

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

**Thüringer Lehrplan  
für die berufsbildende Schule**

**Schulform: Berufsschule**

**Beruf:**

**Fachpraktiker im Konditor-Handwerk  
Fachpraktikerin im Konditor-Handwerk**

Ausbildung nach § 66 BBiG und § 42 HWO

**2021**

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

# Inhaltsverzeichnis

1	<a href="#">Kompetenzentwicklung und Handlungsorientierung in der Berufsausbildung</a> .....	5
2	<a href="#">Berufsbezogene Vorbemerkungen</a> .....	8
3	<a href="#">Mitarbeiter der Lehrplangruppe</a> .....	9
4	<a href="#">Studentafel</a> .....	10
5	<a href="#">Lernfelder</a> .....	11
5.1	<a href="#">Lernfeld 1 – Unterweisen eines neuen Mitarbeiters</a> .....	11
5.1.1	Berufliches Anforderungsprofil.....	11
5.1.2	Ausrüstungen und Arbeitssicherheit.....	12
5.1.3	Hygiene und Mikroorganismen.....	12
5.2	<a href="#">Lernfeld 2 – Rohstoffe und Zutaten für die Herstellung von Backwaren</a> .....	13
5.2.1	Rohstoffe und Zutaten.....	13
5.2.2	Lockerung.....	14
5.2.3	Berechnungen.....	15
5.3	<a href="#">Lernfeld 3 – Grundlagen der Kundenberatung und des Verkauf sowie Werbung</a> .....	16
5.3.1	Beraten und Verkaufen.....	16
5.3.2	Werbe- und Informationsmittel.....	17
5.3.3	Berechnungen.....	18
5.4	<a href="#">Lernfeld 4 – Herstellen von Feinen Backwaren aus Hefefeinteigen</a> .....	19
5.4.1	Herstellung von Gebäcken aus Hefefeinteigen.....	19
5.4.2	Berechnungen.....	20
5.5	<a href="#">Lernfeld 5 – Herstellen von Feinen Backwaren aus Mürbeteig und Lebkuchenteig</a> .....	21
5.5.1	Mürbe- und Lebkuchenteige.....	21
5.5.2	Berechnungen.....	22
5.6	<a href="#">Lernfeld 6 – Herstellen von Gezogenen Teigen</a> .....	23
5.6.1	Plunder- und Blätterteig.....	23
5.6.2	Berechnungen.....	24
5.7	<a href="#">Lernfeld 7 – Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen</a> .....	25
5.7.1	Rohstoffe und Zutaten.....	25
5.7.2	Massen mit Aufschlag.....	26
5.7.3	Massen ohne Aufschlag.....	27
5.7.4	Berechnungen.....	28
5.8	<a href="#">Lernfeld 8 – Kleine Gerichte</a> .....	29
5.8.1	Rohstoffe und Zutaten.....	29
5.8.2	Herstellen von Vorspeisen (Suppen und Salate).....	30
5.8.3	Herstellen von herzhaften Teig- und Eierspeisen, Aufläufe.....	31
5.8.4	Berechnungen.....	32
5.9	<a href="#">Lernfeld 9 – Herstellung und Verarbeitung von Füllungen, Überzügen und Krems</a> .....	33
5.9.1	Füllungen, Überzüge und Krems.....	33

5.9.2 Berechnungen.....	34
5.10 <a href="#">Lernfeld 10 – Torten und Desserts</a> .....	35
5.10.1 Gebackene Torten.....	35
5.10.2 Herstellen von zusammengesetzten Torten.....	36
5.10.3 Desserts und Petits fours.....	37
5.10.4 Berechnungen.....	38
5.11 <a href="#">Lernfeld 11 – Entwerfen und Gestalten einfacher Dekore</a> .....	39

# 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.<sup>1</sup> 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.<sup>1</sup>

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.

<sup>1</sup>Handreichung 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.

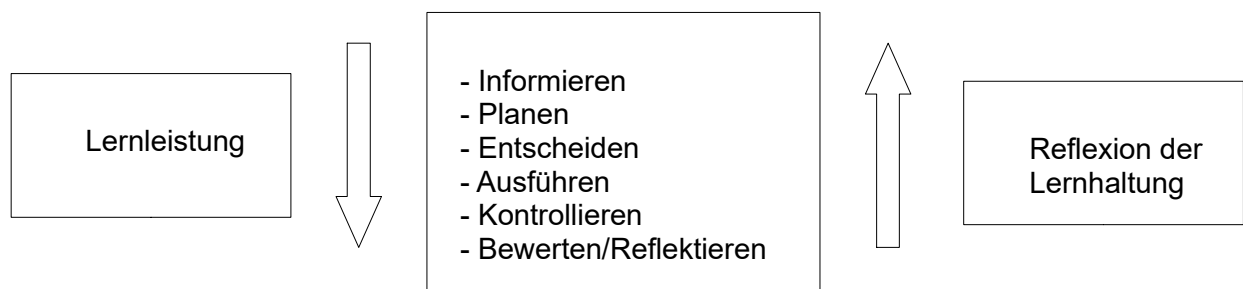
Übergeordnetes Ziel der Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG und § 42r HwO ist es, zum Arbeiten unter Anleitung zu befähigen sowie zum selbstständigen Handeln im Rahmen der jeweiligen Berufsspezifika unter Berücksichtigung der individuellen Handlungsmöglichkeiten.

### **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 den Thüringer Handwerkskammern erlassene Ausbildungsverordnung zum Fachpraktiker im Konditor-Handwerk, an der die Lehrplangruppe mitgearbeitet hat.

