



Schulinterner Arbeitsplan Fachkunde



Der Schulinterne Arbeitsplan dient als Hilfsmittel für Fachlehrer, Lernende, Lehrmeister und Experten. Er schafft Transparenz in der Ausbildung.

Dieser Schulinterne Arbeitsplan ist auf das Ausbildungsreglement der Bäcker-Konditoren vom 20. August 1997 abgestützt und vom Schweizerischen Bäcker-Konditormeisterverband als verbindlich erklärt worden. Er wird regelmässig durch die Mitglieder der DBK-Prüfungsaufgaben-Kommission zuhanden der Ausbildungskommission SBKV überprüft und allenfalls an neue Gegebenheiten des Berufsstandes angepasst.

Bern:

Der Ausbildungschef:



Sehr geehrte Leitungen der Berufsschulen, geschätzte Fachlehrkolleginnen und –kollegen

Der Schulinterne Arbeitsplan für Bäcker-Konditoren wurde während drei Jahren gemeinsam mit den Fachlehrern in den SIBP-Kursen erarbeitet. Erfahrungen und Erkenntnisse der Teilnehmer konnten einbezogen und umgesetzt werden.

Am SIBP-Weiterbildungskurs 2001 in Freiburg wurde dieser Schulinterne Arbeitsplan nun evaluiert und fertiggestellt. Er verfeinert die Zielsetzungen des Ausbildungsreglementes für Bäcker-Konditoren vom 20. August 1997 und zeigt dem Fachlehrer ganzheitliche Ansätze für die Unterrichtsplanung. Als zentrales pädagogisches Element sind die übergeordneten Quartalsziele zu verstehen. Der tatsächliche Unterrichtsstoff für die Bäcker-Konditoren wurde auf Stufe Informationsziele ergänzt und konkretisiert. Dieser Schulinterne Arbeitsplan dient als Grundlage für die Lehrabschlussprüfungen. Somit erhält der Fachlehrer hiermit eine konkrete Hilfe für seine eigene Unterrichtsplanung.

Der Foliensatz soll mehrfach nutzbar sein:

- als Planungsgrundlage für den Fachlehrer
- als Präsentationsgrundlage für Eltern- und / oder Lehrmeisterabende
- zum Aufhängen im Unterrichtszimmer
- als Kopiervorlage für die Lernenden und deren Lehrmeister (Transparenz)
- als Grundlage zum Erarbeiten der Prüfungsaufgaben (DBK-Kommission)

Dieser Schulinterne Arbeitsplan ist ein Beitrag zur Verbesserung der Ausbildungsqualität von Bäcker-Konditoren.



BBT

**Aus-
bildungs-
reglement**

**Lehrplan für den
beruflichen Unterricht**

- Richtziele
- Informationsziele

**Berufs-
verband**

**Schulinterner
Arbeitsplan
Fachkunde**

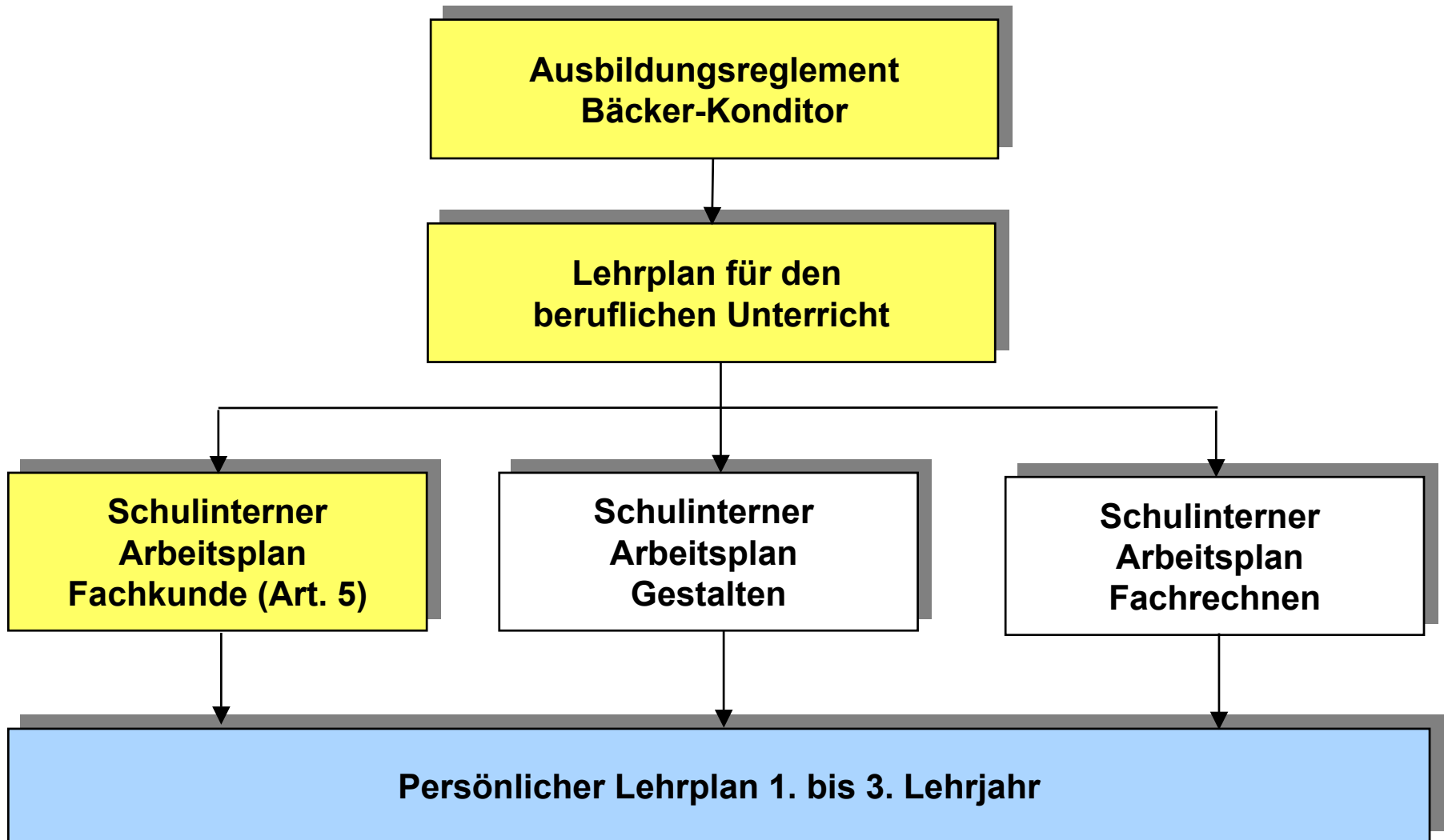
Unterricht pro Quartal

- Übergeordnete
Ziele/Kompetenzen
- Ausbildungsinhalte und
Ergänzungen

**Lehr-
person**

Persönlicher Lehrplan

- Feinziele
- Zeitplanung
- evtl. weitere
Vorgaben der Schule





Ausbildungs-
reglement
Bä-Ko

Richt-/Infor-
mationsziele

Aufteilung auf
3 Jahre

Schulinterner Arbeitsplan Fachkunde

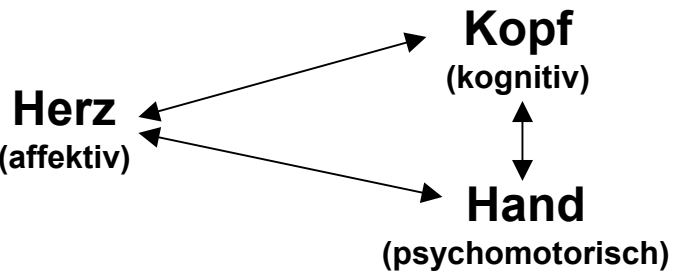
Quartal: Schwerpunkte

1	Einführung, Lebensmittelhygiene
2	Natur- und Ernährungslehre
3	Bäckerei-Rohstoffe
4	Konditorei-Rohstoffe
5	Produktionsprozesse für Hefeteige
6	Zutaten und Teige
7	Halbfabrikate, Couverture, Massen
8	Cremen, Speiseeis, Geliermittel
9	QS Bäckerei-Konditorei-Produkte
10	QS Konditorei-Confiserie-Produkte
11	SFA und Repetition
12	Repetition und LAP

