

**Thüringer Ministerium
für Bildung, Jugend und Sport**

**Thüringer Lehrplan
für die berufsbildende Schule**

Schulform: Berufsschule

Beruf:

**Fachpraktiker für Bäcker
Fachpraktikerin für Bäcker**

Ausbildung nach § 66 BBiG und § 42 HWO

2021

Herausgeber:
Thüringer Ministerium für Bildung, Jugend und Sport
Werner-Seelenbinder-Straße 7
99096 Erfurt

Inhaltsverzeichnis

1	Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung	5
2	Berufsbezogene Vorbemerkungen	8
3	Mitarbeiter der Lehrplangruppe	9
4	Studentafel	10
5	Lernfelder	11
5.1	Lernfeld 1 – Unterweisen eines neuen Mitarbeiters	11
5.1.1	Berufliches Anforderungsprofil	11
5.1.2	Ausrüstungen und Arbeitssicherheit	12
5.1.3	Hygiene und Mikroorganismen	12
5.2	Lernfeld 2 – Rohstoffe und Zutaten für die Herstellung von Backwaren	13
5.2.1	Rohstoffe und Zutaten	13
5.2.2	Lockerung	14
5.2.3	Berechnungen	15
5.3	Lernfeld 3 – Grundlagen der Kundenberatung und des Verkaufs sowie Werbung	16
5.3.1	Beraten und Verkaufen	16
5.3.2	Werbe- und Informationsmittel	17
5.3.3	Berechnungen	18
5.4	Lernfeld 4 – Herstellen von Feinen Backwaren aus Hefefeinteigen	19
5.4.1	Herstellung von Gebäcken aus Hefefeinteigen	19
5.4.2	Berechnungen	20
5.5	Lernfeld 5 – Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck	21
5.5.1	Rohstoffe und Zutaten	21
5.5.2	Gebäckherstellung	22
5.5.3	Berechnungen	23
5.6	Lernfeld 6 – Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig	24
5.6.1	Sauerteigarten und ihre technologische Bereitung	24
5.6.2	Berechnungen	26
5.7	Lernfeld 7 – Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck	27
5.7.1	Rohstoffe und Zutaten	27
5.7.2	Gebäckherstellung	28
5.7.3	Berechnungen	29
5.8	Lernfeld 8 – Herstellen von Feinen Backwaren aus Mürbeteig und Lebkuchenteig	30
5.8.1	Mürbe- und Lebkuchenteige	30
5.8.2	Berechnungen	31
5.9	Lernfeld 9 – Herstellen von Gezogenen Teigen	32
5.9.1	Plunder- und Blätterteige herstellen	32
5.9.2	Berechnungen	33

5.10	<u>Lernfeld 10 – Herstellung und Verarbeitung von Füllungen, Überzügen und Krems</u>	34
5.10.1	Füllungen, Überzüge und Krems.....	34
5.10.2	Berechnungen.....	35
5.11	<u>Lernfeld 11 – Herstellung von Backwarensnacks und Partykleingebäck</u>	36
5.11.1	Backwaren und Partykleingebäcke.....	36
5.11.2	Berechnungen.....	37

1 Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung

Unterricht an berufsbildenden Schulen soll auf berufliches Handeln und auf die Mitgestaltung der Arbeitswelt in sozialer, ökonomischer und ökologischer Verantwortung vorbereiten.

Zentrales Ziel jeder Berufsausbildung ist die Entwicklung einer umfassenden beruflichen Handlungskompetenz, welche sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz entfaltet. Ebenso ist die Entwicklung von Methodenkompetenz, kommunikativer Kompetenz und Lernkompetenz das Ziel beruflicher Bildung, welche immanenter Bestandteil von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sind.¹ Die Thüringer Lehrpläne folgen damit dem Kompetenzmodell, welches den KMK-Rahmenlehrplänen zugrunde liegt.

Handlungsorientierung steht für den Nachvollzug berufstypischer Handlungsabläufe in Form von vollständigen Lernhandlungen durch die Auszubildenden. Dabei sollen die Auszubildenden nach Möglichkeit selbst handeln bzw. die notwendigen Handlungen zur Problemlösung gedanklich nachvollziehen, um alle Aspekte der beruflichen Realität ganzheitlich zu erfassen.

Über die verschiedenen Lernfelder ist eine aufsteigende Anforderungstiefe in der Kompetenzstruktur gesichert.

Berufliche Handlungskompetenz umfasst die Bereitschaft und die Fähigkeit des einzelnen Menschen, in beruflichen Anforderungssituationen sachgerecht, durchdacht, individuell und sozial verantwortlich zu handeln sowie seine Handlungsmöglichkeiten weiterzuentwickeln.¹

Dieses Kompetenzmodell bildet auch die berufspädagogische Grundlage der Thüringer Lehrpläne für die schulische Berufsausbildung behinderter Menschen, für die wegen der Art und Schwere der Behinderung eine grundständige Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht in Betracht kommt.

Die Lernfelder, ihre Ziele und Inhalte leiten sich aus dem zugrunde gelegten anerkannten Ausbildungsberuf ab und berücksichtigen die besondere Situation der Zielgruppe. Hierbei werden die Lernfelder des anerkannten Ausbildungsberufs sowohl horizontal als auch vertikal reduziert und in kleinere Handlungseinheiten unterteilt. Die Kompetenzen sind als operationalisiertes Endverhalten formuliert, die theoriereduziert bzw. mit weniger komplexen Inhalten gefördert werden können. Dabei sind die angestrebten Kompetenzen als Mindestanforderungen zu verstehen, die entsprechend der Leistungsfähigkeit erweitert werden können.

Bei allen Überlegungen ist die Möglichkeit der Durchlässigkeit in entsprechende anerkannte Ausbildungsberufe zu berücksichtigen.

Die Kompetenzbeschreibungen der Lernfelder berücksichtigen die verschiedenen Dimensionen der Handlungskompetenz, konkretisiert durch die Angabe von Mindestinhalten. Dabei orientieren sich sowohl die Ziele als auch die Auswahl und Strukturierung der Inhalte an der beruflichen Handlung.

¹Handreichung für die Erarbeitung von Rahmenlehrplänen der KMK für den berufsbezogenen Unterricht in der Berufsschule..., KMK 2018, S. 15-16

Die Entwicklung der unterschiedlichen Kompetenzen wird in den einzelnen Lernfeldern des vorliegenden Lehrplans auf der Basis von Operatoren und den damit verbundenen Anforderungsbereichen beschrieben.

Um der Entwicklung der beruflichen Handlungskompetenz als einem zentralen Anliegen der beruflichen Bildung gerecht zu werden, wird der Lehrplanstrukturierung das Modell der vollständigen Handlung in seinen Phasen: Informieren, Planen, Entscheiden, Ausführen, Kontrollieren und Bewerten/Reflektieren zugrunde gelegt.

Mit diesem Handlungsmodell erfolgt eine Zuordnung von zu entwickelnden Kompetenzen und Inhalten. Der Thüringer Lehrplan beschreibt einzelne Lernfelder und bezieht dabei die von den zuständigen Stellen in Kraft gesetzte Ausbildungsverordnung/Ausbildungsregelungen des jeweiligen Berufs ein. Alle Lernfelder haben somit ihre Basis in beruflichen Handlungsfeldern und können diesen zugeordnet werden. Lernfelder selbst konkretisieren das Lernen in beruflichen Handlungen. Das bedeutet, die vorliegenden Lernfeldbeschreibungen stellen die berufliche Handlung selbst und die damit verbundenen Kompetenzen und Inhalte in das Zentrum. Einem Handlungsfeld können mehrere Lernfelder zugeordnet werden, welche sich an den berufsspezifischen Handlungsabläufen des jeweiligen Ausbildungsberufs orientieren. Dabei werden die einzelnen Lernfelder in verschiedene Themenbereiche gegliedert, die einer Ausdifferenzierung nach zu entwickelnden Kompetenzen und Lerninhalten folgen. Diese wiederum sind inhaltlich auf der Basis der vollständigen Handlung strukturiert.