Die Ausbildung des Fachpraktikers im Konditor-Handwerk orientiert sich an der Ausbildung zum Konditor. Daher wurden die Bezeichnungen der Lernfelder weitgehend beibehalten.

Die vorgeschlagene Reihenfolge der Lernfelder (s. S. 3) berücksichtigt die Anforderungen der Zwischenprüfung und den Kompetenzaufbau auch im Bereich der Kommunikation und der Teamkompetenz. Die Reihenfolge ihrer Umsetzung bis zur Zwischenprüfung soll aufgrund der Sachlogik innerhalb der Arbeitsfelder 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.

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 für Bäcker 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

<b>Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwert/Stundentafel</b>		
<b>Nr.</b>		<b>1. Jahr</b>	<b>2. Jahr</b>	<b>3. Jahr</b>
1	Unterweisen eines neuen Mitarbeiters	60		
2	Rohstoffe für die Herstellung von Backwaren	100		
3	Grundlagen der Kundenberatung und des Verkauf sowie Werbung	60		
4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Hefefeinteigen	100		
5	Herstellen von Feinen Backwaren aus Mürbeteig und Lebkuchenteig		80	
6	Herstellen von Feinen Backwaren aus gezogenen Teigen		80	
7	Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen		120	
8	Herstellen von Kleinen Gerichten			60
9	Herstellung und Verarbeitung von Füllungen, Überzügen und Krems			60
10	Herstellen von Torten und Desserts			100
11	Entwerfen und Gestalten von einfachen Dekorationsmöglichkeiten			60
	<b>Summe</b>	<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

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

<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert</b> <b>60 Stunden</b>
--	---

#### 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)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– 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"> <li>• Grundrechenarten</li> <li>• Maßeinheiten</li> <li>• Mengen und Gewichtsrechnung</li> </ul>
– Groß-, Kleingebäcke und Feine Backwaren klassifizieren.	– Backwarensortiment
– Anforderungen an den Arbeitsplatz beschreiben.	– Produktionsräume, Verkaufsräume, Sozialräume: <ul style="list-style-type: none"> <li>• gesetzliche Bestimmungen (z. B. Arbeitsstättenverordnung)</li> <li>• Erstellen eines Betriebsspiegels</li> </ul>
– 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

<b>1. Ausbildungsjahr Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert 100 Stunden</b>
--	--------------------------------------

### 5.2.1 Rohstoffe und Zutaten

#### Hinweis:

Dieser Themenbereich wird sich auf die Auswahl und Vorbereitung der Rohstoffe konzentrieren, im Hinblick auf Produktqualität und deren Erhaltung. 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)**

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

## 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 auswählen, 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)

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

## 5.3 Lernfeld 3 – Grundlagen der Kundenberatung und des Verkauf sowie Werbung

<b>1. Ausbildungsjahr Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert 60 Stunden</b>
--	-------------------------------------

### 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)**

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



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

### 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)**

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

### 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

<b>1. Ausbildungsjahr</b> <b>Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert</b> <b>100 Stunden</b>
--	--

### 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)**

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

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

### 5.4.2 Berechnungen

#### Hinweis:

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

(ca. 20 Stunden)

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

## 5.5 Lernfeld 5 – Herstellen von Feinen Backwaren aus Mürbeteig und Lebkuchenteig

<b>2. Ausbildungsjahr Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
--	-------------------------------------

### 5.5.1 Mürbe- und Lebkuchenteige

**Hinweis:**

Querverbindung zu LF 2 herstellen

**(ca. 60 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsaufträge analysieren.</li> <li>– das betriebseigene Sortiment erfassen und nach Qualitätsmerkmalen beurteilen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arten der Mürbe- und Lebkuchenteige</li> <li>– Sortiment des Betriebes zusammenstellen</li> <li>– gesetzliche Vorschriften</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätsmerkmale ermitteln.</li> <li>– Einteilungsmöglichkeiten finden und ableiten.</li> <li>– Rezepturen auswählen und Arbeitsabläufe planen.</li> <li>– kritische Kontrollpunkte festlegen.</li> <li>– Gebäcke dekorativ gestalten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Besonderheiten und Herstellungsmöglichkeiten von Mürbe- und Lebkuchenteigen</li> <li>– Formungs- und Dekorationsmöglichkeiten               <ul style="list-style-type: none"> <li>• ausrollfähiger und zusammengesetzter Mürbeteig</li> <li>• Spritzmürbeteig</li> <li>• Streusel</li> <li>• Lebkuchenteige</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– handwerkliche Arbeitspläne umsetzen.</li> <li>– geeignete Arbeitsschritte und Herstellungsverfahren in Lernsituationen auswählen und anwenden.</li> <li>– Gebäcke dekorativ gestalten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsablaufpläne</li> <li>– Backversuche – verschieden Herstellungsmöglichkeiten nutzen</li> <li>– Überziehen, Tauchen, Glasieren</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– die Arbeitsergebnisse festhalten und überarbeiten.</li> <li>– Arbeitsunterlagen zusammenstellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Leitsätze für Gebäcke</li> <li>– Produktpass</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätskontrollen durchführen.</li> <li>– eine Qualitätssicherung vornehmen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebäckfehler</li> <li>– Qualitätssicherung</li> </ul>