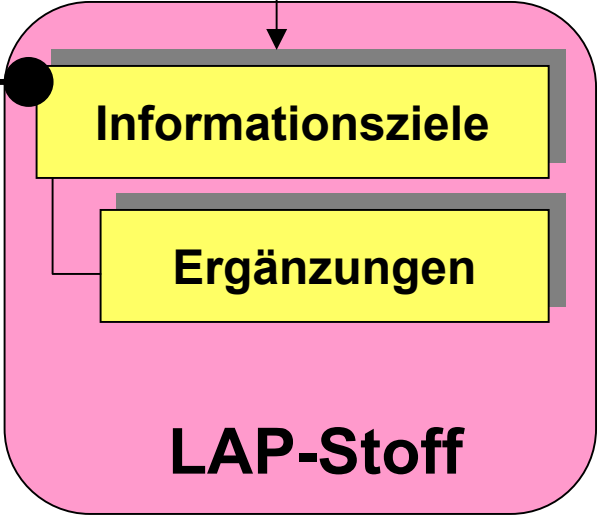


Übergeordnete Quartalsziele

Richtziele

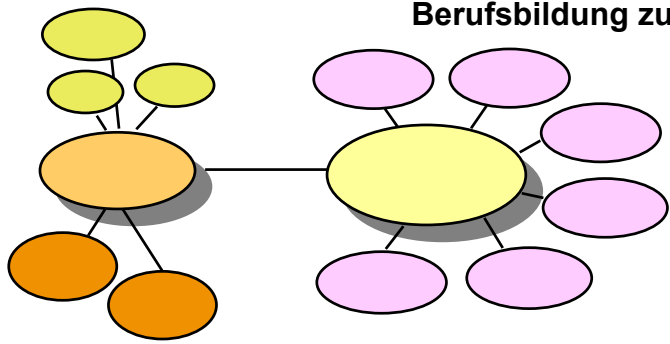


Schulinterner Arbeitsplan Fachkunde



Themenübersicht / Quartal

Der Cluster zeigt die Lerninhalte der Berufsschule und ist den Lehrlingen sowie den Lehrmeister abzugeben. Diese sollen auch für Experten und für das Amt für Berufsbildung zugänglich sein.





Die Richtziele umschreiben allgemein und umfassend die vom Lehrling am Ende der Ausbildung verlangten Kenntnisse und Fähigkeiten:

- **Die Grundsätze der Hygiene und Hygienemassnahmen begründen**
- **Die Bedeutung gesunder Ernährung erläutern**
- **Grundlegende Begriffe und Vorgänge der Naturlehre nennen**
- **Lagerung, Zusammensetzung und Verarbeitung der Rohstoffe und Halbfabrikate erklären**
- **Unfallgefahren, Bedienung, Wartung und der produktebezogene Einsatz von Geräten, Maschinen und Anlagen erläutern**
- **Produktionsvorgänge begründen**
- **Gebäcke und Produkte umschreiben**



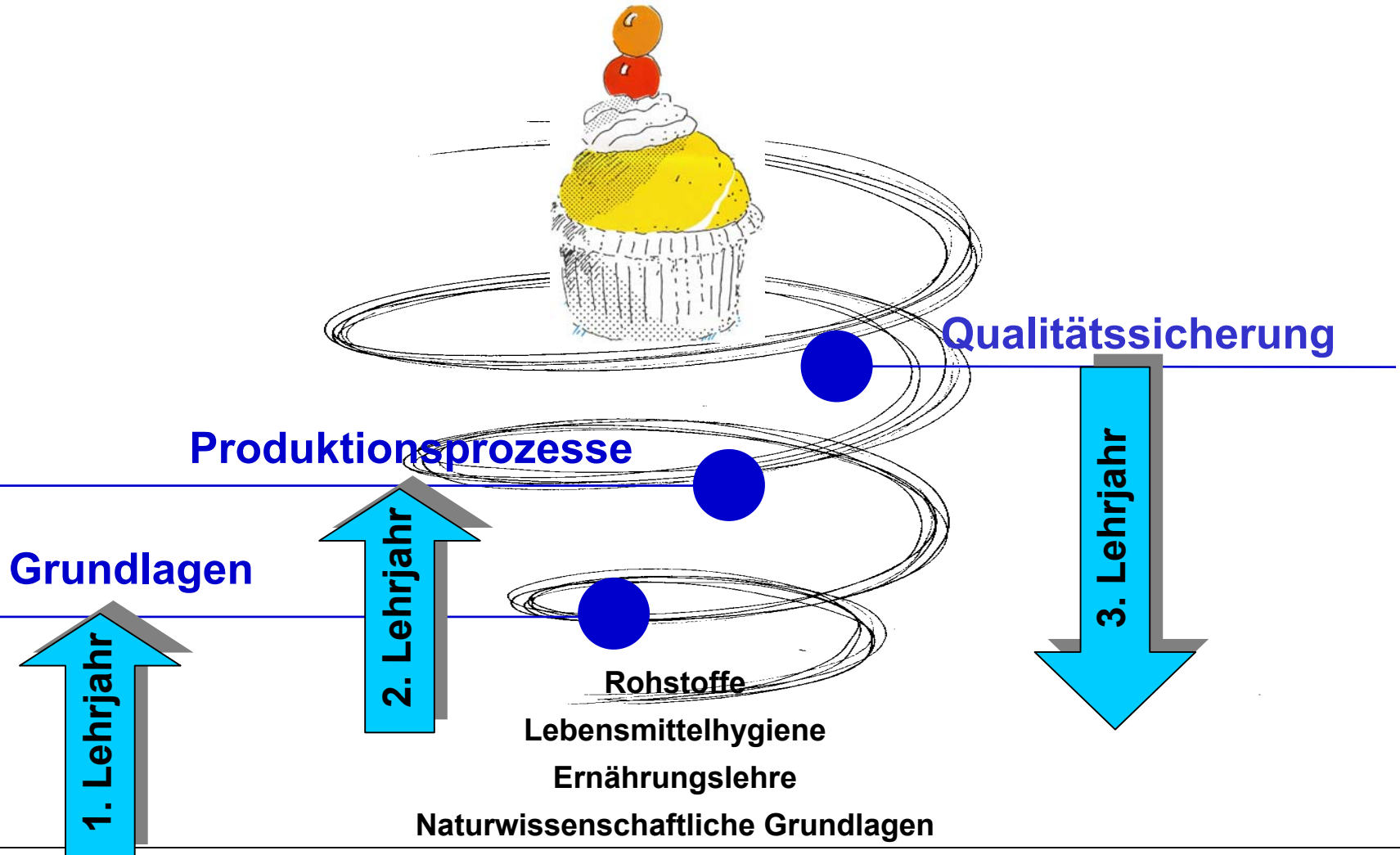
Schulinterner Arbeitsplan Fachkunde

Im Ausbildungsreglement (Allgemeines) und im Lehrplan (Art. 5) ist festgehalten, dass im

1. und 2. Lehrjahr die Grundlagen und die Produktionsprozesse, und im
3. Lehrjahr die Qualitätssicherung behandelt werden.