Lernfelder setzen sich aus der Abfolge einzelner Lernsituationen, welche handlungsorientiert die verschiedenen Inhalte und die zu entwickelnden Kompetenzen abbilden, zusammen. Im vorliegenden Lehrplan wird auf eine Beschreibung einzelner Lernsituationen verzichtet, da eine Lernsituation aktuelle realitätsbezogene Aufgaben und Problemstellungen eines entsprechenden Ausbildungsberufs beschreibt. Lernsituationen müssen exemplarischen Charakter haben, damit sie den Auszubildenden Strategien vermitteln, die ihnen dabei helfen, zukünftige Berufssituationen zu bewältigen. Diese sind in den Schulen unter Berücksichtigung vorhandener oder neu zu entwickelnder Beispiele und Lernträger, zum Beispiel aus der betrieblichen Praxis, in einer didaktischen Jahresplanung zu verankern. Lernsituationen sind dabei als komplexe Lehr- und Lernarrangements zu verstehen. Diese schließen Erarbeitungs-, Anwendungs-, Übungs- und Vertiefungsphasen sowie die Erfolgskontrolle ein.

Die Kompetenzentwicklung der Auszubildenden in den einzelnen Ausbildungsberufen wird durch die Reihenfolge der Lernfelder und der darin festgelegten Abfolge der Lernsituationen und die Lernsituation selbst bestimmt. Innerhalb eines Lernfeldes sollten verschiedene Lernsituationen zur Anwendung kommen.

Lernsituationen sollten nach ihrer Verwendung einer Evaluation unterzogen werden. Damit soll die Eignung der Problemstellungen und Arbeitsaufträge überprüft werden. Ebenso ist der angestrebte Kompetenzzuwachs mit der tatsächlichen Realisierung zu vergleichen und ggf. zu optimieren. Diese Qualitätsprüfung von Lernsituationen stellt eine Basis von Qualitätssicherung in der Unterrichtsgestaltung beruflicher Schulen dar.

Eine enge Vernetzung der Partner der Berufsausbildung (Lernortkooperation zwischen berufsbildender Schule, Ausbildungsbetrieb und überbetrieblicher Ausbildungseinrichtung) ist zwingend erforderlich, um der Kompetenzentwicklung in vollem Umfang Rechnung zu tragen.

Im Rahmen der Lernortkooperation leisten die berufsbildenden Schulen hier einen wichtigen Beitrag, um Jugendlichen mit Behinderungen jene Kompetenzen zu vermitteln, die eine dauerhafte Eingliederung dieser jungen Menschen in die Berufswelt ermöglichen.

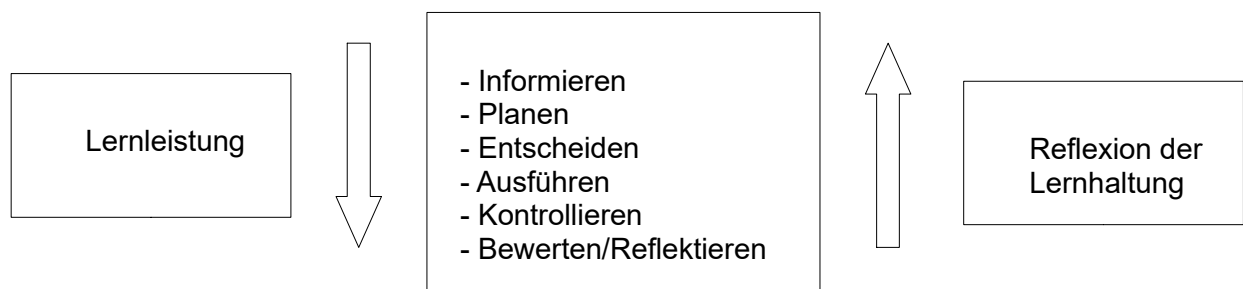
Übergeordnetes Ziel der Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG und § 42r HwO ist es, zum Arbeiten unter Anleitung zu befähigen sowie zum selbstständigen Handeln im Rahmen der jeweiligen Berufsspezifika unter Berücksichtigung der individuellen Handlungsmöglichkeiten.

Handlungsschema nach Phasen der vollständigen Handlung

Lernsituationen stellen curriculare Einheiten der Lernfelder dar und leiten typische berufliche Aufgabenstellungen ab. Ganzheitliche Problemstellungen, welche in einer engen Verbindung mit berufstypischen Handlungssituationen stehen, orientieren sich an beruflichen Handlungskompetenzen. Diese Orientierung soll den Zusammenhang zwischen betrieblichem und schulischem Lernen sicherstellen.

Handeln, insbesondere eigenverantwortliches Handeln, kann als produktives, kommunikatives oder exploratives Handeln stattfinden. Die Umsetzung unterrichtlicher Handlungsorientierung ist über vollständige Handlungsstrukturen möglich.

Die Struktur der einzelnen Lernsituationen ist somit durch die Abfolge der Handlungsphasen einer vollständigen Handlung bestimmt.



Die Kompetenzbeschreibungen in Kapitel 5 dieses Lehrplans wurden entsprechend dieser Struktur formuliert.

Wichtig für einen handlungsorientierten Unterricht sind die Reflexionen innerhalb einer Lernsituation und der Rückblick auf vergangene Lernsituationen. Für die Auszubildenden wird so eine hohe Transparenz des Unterrichtsgeschehens geschaffen. Damit entwickelt sich kontinuierlich eine Erfahrungskurve, die den Aufbau beruflicher Handlungskompetenz unterstützt. Im Vordergrund steht dabei der Prozess der Problemlösung. Die Auszubildenden sollen befähigt werden, die erworbenen Kompetenzen auf neue Situationen zu übertragen und so selbstständig Lösungen zu finden.

Personenbezeichnungen gelten für alle Geschlechter.

2 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Lehrplan wurde in enger Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer Erfurt erstellt. Als Grundlage dient die von der Thüringer Handwerkskammer erlassene Ausbildungsverordnung zum Fachpraktiker für Bäcker, an der die Lehrplangruppe mitgearbeitet hat.

Die Ausbildung des Fachpraktikers für Bäcker orientiert sich an der Ausbildung zum Bäcker. Daher wurden die Bezeichnungen der Lernfelder weitgehend beibehalten.

Die vorgeschlagene Reihenfolge der Lernfelder (s. S. 3) berücksichtigt die Anforderungen und den Kompetenzerwerb der Zwischenprüfung. Die Reihenfolge ihrer Umsetzung bis zur Zwischenprüfung soll aufgrund der Sachlogik innerhalb der Lernfelder nicht verändert werden. Es ist deshalb notwendig, dass sich die Lehrkräfte einer Klasse zu einem Team zusammenschließen und sich in der Vorgehensweise und Tiefe bei der Behandlung der Lernbereiche absprechen. Der Unterricht soll zur selbstständigen, effizienten und sicheren Ausübung der beruflichen Tätigkeiten befähigen.

In allen Lernfeldern ist nicht nur auf den Erwerb der Sachkompetenz Wert zu legen, grundsätzlich muss auch auf den Erwerb von Selbst-, Sozial und Methodenkompetenz geachtet werden. Es sollen Unterrichtsmethoden eingesetzt werden, die den Auszubildenden Erfolgserlebnisse verschaffen, ohne sie zu unter- oder überfordern, und individuellen Förderschwerpunkten Rechnung trägt. Eine Binnendifferenzierung des Unterrichts unter Einsatz möglichst vielfältiger Übungsmaterialien vermeidet eine Fehleinschätzung der eigenen Fähigkeiten.

Um der Arbeitsplatzorientierung in der betrieblichen Realität gerecht zu werden, ist die Projektmethode die bevorzugte Unterrichtsform. Die Auszubildenden sollten in jedem Lernfeld ihre betrieblichen Kenntnisse und Erfahrungen einbringen.

Im 1. Ausbildungsjahr ist eine gemeinsame Beschulung mit dem Fachpraktiker im Konditor-Handwerk möglich.