## 5.5.2 Berechnungen

(ca. 20 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– betriebsbezogene Informationen beschaffen.</li> <li>– Mengen darstellen und interpretieren.</li> <li>– Informationen aufbereiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen unterscheiden und umrechnen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen.</li> <li>– gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln.</li> <li>– geeignete Rechenoperationen auswählen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>– Mengen- und Gewichts Berechnung</li> <li>– Grundrechenarten im berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen.</li> <li>– Grundrechenarten ausführen und in Textaufgaben anwenden.</li> <li>– Mengeneempfehlungen ermitteln und begründen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Berechnen von Zutatenmengen</li> <li>– Schlüsselzahl, Dreisatz</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– die Arbeitsergebnisse überprüfen.</li> <li>– Fehleranalysen in jedem Arbeitsschritt durchführen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vergleich mit lebensmittelrechtlichen Bestimmungen</li> </ul>

## 5.6 Lernfeld 6 – Herstellen von Gezogenen Teigen

<b>2. Ausbildungsjahr Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert 80 Stunden</b>
--	-------------------------------------

### 5.6.1 Plunder- und Blätterteig

#### Hinweis:

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

**(ca. 60 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– den Arbeitsauftrag analysieren und diskutieren.</li> <li>– das betriebseigene Sortiment aus Gezogenen Teigen erfassen und einteilen.</li> <li>– Anforderungen an verschiedene Gebäcke aus gezogenen Teigen abgrenzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Unterscheidung zu anderen Feinen Backwaren</li> <li>– lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>– charakteristische Besonderheiten der Gezogenen Teige und deren Gebäcke</li> <li>– Ziehfette und deren Eigenschaften</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätsmerkmale ermitteln.</li> <li>– Einteilungsmöglichkeiten ableiten.</li> <li>– Rezepturen auswählen und zusammenstellen.</li> <li>– geeignete Herstellungsmethoden und Verfahrenstechniken auswählen.</li> <li>– kritische Kontrollpunkte festlegen.</li> <li>– Gestaltungsmöglichkeiten anwenden und umsetzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Möglichkeiten der Tourierung, einschließlich Einarbeitungsmöglichkeiten von Ziehfett</li> <li>– Grundteigarten und deren Bereitung</li> <li>– Plunder- und Blätterteigherstellung, Arten und Gebäcke</li> <li>– Vergleich der Lockerung einschließlich Backprozess</li> <li>– Hygiene im Umgang mit Rohstoffen</li> <li>– Formungs- und Dekorationsmöglichkeiten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Führungsmöglichkeiten festlegen.</li> <li>– geeignete Arbeitsschritte und Herstellungsmethoden auswählen und anwenden.</li> <li>– verschiedene Formungsmöglichkeiten in Lernsituationen umsetzen.</li> <li>– klimatisierende Veränderungsmöglichkeiten (rationelle Arbeitsabläufe) handhaben.</li> <li>– Backbedingungen und Backkomponenten festlegen.</li> <li>– Gebäcke dekorativ gestalten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– verschiedene Herstellungsmöglichkeiten nutzen</li> <li>– manuelle und maschinelle Teigbereitungsmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tourieren</li> <li>• Aufarbeitung zu verschiedenen Gebäcken</li> </ul> </li> <li>– Gär- und Kältesteuerung</li> <li>– Gare und Backprozess</li> <li>– Fertigstellen durch Belegen mit Früchten, Füllen, Aprikotieren, Glasieren, Bestauben</li> </ul>

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– die Arbeitsweise kontrollieren.</li> <li>– klimatisierende Vorgänge überwachen.</li> <li>– die Backergebnisse auf Richtigkeit prüfen und überwachen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Touriervorgang</li> <li>– Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Frosten</li> <li>– Gare, Backvorgang, Endprodukt</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätsabweichungen beurteilen.</li> <li>– typische Gebäckfehler erkennen.</li> <li>– Arbeitsablaufpläne reflektieren.</li> <li>– Verfahrensweisen optimieren.</li> <li>– Arbeitsanweisungen beachten.</li> <li>– Ergebnisse verkaufsfördernd präsentieren.</li> <li>– Allergene bewerten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sensorik - Gebäckfehler erkennen und beurteilen und Qualitätserhaltungsmöglichkeiten ableiten</li> <li>– Ursachensuche, Fehlervermeidung</li> <li>– Fließschemen</li> <li>– Herstellen Arbeitsschemata</li> <li>– lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>– Produktpass</li> </ul>

### 5.6.2 Berechnungen

(ca. 20 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– betriebsbezogene Informationen erfassen.</li> <li>– Mengen darstellen und interpretieren.</li> <li>– Informationen aufbereiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen von gezogenen Teigen unterscheiden und umrechnen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen.</li> <li>– gebräuchliche berufsbezogene Maßeinheiten umwandeln.</li> <li>– geeignete Rechenoperationen auswählen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– lebensmittelrechtliche Bestimmungen, z. B. Butterhörnchen,</li> <li>– Mengen- und Gewichtsberechnung</li> <li>– Grundrechenarten in berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen.</li> <li>– Grundrechenarten ausführen und in Lernsituationen anwenden.</li> <li>– Mengeneempfehlungen ermitteln und begründen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Berechnen von Zutatenmengen</li> <li>– Materialkosten</li> <li>– Verlustberechnung</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– die Arbeitsergebnisse prüfen und einschätzen.</li> <li>– eine Fehleranalyse in jedem Arbeitsschritt durchführen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vergleiche mit anderen Produkten</li> </ul>



## 5.7 Lernfeld 7 – Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

<b>2. Ausbildungsjahr Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert 120 Stunden</b>
--	--------------------------------------