Folgende Merkmale prägen diesen Schulinternen Arbeitsplan:

- er richtet sich nach den absehbaren Qualifikationen der Berufsleute (Vertiefung nach Leistung und Interesse der Klasse)
- er stellt den Lerner, die Lernerin in den Mittelpunkt
- er gewährleistet Freiraum für Lerner und Lehrer
- er gewährleistet die Methodenfreiheit, fordert jedoch Methodenvielfalt





**Probleme erkennen,
Lösen und beurteilen**
• **begründen**

**Experten-
wissen**

komplex

**Vertieftes Verstehen
und anwenden**
• **erklären / erläutern**
• **aufzeigen**
• **unterscheiden / einteilen**

**Angewandtes
Wissen**

schwierig

Inhalte verstehen
• **be- (um)schreiben**
• **schildern**
• **aufzählen**
• **nennen**

**Deklaratives
Wissen**

einfach



Übergeordnete Quartalsziele haben System

Die Lehrlinge sollen im 1.-12. Quartal:

- | | | |
|----|-----------|---|
| 1 | ICH | Gute, übersichtliche Organisation (Arbeits- und Lerntechniken) |
| 2 | DU | Jeder hat mit jedem gearbeitet |
| 3 | WIR | Themenbearbeitung im Team |
| 4 | ICH | Einzelpräsentationen |
| 5 | WIR | Rück- und Ausblick auf unsere Klassenkultur |
| 6 | ICH / WIR | Schlüsselkompetenzen (Teamfähigkeit, Kommunikation) |
| 7 | ICH | Schlüsselkompetenzen (Selbstkompetenz, Kritikfähigkeit) |
| 8 | ES / WIR | Zwischenhalt: ein Jahr vor der LAP |
| 9 | ICH / ES | Einzelgespräche - Vereinbarungen für das letzte Lehrjahr |
| 10 | ICH / ES | Individueller Vorbereitungsplan erstellen |
| 11 | ICH / ES | Gestützt auf den eigenen Lernstil das Repetieren einleiten |
| 12 | ICH / ES | Mit Coachings die Kandidaten zur Prüfungsreife führen/begleiten |



Quartalsplanung

Schulinterner Arbeitsplan
SBKV

1. Einführung, Hygiene
2. Natur- Ernährungslehre
3. Bäckerei Rohstoffe
4. Konditorei Rohstoffe
5. Hefeteig Kühlen Backen
6. Zutaten und Teige
7. Rohstoffe, Massen
8. Crèmen und Speiseeis
9. QS Bäckerei-Konditorei
10. QS Konditorei-Confiserie
11. SFA und Repetition
12. Repetition auf LAP



- Ausbildungsreglement
- Übergeordnete Quartalsziele
- Aktuelle Cluster der Quartalsplanungen
- Informationsziele und Ergänzungen
- Kurztests
- Prüfungen
- Zusammenfassungen
- Repetitionsfragen

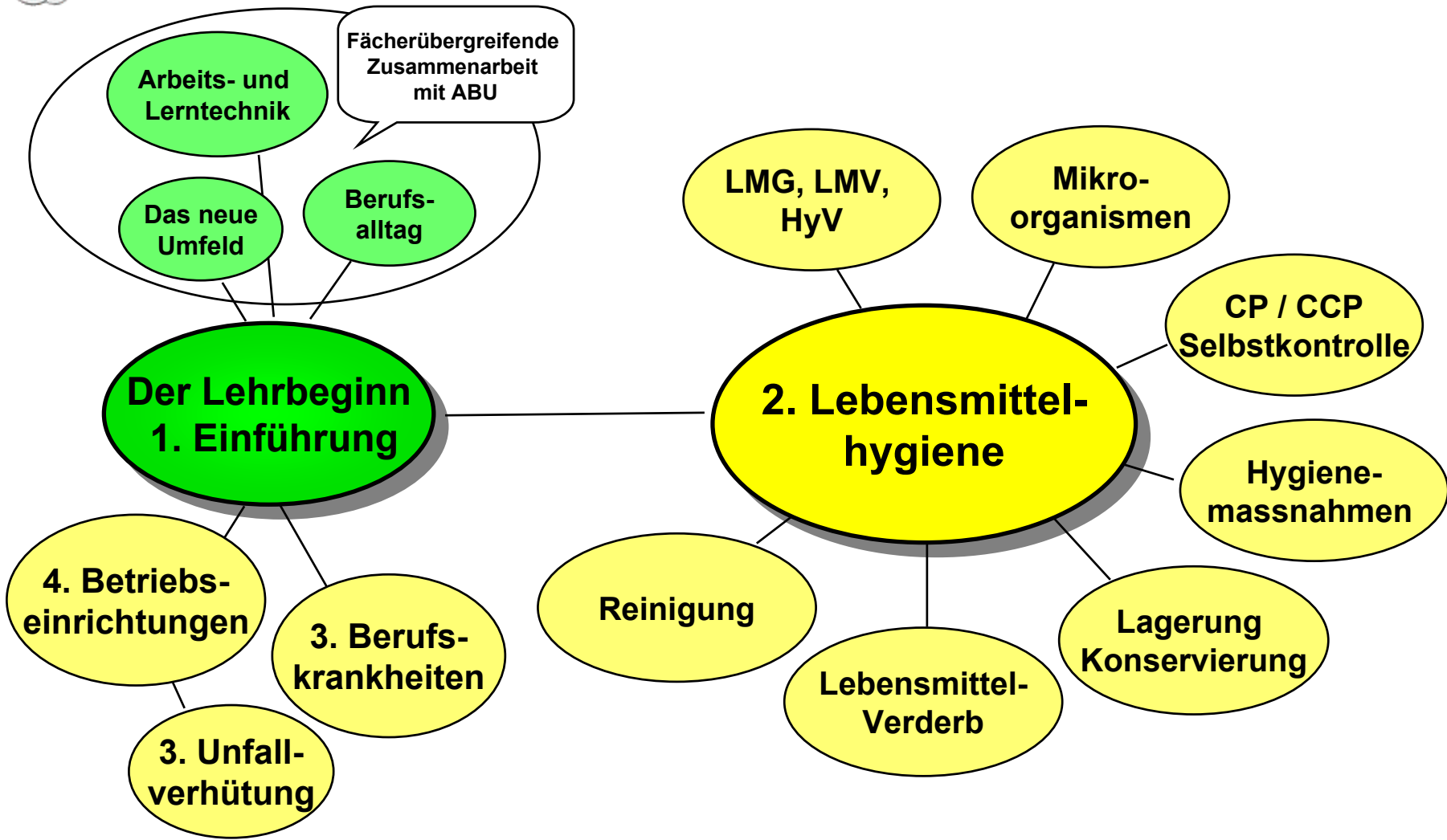


Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge sollen im 1. Quartal:

Der Lehrbeginn

- Die intensive Zusammenarbeit von Fach- und ABU-Unterricht erkennen.
- Normen für das Zusammenarbeiten in der Klasse abmachen und einhalten.
- Arbeitsqualität aufbauen.
- Neugierde und Frageverhalten entwickeln.
- Sensibel werden auf die Gruppendynamik in der Klasse.





Informationsziele und Ergänzungen

Allgemeines

1. Einführung

Gesetzliche Bestimmungen erläutern

- Zweck der gesetzlichen Bestimmungen nennen

3. Unfallgefahren

Die Unfallgefahren und deren Verhütung beschreiben

- Grundsätze der Branchenlösung Arbeitssicherheit am Arbeitsplatz (ASA) beschreiben
- Die Funktion des betrieblichen Sicherheitsbeauftragten (SIBE) beschreiben.
- Den fachgerechten Umgang mit Natronlauge beschreiben
- Massnahmen für die Erste Hilfe für Brand- und Schnittwunden beschreiben

4. Betriebseinrichtungen

- Diese werden direkt bei den Kapiteln wie z.B. Teigbereitung, Backen, Kühlen, behandelt.