3 Mitarbeiter der Lehrplangruppe

Name	Schule
Ria Göbner	Staatliche Berufsbildende Schule Gesundheit, Soziales und Sozialpädagogik, Gera
Gesine Heyne	Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis
Matthias Poppitz	Ernst-Benary-Schule Staatliche Berufsbildende Schule 5, Erfurt
Thomas Söllner	Staatliche Berufsbildende Schule Gesundheit, Soziales und Sozialpädagogik, Gera
Andreas Tobaschus	Ernst-Benary-Schule Staatliche Berufsbildende Schule 5, Erfurt

4 Stundentafel

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachpraktiker für Bäcker				
Lernfelder		Zeitrichtwert/Stundentafel		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Unterweisen eines neuen Mitarbeiters	60		
2	Rohstoffe für die Herstellung von Backwaren	100		
3	Grundlagen der Kundenberatung und des Verkaufs sowie Werbung	60		
4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Hefefeinteigen	100		
5	Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck		120	
6	Herstellen und Verarbeiten von Sauerteigen		60	
7	Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck		100	
8	Herstellen von Feinen Backwaren aus Mürbeteig und Lebkuchenteig			80
9	Herstellen von Feinen Backwaren aus gezogenen Teigen			80
10	Herstellung und Verarbeitung von Füllungen, Überzügen und Krems			60
11	Herstellung und Zusammenstellung von Backwarensnacks und Partykleingebäck			60
	Summe	320	280	280

Im fachtheoretischen Unterricht sind für die **Wirtschaftslehre** in jedem Ausbildungsjahr laut Thüringer Schulordnung für die Berufsschule (ThürBSO) zusätzlich zu den o. g. Lernfeldern 40 Stunden zu planen. Im ersten Ausbildungsjahr sind diese Stunden aus dem Wahlpflichtbereich zu entnehmen.

5 Lernfelder

5.1 Lernfeld 1 – Unterweisen eines neuen Mitarbeiters

1. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrichtwert 60 Stunden
--------------------------------------------------------	-------------------------------------

5.1.1 Berufliches Anforderungsprofil

Hinweis:

Dieser Themenbereich ist aus sachlogischen Gründen zu Beginn der Ausbildung zu bearbeiten. Er bildet die Grundlage für alle weiteren Lernfelder. Der Bezug zur Praxis wird hergestellt. Querverbindungen zum Unterrichtsfach Wirtschaftslehre sind unbedingt erforderlich. Der mathematische Bereich soll einen Einblick in berufsbezogene Mengeneinheiten geben.

(ca. 30 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– wichtige Bestandteile des Berufsbildes herausarbeiten.	– Überblick Berufsgeschichte – Tätigkeitsprofil
– Sachverhalte nach Ursache-Wirkungs-Beziehungen bzw. Grund-Folge-Beziehungen aufzeigen.	– Kenntnisse über Notwendigkeit eines gepflegten, persönlichen Erscheinungsbildes
– berufsbezogene Sachverhalte strukturiert wiedergeben. – Berufsaussichten aufzeigen. – unter Angabe des Rechenweges Ergebnisse gewinnen.	– Überblick über Möglichkeiten der Aus-, Fort- und Weiterbildung – Kenntnis der im Beruf wichtigen Einheiten: <ul style="list-style-type: none"> • Grundrechenarten • Maßeinheiten • Mengen und Gewichtsberechnung
– Groß-, Kleingebäcke und Feine Backwaren klassifizieren.	– Backwarensortiment
– Anforderungen an den Arbeitsplatz beschreiben.	– Produktionsräume, Verkaufsräume, Sozialräume: <ul style="list-style-type: none"> • gesetzliche Bestimmungen (z. B. Arbeitsstättenverordnung) • Erstellen eines Betriebsspiegels
– seinen Arbeitsplatz einrichten. – auf das Wesentliche reduzierte Sachverhalte, Strukturen und Ergebnisse darstellen.	– Arbeitsorganisation – Arbeitsabläufe, Arbeitsaufgaben

5.1.2 Ausrüstungen und Arbeitssicherheit

Hinweis:

Hier bieten sich sachkundige Belehrungen an vorhandenen Maschinen, Anlagen und Geräten einschließlich Sicherheitsbestimmungen und Unfallverhütungsmaßnahmen an.

Eine Zusammenarbeit mit der BGN bietet sich an. Aktuelle gesetzliche Bestimmungen sind in den Unterricht einzubeziehen.

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Maschinen und Anlagen/Einrichtungen klassifizieren.	– Überblick über Maschinen, Anlagen und Ausrüstungen der Lagerung, Vorbereitung und Fertigung
– Sachverhalte/Vorgänge zeitlich und räumlich geordnet darlegen.	– Bedienung, Wartung, Pflege
– Sicherheitsvorschriften/gesetzliche Bestimmungen ableiten, schlussfolgern und nutzen.	– Unfallursachen, Unfallverhütung, Erste Hilfe

5.1.3 Hygiene und Mikroorganismen

Hinweis:

Dieser Themenbereich wird einen allgemeinen Einblick geben. Er ist Voraussetzung und Grundlage für die Lernfelder 4, 5 und 7.

z. B.: Erstellen eines Reinigungsplanes, Abklatschproben

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Sachverhalte und Aussagen mit Hilfe geeigneter Kriterien prüfen und Urteile formulieren. – Anforderungen gesetzlicher Bestimmungen formulieren.	– Personal-, Betriebs-, Produkt- und Umwelthygiene – gesetzliche Bestimmungen (LMFGB)
– Reinigungspläne lesen und erstellen.	– HACCP und Reinigungspläne
– erwünschte und unerwünschte Mikroorganismen unterscheiden.	– Mikroorganismen – Schädlinge
– gesetzliche Bestimmungen anwenden.	– Leitlinien – Eigenkonzeptkontrolle

5.2 Lernfeld 2 – Rohstoffe und Zutaten für die Herstellung von Backwaren

1. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrichtwert 100 Stunden
--------------------------------------------------------	--------------------------------------

5.2.1 Rohstoffe und Zutaten

Hinweis:

Dieser Themenbereich wird sich auf die Auswahl und Vorbereitung der Rohstoffe im Hinblick auf Produktqualität und deren Erhaltung konzentrieren. Backversuche mit unterschiedlichen Rohstoffanteilen sollen durchgeführt und deren Auswirkungen auf die Gebäckqualität beurteilt werden.

Eine Querverbindung zu den Lernfeldern 5 bis 10 ist erforderlich.

(ca. 60 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Situationen und Problemstellungen erfassen. – betriebseigene Zutaten ermitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffzusammenstellung – Herkunft der Rohstoffe – Unterscheidungsmerkmale
<ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe und Zutaten auswählen, zusammenstellen und in Gruppen einteilen. – Qualitätsmerkmale festlegen. – Beurteilungskriterien für Rohstoffe erstellen. – Hygienevorschriften konkretisieren. – über Hygienevorschriften informieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Lagerverfahren für Rohstoffe unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit – Hauptrohstoffe Teige/Massen – Rohstoffe anhand der Leitsätze einteilen und erfassen – Besonderheiten leichtverderblicher Rohstoffe
<ul style="list-style-type: none"> – Fachtermini verwenden und Fachliteratur einsetzen. – Wareneingangskontrollen durchführen und dokumentieren. – Qualitätsabweichungen feststellen und dokumentieren. – ernährungsphysiologische und backtechnische Eigenschaften der einzelnen Rohstoffe beschreiben sowie Rohstoffqualitäten ableiten. – Informationen zu den einzelnen Rohstoffen sichten und bearbeiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe nach technologischer Eignung und rechtlichen Vorgaben einteilen – Getreideerzeugnisse/Mehl – Zucker – Eier – Speisefett – Kochsalz – Gewürze – Obst und Obsterzeugnisse – Milch und Milcherzeugnisse – sensorische Beurteilungsmöglichkeiten
<ul style="list-style-type: none"> – eine Rangordnung der Rohstoffe festlegen und begründen. – diverse Handlungsprodukte auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Prüfen des Rohstoffgewichts – sichtbare Schäden, Kontrolle – Bestellung und Lieferschein
<ul style="list-style-type: none"> – rheologische Eigenschaften ableiten und vergleichen. – Arbeitsergebnisse festhalten und reflektieren. – Alternativen erörtern und bewerten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Einfluss auf Teig- und Gebäckqualität bewerten und beurteilen – Qualitätsunterschiede feststellen – Einsatz von Convenienceprodukten

5.2.2 Lockerung

Hinweis:

- Grundeinblick in alle Lockerungsmöglichkeiten
- Experimente der biologischen und chemischen Lockerung durchführen
- Einsatz von unterschiedlich gelockerten Gebäcken

