

# Situationsordner 3. Lehrjahr

# Inhaltsverzeichnis

Name .....

Schuljahr .....

Quartale	Situationen	Behandelte Themenbereiche
9. Quartal	Situation 9.1	<b>Törtchen und Cakes</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	Situation 9.2	<b>Patisserie</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	Situation 9.3	<b>Konfekt</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	Situation 9.4	<b>Blätterteiggebäck</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	9.5	<b>Lernkontrolle</b>
10. Quartal	Situation 10.1	<b>Torten</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	Situation 10.2	<b>Honiggebäck</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	Situation 10.3	<b>Zuckerkochen</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	Situation 10.4	<b>Ganachen</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	10.5	<b>Lernkontrolle</b>
11. Quartal	Situation 11.1	<b>Pralinen</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	Situation 11.2	<b>Schokoladenspezialitäten</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	Situation 11.3	<b>Spezialbrot</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	Situation 11.4	<b>Kleinbrot – Kleingebäck</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	11.5	<b>Fein- und Fettgebäck</b> / Repetitionsthemen <b>Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel</b>
	Situation 11.6	<b>Lernkontrolle</b>
12. Quartal	Vorbereitung QV	Repetition Probelauf – H&T / BW / GK Probelauf – mdl. Gespräch

Die Seitenzahlen zu den Themen sind im Grundlagenbuch bei den einzelnen Situationen vermerkt