Informationsziele und Ergänzungen

2. Lebensmittelhygiene

Bedeutung und Auswirkungen der Mikroorganismen in Lebensmittel erklären

- Begriff und Gruppen der Mikroorganismen erklären
- Lebensbedingungen der Mikroorganismen umschreiben
- Temperaturbereiche und deren Auswirkungen auf Mikroorganismen schildern
- Übertragungsmöglichkeiten von Mikroorganismen aufzählen
- Nützliche und schädliche Mikroorganismen unterscheiden und Beispiele nennen

Hygienemassnahmen und Massnahmen zur Lebensmittelsicherheit (kritische Kontroll- und Steuerungspunkte CCP) und Kriterien der Selbstkontrolle erläutern

- Die Begriffe critical control point und control point (CCP und CP) anhand von Beispielen erklären
- Massnahmen der persönlichen Hygiene, Betriebshygiene und Produktionshygiene begründen
- Sinn der Massnahmenlisten, Reinigungspläne und Temperaturkontrollen umschreiben

Verderbnismöglichkeiten von Lebensmittel beschreiben

- Ranzig werden, faulen, säuern, gären und schimmeln beschreiben

Konservierungsmöglichkeiten von Lebensmittel beschreiben

- Kühlen, tiefgefrieren, pasteurisieren, sterilisieren, ultrahoherhitzen, trocknen, zuckern, kochen, säuern, salzen, vacuumieren und in Alkohol einlegen beschreiben

Korrekte und artgerechte Lagerung der Rohstoffe und Halbfabrikate erklären

- Hygiene in Kühlanlagen (Zoneneinteilung) umschreiben sowie die Kontrolle der Lagerräume schildern und erklären
- Eingangskontrolle von Rohstoffen erklären

Die Reinigungsmassnahmen beschreiben

- Unterschied zwischen Reinigung und Desinfektion mit praxisbezogenen Beispielen beschreiben
- Reinigungspläne beschreiben
- Mögliche Schädlingsbekämpfungsmassnahmen nennen

Sinn und Zweck des Lebensmittelgesetzes erläutern

- Hauptziele und das gesundheitliche Risiko der Lebensmittelproduktion beschreiben
- Die Organisation der Lebensmittelgesetzgebung sowie die Zuständigkeiten in Bund und Kantonen beschreiben
- Deklarationsvorschriften von Lebensmittel umschreiben

Berufskrankheiten aufzählen

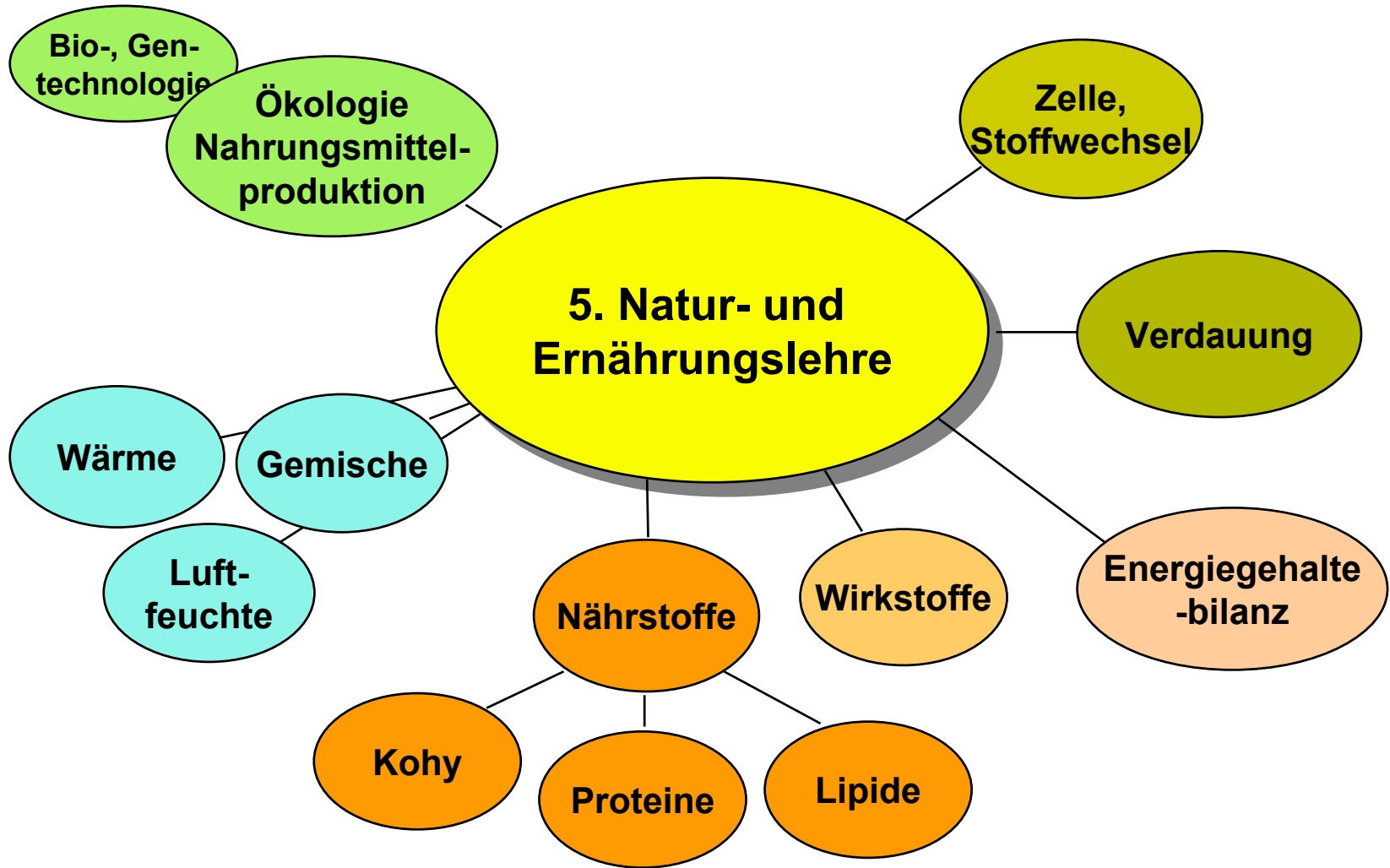
- Schnupfen, Ekzeme und Asthma als Berufskrankheiten benennen und deren Symptome umschreiben
- vorbeugende Verhaltensmassnahmen beschreiben



Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge sollen im 2. Quartal:

- Die Normen des guten Zusammenarbeitens in der Klasse bewusst anwenden.
- Die Arbeitsqualität und die Sorgfaltspflicht weiter erhöhen und ausbauen.
- Im Team bewusster miteinander umgehen.
- Mit jedem Mitschüler einmal einen Arbeitsauftrag erledigen.





Informationsziele und Ergänzungen

5. Naturlehre

Physikalische, chemische und biologische Vorgänge im Prinzip unterscheiden und Beispiele aus der Backstube nennen

- Aufbau der Materie (Atome, Ionen und Moleküle) nennen
- Trennverfahren wie extrahieren (Fettgewinnung), destillieren (Spirituosen), sieben / filtrieren (Mehl, Flüssigkeiten), zentrifugieren (Rahm) und fraktionieren (Butter) beschreiben
- pH-Wert an einem praktischen Beispiel beschreiben

Wärmezustand und Messeinheiten erläutern

- Aggregatzustände und Phasenübergänge (schmelzen, verdampfen, kondensieren, erstarren) beschreiben
- Temperaturmessung und Messeinheiten Celsius und Réaumur nennen und umrechnen

Wärmeübertragungsarten und die Wirkung der Wärme in der Berufspraxis erklären

- Wärmeleitung, Wärmestrahlung und Wärmeströmung anhand praxisbezogener Beispiele erklären

Einfluss der Luft und Luftfeuchtigkeit in der Praxis aufzeigen

- Die absolute und relative Luftfeuchtigkeit erklären und die Auswirkungen auf die Lagerprodukte beschreiben

Stoffeigenschaften „Dichte“, „Lösungen“ und „Emulsionen“ beschreiben

- Die Wirkung von Emulgatoren anhand Praxisbeispielen beschreiben
- Emulsionen und deren Verwendung in der Praxis beschreiben
- Den Unterschied von echten Lösungen und Suspensionen anhand von Beispielen beschreiben
- Die Dichte anhand von Zuckerlösungen beschreiben

Aufbau der Kohlenhydrate, Lipide und Proteine beschreiben

- Die Fotosynthese beschreiben
- Elemente und Bauteile der Kohlenhydrate, Lipide und Proteine aufzählen
- Unterschied und Zusammensetzung von Einfach- Doppel- und Mehrfachzucker beschreiben
- Unterschied von ungesättigten und gesättigten Fetten bezüglich Aufbau und Schmelzpunkt beschreiben