### 5.7.1 Rohstoffe und Zutaten

**Hinweis:**

Querverbindung zu LF 2 - Rohstoffe

(ca. 20 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
– eine Abgrenzung zu den Teigen beschreiben.	– Unterschied Teige und Massen
– Herstellungsmethoden ableiten. – wesentliche Unterscheidungsmerkmale erfassen.	– Herstellungsvarianten – leichte und schwere Massen
– Aufgaben und Eigenschaften der Rohstoffe beschreiben.	– Einfluss von Rohstoffen insbesondere Stärke, Eier, Zucker sowie Emulgatoren <ul style="list-style-type: none"> <li>• auf die Herstellung</li> <li>• auf die Masse</li> <li>• auf die Gebäckqualität</li> </ul> – Maschinen und Geräte zur Massenbereitung
– Unterschiede zu vorgefertigten Produkten feststellen.	– verschiedene CV-Grade

## 5.7.2 Massen mit Aufschlag

### Hinweis:

Querverbindung zu LF 2

Das Variieren der Hauptzutaten durch Ergänzen von weiteren Zutaten und geschmacksbestimmenden Zusätzen erweitert die Produktvielfalt.

(ca. 40 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Unterscheidungsmerkmale erkennen.</li> <li>– Herstellungsmethoden beschreiben und unterscheiden.</li> <li>– verschiedene Aufschlagverfahren beurteilen, bewerten und diskutieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Massen mit Aufschlagverfahren und Gebäckbeispiele</li> <li>– Herstellungsvarianten</li> <li>– leichte und schwere Massen</li> <li>– Massen mit Aufschlagverfahren               <ul style="list-style-type: none"> <li>• warme, kalte Herstellung</li> <li>• Rühren, Schlagen</li> <li>• Ein-, Zwei-, Dreikesselverfahren</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundrezepturen auswählen.</li> <li>– Herstellungsmethoden auswählen.</li> <li>– Arbeitsablaufpläne erstellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arten der Massen               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schaummassen</li> <li>• Biskuitmassen</li> <li>• Wiener Massen</li> <li>• Rühr- und Sandmassen</li> </ul> </li> <li>– Massen mit Aufschlag</li> <li>– Fließschemen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– verschiedene Rezepturen unter Beachtung von Arbeitsschutz und Hygienevorschriften umsetzen.</li> <li>– Dekorationsmöglichkeiten kreativ umsetzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– unterschiedliche Gebäcke herstellen</li> <li>– Trocknen, Backen, Abflämmen</li> <li>– Fertigstellung</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– durchgeführte Arbeiten kontrollieren und bewerten.</li> <li>– Gebäcke nach aktuellen DLG-Kriterien interpretieren und beurteilen.</li> <li>– Arbeitsergebnisse dokumentieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebäckfehler</li> <li>– Maßnahmen zur Vermeidung der Gebäckfehler</li> <li>– Qualitätssicherung</li> </ul>

### 5.7.3 Massen ohne Aufschlag

**Hinweis:**

Querverbindung zu LF 2

Das Variieren der Hauptzutaten durch Ergänzen von weiteren Zutaten und geschmacksbestimmenden Zusätzen zur Erweiterung der Produktvielfalt.

(ca. 40 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> <li>– eine Abgrenzung zu den Teigen erkennen und vornehmen.</li> <li>– Herstellungsmethoden beschreiben und unterscheiden.</li> <li>– verschiedene Verfahren beurteilen, bewerten und diskutieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Unterschied Teige und Massen</li> <li>– Herstellungsvarianten</li> <li>– Massen ohne Aufschlag</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundrezepturen auswählen.</li> <li>– die Herstellungsmethode auswählen.</li> <li>– Arbeitsablaufpläne erstellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arten der Massen               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandmasse</li> <li>• Makronen- und Lebkuchenmasse</li> <li>• Hippenmasse</li> <li>• Röstmasse</li> </ul> </li> <li>– Abrösten</li> <li>– Rühren</li> <li>– Fließschemen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– verschiedene Rezepturen unter Beachtung von Arbeitsschutz und Hygienevorschriften umsetzen.</li> <li>– Dekorationsmöglichkeiten kreativ umsetzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebäckherstellung</li> <li>– Fertigstellung</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– durchgeführte Arbeiten kontrollieren und bewerten.</li> <li>– Gebäcke nach aktuellen DLG-Kriterien interpretieren und beurteilen.</li> <li>– die Arbeitsergebnisse dokumentieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebäckfehler</li> <li>– Maßnahmen zur Vermeidung der Gebäckfehler</li> <li>– Qualitätssicherung und Erhaltung</li> </ul>

## 5.7.4 Berechnungen

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> <li>– betriebsbezogene Informationen beschaffen.</li> <li>– Mengen darstellen und interpretieren.</li> <li>– Informationen aufbereiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen von Massen unterscheiden und umrechnen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen.</li> <li>– gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln.</li> <li>– geeignete Rechenoperationen auswählen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>– Mengen- und Gewichts Berechnung</li> <li>– Grundrechenarten im berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen.</li> <li>– Grundrechenarten ausführen und in Textaufgaben anwenden.</li> <li>– Mengeneempfehlungen ermitteln und begründen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Berechnen von Zutatenmengen</li> <li>– Massenvolumen</li> <li>– Materialkosten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsergebnisse prüfen.</li> <li>– eine Fehleranalyse in jedem Arbeitsschritt durchführen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vergleiche mit anderen Produkten</li> </ul>

## 5.8 Lernfeld 8 – Kleine Gerichte

<b>3. Ausbildungsjahr Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert 60 Stunden</b>
--	-------------------------------------

### 5.8.1 Rohstoffe und Zutaten

#### Hinweis:

- Verwendung saisonaler und regionaler Zutaten und Beachtung vegetarischer, veganer und ernährungsphysiologischer Kriterien.

