

Situationsordner 3. Lehrjahr

Inhaltsverzeichnis

Name

Schuljahr

Quartale	Situationen	Behandelte Themenbereiche
9. Quartal	Situation 9.1	Törtchen und Cakes / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	Situation 9.2	Patisserie / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	Situation 9.3	Konfekt / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	Situation 9.4	Blätterteiggebäck / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	9.5	Lernkontrolle
10. Quartal	Situation 10.1	Torten / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	Situation 10.2	Honiggebäck / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	Situation 10.3	Normalbrot / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	Situation 10.4	Spezialbrot / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	10.5	Lernkontrolle
11. Quartal	Situation 11.1	Sauerteig / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	Situation 11.2	Kleinbrot- Kleingebäck / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	Situation 11.3	Feingebäck / Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel
	Situation 11.6	Lernkontrolle
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