Informationsziele und Ergänzungen

5. Ernährungslehre

Allgemeine Grundlagen der Ernährungslehre (Zusammensetzung und Energiegehalt von Bäckerei-Konditorei-Rohstoffen und Produkten, Energiebilanz) erklären:

- Die Nahrungsbestandteile aufzählen und in Nährstoffe und Begleitstoffe unterteilen
- Die Wirkung der Begleitstoffe nennen
- Nährwertreiche Lebensmittel von nährwertarmen unterscheiden
- Energiebedarf und Energiebilanz und deren Folgen erklären

Aufgaben und Bedeutung der Nährstoffe, Wirkstoffe, Enzyme und Begleitstoffe im menschlichen Körper erklären

- Die Hauptaufgaben folgender Nahrungsmittelbestandteile :
(Proteine, Kohlenhydrate, Lipide, Wasser, Vitamine und Mineralstoffe) beschreiben
- Die enzymatischen Abbauvorgänge mit den entsprechenden Enzymen beschreiben

Stoffwechsel und Verdauung erklären:

- Die Verdauungsorgane kennen und deren Aufgaben beschreiben
- Die Verdauung der Kohlenhydrate, Lipide und Proteine erklären
- Die Resorption erklären und den Stoffwechsel beschreiben

Bedeutung des Brotes und seine Vorteile als Nahrungsmittel erläutern

- Vorteile des Brotes in der Ernährung beschreiben

Wichtigste ernährungsbedingte Krankheiten beschreiben:

- Zuckerkrankheit, Karies, Herz- Kreislauferkrankungen und Übergewicht beschreiben

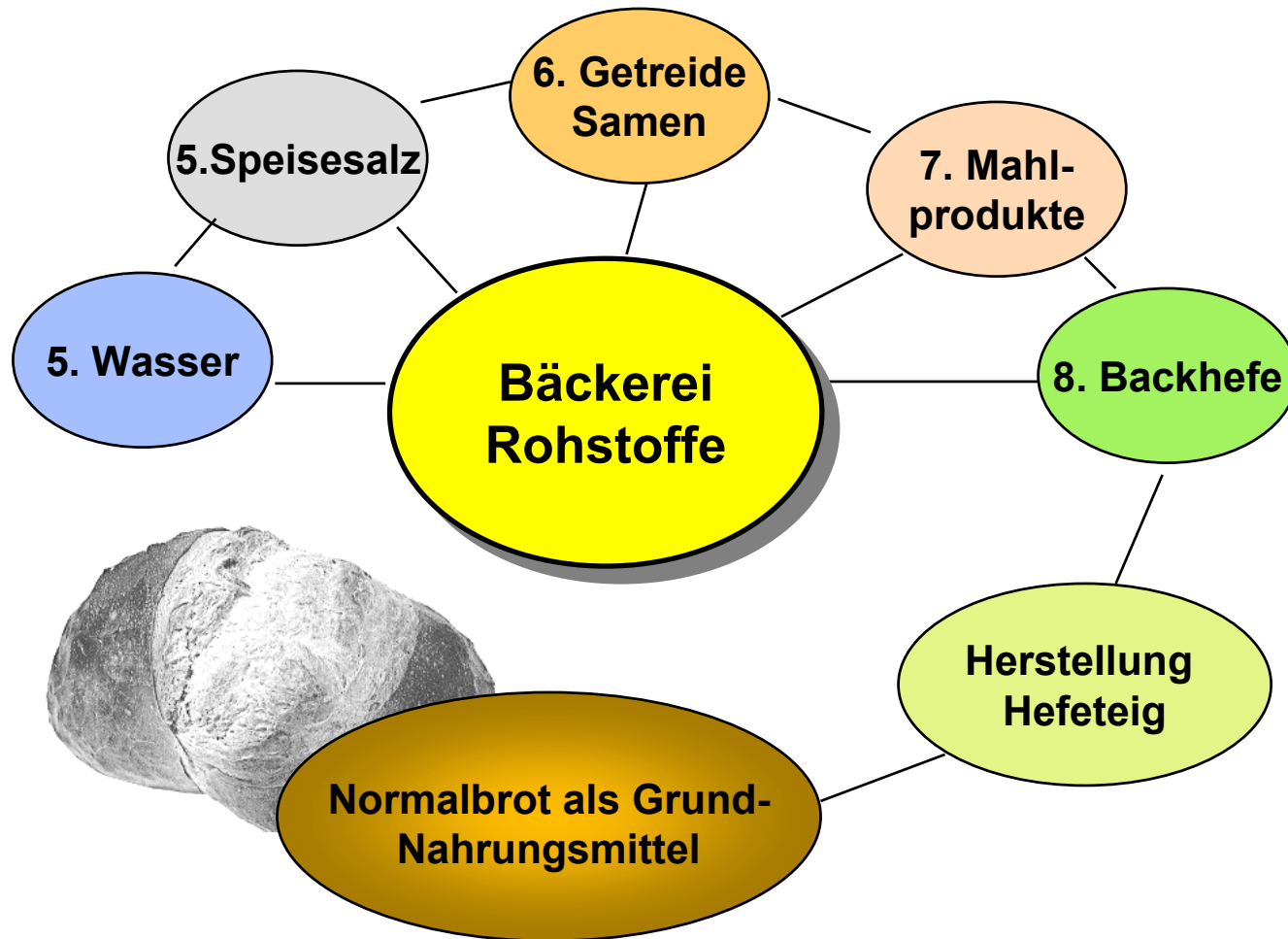


Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge sollen im 3. Quartal:

Die eigene Persönlichkeit durch

- Eigeninitiative im Unterricht entwickeln (Bring- und Holschuld).
- In Teamarbeit einzelne Stoffgebiete erarbeiten und weitergeben.
- Sich in Arbeitsteams eingeben und anschliessend reflektieren.





Informationsziele und Ergänzungen

5. Wasser

- Zusammensetzung, Anforderung und Verwendung (siehe Lebensmittelverordnung und Natur- & Ernährungslehrbuch) beschreiben

5. Speisesalz

Zusammensetzung und Verwendung des Kochsalzes nennen

- Wirkung von fluoriertem und jodiertem Salz nennen
- Herkunft und Gewinnung in groben Zügen beschreiben
- Verschiedene Handelsprodukte aufzählen

Wirkung auf die Teige und Gebäcke erläutern

6. Getreide

Getreidearten aufzählen und deren Eigenschaften und Verwendung beschreiben

- Backfähiges und nicht backfähiges Getreide aufzählen

Aufbau der Getreidekörner beschreiben

- Bedeutung der einzelnen Bestandteile der Getreidekörner beschreiben
- Verteilung der Nähr- und Inhaltsstoffe im Getreidekorn schildern.

Brotgetreideproduktion und Brotgetreideversorgung des Landes erläutern

- Getreideanbauggebiete, Kornkammern der Schweiz nennen
- Anbauggebiete der anspruchsloseren Getreidesorten Roggen und Dinkel nennen
- Die Anbaumethoden Sommer- und Winterweizen erklären
- Die wichtigsten Getreidekrankheiten und Ernteschäden nennen (Mutterkorn, Auswuchsweizen, Hitzeschäden erklären).
- Die verschiedenen Anbaumethoden, Konventionell, IP und Biounterscheiden.