(ca. 10 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rohstoffe klassifizieren.</li> <li>– Rohstoffe analysieren und beschreiben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Erstellen von Warenanforderungen</li> <li>– Einfluss der Rohstoffe</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationen beschaffen.</li> <li>– Rohstoffe und Zutaten zusammenstellen.</li> <li>– verschiedene Arbeitsablaufpläne erstellen.</li> <li>– Lagermöglichkeiten auswählen.</li> <li>– kritische Kontrollpunkte festlegen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produktqualität</li> <li>– Lagerung der Rohstoffe</li> <li>– Vorbereitung und Verarbeitung der Rohstoffe</li> <li>– Arbeitsplatzgestaltung, -organisation</li> <li>– Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen</li> <li>– Hygiene im Umgang mit Rohstoffen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rohstoffqualitäten beschreiben.</li> <li>– Rohstoffe fachgerecht vorbereiten.</li> <li>– Rohstoffe nach Genuss- und Gesundheitswert beurteilen.</li> <li>– Kunden beraten.</li> <li>– Rohstoffe fachgerecht kennzeichnen und zwischenlagern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätsmerkmale</li> <li>– vorbereitende Maßnahmen (Putzen, Waschen, Zerkleinern, ...)</li> <li>– qualitätssichernde Maßnahmen</li> <li>– Form-, Farben- und Geschmacksvielfalt beachten</li> <li>– Verpackungs- und Kühltechnik</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsablaufpläne kontrollieren und ergänzen.</li> <li>– Erzeugnisse sensorisch beurteilen.</li> <li>– Arbeitsergebnisse nach Beurteilungskriterien überprüfen.</li> <li>– Alternativen erörtern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfschema</li> <li>– Garmachungsvorgänge</li> <li>– Fehleranalyse und Fehlerursache</li> <li>– Vergleich mit Convenienceprodukten</li> <li>– verschiedene Kostformen, z. B. Bio, Vegan</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prozesse und Ergebnisse reflektieren.</li> <li>– Vorgehensweisen optimieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fehler erkennen und beurteilen</li> <li>– Qualitätserhaltungsmöglichkeiten</li> </ul>

## 5.8.2 Herstellen von Vorspeisen (Suppen und Salate)

### Hinweis:

- vorhandene Rezepte variieren, saisonale Angebote nutzen
- Flexibilität auf Kundenwünsche üben
- Querverbindung zu LF 2

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vorspeisen klassifizieren.</li> <li>– Rohstoffe analysieren und beschreiben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Überblick und Einteilung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suppen</li> <li>• Salate</li> <li>• Saucen</li> </ul> </li> <li>– Einfluss der Rohstoffe</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationen beschaffen und verarbeiten.</li> <li>– Rohstoffe und Zutaten zusammenstellen.</li> <li>– Arbeitsablaufpläne erstellen.</li> <li>– Rezepte und Gestaltungsmöglichkeiten auswählen.</li> <li>– kritische Kontrollpunkte festlegen.</li> <li>– Abfälle fachgerecht entsorgen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produktqualität</li> <li>– Vorbereitung und Verarbeitung der Rohstoffe</li> <li>– Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen</li> <li>– Arbeitsorganisation</li> <li>– Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>– Hygiene im Umgang mit Rohstoffen</li> <li>– Umwelthygiene</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Einzelkomponenten zubereiten.</li> <li>– verschiedene Vorspeisen in Lernsituationen herstellen/umsetzen.</li> <li>– vorbereitete Rohstoffe ordnungsgemäß weiterverarbeiten.</li> <li>– Arbeitsergebnisse präsentieren.</li> <li>– Dressings, Dipp mischen und einsetzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Herstellungsmethoden</li> <li>– Arbeitsschutzbestimmungen beachten</li> <li>– MHD</li> <li>– dekorativ anrichten, verpacken, kennzeichnen und lagern</li> <li>– Garmachungs- und Kühlmöglichkeiten</li> <li>– Geschmacks-, Form- und Farbvielfalt nutzen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vorgänge prüfen und überwachen.</li> <li>– Erzeugnisse sensorisch beurteilen.</li> <li>– Arbeitsergebnisse nach Beurteilungskriterien überprüfen.</li> <li>– Alternativen erörtern.</li> <li>– Erzeugnissen prüfen und sensorisch beurteilen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Garmachungsvorgänge</li> <li>– Fehleranalyse und Fehlerursache</li> <li>– Vergleich mit vorgefertigten Produkten</li> <li>– Verbalisierung von Qualitätsmerkmalen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prozesse und Ergebnisse reflektieren.</li> <li>– Vorgehensweisen optimieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fehler erkennen und beurteilen</li> <li>– Qualitätserhaltungsmöglichkeiten</li> </ul>