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– Situationen/Problemstellungen erfassen.	– Wesen der Lockerung – Bedeutung der Lockerung für Teige und Gebäcke
– Lockerungsmöglichkeiten klassifizieren und definieren. – Lockerungsmittel sowie Rohstoffe und Zutaten festlegen und zusammenstellen. – Beurteilungskriterien aufstellen.	– Auswahl von verschiedenen Lockerungsarten unter Berücksichtigung verschiedener Ausgangssituationen – Entscheidungskriterien für den Einsatz von Lockerungsverfahren – Unterschied gelockerter/ungelockerter Teige, Massen und Gebäcke
– Informationen zu verschiedenen Lockerungsarten sichten und bearbeiten.	– biologische Lockerungsarten – chemische Lockerungsarten – physikalische Lockerungsarten
– Arbeitsaufträge eigenverantwortlich ausführen. – Arbeitsergebnisse dokumentieren. – geeignete Lockerungsverfahren auswählen und anwenden.	– Zusammenhang zwischen Zutaten, Herstellungstechniken und Lockerungsmöglichkeiten – Wirkung der Lockerung vor und nach dem Backen – unterschiedliche Lockerungsverfahren unterschiedlichen Gebäcken zuordnen
– Auswirkungen von Lockerungsvorgängen beurteilen. – Gesundheitswerte beurteilen. – die eigene Arbeit reflektieren.	– Prozesse und Ergebnisse reflektieren – Einfluss von Rohstoffen auf Lockerungsgrad und Lockerungsart

5.2.3 Berechnungen

Hinweis:

Wiederholen und Vertiefen mathematischer Inhalte (Grundrechenarten) werden während der gesamten Ausbildung in ausreichendem Maße sichergestellt. Die Berechnungen werden an berufsbezogenen Inhalten durchgeführt, die entsprechend der jeweiligen Lernsituation festgelegt werden.

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalte
<ul style="list-style-type: none"> – Situationen/Problemstellungen erfassen. – im Team handlungsbezogen arbeiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rechnen mit einfachen Zahlen im Kopf und Durchführen von Überschlagsrechnungen – Rezepturen aus Fachbüchern
<ul style="list-style-type: none"> – mit gebräuchlichen Maßeinheiten situationsgerecht arbeiten und diese in andere umrechnen. – Angaben aus Quellen entnehmen und situationsgerecht in Rechenoperationen umsetzen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Anwendung berufsbezogener Maßeinheiten – Maßeinheiten umrechnen – übliche Mengeneinheiten in der Backstube
<ul style="list-style-type: none"> – geeignete Rezepturen und Zutaten unter Berücksichtigung der erforderlichen Aspekte fachgerecht auswählen und berechnen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Grundrechenarten im berufsfeld- oder alltagsbezogenen Zahlenraum ausführen
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse bewerten. – seine eigene Arbeit reflektieren. – Fehleranalysen durchführen. – Vorgehensweisen optimieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Prüfen und Kontrollieren der Ergebnisse – gemeinsame Korrektur

5.3 Lernfeld 3 – Grundlagen der Kundenberatung und des Verkaufs sowie Werbung

1. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrictwert 60 Stunden
--------------------------------------------------------	------------------------------------

5.3.1 Beraten und Verkaufen

Hinweis:

Schwerpunkt ist die Pflege und Gestaltung des Sortiments und der dazugehörigen Fachberatung. Regionale und saisonale Besonderheiten sind bei der Auswahl der Beispiele zu beachten. mögliche Methoden: Rollenspiele, Verkaufsgespräche (Fachsprache); Videoaufnahmen sollten genutzt werden; Belegen von Platten, Dekorationsmöglichkeiten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge analysieren. – Umsatzzahlen darstellen und interpretieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Grundregeln der Warenpräsentation und des Verkaufs – Erstellen von Diagrammen
<ul style="list-style-type: none"> – das betriebseigene Backwarensortiment erfassen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Warensortiment und Zuordnung
<ul style="list-style-type: none"> – den Verkaufsablauf beschreiben. 	<ul style="list-style-type: none"> – Verkaufsablauf – Wirkung von Farbe, Form und Licht auf Kunden
<ul style="list-style-type: none"> – Informationen beschaffen und verarbeiten. – Kundenerwartungen und Kundenwünsche ermitteln und erfassen. – Beurteilungskriterien für Kaufmotive und Kaufentscheidungen aufstellen. – Informationen kundenorientiert aufarbeiten. – Verkaufsargumente auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – unterschiedliche Kundentypen – Kaufmotive und Kaufentscheidungen – Kaufbestellung bearbeiten – Kaufmotive und Kaufentscheidungen an der eigenen Person erklären – waren- und kundenorientierte Verkaufsargumente
<ul style="list-style-type: none"> – einen Gesprächsleitfaden erstellen. – Verkaufsvorgänge abwickeln. – treffende Verkaufsargumente anwenden. – kundenorientiert kommunizieren. – Gebäckplatten nach verschiedenen Gesichtspunkten zusammenstellen. – Waren fachgerecht verpacken. – Hygienebestimmungen einhalten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Phasen des Verkaufsvorganges – Verkaufen von Erzeugnissen <ul style="list-style-type: none"> • Gesprächsführung • Argumentation • Abrechnung • Erstellen von Rechnungen – Empfehlung von Portionen und Backwaren – Gebäckplatten zusammenstellen – fachgerechtes Verpacken – Hygienebestimmungen

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Verkaufsablauf kontrollieren und ergänzen. – Meinungen anderer akzeptieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rollenspiele
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten. – Arbeitsunterlagen zusammenstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Bewältigung von Sonderfällen im Verkauf <ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Reklamation und Zusatzverkäufen
<ul style="list-style-type: none"> – Verkaufsabläufe reflektieren. – Verhaltens- und Arbeitsanweisungen optimieren und kritisch hinterfragen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Verkaufsgespräche führen – Fehler und Unzulänglichkeiten im Verkauf <ul style="list-style-type: none"> • eigenes Verhalten im Verkaufsvorgang • Verkaufsgespräche – Selbstreflexion

5.3.2 Werbe- und Informationsmittel

Hinweis:

- gestalterische Aktivitäten und fachgerechte Verpackungsmöglichkeiten empfehlen
- Orientierung an regionalen und saisonalen Besonderheiten
- Verwendung unterschiedlicher Verpackungsmaterialien

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge analysieren. – Informationen über Werbemöglichkeiten beschaffen. – Verpackungsmaterialien erfassen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Aufgabe der Werbe- und Informationsmittel – Plakate, Handzettel und andere Werbeträger mitbringen – unterschiedliche Verpackungsmaterialien
<ul style="list-style-type: none"> – Schreibmaterialien und Plakate zusammenstellen. – Werbeaktionen planen. – Informationen kundenorientiert aufarbeiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Schreibtechniken – Schriftgestaltung – Grundsätze beim Erstellen von Werbeträgern
<ul style="list-style-type: none"> – Schreib- und Verpackungstechniken erlernen. – Verpackungsvorgang abwickeln. – Werbeträger nach verschiedenen Gesichtspunkten auswählen und herstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – optisch abwechslungsreiche Gestaltungsmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none"> • Schreibtechniken • Schriftgestaltung • einfache Dekorelemente – fachgerechte Verpackungsmöglichkeiten – Flyer, Plakate, Handzettel
<ul style="list-style-type: none"> – Ergebnisse kontrollieren und auf Richtigkeit prüfen. – Handlungssituationen reflektieren. – Hygienebestimmungen einhalten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Wirkung von Farbe, Licht und Form
<ul style="list-style-type: none"> – durchgeführte Arbeiten kontrollieren und bewerten. – Verfahrensanweisungen optimieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Auswertung, Öffentlichkeitsarbeit im Team – Verbesserung der Arbeitstechniken

5.3.3 Berechnungen

Hinweis:

- Durchführen von Überschlagsrechnungen (Kopfrechnen) und Überprüfung mit Taschenrechner
- Addition und Subtraktion in Form von Kassenabrechnung
- Berechnungen zu Gewichtsabweichungen

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– berufsbezogene Informationen erfassen.	– Grundrechenarten durchführen – Durchführung von Überschlagsrechnungen
– Backwarensortimente zusammenstellen und Mengenberechnungen durchführen. – Umrechnungen in gebräuchliche Maßeinheiten ausführen.	– Anwendung themenbezogener Mathematik – Durchführen von Überschlagsrechnungen
– Rechenoperationen situationsgerecht umsetzen. – Mengenempfehlungen geben.	– Kassensummen erfassen – Kassenabrechnung erfassen – Berechnungen in schriftlicher Form und mit vorhandenen technischen Möglichkeiten
– Arbeitsergebnisse bewerten und festhalten. – die eigene Arbeit reflektieren. – Arbeitsunterlagen zusammenstellen.	– Rechenwege – Überprüfung mit Taschenrechner – Vergleich der Ergebnisse