Informationsziele und Ergänzungen

7. Mahlprodukte

Vermahlung von Getreide erläutern

- Weizensortenmischungen, Reinigungsmaschinen, Mahlvorbereitung, Mahlvorgänge, Mahlprodukte aufzählen und erklären
- Begriff Ausmahlungsgrad und Typenbezeichnung erklären

Back- und Spezialmehle aufzählen und deren Eigenschaften und Zusammensetzung nennen

- Die Nähr- und Inhaltsstoffe von Mehl nennen
- Mehlsorten aufzählen und deren Ausmahlungsgrad und Typenbezeichnung nennen
- Backvormischungen und Fertigmehle unterscheiden
- Eigenschaften und Verwendungszweck der Mehle, einschliesslich der Spezialmehle eingehend erläutern

Backtechnische Bedeutung der Mehlbestandteile beschreiben

- Bedeutung der Mehlbestandteile (Eiweiss, Stärke, Zucker, Enzyme) in Bezug auf die Teigbeschaffenheit, Triebführung und Backeigenschaften aufzeigen

Lagerbedingungen und Qualitätsanforderungen beschreiben

- Die unterschiedliche Lagerung und Lagerdauer der verschiedenen Mehle beschreiben
- Die wichtigsten Mehlschädlinge aufzählen und deren Bekämpfung beschreiben
- Prüfmöglichkeiten der Mehlqualität (Pekarprobe, Farinograph, Extensograph, Fallzahl) nennen

8. Backhefe

Aufbau, Zusammensetzung, Wirkung und Herstellung der Backhefe erläutern

- Vermehrung der Hefezelle beschreiben

Verwendung und Einsatz der Backhefe begründen

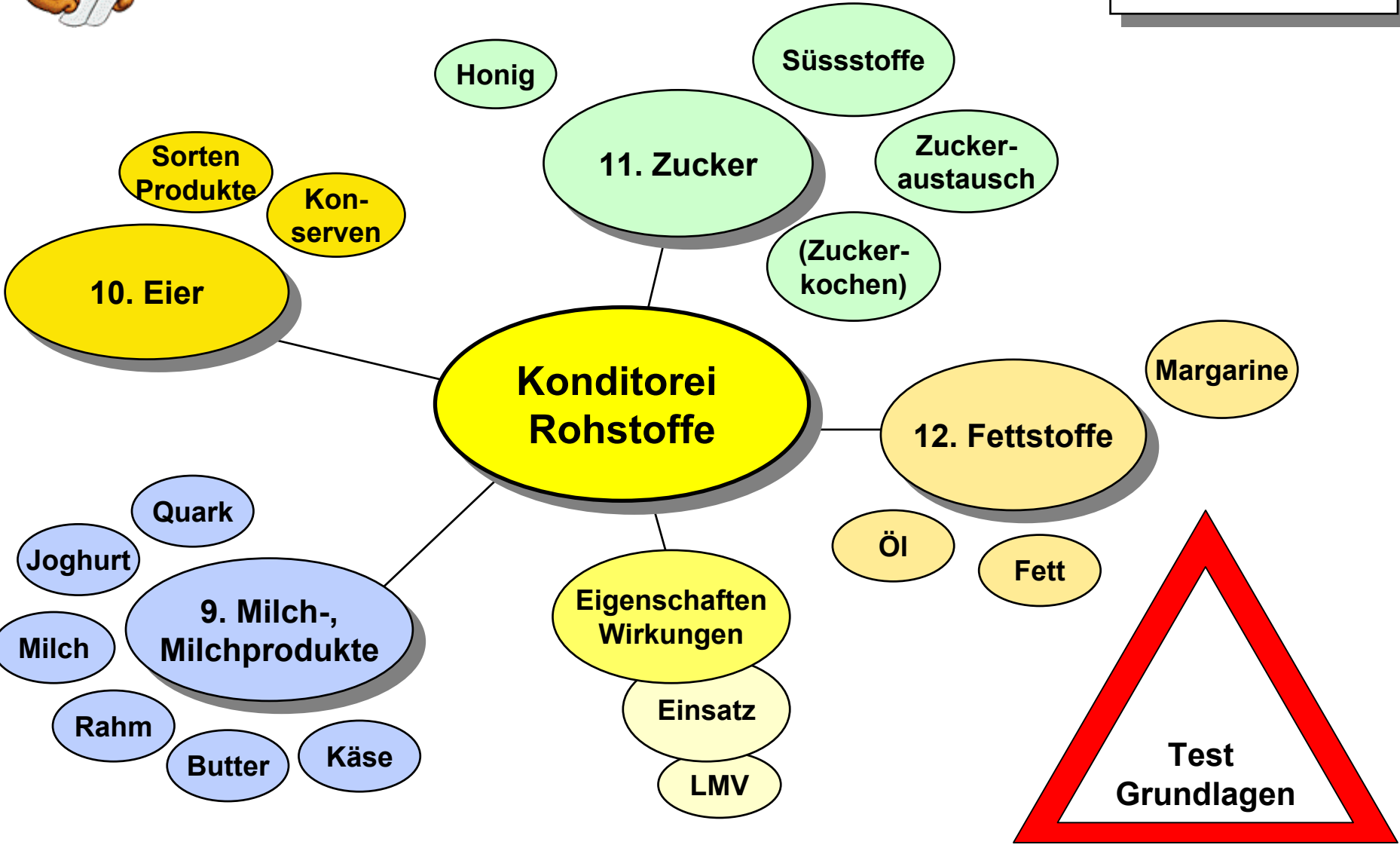
- Haltbarkeit und Lagerung (Kühlen und Tiefkühlen) der Backhefe begründen
- Folgende Temperaturbereiche (Lagerung, Vermehrung, optimale Kohlensäureproduktion und das Absterben der Hefe) nennen
- Hefedosierungen begründen



Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge sollen im 4. Quartal:

- Die Eigenaktivität in einem Kurzvortrag mit Präsentation ins Zentrum stellen.
- Einen Wissenstest über das Grundlagenwissen des 1. Lehrjahres bestehen.





Informationsziele und Ergänzungen

9. Milch- und Milchprodukte

Zusammensetzung, Haltbarmachung und Verwendung von Milch erläutern

- Nähr- und Inhaltsstoffe der Vollmilch aufzählen
- Rohmilch, Vollmilch und teilentrahmte Milch unterscheiden
- Verwendung der Milch in der Bäckerei- Konditorei schildern
- Begriffe und Verwendung von pasteurisierter, ultrahocherhitzter und homogenisierter Milch erklären
- Begriffe und Verwendung von Milchpulver und Kondensmilch erklären
- Sauerwerden und Dickwerden von Milch erklären
- Überkochen von Milch erklären

Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten auf Teige und Endprodukte erklären

Herstellung, Zusammensetzung und Verwendung von Milchprodukten erläutern

- Herstellung und Verwendung folgender Produkte (Rahm, Butter, Joghurt, Quark) beschreiben
- Fettgehalt folgender Produkte (Voll- und Halbrahm, Butter, eingesottene Butter) nennen
- Ideale Voraussetzungen zum Schlagen von Rahm nennen
- Herstellung und Verwendung von Pâtisseriescrème beschreiben
- Einteilung und Verwendung der Käsearten beschreiben

10. Eier

Aufbau und Zusammensetzung des Eies beschreiben

Handelsübliche Eiprodukte aufzählen und deren Verwendung schildern

Verwendung und Verarbeitungsmöglichkeiten der Eikonserven beschreiben

Haltbarmachungs- und Konservierungsmöglichkeiten von Eiern erläutern

Einfluss der Eier auf Teige, Massen, Cremen und deren Fertigprodukte erklären



Informationsziele und Ergänzungen

11. Honig, Zucker, Zuckeraustauschstoffe, Süsstoffe

Gewinnung von Rohr- und Rübenzucker beschreiben sowie die Handelssorten und deren Verwendung aufzählen

Einfluss des Zuckers auf Teige, Massen, Cremen und deren Fertigprodukte beschreiben

Verarbeitungstechnische Eigenschaften von Zucker beschreiben.

