

Semester	Fachwiss., Fachdidaktik, Curric. Wissen ^{EN} 24/24/17	Literaturliste 2/2/1	Vertiefungsstudien ^{mindestens 4/4/0}			Berufspraktische Studien ⁹	
			Vertiefungsseminare	Vertiefungswochen			
1	BM/E/- ⁶ m.wah.fwd.1.12 ^{ZP} Grundlagen WAH k.wah.fwd.1.1 Grundzubereitungsarten LÜ 4 S 80%		siehe zusätzlich nachfolgende Seite	m.wah.vw.1.1 ⁰ Stützkurs Wirtschaft, Arbeit, Haushalt k.wah.vw.1.1 Stützkurs Wirtschaft, Arbeit, Haushalt KW 3 BW 100%	m.wah.vw.2.A ² Kochen für Gäste k.wah.vw.2.A ^{ger. J.} Kochen für Gäste LÜ KW 42 BW 100%	m.wah.vw.4.A ² Made in Switzerland k.wah.vw.4.A ^{ung. J.} Made in Switzerland LÜ KW 42 BW 100%	
2	k.wah.fwd.1.2 Wirtschaft und Konsum LÜ 2 S 80%						
3	BM/E/- ³ m.wah.fwd.1.3 Wirtschaft und Märkte k.wah.fwd.1.3 Wirtschaft und Märkte LÜ 3 SOL -	BM/E/M ¹ m.wah.ll.1.3 Literaturliste k.wah.ll.1.3 Literaturliste, Teil 1 0 SOL -			k.wah.vw.2.A Kochen für Gäste	k.wah.vw.4.A Made in Switzerland	
4	BM/E/M ³ m.wah.fwd.1.4 Fachdidaktik WAH k.wah.fwd.1.4 Fachdidaktik WAH LÜ 3 S 80%		m.wah.vs.1.A ² Trends WAH k.wah.vs.1.A Trend WAH LÜ 2 S 80%				
5	BM/E/M ⁴ m.wah.fwd.1.5 Kulturelle Aspekte der Nahrungszubereitung k.bsp.fwd.1.5 Kulturelle Aspekte der Nahrungszubereitung LÜ 4 S 80%				k.wah.vw.2.A Kochen für Gäste	k.wah.vw.4.A Made in Switzerland	BM/-/ ⁶ m.wah.pr.1.56 Halbtagespraktikum C (HPC) Wirtschaft, Arbeit, Haushalt k.wah.pr.1.5 Halbtagespr. C1 (HPC1) Wirtschaft, Arbeit, Haush. LÜ 3 P 100%
6	BM/E/M ² m.wah.fwd.1.6 Ernährung k.wah.fwd.1.6 Ernährungsbildung 1 S 80%		k.wah.vs.1.A Trend WAH	LÜ ⁴ m.wah.vs.6.A Lagerleitung k.wah.vs.6.A Lagerleitung 2 S 80%	k.wah.vw.6.A Lagerleitung KW 22 BW 100%		k.wah.pr.1.6 Halbtagespr. C2 (HPC2) Wirtschaft, Arbeit, Haush. LÜ 3 P 100%
7	BM/E/M ⁴ m.wah.fwd.1.7 Nahrungszubereitung k.wah.fwd.1.7 Technik der Nahrungszubereitung 3 S 80%				k.wah.vw.2.A Kochen für Gäste	k.wah.vw.4.A Made in Switzerland	
8		BM/E/- ¹ Literaturliste m.wah.ll.1.8 Literaturliste, Teil 2 k.wah.ll.1.8 0 SOL -		k.ew.vs.8.A Lagerleitung	k.ew.vw.8.A Lagerleitung		
9	BM/E/M ² m.wah.fwd.1.9 Fachdidaktik Sozioökonomische Bildung k.wah.fwd.1.9 WAH global 1 S 80%				k.wah.vw.2.A Kochen für Gäste	k.wah.vw.4.A Made in Switzerland	

Berufspraktische Studien ⁹		
-/E/- ³ m.wah.pr.2.0 Praktikum A Wirtschaft, Arbeit, Haushalt ^d k.wah.pr.2.0 Praktikum A Wirtschaft, Arbeit, Haush. LÜ P 100%	-/E/- ³ m.wah.pr.3.0 Praktikum B Wirtschaft, Arbeit, Haushalt ^d k.wah.pr.3.0 Praktikum B Wirtschaft, Arbeit, Haush. LÜ P 100%	-/M ³ m.wah.pr.1.0 Halbtagesprakt. C2 (HPC2) Wirtschaft, Arbeit, Haushalt k.wah.pr.1.6 Halbtagespr. C2 (HPC2) Wirtschaft, Arbeit, Haush. LÜ 3 P 100%

- a) ohne Praktika
- b) Studierende Master Sek I wählen beliebige weitere Module dieses Fachs, um auf die vorgegebenen ECTS zu kommen.
- c) auch unter Berufspraktische Studien aufgelistet
- d) 4 Wo in 2 Klassen/8 Wo in 1 Klasse pro Fach

30/30/18 ECTS	FW, FD 24/24/17	Lit.liste 2/2/1	Vertiefungsstudien				mindestens 4/4/0
Semester	siehe vorangegangene Seite		Vertiefungswochen				
1	siehe vorangegangene Seite		siehe zusätzlich vorangegangene Seite				
2	siehe vorangegangene Seite		m.wah.vw.3.A ² Fleisch und Fisch k.wah.vw.3.A ung. J. Fleisch und Fisch LÜ KW 15 BW 100%	m.wah.vw.7.A ² Vegan – Das Vegetarisch von morgen k.wah.vw.7.A ger. J. Vegan – Das Vegetarisch von morgen LÜ KW 15 BW 100%	m.wah.vw.5.A ² Kulinarisch durch Europa k.wah.vw.5.A ger. J. Kulinarisch durch Europa LÜ KW 16 BW 100%	m.nt.vw.6.A ² Kräuterküchengeift-medizinkosmetik k.nt.vw.6.A ger. J. Kräuterküchengeift-medizinkosmetik LÜ KW 27 L 100%	
3						m.bsp.vw.4.A ² Gesundheit, Sport und Ernährung k.bsp.vw.4.A ung. J. Gesundheit, Sport und Ernährung LÜ KW 41 BW 100%	
4			k.wah.vw.3.A Fleisch und Fisch	k.wah.vw.7.A Vegan – Das Vegetarisch von morgen	k.wah.vw.5.A Kulinarisch durch Europa		k.nt.vw.6.A Kräuterküchengeift-medizinkosmetik
5						k.bsp.vw.4.A Gesundheit, Sport und Ernährung	
6			k.wah.vw.3.A Fleisch und Fisch	k.wah.vw.7.A Vegan – Das Vegetarisch von morgen	k.wah.vw.5.A Kulinarisch durch Europa		k.nt.vw.6.A Kräuterküchengeift-medizinkosmetik
7						k.bsp.vw.4.A Gesundheit, Sport und Ernährung	
8			k.wah.vw.3.A Fleisch und Fisch	k.wah.vw.7.A Vegan – Das Vegetarisch von morgen	k.wah.vw.5.A Kulinarisch durch Europa		k.nt.vw.6.A Kräuterküchengeift-medizinkosmetik
9							