

PROJEKTPLAN Bäckerei - Konditorei

Schuljahr 2020/21

Stand: 24. September 2020

- KONDITOR/KONDITORIN –
- BÄCKER/BÄCKERIN –
- FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK,
BÄCKEREI/KONDITOREI -

August 2020 bis Januar 2021

Backstube des Sophie-Scholl-Berufskollegs

Organisationsplan vom 11.08.2020 bis 09.10.2020

Der Projektunterricht findet an den unten angegebenen Tagen statt.

Unterrichtsbeginn: 13.15 – 17.45

in vollständiger Berufskleidung,

wie auch mit Papier, Schulbuch und Schreibutensilien

Kosten: 4€

Leiter des Projektunterrichtes Herr Loreth

Kalender- Woche	Tag	Thema	Klasse
33. KW	12.08	Kleines Biogericht herstellen	BV18 Gr. A
34. KW	18.08.	Snacks	BV19 Gr. A
	19.08.	Kleines Biogericht herstellen	BV18 Gr. A
35. KW	25.08.	Snacks	BV19 Gr. A
	26.08	Kleines Biogericht herstellen	BV18 Gr. A
36KW	01.09.	Snacks	BV19 Gr. A
	02.09	Kleines Biogericht herstellen	BV18 Gr. A
37. KW	08.09.	Snacks	BV19 Gr. B
	09.09	Kleines Biogericht herstellen	BV18 Gr. B
38. KW	15.09.	Snacks	BV19 Gr. B
	16.09.	Kleines Biogericht herstellen	BV18 Gr. B
39. KW	22.09.	Snacks	BV19 Gr. B
	23.09.	Kleines Biogericht herstellen	BV18 Gr. B
40. KW	29.09	Snacks	BV19 Gr. B
	30.09.	Kleines Biogericht herstellen	BV18 Gr. B
41. KW	06.10.	Snacks	BV19 Gr. C
	07.10.		

Backstube des Sophie-Scholl-Berufskollegs

Organisationsplan vom 07.09.2020 bis 09.10.2020

Der Projektunterricht findet an den unten angegebenen Tagen statt.

Unterrichtsbeginn: 08.00 – 12.45

**in vollständiger Berufskleidung,
wie auch mit Papier, Schulbuch und Schreibutensilien**

Kosten: 4€

Leiter des Projektunterrichtes Herr Loreth

Kalender- Woche	Tag	Thema	Klasse
37. KW	08.09.	Massen und Sahnekrem	BK 18 Gr. A
	09.09	Plunder-, Blätterteig- Splitterteig	BK 19 Gr. A
38. KW	15.09.	Massen und Sahnekrem	BK 18 Gr. A
	16.09.	Plunder-, Blätterteig- Splitterteig	BK 19 Gr. A
39. KW	22.09.	Massen und Sahnekrem	BK 18 Gr. A
	23.09.	Plunder-, Blätterteig- Splitterteig	BK 19 Gr. B
40. KW	29.09	Massen und Sahnekrem	BK 18 Gr. B
	30.09.	Plunder-, Blätterteig- Splitterteig	BK 19 Gr. B
41. KW	06.10.	Massen und Sahnekrem	BK 18 Gr. B
	07.10.	Plunder-, Blätterteig- Splitterteig	BK 19 Gr. B

26.06.2020

Backstube des Sophie-Scholl-Berufskollegs

Organisationsplan vom 26.10.2020 bis 29.01.2021
 Der Projektunterricht findet an den unten angegebenen Tagen statt.
 Unterrichtsbeginn: 13.15 – 17.45
 in vollständiger Berufskleidung,
 wie auch mit Papier, Schulbuch und Schreibutensilien
 Kosten: 4€

Kalender- Woche	Tag	Thema	Klasse
44. KW	27.10.	Snacks	BV19 Gr. C
	28.10	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. A
45 KW	03.11.	Snacks	BV19 Gr. C
	04.11.	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. A
46. KW	10.11	Snacks	BV19 Gr. C
	11.11.	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. A
47. KW	17.11.	Snacks	BV19 Gr. C
	18.11.	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. B
48. KW	24.11.	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. B
	25.11.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	BK 19 Gr. B
49. KW	01.12	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. B
	02.12.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	BK 19 Gr. B
50. KW	08.12.	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. B
	09.12.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	BK 19 Gr. B
51. KW	15.12	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. C
	16.12.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	BK 19 Gr. B
02. KW	12.01.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	KD 19 Gr. B
	13.01.	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. C
03. KW	19.01.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	KD 19 Gr. B
	20.01.	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. C
04. KW	26.01.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	KD 19 Gr. B
	27.01.	Teige, Massen und Teiglockerung	BV201 Gr. C

Backstube des Sophie-Scholl-Berufskollegs

Organisationsplan vom 26.10.2020 bis 29.01.2021
 Der Projektunterricht findet an den unten angegebenen Tagen statt.
 Unterrichtsbeginn: 08.00 – 12.45
 in vollständiger Berufskleidung,
 wie auch mit Papier, Schulbuch und Schreibutensilien
 Kosten: 4€

Kalender- Woche	Tag	Thema	Klasse
44. KW	27.10.	Massen und Sahnekrem	BK 18 Gr, B
	28.10.	Plunder-, Blätterteig- Splitterteig	BK 19 Gr.B
45 KW	03.11.	Marzipan, Eis, Kuvertüre	KD 18 Gr. A
	04.11.	Marzipan, Eis, Kuvertüre	KD 18 Gr. A
46. KW	10.1.1	Marzipan, Eis, Kuvertüre	KD 18 Gr. A
	11.11.	Marzipan, Eis, Kuvertüre	KD 18 Gr. A
47. KW	17.11.	Marzipan, Eis, Kuvertüre	KD 18 Gr. B
	18.11.	Marzipan, Eis, Kuvertüre	KD 18 Gr. B
48. KW	24.11.	Marzipan, Eis, Kuvertüre	KD 18 Gr. B
	25.11.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	BK 19 Gr. A
49. KW	01.12	Marzipan, Eis, Kuvertüre	KD 18 Gr. B
	02.12.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	BK 19 Gr. A
50. KW	08.12.	Teige und Massen	BK 201
	09.12.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	BK 19 Gr. A
51. KW	15.12	Teige und Massen	BK 201
	16.12.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	BK 19 Gr. A
02. KW	12.01.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	KD 19 Gr. A
	13.01.	Teige und Massen	BK 201
03. KW	19.01.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	KD 19 Gr. A
	20.01.	Teige und Massen	BK 201
04. KW	26.01.	Vorbereitung auf die Zwischenprüfung	KD 19 Gr. A
	27.01.	Teige und Massen	KD 201 Gr.A