Zusammensetzung, Eigenschaften und Verwendung von Weichhaltemitteln Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen nennen

12. Fettstoffe

Herkunft und Gewinnung der Fettstoffe erläutern

- Herkunft verschiedener tierischer und pflanzlicher Fettstoffe aufzählen
- Begriffe „schmelzen“, „pressen“, „extrahieren“, „raffinieren“, „fraktionieren“, „hydrieren“, erklären
- Begriffe Palmitin-, Stearin-, Olein- und Linolsäure erklären
- Einfluss des Fettsäureaufbaus auf die Zustandsform der Fettstoffe erklären
- Die Lagerung von Fettstoffen beschreiben
- Begriffe „Ranzig werden“ und „Verseifen“ erklären
- Ursachen des Fettverderbes aufzählen

Bäckerei- und Konditoreifette aufzählen

Qualitätsanforderungen, Eigenschaften und Verwendung erklären

- Verwendung von Bäckerei- und Konditoreifettstoffen aufzählen
- Anforderungen an Schmelz, Konsistenz, Beschaffenheit und Verarbeitung verschiedenen Fettstoffe nennen

Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und Eigenschaften von Margarine beschreiben

- Unterschied zwischen Margarine und Fett nennen



Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge sollen im 5. Quartal:

- **Die persönlichen Erfahrungen und Empfindungen innerhalb des Klassenverbandes austauschen.**
- **Gemeinsame Vereinbarungen zur Optimierung der Klassenkultur beschliessen.**





Informationsziele und Ergänzungen

1. Teigbereitung

Auswirkung der Teigtemperatur beschreiben

Misch- und Knetprozess sowie deren Auswirkung auf Teige und Gebäcke beschreiben

- Teigbildung beschreiben
- Die Einflüsse von Knetdauer und Knetintensität auf die Teigbereitung beschreiben
- Bedeutung des Knetens in Bezug auf Mehlsorten (Vollkornmehl, Weissmehl, Roggenmehl, Dinkelmehl), Mehlqualität und Teigmenge schildern

Knetmaschinentypen und deren Eigenschaften beschreiben

Teigeigenschaften beschreiben

Bedeutung und Wirkung der Stock- und Stückgare erklären

- Wirkung des Aufziehens auf den Teig erklären
- Bedeutung des Aufziehens und Aufarbeitens erklären

2. Backmittel

Backmittel nach deren Hauptwirkungen in Gruppen einteilen

Verwendung, Wirkung und Einsatz erklären

- Wirkung der Hauptbestandteile (Quellmehle, Aleuronat, Enzyme, Malzprodukte, getrockneter Hefeteig und Sauerteige, Emulgatoren, Ascorbinsäure, Säuren und deren Salze) von Backmitteln nennen
- Fabrikation, Lagerung und Verwendung der Malzprodukte schildern
- Entstehung, Auswirkung und Verhinderung von Fadenziehendem Brot und Schimmelbefall erklären



Informationsziele und Ergänzungen

3. Triebführungsarten

Die Triebführungsarten unterscheiden, sowie deren Vor- und Nachteile erläutern

- Anwendung der folgenden Triebführungsarten anhand von Beispielen erklären:
 - Direkte Triebführungen: lange Methode, kurze Methode, Expressmethode
 - Indirekte Triebführungen: lange Methode, kurze Methode, Pouliche
- Einflüsse und Auswirkungen auf die Endprodukte beschreiben
- Herstellung und Führung des Sauerteiges in groben Zügen schildern
- Rohstoffe (inklusive Backmittel) und Einflüsse, welche die Gärung fördern oder verzögern, nennen
- Gärvorgang (alkoholische Gärung) anhand des diastatischen und proteolytischen Abbauvorganges erklären (Enzyme: Amylase, Maltase, Zymase, Protease und deren Abbauprodukte dem Gärvorgang zuordnen)
- Ablauf der Milchsäuregärung sowie der Essigsäuregärung erklären sowie deren Bedeutung auf die Qualität der Gebäcke schildern

Die Herstellungsverfahren Gärverzögerung, Gärunterbrechung sowie deren Anlagen beschreiben

4. Kühlen

Methoden und Möglichkeiten des Kühlens und Tiefkühlens erklären

Lagerkriterien und Lagerdauer erläutern

- Empfehlungen zur Lagerung verschiedener Produkte erklären
- Alterungsprozess von Gebäcken erklären

Geräte und Anlagen beschreiben sowie deren Funktion und Pflege schildern

- Kühlschrank, Kühlraum, Tiefkühlschrank, Tiefkühlraum und Schockfroster beschreiben

5. Backen

Backanlagen beschreiben

- Direkte und indirekte Backöfen (Etagenöfen und Backschrank) beschreiben

Backvorgang und Backkurve erklären

- Einflüsse der Backtemperatur (Kurve) sowie von Dampf und Zug auf Endprodukte erklären
- Begriff Ofentrieb erklären

Vorgänge im Gebäck erläutern

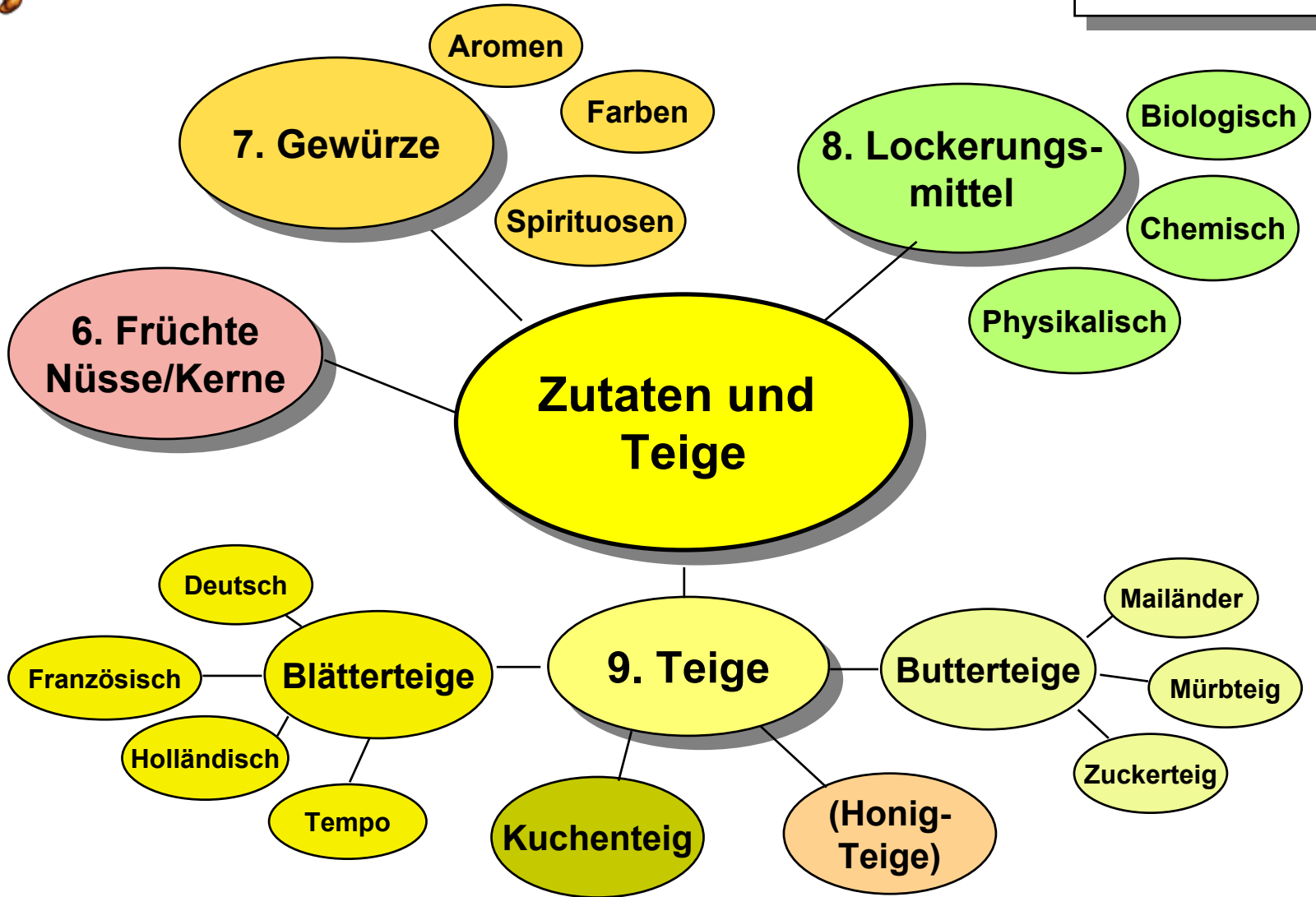
- Krumenbildung, den Vorgang der Stärkeverkleisterung und der Eiweissgerinnung beschreiben
- Krustenbildung, das Entstehen von hellen und dunklen Dextrinen beschreiben
- Einfluss des Backens auf das Gebäcksaroma schildern
- Begriffe Abflämmen und Caramelisieren erklären



Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge erhalten im 6. Quartal die Gelegenheit:

Die eigenen Schlüsselkompetenzen zu den Bereichen Teamfähigkeit und Kommunikationsverhalten bewusst zu thematisieren und zu optimieren.