5.4 Lernfeld 4 – Herstellen von Feinen Backwaren aus Hefefeinteigen

1. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrichtwert 100 Stunden
--------------------------------------------------------	--------------------------------------

5.4.1 Herstellung von Gebäcken aus Hefefeinteigen

Hinweis:

- Querverbindung zu LF 2 herstellen
- Fließschemata zu einzelnen Gebäckherstellungen erstellen
- Herstellung von ausgewählten Gebäcken
- charakteristische Besonderheiten durch Qualitätskontrolle erarbeiten
- Demonstration von Qualitätserhaltungsmaßnahmen
- Prüfschemata

(ca. 80 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge analysieren. – betriebseigenes Sortiment aus Hefefeinteigen erfassen und beurteilen. – Anforderungen an verschiedene Gebäcke aus Hefefeinteig abgrenzen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Unterscheidung Teige/Massen und deren Gebäcke – Sortiment des Betriebes zusammenstellen – charakteristische Besonderheiten
<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätsmerkmale ermitteln. – Einteilungsmöglichkeiten finden und ableiten. – Rezepturen auswählen und zusammenstellen. – kritische Kontrollpunkte festlegen. – Gestaltungsmöglichkeiten finden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Besonderheiten von leichten, mittleren und schweren Gebäcken – Führungsarten im Vergleich mit Convenienceprodukten – betriebliche und rohstoffspezifische Aspekte – Hygiene im Umgang mit Rohstoffen – Formungs- und Dekorationsmöglichkeiten von Hefefeinteigen und deren Gebäcken
<ul style="list-style-type: none"> – Führungsmöglichkeiten festlegen. – geeignete Arbeitsschritte und Herstellungsverfahren anwenden. – verschiedene Formungsmöglichkeiten nutzen. – klimatisierende Veränderungsmöglichkeiten einsetzen. – Backbedingungen und Backkomponenten festlegen. – Gebäcke dekorativ gestalten. 	<ul style="list-style-type: none"> – verschiedene Herstellungsmöglichkeiten nutzen – manuelle und maschinelle Teigbereitungsmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none"> • Flechten • Ausrollen • Wickeln – Gär- und Kältesteuerung – Gare und Backprozess – Glasieren, Aprikotieren, Bestauben
<ul style="list-style-type: none"> – klimatisierte Vorgänge überwachen. – Backergebnisse auf Richtigkeit prüfen und überwachen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Frosten – Gare, Backvorgang, Endprodukt

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten. – Arbeitsunterlagen zusammenstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturmappen, Fließschemata
<ul style="list-style-type: none"> – den Arbeitsablaufplan reflektieren. – Verfahrens- und Arbeitsanweisungen optimieren. – Gebäckfehler beurteilen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Gebäckfehler erkennen und beurteilen – Ursachensuche – Qualitätserhaltungsmöglichkeiten

5.4.2 Berechnungen

Hinweis:

- Durchführen integrativer Berechnungen zu Rezeptur-, Teig- und Gebäckgewichten
- Beachten rechtlicher Vorgaben

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – betriebsbezogene Informationen beschaffen. – Mengen darstellen und interpretieren. – Informationen aufbereiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen unterscheiden und umrechnen von <ul style="list-style-type: none"> • leichten • mittelschweren • schweren Hefefeinteigen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen. – gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln. – Rechenoperationen auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – lebensmittelrechtliche Bestimmungen, z. B. Butterkuchen, Stollen – Mengen- und Gewichtsrechnung – Grundrechenarten im berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen. – Grundrechenarten ausführen und in Textaufgaben anwenden. – Mengeneempfehlungen geben und begründen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Berechnen von Zutatenmengen – Dreisatz – Schlüsselzahlberechnungen
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse prüfen und bewerten. – eine Fehleranalyse in jedem Arbeitsschritt durchführen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vergleich der Ergebnisse – stetige Wiederholung der gesamten berufsbezogenen Mathematik

5.5 Lernfeld 5 – Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck

2. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrichtwert 120 Stunden
--------------------------------------------------------	--------------------------------------

5.5.1 Rohstoffe und Zutaten

Hinweis:

- Auswahl der Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung
- Verschiedene regionale und multikulturelle Gebäckbeispiele berücksichtigen
- Entwicklung von Arbeitsabläufen und Qualitätserhaltungsmaßnahmen
- Prüfschema der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) verwenden
- Querverbindung zu LF 1 und 2

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge analysieren. – das betriebseigene Sortiment der Rohstoffe erfassen und nach Qualitätsmerkmalen beurteilen. – das betriebseigene Sortiment an Weizenbackmitteln erfassen. – die Verwendung von Backmitteln und Fertigmehlen nach betriebswirtschaftlichen Aspekten analysieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Arten der Rohstoffe und deren Zusammensetzung – Sortiment des Betriebes zusammenstellen – Sensorik – Weizenbackmittel und Fertigmehle
<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätsmerkmale ermitteln. – Einteilungsmöglichkeiten finden und ableiten. – kritische Kontrollpunkte festlegen. 	<ul style="list-style-type: none"> – lebensmittelrechtliche Vorgaben – technologische Eignung – Wirkungsweise
<ul style="list-style-type: none"> – geeignete Backmittel und Fertigmehle auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Backversuche
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten. – Arbeitsunterlagen zusammenstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vor- und Nachteile

5.5.2 Gebäckherstellung

Hinweis:

- verschiedene Backversuche sollten durchgeführt und bewertet werden
- Querverbindung zu LF 2

(ca. 80 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge analysieren. – das betriebseigene Sortiment an Weizenkleingebäcken und Weizenbroten erfassen und beurteilen. – Anforderungen an Weizenkleingebäcke und Weizenbrote herausarbeiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Systematisierung – betriebseigenes Sortiment erfassen – Leitsätze für Weizenkleingebäcke und Weizenbrote
<ul style="list-style-type: none"> – Einteilungsmöglichkeiten finden und ableiten. – Rezepturen auswählen und zusammenstellen. – Arbeitsabläufe planen. – kritische Kontrollpunkte festlegen. – Gestaltungsmöglichkeiten finden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Führungsarten – Teigbildung – Teigaufarbeitung/Formgebung – Gär- und Backprozesse
<ul style="list-style-type: none"> – Führungsmöglichkeiten festlegen. – geeignete Arbeitsschritte und Herstellungsverfahren anwenden. – verschiedene Formungsmöglichkeiten nutzen. – Backbedingungen und Backkomponenten festlegen. – Gebäcke dekorativ gestalten. 	<ul style="list-style-type: none"> – verschiedene Herstellungsmöglichkeiten nutzen – manuelle und maschinelle Teigbereitungsmöglichkeiten – spezielle Formgebung – Gär- und Kältesteuerung – Gare und Backprozess – Backversuche – Aufstreu
<ul style="list-style-type: none"> – klimatisierende Vorgänge überwachen. – die Backergebnisse auf Richtigkeit prüfen und überwachen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Frosten – Gare, Backvorgang, Endprodukt
<ul style="list-style-type: none"> – die Arbeitsergebnisse festhalten und ggf. überarbeiten. – die Arbeitsunterlagen zusammenstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Backversuche
<ul style="list-style-type: none"> – den Arbeitsablaufplan reflektieren und begründen. – die Verfahrens- und Arbeitsanweisung optimieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätssicherung und –erhaltung – Gebäck- und Lagerfehler – Brotkrankheiten

5.5.3 Berechnungen

Hinweis:

- Berechnungen zu Gär- und Verarbeitungsverlusten
- Backverlust berechnen (Dreisatz)
- Rezepturberechnungen mit Hilfe der Schlüsselzahl

(ca. 30 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – betriebsbezogene Informationen beschaffen. – Mengen darstellen und interpretieren. – Informationen aufbereiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen nach Führungsbedingung unterscheiden und umrechnen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen. – gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln. – Rechenoperationen auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – lebensmittelrechtliche Bestimmungen – Mengen- und Gewichtsrechnung – Grundrechenarten im berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen. – Grundrechenarten ausführen und in Textaufgaben anwenden. – Mengeneempfehlungen geben und begründen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Berechnen von Zutatenmengen – Schlüsselzahl, Dreisatz – Teigtemperatur, Zugusstemperatur, Teigausbeute
<ul style="list-style-type: none"> – die Arbeitsergebnisse überprüfen. – eine Fehleranalyse in jedem Arbeitsschritt durchführen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vergleich der Ergebnisse – stetige Wiederholung der gesamten berufsbezogenen Mathematik

5.6 Lernfeld 6 – Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig

2. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrichtwert 60 Stunden
--------------------------------------------------------	-------------------------------------

5.6.1 Sauerteigarten und ihre technologische Bereitung

Hinweis:

- Eigenschaften der Getreideerzeugnisse, insbesondere des Roggenmehls beachten
- Empfehlenswert ist die Verknüpfung von technologischen, rechnerischen und praktischen Aspekten des Arbeitsprozesses.