### 5.8.3 Herstellen von herzhaften Teig- und Eierspeisen, Aufläufe

(ca. 15 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Teig- und Eierspeisen, Aufläufe klassifizieren.</li> <li>– Rohstoffe analysieren und beschreiben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– herzhafte Varianten               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quiches, Omeletts, Pizzen</li> </ul> </li> <li>– süße Varianten               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crepes, Strudel</li> </ul> </li> <li>– Aufläufe</li> <li>– betriebliche und rohstoffspezifische Aspekte beachten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationen beschaffen.</li> <li>– Rezepturen und Gestaltungsmöglichkeiten auswählen und zusammenstellen.</li> <li>– geeignete Erzeugnisse zusammenstellen.</li> <li>– einen Arbeitsablaufplan erstellen.</li> <li>– kritische Kontrollpunkte festlegen.</li> <li>– Rezepte auswählen unter Beachtung der Vorgaben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Angebotsvorschlag</li> <li>– Produktqualität</li> <li>– Herstellungsvariationen</li> <li>– Kommunikationstraining</li> <li>– Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen</li> <li>– Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>– Personal-, Betriebs- und Lebensmittelhygiene</li> <li>– Berücksichtigung verschiedener Kunden- oder Gästegruppen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lernsituationen umsetzen.</li> <li>– Arbeitstechniken anwenden.</li> <li>– Füllungen fachgerecht aufarbeiten.</li> <li>– Teige und Eierspeisen fachgerecht weiterverarbeiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Präsentationstechniken</li> <li>– Portionieren, verschiedene Arbeitstechniken</li> <li>– Dekorationsmöglichkeiten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsabläufe prüfen und überwachen.</li> <li>– Erzeugnisse sensorisch beurteilen.</li> <li>– Arbeitsergebnisse nach Beurteilungskriterien überprüfen.</li> <li>– Alternativen erörtern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fehleranalyse und Fehlerursache</li> <li>– Vergleich mit Convenienceprodukten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prozesse und Ergebnisse reflektieren.</li> <li>– Vorgehensweisen optimieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fehler erkennen und beurteilen</li> <li>– Qualitätserhaltungsmöglichkeiten</li> </ul>

## 5.8.4 Berechnungen

(ca. 20 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
<ul style="list-style-type: none"> <li>– betriebsbezogene Informationen beschaffen.</li> <li>– Mengen darstellen und interpretieren.</li> <li>– Informationen aufbereiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Handhabung gebräuchlicher Maßeinheiten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen nach technologischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Vorgaben auswählen.</li> <li>– gebräuchliche Maßeinheiten umwandeln.</li> <li>– Rechenoperationen auswählen.</li> <li>– Kosten ermitteln.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Putzverlust</li> <li>– Vorbereitungs- und Garverluste</li> <li>– Portionsgrößen</li> <li>– Mengen- und Gewichtsrechnung</li> <li>– Grundrechenarten im berufsfeldbezogenen Zahlenraum ausführen</li> <li>– Materialkosten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepturen umrechnen und Anteile berechnen.</li> <li>– Grundrechenarten ausführen und in Lernsituationen anwenden sowie Mengeneempfehlungen geben und begründen.</li> <li>– geeignete Rechenoperationen auswählen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Berechnen von Zutatenmengen</li> <li>– Materialkosten</li> <li>– Prozentrechnung</li> <li>– Vergleich von herkömmlicher Herstellung und Convenienceprodukten</li> <li>– Gewichts- und Preisberechnungen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsergebnisse überprüfen und vergleichen.</li> <li>– eine Fehleranalyse in jedem Arbeitsschritt durchführen.</li> <li>– die eigene Arbeit selbstkritisch reflektieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätssicherung</li> <li>– Gesprächstechniken</li> <li>– Reflexionstechnik</li> </ul>



## 5.9 Lernfeld 9 – Herstellung und Verarbeitung von Füllungen, Überzügen und Kreams

<b>3. Ausbildungsjahr Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert 60 Stunden</b>
--	-------------------------------------

### 5.9.1 Füllungen, Überzüge und Kreams

**Hinweis:**

Herstellen unterschiedlicher Kreams, Füllungen und Vergleich der Kreamstruktur

**(ca. 40 Stunden)**

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsaufträge analysieren.</li> <li>– das betriebseigene Gebäcksortiment mit Füllungen und/oder Glasuren erfassen und abgrenzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rohstoffe, Zutaten, Convenienceprodukte</li> <li>– Unterscheidung von Füllungen, Kreams und Glasuren</li> <li>– Sortiment des Betriebes zusammenstellen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationen beschaffen.</li> <li>– Rohstoffe und Zutaten zusammenstellen.</li> <li>– Rezepte, geeignete Füllungen und Überzüge auswählen.</li> <li>– verschiedene Arbeitsablaufpläne erstellen.</li> <li>– Herstellungsmöglichkeiten an Hand der einzelnen Gebäcke auswählen.</li> <li>– kritische Kontrollpunkte festlegen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Überblick des Sortiments an Feinen Backwaren</li> <li>– lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>– Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen</li> <li>– Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>– Arbeitsvorgänge – Rühren, Kochen, Schlagen</li> <li>– Hygiene im Umgang mit Rohstoffen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationen sichten und den jeweiligen Gebäcken zuordnen.</li> <li>– Herstellungsvarianten bei Kreams anwenden.</li> <li>– Überzugs- und Dekorationsmöglichkeit zusammenstellen.</li> <li>– Überzüge vor- und zubereiten sowie anwenden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Füllungen und Auflagen von Feinen Backwaren</li> <li>– Zubereitung von Obsterzeugnissen und streichfähigen Zubereitungen</li> <li>– Herstellungstechniken Rühren, Schlagen, Kochen</li> <li>– Überzüge aus Kuvertüre, Fondant, Dextringlasur</li> <li>– Temperieren von Überzügen</li> </ul>

