionen	Planumfang: ca. 2 Le
21	a	1		Betrieb	Energieformen, Energieersparnis, Küchengeräte-Apparate-Maschinen, Reinigung, Kontrollblätter, Kontrolltätigkeiten	Repet. / Prüf. / Reflex.
22	b	1		Kohlenhydrate	Vorkommen, Einteilung, Zuckerarten (Einfach- und Zweifachzucker), Zuckersorten, Honig, Süssmittel und Süsstoffe	Repet. / Prüf. / Reflex.
23	b	2		Kohlenhydrate	Aufgaben und Tagesbedarf, Nahrungsfasern, Eigenschaften und küchentechnische Bedeutung, Verdauung Kohlenhydrate	Repet. / Prüf. / Reflex.
24	c	1		Getreide	Herkunft, Gruppierung, Inhaltsstoffe, Lagerung, Mahlprodukte > Getreidesuppen & Getreidecremesuppen, Gewichte und Volumen	Repet. / Prüf. / Reflex.
25	c	2		Brot	Einkauf, Sorten, Aufbewahrung, Übersicht Teiglockerungsmittel > Hefeteig > Brotherstellung, Brioche, Pizzen	Repet. / Prüf. / Reflex.
26	c	3		Teiggerichte, Betrieb	Industrieteigwaren, Nudelteig > einfache & gefüllte Teigwaren, Blätterteig > Pastetchen, Krapfen, Kissen, Schnitten, Ofen	Repet. / Prüf. / Reflex.
27	c	4		Getreidegerichte, Speisenangebot	Reisgerichte, Mais- und Griessgerichte, Vollkorngerichte, Spätzli, Gnocchis, Kombinierbarkeit im Menü	Repet. / Prüf. / Reflex.
28	c	5		Themen c	Ergänzungs- und Abschlusstag	Repet. / Prüf. / Reflex.
29	d	1		Kartoffeln	Gruppierung, Inhaltsstoffe, Einkauf (CF), Lagerung, Qualitätsmerkmale, Schnittarten	Repet. / Prüf. / Reflex.
30	d	2		Kartoffeln, Betrieb, Speisenangebot	Kartoffelgerichte (inkl. Kartoffelnocken), Brandteig > Dauphinemasse, frittierte Krapfen, Kombinierbarkeit im Menü, Fritteuse	Repet. / Prüf. / Reflex.
31	e	1		Obst	Inhaltsstoffe, Einkaufsgrundsätze, Gruppierung, Qualitätsmerkmale, Lagerung	Repet. / Prüf. / Reflex.
32	e	2		Obst, Speisenangebot	Vorbereitung, Schnittarten, Konservierungsarten, Verwendung im Menü, Einteilung Süssspeisen, Gewichte und Volumen	Repet. / Prüf. / Reflex.
33	e	3		Obstüssspeisen, Betrieb	Grundregeln Saucenherstellung, Fruchtsaucen & -salat, Cremen mit Milchprodukten & Früchten, Fruchtglace, Sorbet, Kühlanlagen	Repet. / Prüf. / Reflex.
34	e	4		Obstüssspeisen	Backteig > Frittierte Früchtekrapfen, Strudelteig > Früchtestrudel > Vanillesauce & -creme, Pochierte Cremen, Bayr. Creme	Repet. / Prüf. / Reflex.
35	u	1		Werkstatt-Tag	Werkstatt-Unterricht (Ergänzung, Vertiefung oder Repetition)	Repet. / Prüf. / Reflex.
36	v	1		Exkursion	ABZ-Exkursionswoche	
37	w	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.
38	x	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.
39	y	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.
40	z	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.