(ca. 40 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – den Arbeitsauftrag analysieren. – die Bedeutung des Sauerteiges erfassen. – das betriebseigene Sortiment der Rohstoffe erfassen und nach Qualitätsmerkmalen beurteilen. – das betriebseigene Sortiment an Säuerungsmitteln und Backmitteln erstellen. – betriebswirtschaftliche Aspekte der Versäuerung analysieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Wissenswertes über Sauerteig – Entstehungsgeschichte des Sauerteiges – Arten der Rohstoffe und deren Zusammensetzung – Sortiment des Betriebes zusammenstellen – Sensorik
<ul style="list-style-type: none"> – Informationen beschaffen. – Qualitätsmerkmale ermitteln. – Einteilungsmöglichkeiten finden und ableiten. – Stoffwechselforgänge beschreiben. – Aufgaben und Führungsbedingungen der Sauerteigstufen klassifizieren. – kritische Kontrollpunkte festlegen. – Qualitätsmerkmale festlegen. – Beurteilungskriterien aufstellen. – Rohstoffe auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – technologische Eignung – Kleinlebewesen des Sauerteiges – Mikroorganismen (erwünschte, unerwünschte) – Rolle der Mikroben – Hygiene im Umgang mit Sauerteig – Einflussfaktoren – Reifezustand des Sauerteiges – verschiedene Roggenerzeugnisse
<ul style="list-style-type: none"> – Ordnung am Arbeitsplatz halten. – geeignete Arbeitsschritte und Sauerteigstufenführungen anwenden. – Führungsbedingungen festlegen. – das Anstellgut herstellen. – den Sauerteig herstellen. – den Sauerteig fachgerecht verarbeiten. – Informationen zu verschiedenen Sauerteigführungsarten sichten und bearbeiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Fachbegriffe der Warenkunde – verschiedene Sauerteigführungen – Pflege und Verwendung von verschiedenen Starterkulturen – Zeit, Teigausbeute, Temperatur – Ein-, Zwei- und Mehrstufenführung

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Reifeprozesse prüfen und überwachen. – Reifegrade erkennen. – Erzeugnisse sensorisch beurteilen. – Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten. – Arbeitsunterlagen zusammenstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Reifegrad des reifen, unreifen und überreifen Sauerteiges – Fehleranalyse und Ursachen
<ul style="list-style-type: none"> – den Arbeitsablauf reflektieren und nach Optimierungsmöglichkeiten suchen. – Prozesse und Ergebnisse reflektieren. – Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten. – Sauerteige beurteilen und die Ergebnisse dem Team vorstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vergleich mit Teigsäuerungsmittel – Reinzuchtkulturen – Sensorik – Gebäckfehler selbstkritisch beurteilen

5.6.2 Berechnungen

Hinweis:

- Schwerpunkt sind die Berechnungen von Zutatenmengen (Prozentrechnung)
- Üben der Grundrechenarten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – betriebs- und berufsbezogene Informationen beschaffen. – Mengen- und Maßeinheiten darstellen und interpretieren. – Informationen aufbereiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen nach Führungsbedingung unterscheiden und umrechnen
<ul style="list-style-type: none"> – gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln. – entsprechende Rechenoperationen auswählen. – Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen und umrechnen. – Kosten ermitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> – lebensmittelrechtliche Bestimmungen – Mengen- und Gewichtsrechnung – alle Grundrechenarten in berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen – Materialkosten
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen. – Grundrechenarten ausführen und anwenden sowie in Textaufgaben umsetzen. – Gewichts- und Preisberechnungen durchführen. – Mengenempfehlungen geben und begründen. – geeignete Rechenoperationen auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Berechnen von Zutatenmengen – Saueranteile – Prozentrechnung – Sauerteigschemata – Vergleich von herkömmlicher Herstellung und Convenienceprodukten
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse überprüfen und vergleichen. – eine Fehleranalyse in jedem Arbeitsschritt durchführen. – die eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Reflektieren und Vergleich der Ergebnisse

5.7 Lernfeld 7 – Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck

2. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrichtwert 100 Stunden
--------------------------------------------------------	--------------------------------------

5.7.1 Rohstoffe und Zutaten

Hinweis:

- Auswahl der Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung
- Rechtliche Vorgaben beachten
- Anwenden verschiedener Techniken der Formung von Broten und roggenhaltigen Kleingebäcken
- Möglichkeiten der Steuerung von Backprozessen
- Querverbindung zu LF 1, 2 und 6

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge analysieren. – das betriebseigene Sortiment der Rohstoffe erfassen und nach Qualitätsmerkmalen beurteilen. – das betriebseigene Sortiment an Backmitteln erfassen. – die Verwendung von Backmitteln, Teigsäuerungsmitteln und Fertigmehlen unter betriebswirtschaftlichen Aspekten analysieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Arten der Rohstoffe und deren Zusammensetzung – Sortiment des Betriebes zusammenstellen – Sensorik – Teigsäuerungsmittel, Backmittel und Fertigmehle – Einsatzmöglichkeiten
<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätsmerkmale ermitteln. – Einteilungsmöglichkeiten finden und ableiten. – kritische Kontrollpunkte festlegen. 	<ul style="list-style-type: none"> – technologische Eignung – Wirkungsweise – lebensmittelrechtliche Vorgaben
<ul style="list-style-type: none"> – geeignete Backmittel, Teigsäuerungsmittel und Fertigmehle auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Backversuche
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten. – Arbeitsunterlagen zusammenstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vor- und Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> – Gebäckfehler erkennen. – die Ursachen und deren Vermeidung ableiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Gebäckfehler an Beispielen

5.7.2 Gebäckherstellung

Hinweis:

- Querverbindung zum LF 5 herstellen
- Entwickeln von Arbeitsablaufplänen

(ca. 70 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge analysieren. – das betriebseigene Sortiment an Roggenkleingebäcken und Roggenbrotten erfassen und beurteilen. – Anforderungen an roggenhaltige Kleingebäcke und Roggenbrote nennen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Systematisierung – betriebseigene Sortiment erfassung – Leitsätze für Roggenkleingebäcke und Roggenbrote – Klassifizierung – Teigsäuerungsmittel
<ul style="list-style-type: none"> – die Einteilung von Roggenkleingebäcken und Roggenbrotten vornehmen. – Rezepturen auswählen und zusammenstellen. – den Arbeitsablauf planen. – kritische Kontrollpunkte festlegen. – Gestaltungsmöglichkeiten finden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Führungsarten – Starterkulturen – Teigbildung – innerstoffliche Vorgänge – Teigaufarbeitung/Formgebung – Gär- und Backprozesse
<ul style="list-style-type: none"> – Führungsmöglichkeiten festlegen. – geeignete Arbeitsschritte und Herstellungsverfahren anwenden. – verschiedene Formungsmöglichkeiten handhaben. – klimatisierende Veränderungsmöglichkeiten einsetzen. – Backbedingungen und Backkomponenten festlegen. – Gebäcke dekorativ gestalten. 	<ul style="list-style-type: none"> – verschiedene Herstellungsmöglichkeiten nutzen – manuelle und maschinelle Teigbereitungsmöglichkeiten – spezielle Formgebung – Gär- und Kältesteuerung – Gare und Backprozess – Aufstreu – Backversuche
<ul style="list-style-type: none"> – klimatisierende Vorgänge überwachen. – die Backergebnisse auf Richtigkeit prüfen und überwachen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Frosten – Gare, Backvorgang, Endprodukt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten. – Arbeitsunterlagen zusammenstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Backversuche
<ul style="list-style-type: none"> – den Arbeitsablaufplan reflektieren. – die Verfahrens- und Arbeitsanweisung optimieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätssicherung und –erhaltung, Retrogradation – Gebäck- und Lagerfehler – Brotkrankheiten