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– klimatisierende Vorgänge überwachen.</li> <li>– die Koch- und Backergebnisse überwachen und prüfen.</li> <li>– die Erzeugnisse sensorisch beurteilen.</li> <li>– die Arbeitsergebnisse nach Beurteilungskriterien überprüfen.</li> <li>– Alternativen erörtern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kochen von Fruchtzubereitungen</li> <li>– Temperieren von Glasuren</li> <li>– Garmachungsvorgänge</li> <li>– Fehleranalyse und Fehlerursache</li> <li>– Vergleich mit Convenienceprodukten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prozesse und Ergebnisse reflektieren.</li> <li>– Vorgehensweisen optimieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebäckfehler erkennen und beurteilen</li> <li>– Qualitätserhaltungsmöglichkeiten</li> </ul>

### 5.9.2 Berechnungen

(ca. 20 Stunden)

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

## 5.10 Lernfeld 10 – Torten und Desserts

<b>3. Ausbildungsjahr Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert 100 Stunden</b>
--	--------------------------------------

### 5.10.1 Gebackene Torten

**Hinweis:**

Querverbindung zu LF 7 – Massen

(ca. 25 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeitsaufträge auf einzelne Merkmale untersuchen und gliedern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebäckbeispiele</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationen beschaffen.</li> <li>– Rohstoffe und Zutaten zusammenstellen.</li> <li>– Rezepturen, geeignete Füllungen und Überzüge auswählen.</li> <li>– einen Arbeitsablaufplan erstellen.</li> <li>– Herstellungsmöglichkeiten an Hand der einzelnen Gebäcke auswählen.</li> <li>– kritische Kontrollpunkte festlegen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Überblick des Sortiments an Feinen Backwaren</li> <li>– lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>– Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen</li> <li>– Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>– Arbeitsvorgänge</li> <li>– Hygiene im Umgang mit Rohstoffen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationen sichten und den jeweiligen Gebäcken zuordnen.</li> <li>– verschiedene Herstellungsvarianten bei Krems anwenden.</li> <li>– Überzugs- und Dekorationsmöglichkeiten zusammenstellen.</li> <li>– Überzüge vor- und zubereiten sowie anwenden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Füllungen und Auflagen von Feinen Backwaren</li> <li>– Zubereitung von Obsterzeugnissen und streichfähigen Zubereitungen</li> <li>– Herstellungstechniken Rühren, Schlagen, Kochen</li> <li>– Überzüge aus Kuvertüre, Fondant, Dextringlasur</li> <li>– Temperieren von Überzügen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– klimatisierende Vorgänge überwachen.</li> <li>– die Koch- und Backergebnisse prüfen und überwachen.</li> <li>– die Erzeugnisse sensorisch beurteilen.</li> <li>– die Arbeitsergebnisse nach Beurteilungskriterien überprüfen.</li> <li>– Alternativen erörtern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kochen von Fruchtzubereitungen</li> <li>– Temperieren von Glasuren</li> <li>– Garmachungsvorgänge</li> <li>– Fehleranalyse und Fehlerursache</li> <li>– Vergleich mit Convenienceprodukten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prozesse und Ergebnisse reflektieren.</li> <li>– Vorgehensweisen optimieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebäckfehler erkennen und beurteilen</li> <li>– Qualitätserhaltungsmöglichkeiten</li> </ul>

## 5.10.2 Herstellen von zusammengesetzten Torten

### Hinweis:

Querverbindung zu LF 7 und 9 – Massen – Krems und Füllungen

(ca. 30 Stunden)

Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann	Lerninhalt
– zusammengesetzte Torten klassifizieren.	– Einteilung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kremtorten</li> <li>• Sahnetorten</li> <li>• Sahnekremtorten</li> <li>• Obsttorten</li> <li>• Festtags- und Formtorten</li> </ul>
– Informationen beschaffen. – Böden, Füllungen und Überzüge auswählen. – Herstellungstechniken auswählen. – verschiedene Arbeitsablaufpläne erstellen. – kritische Kontrollpunkte festlegen.	– Überblick des Sortiments – lebensmittelrechtliche Bestimmungen – Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen – Arbeitsplatzgestaltung – Arbeitsvorgänge – Hygiene im Umgang mit Rohstoffen – Lagerung
– Torten in Lernsituationen herstellen.	– Anwenden von Grundtechniken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Böden tränken</li> <li>• Einsetzen</li> <li>• Einstreichen</li> <li>• Eindecken</li> <li>• Überziehen</li> </ul>
– die Erzeugnisse sensorisch beurteilen. – die Arbeitsergebnisse nach Beurteilungskriterien überprüfen.	– Geschmack, Farbharmonie, Portionen – Aufbau, Gleichmäßigkeit
– Prozesse und Ergebnisse reflektieren. – Vorgehensweisen optimieren.	– Qualitätserhaltungsmöglichkeiten