3. Semester

- optimal nach c & g
- Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- Einteilung gemäss Seminarplan
- Frei plazierbar
- Bei mehr als 18 Semester-Unterrichtstagen zwischen den Blöcken einschiebbare Joker-Tage
- u Werkstatt, fixer Tag gemäss Plan (Fachgruppe)

T-Nr	T-Block	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. Englisch: 3 Lektionen - Jeden 2. Tag Fachrechnen ca. 1 Lektion	Planumfang: ca. 2 Le
41	a	1		Umweltschutz / -Problematik	Erschöpfliche Ressourcen, Umweltverschmutzung, Abfallrecycling, Schadstoffe, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
42	b	1		Verdauung / Stoffwechsel	Verdauungsorgane, Verdauung, Stoffwechsel, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
43	c	1		Proteine	Einteilung / Herkunft, Aufbau, Aufgaben, Bedarf, Proteinverdauung, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
44	c	1		Proteine	Küchentechnische Eigenschaften > Fischfarce und deren Verwendung, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
45	d	1		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Herkunft, Gruppierung, Nährwert, Fangmethoden (Labels Fisch), Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
46	d	2		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Einkauf, Annahme, Qualitätsmerkmale, Lagerung, Konservierungsarten, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
47	d	3		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Vorbereitungs- und Schnittarten, rohe, marinierte, geräucherte Fischgerichte, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
48	d	4		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Fischfond, Fischkraftbrühe, Fisch- und Krustentiercremesuppen, Bouillabaisse, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
49	d	5		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Pochieren im Sud, Pochieren im Fond mit Weisswein, Dämpfen, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
50	d	6		Fisch, Krusten- & Weichtiere	Sautieren, Frittieren, Grillieren, spezielle Garmethoden, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
51	d	7		Themen d	Ergänzungs- und Abschlusstag, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
52	e	1		Fischseminar	Fischseminar, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
53	f	1		Speisenfolge	Klassische Speisenfolge / moderne Speisenfolge, Mahlzeitenarten, Menüs, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
54	g	1		Speisefette und -öle	Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Annahme, Lagerung, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
55	g	2		Speisefette und -öle	Fettaufbau, Einteilung nach Sättigungsgrad, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
56	g	3		Speisefette und -öle	Aufgaben in der Ernährung, Bedarf, Fettverdauung, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
57	g	4		Speisefette und -öle	Küchentechnische Eigenschaften > Sensorik, Ölsauren, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
58	u	1		Werkstatt-Tag	Werkstatt-Unterricht (Ergänzung, Vertiefung oder Repetition)	Repet. / Prüf. / Reflex.
59	y	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.
60	z	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.

4. Semester

	Unverrückbar am Anfang
	Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
	Frei plazierbar
	Bei mehr als 16 Semester-Unterrichtstagen zwischen den Blöcken einschiebbare Joker-Tage
u	Werkstatt, fixer Tag gemäss Plan (Fachgruppe)
v	Exkursion, fixer Tag gemäss Plan (ABZ)

T-Nr	T-Block	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. Englisch: 3 Lektionen - Jeden 2. Tag FR ca. 1 Lektion	Planumfang: ca. 2 Le
61	a	1		Schlachtfleisch	Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Labels, Annahme, Lagerung, Qualitätsmerkmale, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
62	a	2		Schlachtfleisch	Fleischreifung, Rind, Kalb, Schwein, Lamm > Vorbereitung, Schnittarten, Bindegewebeanteil, Pökelwaren, Marinaden, Engl.	Repet. / Prüf. / Reflex.
63	a	3		Schlachtfleisch	Helle und braune Fonds / Suppen > Bouillon, Fleisch- und Kraftbrühe, Fleischcremesuppen, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
64	a	4		Schlachtfleisch	Kalte Zwischengerichte > Terrinen, Pasteten, Moussen, Aspik / kalte Fleischvorspeisen, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
65	a	5		Schlachtfleisch	Trockene Hitzetechnik > Sautieren, Grillieren, Braten, Backen im Ofen / braune Saucen, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
66	a	6		Schlachtfleisch	Feuchte Hitzetechnik > Pochieren, Dünsten, Schmoren, Glasieren / Spezialsaucen	Repet. / Prüf. / Reflex.
67	b	1		Besondere Kostformen	Vollwerternährung, vegetarische Kost, mediterrane Kost, Ernährung im Alter, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
68	b	2		Fehlernährung / Diätetik	Diabetes, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
69	b	3		Fehlernährung / Diätetik	Ernährung bei Übergewicht, Ernährung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
70	c	1		Geflügel	Herkunft, Gruppierung, Einkauf, Labels, Annahme, Lagerung, Qualitätsmerkmale, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
71	c	2		Geflügel	Garmethoden für Geflügel, kalte Zwischengerichte > Galantine, weisse Saucen, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
72	d	1		Nationalgerichte	Nationalgerichte, Mitarbeiterinstruktionen, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
73	d	1		Nationalgerichte	Nationalgerichte, Mitarbeiterinstruktionen, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
74	f	1		Gestaltung Verkaufshilfen	Menü- und Speisenplanung, wichtigste Rechtschreiberegeln, Menü- und Speisekartengestaltung, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
75	u	1		Werkstatt-Tag	Werkstatt-Unterricht (Ergänzung, Vertiefung oder Repetition)	Repet. / Prüf. / Reflex.
76	v	1		Exkursion	ABZ-Exkursionswoche	
77	w	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.
78	x	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.
79	y	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.
80	z	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.