5.7.3 Berechnungen

Hinweis:

- Schwerpunkt sind die Berechnungen von Rezepturen und Zutatenmengen (Prozentrechnung)
- Üben der Grundrechenarten

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – betriebsbezogene Informationen beschaffen. – Mengen darstellen und interpretieren. – Informationen aufbereiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen nach Führungsbedingung unterscheiden und umrechnen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen. – gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln. – Rechenoperationen auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – lebensmittelrechtliche Bestimmungen – Mengen- und Gewichts Berechnung – Grundrechenarten im berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen. – Grundrechenarten ausführen und in Textaufgaben anwenden. – eine Mengenempfehlung geben und begründen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Berechnen von Zutatenmengen – Schlüsselzahl, Dreisatz – Teigtemperatur, Zugusstemperatur, Teigausbeute – Verluste – Materialkosten
<ul style="list-style-type: none"> – die Arbeitsergebnisse überprüfen und vergleichen. – eine Fehleranalyse in jedem Arbeitsschritt durchführen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vergleichen und Reflektieren der Ergebnisse

5.8 Lernfeld 8 – Herstellen von Feinen Backwaren aus Mürbeteig und Lebkuchenteig

3. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrictwert 80 Stunden
--------------------------------------------------------	------------------------------------

5.8.1 Mürbe- und Lebkuchenteige

Hinweis:

- Querverbindung zu LF 2 herstellen
- Entwicklung von FlieÙschemata
- Herstellen von regionaler und saisonaler Gebäcke

(ca. 60 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – den Arbeitsauftrag analysieren. – das betriebseigene Sortiment erfassen und nach Qualitätsmerkmalen unterscheiden und beurteilen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Arten der Mürbe- und Lebkuchenteige – Sortiment des Betriebes zusammenstellen – gesetzliche Vorschriften
<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätsmerkmale ermitteln. – Einteilungsmöglichkeiten finden und ableiten. – Rezepturen auswählen und Arbeitsablauf planen. – kritische Kontrollpunkte festlegen. – Gebäcke dekorativ gestalten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Besonderheiten und Herstellungsmöglichkeiten von Mürbe- und Lebkuchenteigen – Formungs- und Dekorationsmöglichkeiten – ausrollfähiger und zusammengesetzter Mürbeteig – Spritzmürbeteig – Streusel – Lebkuchenteige
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitspläne handwerklich ausführen. – verschiedene Backversuche durchführen. – geeignete Arbeitsschritte und Herstellungsverfahren anwenden. – Gebäcke dekorativ gestalten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Backversuche – verschiedene Herstellungsmöglichkeiten nutzen – Überziehen, Tauchen, Glasieren
<ul style="list-style-type: none"> – die Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten. – Arbeitsunterlagen zusammenstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – LMIV für Gebäcke – Produktepäss
<ul style="list-style-type: none"> – eine Qualitätskontrolle durchführen und die Ergebnisse erfassen und sichern. – mit den ermittelten Ergebnissen arbeiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Gebäckfehler – Qualitätsabweichungen/Qualitätssicherung – QM-Systeme an betrieblichen Beispielen

5.8.2 Berechnungen

Hinweis:

- Vergleiche auch Hinweise 5.7.3
- Festigung der Kenntnisse zu Berechnungen von Rezepturen und Zutatenmengen

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – betriebsbezogene Informationen beschaffen. – Mengen darstellen und interpretieren. – Informationen aufbereiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen unterscheiden und umrechnen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen. – gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln. – Rechenoperationen auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – lebensmittelrechtliche Bestimmungen – Mengen- und Gewichts Berechnung – Grundrechenarten im berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen. – Grundrechenarten ausführen und in Textaufgaben anwenden. – eine Mengenempfehlung geben und begründen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Berechnen von Zutatenmengen – Schlüsselzahl, Dreisatz
<ul style="list-style-type: none"> – die Arbeitsergebnisse überprüfen. – eine Fehleranalyse in jedem Arbeitsschritt durchführen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vergleichen der Ergebnisse

5.9 Lernfeld 9 – Herstellen von Gezogenen Teigen

3. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrictwert 80 Stunden
--------------------------------------------------------	------------------------------------

5.9.1 Plunder- und Blätterteige herstellen

Hinweis:

- Plunder- und Blätterteiggebäcke der unterschiedlichen Arten herstellen und vergleichen sowie Gemeinsamkeiten und Unterschiede erkennen.
- Querverbindung zu den Lockerungsarten herstellen

(ca. 60 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge analysieren. – das betriebseigene Sortiment aus Gezogenen Teigen erfassen und beurteilen. – Anforderungen an verschiedene Gebäcke aus Gezogenen Teigen abgrenzen und Unterschiede nennen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Unterscheidung zu anderen feinen Backwaren – Ziehfette und deren Eigenschaften – charakteristische Besonderheiten der Gezogenen Teige und deren Gebäcke
<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätsmerkmale ermitteln. – Einteilungsmöglichkeiten finden und ableiten. – Rezepturen auswählen und zusammenstellen. – kritische Kontrollpunkte festlegen. – Gestaltungsmöglichkeiten finden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Möglichkeiten der Tourierung, einschließlich Einarbeitungsmöglichkeiten von Ziehfett – Grundteigarten und deren Bereitung – Plunderteigherstellung, Arten und Gebäcke – Vergleich der Lockerung einschließlich Backprozess – Hygiene im Umgang mit Rohstoffen – Formungs- und Dekorationsmöglichkeiten
<ul style="list-style-type: none"> – Führungsmöglichkeiten festlegen. – geeignete Arbeitsschritte und Herstellungsverfahren anwenden. – verschiedene Formungsmöglichkeiten handhaben. – klimatisierende Veränderungsmöglichkeiten einsetzen. – Backbedingungen und Backkomponenten festlegen. – Gebäcke dekorativ gestalten. 	<ul style="list-style-type: none"> – verschiedene Herstellungsmöglichkeiten nutzen – manuelle und maschinelle Teigbereitungsmöglichkeiten – Gär- und Kältesteuerung – Gare und Backprozess – Glasieren, Aprikotieren, Bestauben
<ul style="list-style-type: none"> – klimatisierende Vorgänge überwachen. – die Backergebnisse auf Richtigkeit prüfen und überwachen. – eine Qualitätskontrolle selbstständig durchführen. – verschiedene Ergebnisse vergleichen und einschätzen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Touriervorgang – Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Frosten – Gare, Backvorgang, Endprodukt – Qualitätskontrolle

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten. – Arbeitsunterlagen zusammenstellen und den Arbeitsablaufplan reflektieren. – Verfahrens- und Arbeitsanweisung optimieren. – Gebäckfehler beurteilen. – Allergene bewerten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Gebäckfehler erkennen und beurteilen – Ursachensuche – Qualitätssicherung Qualitätserhaltungsmöglichkeiten – LMIV/Produktepass

5.9.2 Berechnungen

Hinweis:

- Vergleiche auch Hinweise 5.7.3
- Festigung der Kenntnisse zu Berechnungen von Rezepturen und Zutatenmengen

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – betriebsbezogene Informationen beschaffen. – Mengen darstellen und interpretieren. – Informationen aufbereiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – unterschiedliche Rezepturen von gezogenen Teigen verwenden und umrechnen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen. – gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln. – Rechenoperationen auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – lebensmittelrechtliche Bestimmungen, z. B. Butterhörnchen, – Mengen- und Gewichtsberechnung – Grundrechenarten im berufsfeldbezogenen Zahlenraum
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen. – Grundrechenarten ausführen und in Textaufgaben anwenden. – Mengenempfehlungen geben und begründen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Berechnen von Zutatenmengen – Materialkosten – Verlustberechnung
<ul style="list-style-type: none"> – die Arbeitsergebnisse überprüfen. – eine Fehleranalyse in jedem Arbeitsschritt durchführen. – aufgetretene Fehler erkennen und selbstständig korrigieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Ergebnisse vergleichen und korrigieren

5.10 Lernfeld 10 – Herstellung und Verarbeitung von Füllungen, Überzügen und Krems

3. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrictwert 60 Stunden
--------------------------------------------------------	------------------------------------

5.10.1 Füllungen, Überzüge und Krems

Hinweis:

- Herstellen unterschiedlicher Krems, Füllungen und Vergleich der Kremstuktur
- Unterschiede der Herstellung von Convenienceprodukten und Produkten traditioneller Herstellung