### 5.10.3 Desserts und Petits fours

#### Hinweis:

Querverbindung zu LF 7 und 9 – Massen – Krems und Füllungen

(ca. 25 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung</b> <b>Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationen beschaffen.</li> <li>– Rohstoffe und Zutaten zusammenstellen.</li> <li>– Rezepturen, geeignete Füllungen und Überzüge auswählen.</li> <li>– verschiedene Arbeitsablaufpläne erstellen.</li> <li>– Herstellungsmöglichkeiten an Hand der einzelnen Gebäcke auswählen.</li> <li>– kritische Kontrollpunkte festlegen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Überblick des Sortiments               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einzeldesserts</li> <li>• Kremdesserts</li> <li>• Schnittdesserts</li> <li>• Obstdesserts</li> <li>• Petits fours</li> </ul> </li> <li>– lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> <li>– Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen</li> <li>– Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>– Arbeitsvorgänge</li> <li>– Hygiene im Umgang mit Rohstoffen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationen sichten und den jeweiligen Gebäcken zuordnen.</li> <li>– verschiedene Herstellungsvarianten anwenden.</li> <li>– Überzugs- und Dekorationsmöglichkeiten zusammenstellen.</li> <li>– Überzüge vor- und zubereiten sowie anwenden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Füllungen und Auflagen von Feinen Backwaren</li> <li>– Zubereitung von Obsterzeugnissen und streichfähigen Zubereitungen</li> <li>– Herstellungstechniken Rühren, Schlagen, Kochen</li> <li>– Überzüge aus Kuvertüre, Fondant, Dextringlasur</li> <li>– Temperieren von Überzügen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– klimatisierende Vorgänge überwachen.</li> <li>– die Koch- und Backergebnisse prüfen und überwachen.</li> <li>– die Erzeugnisse sensorisch beurteilen.</li> <li>– die Arbeitsergebnisse nach Beurteilungskriterien überprüfen.</li> <li>– Alternativen erörtern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kochen von Fruchtzubereitungen</li> <li>– Temperieren von Glasuren</li> <li>– Garmachungsvorgänge</li> <li>– Fehleranalyse und Fehlerursache</li> <li>– Vergleich mit Convenienceprodukten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prozesse und Ergebnisse reflektieren.</li> <li>– Vorgehensweisen optimieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gebäckfehler erkennen und beurteilen</li> <li>– Qualitätserhaltungsmöglichkeiten</li> </ul>

## 5.10.4 Berechnungen

(ca. 20 Stunden)

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

## 5.11 Lernfeld 11 – Entwerfen und Gestalten einfacher Dekore

<b>3. Ausbildungsjahr Fachpraktiker im Konditor-Handwerk</b>	<b>Zeitrichtwert 60 Stunden</b>
--	-------------------------------------

### Hinweis:

Im Lernfeld 11 sollte, ausgehend von Kundenaufträgen, zu verschiedenen Anlässen das Entwerfen und Gestalten von Dekoren in Projekten geübt werden. In diesem Lernfeld sind die Inhalte aller vorher bearbeiteten Lernfelder als Grundlage zu verwenden und in die Projekte einzubeziehen. Die Umsetzung soll die Selbstständigkeit und Kreativität fördern.

(ca. 60 Stunden)

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– den Kundenauftrag analysieren und planen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kundenauftrag</li> <li>– Projektarbeit</li> <li>– selbstständiges Arbeiten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– sich nach erhaltenem Kundenauftrag entsprechende Informationen beschaffen.</li> <li>– eigene Ideen bei der Gestaltung umsetzen.</li> <li>– Rohstoffe und Zutaten zusammenstellen.</li> <li>– Dekormaterialien auswählen.</li> <li>– Werkzeuge der Gestaltung auswählen.</li> <li>– verschiedene Gestaltungstechniken erfassen.</li> <li>– Arbeitsablaufpläne erstellen.</li> <li>– Herstellungsmöglichkeiten der verschiedenen Dekore anwenden.</li> <li>– lebensmittelrechtliche Bestimmungen erkennen und diese in allen Schritten der Herstellung beachten und anwenden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Überblick des Sortiments an Feinen Backwaren</li> <li>– Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen</li> <li>– Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>– Arbeitsvorgänge</li> <li>– effektives Arbeiten</li> <li>– aktuelle lebensmittelrechtliche Bestimmungen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationen sichten und an den jeweiligen Dekoren anwenden.</li> <li>– treffende Zeichen- und Gestaltungstechniken anwenden.</li> <li>– Dekorelemente selbstständig auswählen, damit das Produkt individuell gestalten und herstellen.</li> <li>– sein erworbenes Wissen auf andere Lernsituationen übertragen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Harmonie von Form, Farbe und Geschmack</li> <li>– kreative Dekorelemente               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stückdekor</li> <li>• Ornamente</li> <li>• Kanten</li> <li>• stilisierte Blüten, Blätter, Tiere</li> </ul> </li> <li>– Kreisteilung</li> <li>– Spiralen</li> <li>– Herzen</li> <li>– Schablonenfertigung</li> <li>– Farbenlehre, Bedeutung von Farben</li> <li>– Schriftgestaltung</li> </ul>

<b>Kompetenzbeschreibung Der Schüler kann</b>	<b>Lerninhalt</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Teilabschnitte der Zeichnungen überprüfen.</li> <li>– die Herstellungsergebnisse prüfen und überwachen.</li> <li>– die Erzeugnisse sensorisch beurteilen.</li> <li>– die Arbeitsergebnisse nach Beurteilungskriterien überprüfen.</li> <li>– Alternativen erörtern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Harmonie von Form, Farbe und Geschmack</li> <li>– kreative Dekorelemente <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stückdekor</li> <li>• Ornamente</li> <li>• Kanten</li> <li>• stilisierte Blüten, Blätter, Tiere</li> </ul> </li> <li>– Kreisteilung</li> <li>– Spiralen</li> <li>– Herzen</li> <li>– Schablonenfertigung</li> <li>– Farbenlehre mit Bedeutung von Farben</li> <li>– Schriftgestaltung</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– die Produkte präsentieren.</li> <li>– die Arbeiten auswerten.</li> <li>– die Arbeitsergebnisse beschreiben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätserwartung</li> <li>– Qualitätsstandards</li> <li>– Reflexion</li> <li>– Einschätzung der Arbeitsergebnisse</li> </ul>