5. Semester

- Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- u Werkstatt, fixer Tag gemäss Plan (Fachgruppe)
- Bei mehr als 18 Semester-Unterrichtstagen zwischen den Blöcken einschiebbare Joker-Tage

T-Nr	T-Block	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. Englisch: 3 Lektionen - Jeden 2. Tag FR ca. 1 Lektion	Planumfang: ca. 2 Le
81	a	1		Pilze	Einkauf, Herkunft, Gruppierung, Annahme, Lagerung, Pilzarten und Pilzsorten, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
82	a	2		Zusatzstoffe & Schadstoffe	Allergene, Bioaktive Substanzen, Zusatzstoffe und Schadstoffe, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
83	a	3		Pilze	Vorbereitungsarbeiten, Konservierung, Garmethoden (Verknüpfung mit Gemüse), Pilzgerichte, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
84	b	1		Kräuter, Gewürze, Wild	Einkauf, Herkunft, Gruppierung, Lagerung / Wild zusätzlich: Hygiene, Benennung Fleischstücke, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
85	b	2		Kräuter, Gewürze, Wild	Wild-Garmethoden, Wildgerichte, Verwendung von Kräutern & Gewürzen "Küchenpraxis", Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
86	b	3		Würzmittel, Wild	Salz, Essig, Senf, Würzsaucen, Konservierungsarten für Kräuter und Wild, Marinaden, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
87	c	1		Backwerk und Cremesüssspeisen	Biskuit kalt & warm, Schwarzwälder, Quarktorten, Charlotten, Cremeschnitten, Wähen mit & ohne Guss, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
88	c	2		Backwerk und Cremesüssspeisen	Buttermassen mit und ohne Gupf, süsse Buttermasse > Konfekt, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
89	d	1		Glaces, Lebensmittelgesetz	Cremeglace und Ableitungen, HACCP, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
90	d	2		Glaces, Lebensmittelgesetz	Mousse mit Eiern, Rahmgefrorenes, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV), Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
91	d	3		Glaces, Moussen	Schneemassen, Mousse mit Fruchtmark und -saft, Schaumgefrorenes, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
92	d	4		Glaces, Massen	Hüppmassen, Gratinmassen, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
93	e	1		Schokolade/Couverture	Herkunft, Verarbeitung, Konditoreihalfabrikate, Schokoladensauce, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
94	e	2		Schokolade/Couverture	Ganache, Herstellung von Truffes mit Hohlkugeln, Pralinen, Zusatzverkäufe, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
95	f	1		Angebotsplanung	Angebotsplanung, Bankettmenüs, Spezialanlässe, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
96	f	2		Produktion	Produktionsablaufplanung, Einsatzplanung, Leitbild, Englisch	Repet. / Prüf. / Reflex.
97	f	3		Betriebstypen und Konzepte	Betriebstypen, Betriebskonzepte, Englisch, FR	Repet. / Prüf. / Reflex.
98	u	1		Werkstatt-Tag	Werkstatt-Unterricht (Ergänzung, Vertiefung oder Repetition)	Repet. / Prüf. / Reflex.
99	y	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.
100	z	1		Ungeplanter Tag	Gemäss Bedürfnissen	Repet. / Prüf. / Reflex.