(ca. 40 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge analysieren. – das betriebseigene Gebäcksortiment mit Füllungen und/oder Glasuren erfassen und von anderen Produkten abgrenzen. – Sortimente anhand von Kundenaufträgen zusammenstellen 	<ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe, Zutaten, Convenienceprodukte – Unterscheidung von Füllungen, Krems und Glasuren – verschiedene Sortimente von Betrieben einbeziehen
<ul style="list-style-type: none"> – Informationen beschaffen. – Rohstoffe und Zutaten zusammenstellen. – Rezepturen, geeignete Füllungen und Überzüge auswählen. – einen Arbeitsablaufplan produktbezogen erstellen. – Herstellungsmöglichkeiten an Hand der einzelnen Gebäcke auswählen. – kritische Kontrollpunkte festlegen. – Hygienebestimmungen beim Herstellen der Produkte beachten und umsetzen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Überblick des Sortiments an Feinen Backwaren – lebensmittelrechtliche Bestimmungen – Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen – Arbeitsplatzgestaltung – Arbeitsvorgänge – Rühren, Kochen, Schlagen – Hygiene im Umgang mit Rohstoffen – Lebensmittelhygienebestimmungen
<ul style="list-style-type: none"> – Informationen sichten und den jeweiligen Gebäcken zuordnen. – treffende Herstellungsvarianten bei Krems anwenden. – Überzugs- und Dekorationsmöglichkeiten zusammenstellen. – Überzüge vor- und zubereiten sowie anwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Füllungen und Auflagen von Feinen Backwaren – Zubereitung von Obsterzeugnissen und streichfähigen Zubereitungen – Herstellungstechniken Rühren, Schlagen, Kochen – Überzüge aus Kuvertüre, Fondant, Dextringlasur – Temperieren von Überzügen
<ul style="list-style-type: none"> – klimatisierende Vorgänge überwachen. – die Koch- und Backergebnisse prüfen und überwachen. – die Erzeugnisse sensorisch beurteilen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Kochen von Fruchtzubereitungen – Temperieren von Glasuren – Garmethoden, Garvorgänge – Fehleranalyse und Fehlerursache

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – die Arbeitsergebnisse nach Beurteilungskriterien überprüfen. – Alternativen erörtern. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vergleiche mit Convenienceprodukten
<ul style="list-style-type: none"> – Prozesse und Ergebnisse reflektieren und bewerten. – Arbeitsabläufe und eigene Vorgehensweisen optimieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Gebäckfehler selbstkritisch erkennen und beurteilen – Qualitätserhaltungsmöglichkeiten

5.10.2 Berechnungen

Hinweis:

- Vergleiche auch Hinweise 5.7.3
- Festigung der Kenntnisse zu Berechnungen von Rezepturen und Zutatenmengen

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – betriebsbezogene Informationen beschaffen. – Mengen darstellen und interpretieren. – Informationen aufbereiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen verschiedener Füllungen, Kreams und Glasuren
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen. – gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln. – Rechenoperationen auswählen. – Kosten ermitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> – lebensmittelrechtliche Bestimmungen, z. B. Butterkrem, – Mengen- und Gewichtsrechnung – Grundrechenarten im berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen – Materialkostenberechnungen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen. – Grundrechenarten ausführen und in Textaufgaben anwenden. – Mengeneempfehlungen geben und begründen. – geeignete Rechenoperationen auswählen und anwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Berechnen von Zutatenmengen – Materialkosten – Prozentrechnung – Vergleich von herkömmlicher Herstellung und Convenienceprodukten
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse überprüfen und vergleichen. – Fehleranalysen in jedem Arbeitsschritt durchführen. – Fehler korrigieren und die eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätssicherung

5.11 Lernfeld 11 – Herstellung von Backwarensnacks und Partykleingebäck

3. Ausbildungsjahr Fachpraktiker für Bäcker	Zeitrichtwert 60 Stunden
--------------------------------------------------------	-------------------------------------

5.11.1 Backwaren und Partykleingebäcke

Hinweis:

- Querverbindung zu LF 5, 7, 8 und 9
- Regionale und saisonale Besonderheiten beachten
- Herstellen ausgewählter Snacks und Partykleingebäcke
- Vergleich mit Fertigprodukte

(ca. 40 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsaufträge analysieren. – das betriebseigene Sortiment an Backwaren sowie Partykleingebäck erfassen und beurteilen. – Anforderungen an die Hygiene bezüglich der Lagerung und Verarbeitung der Zutaten nennen und unterscheiden. – Besonderheiten der Präsentations- und Darreichungsformen analysieren. – die Produkte nach den Kundenwünschen präsentieren. 	<ul style="list-style-type: none"> – Backwarensnacks aus unterschiedlichen Teigarten, Füllungen und anderen Zutaten – rechtliche Vorschriften – Kundenwünsche und Kaufverhalten – Möglichkeiten der Produktpräsentation
<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätsmerkmale ermitteln. – Rohstoffe und Zutaten in Abhängigkeit der Verwendung auswählen. – Einteilungsmöglichkeiten finden und ableiten. – Rezepturvarianten auswählen und entwickeln. – Kundenwünsche und Kaufverhalten erfragen. – Marketinggesichtspunkte erkennen und herausarbeiten. – kritische Kontrollpunkte festlegen. – Präsentationsmöglichkeiten umsetzen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Warenanforderungen und Qualitätssicherung an Rohstoffe und Zutaten – Vorbereitung und Verarbeitung der Rohstoffe und Zutaten – Sortimentsgestaltung – Herstellungsvarianten und Verfahrensschritte von belegten Brötchen, gebackenen Snacks mit Füllungen und Auflagen – Hygiene und rechtliche Vorschriften – Anrichten von Snacks und kalten Platten
<ul style="list-style-type: none"> – Führungsmöglichkeiten festlegen. – geeignete Arbeitsschritte anwenden und die Herstellung verschiedener Snacks umsetzen. – Trendgebäcke herstellen. – Snacks und kalte Platten anrichten. 	<ul style="list-style-type: none"> – verschiedene Herstellungsmöglichkeiten nutzen – belegte Brötchen, gebackene Snacks mit Füllungen und Auflagen – Dekorationsmöglichkeiten – Präsentationsmöglichkeiten – Trendgebäcke

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – kritische Kontrollpunkte überprüfen. – die Backergebnisse auf Richtigkeit prüfen, überwachen und auswerten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Kalt- und Warmlagerung – sensorische Prüfung – hygienische Anforderungen
<ul style="list-style-type: none"> – Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten. – die Rezepturmappe zusammenstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturmappe – Dokumentation
<ul style="list-style-type: none"> – den Arbeitsablaufplan reflektieren. – die Verfahrens- und Arbeitsanweisung optimieren. – eine selbstständige Produktbeurteilung unter Marketinggesichtspunkten vornehmen. – verschiedene Allergene bewerten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätsbeurteilung – Qualitätserhaltung – LMIV/Produktepass

5.11.2 Berechnungen

Hinweis:

- Vergleiche auch Hinweise 5.7.3
- Festigung der Kenntnisse zu Berechnungen von Rezepturen und Zutatenmengen
- Wiederholung und Vergleiche der Berechnungen zu anderen Lernfeldern

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> – betriebsbezogene Informationen beschaffen. – verschiedene Rezepturen von gezogenen Teigen berechnen – Mengen darstellen und interpretieren. – Informationen aufbereiten. 	<ul style="list-style-type: none"> – anhand verschiedener Rezepturen von gezogenen Teigen Berechnungen durchführen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen. – gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln. – Rechenoperationen auswählen. 	<ul style="list-style-type: none"> – lebensmittelrechtliche Bestimmungen – Mengen- und Gewichtsrechnung, – Verlustrechnung – Grundrechenarten im berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen
<ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen. – die Prozentrechnung anwenden. – Grundrechenarten ausführen und in Textaufgaben anwenden. 	<ul style="list-style-type: none"> – Berechnen von Zutatenmengen – Grundrechenarten und Prozentrechnung – Materialkosten, Kostenstruktur – Verlustrechnung

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– aufgrund der Ergebnisse eine Mengenempfehlung geben und begründen.	
– die Arbeitsergebnisse überprüfen. – eine Fehleranalyse in jedem Arbeitsschritt durchführen und entsprechende Korrekturen vornehmen.	– Vergleich/Korrektur