6. Semester

- Innerhalb dieser Farben kann die Reihenfolge der Themenblöcke ausgetauscht werden
- u Werkstatt, fixer Tag gemäss Plan (Fachgruppe)
- Position und Reihenfolge nicht vertauschbar
- x Letzter Tag

T-Nr	T-Block	T-Rfolge	UT-Rfolge	Themen	Planungsumfang: BK Unterthemen inkl. Englisch: 3 Lektionen - Jeden 2. Tag FR ca. 1 Lektion	Planumfang: ca. 2 Le
101	a	1		Nahtstellen	Nahtstellenproblematik, Informationsflüsse, Serviceabläufe, Englisch	Repet. / Prüf/ Reflex.
102	b	1		Weiterbildung, Info QVF	Besuch eines Weiterbildungsinstitutes (Hotelfachschule, BMS,...), Englisch	Repet. / Prüf/ Reflex.
103	c	1		Projekttag/QB-Praktisch	Info QB-Ablauf, Gerichte- und Speisenplanung, Organisation der Arbeit, Englisch-Prüfung, Bewertungsprotokolle, FR	Repet. / Prüf/ Reflex.
104	c	2		Projekttag/QB-Praktisch	Probelauf 1, Erstellen von Zeitplänen und Mise en place Listen, vorstellen der Warenkorbgerichte-Planung in Englisch, FR	Repet. / Prüf/ Reflex.
105	c	3		Projekttag/QB-Praktisch	Probelauf 2, Erstellen von Zeitplänen und Mise en place Listen, vorstellen der Warenkorbgerichte-Planung in Englisch	Repet. / Prüf/ Reflex.
106	d	1		Projekttag Seminarhotel	Angebotsplanung, Nahtstellen, Einsatzpläne, Serviceabläufe, Kundengespräche (Fremdsprache), Gerichtekalkulation	Repet. / Prüf/ Reflex.
107	d	2		Projekttag Seminarhotel	Angebotsplanung, Nahtstellen, Einsatzpläne, Serviceabläufe, Kundengespräche (Fremdsprache), Gerichtekalkulation	Repet. / Prüf/ Reflex.
108	d	3		Projekttag Seminarhotel	Probelauf 3, Angebotsplanung, Nahtstellen, Einsatzpläne, Serviceabläufe, Kundengespräche (Fremdsprache), Kalkulation	Repet. / Prüf/ Reflex.
109	e	1		Projekttag Buffetmahlzeiten	Probelauf 4, Angebotsplanung, Richtlinien Buffetplanung, Hygiene, EKAS, Sicherheit, Einsatzplanung	Repet. / Prüf/ Reflex.
110	e	2		Projekttag Buffetmahlzeiten	Probelauf 5, Angebotsplanung, Richtlinien Buffetplanung, Hygiene, EKAS, Sicherheit, Einsatzplanung, Englisch	Repet. / Prüf/ Reflex.
111	f	1		Projekttag Outside Catering	Probelauf 6 Angebotsplanung, Ablauf, Einsatz-/Materialplanung, Transport/Verteilung, Hygiene, Ökologie, Entsorgung	Repet. / Reflex.
112	f	2		Projekttag Outside Catering	Angebotsplanung, Ablauf, Einsatz-/Materialplanung, Transport/Verteilung, Hygiene, Ökologie, Entsorgung, Kalkulation	Repet. / Reflex.
113	g	1		Projekttag Spital/Heim	Angebotsplanung, spez. Kostformen, Band, Speisenverteilungssysteme, Arbeitssicherheit, Ergonomie	Repet. / Reflex.
114	u	1		Werkstatt-Tag	Werkstatt-Unterricht (Ergänzung, Vertiefung oder Repetition)	Repet. / Reflex.
115	x	1		Abschlusstag	Berufsschul-Abschlusstag (Klassenspezifisches Gestalten)	Reflex.
116						