Informationsziele und Ergänzungen

6. Früchte, Nüsse, Kerne

Die bedeutendsten Früchte und deren Verarbeitung beschreiben

- Einteilung der Früchte (Kernobst, Steinobst, Beeren, Südfrüchte, Tropenfrüchte) nennen
- Konservierungsmöglichkeiten der Früchte aufzeigen
- Verwendung von frischen und konservierten Früchten schildern

Backzutaten wie Nüsse , Kerne, Samenfrüchte und Trockenfrüchte beschreiben

Eigenschaften und Verwendung schildern

- Fachgerechte Lagerung aufzeigen
- Einsatzmöglichkeiten von Nüssen, Kernen, Samenfrüchten und Trockenfrüchten beschreiben

7. Gewürze, Aromen, Farben, Spirituosen

Wahrnehmung und Wirkung von Gewürzen, Aromen und Spirituosen beschreiben

- Sinnesorgane aufzählen
- Geschmacksempfindungen der Zunge beschreiben
- Wirkung auf Produkte beschreiben

Gewürze, Aromen und Spirituosen aufzählen

- Anis, Kümmel, Muskat, Paprika, Pfeffer, Vanille, Zimt, Kardamomen benennen
- Verschiedene Gewürzmischungen aufzählen
- Spirituosen aus zuckerhaltigen, stärkehaltigen und alkoholhaltigen Produkten einteilen
- Begriffe Feinsprit, Brantwein und Likör unterscheiden

Verwendungsmöglichkeiten erläutern

- Richtige Lagerung von Gewürzen, Aromen und Spirituosen schildern

Gebräuchlichste Aromen nach deren Herkunft einteilen und beschreiben

- Natürliche, naturidentische/synthetische und künstliche Aromen unterscheiden
- Gewinnung von Aromastoffen durch auspressen, eindampfen, extrahieren und destillieren beschreiben



Informationsziele und Ergänzungen

8. Lockerungsmittel

Die Lockerungsarten erklären

Die biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungen beschreiben und deren Anwendung begründen

- Eigenschaften und Anwendung von Trieb Salz, Natron, Pottasche und Backpulver beschreiben
- Zusammensetzung von Backpulver erklären

9. Teige

Herstellung und Verwendung von Blätterteig, geriebenem Teig und Buttermilch erklären

Blätterteig

- Herstellung von Deutschem-, Französischem- und Holländer-Blätterteig erklären
- Lockerung des Blätterteiges erläutern
- Kriterien der Herstellung, des Aufarbeitens und Backens umschreiben
- Hauptsächliche Fehlerquellen und deren Verhütung aufzeigen

Geriebener Teig

- Herstellung und Verwendung von geriebenem Teig erklären
- Hauptsächliche Fehlerquellen und deren Verhütung aufzeigen

Buttermilch

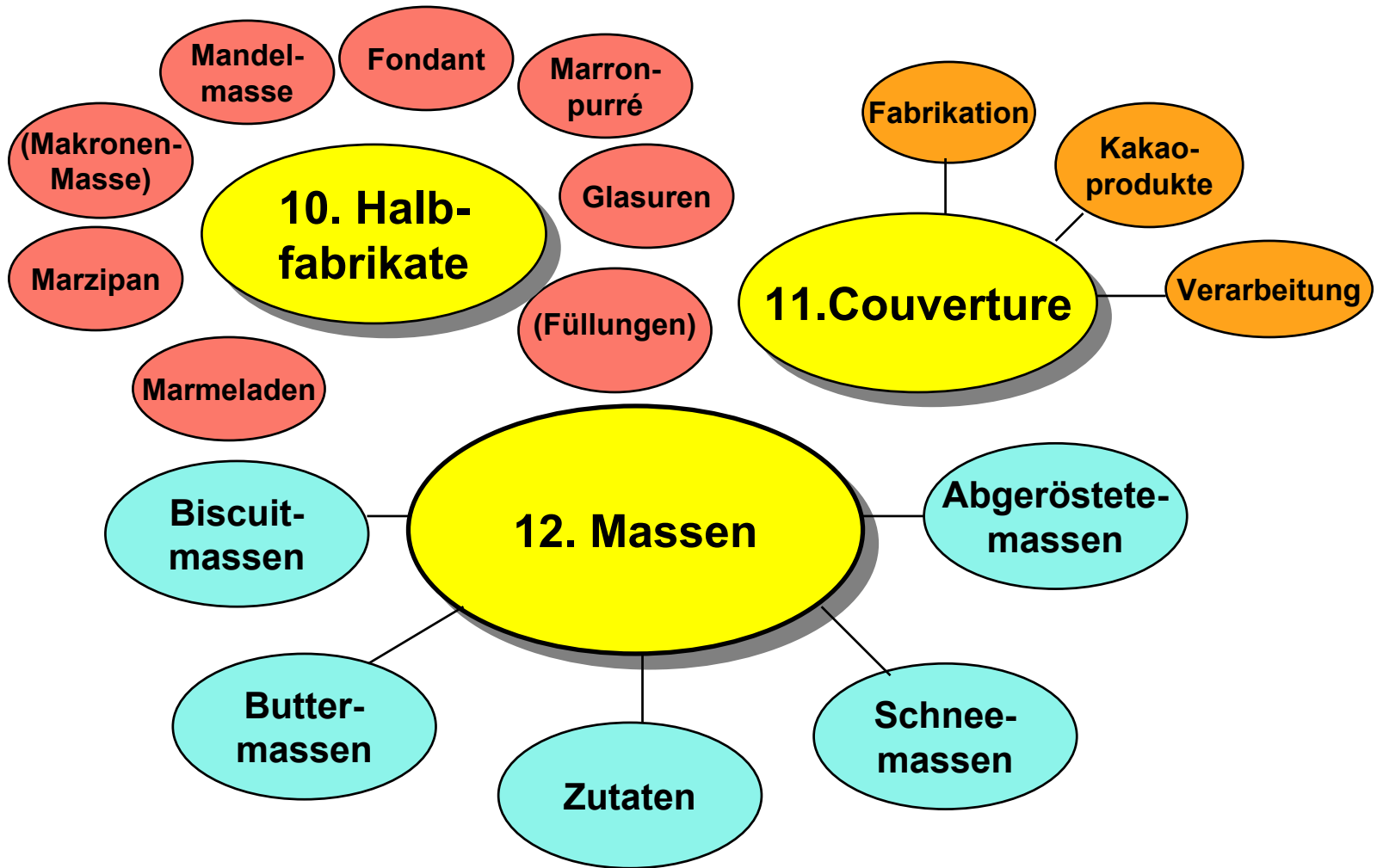
- Herstellung und Verwendung erklären
- Hauptsächliche Fehlerquellen und deren Verhütung aufzeigen
- Rezeptmässigen Aufbau und Herstellung von Mailänder-, Müb- und Zuckerteig nennen
- Auswirkungen der Rezeptbestandteile auf das Endprodukt begründen



Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge sollen im 7. Quartal:

In den eigenen Schlüsselkompetenzen, sowie in den Bereichen Selbstkompetenz und Kritikfähigkeit gefördert werden.





Informationsziele und Ergänzungen

10. Halbfabrikate

Zusammensetzung, Herstellung und Verwendung der Halbfabrikate beschreiben

- Mandelmasse, Haselnussmasse, Backmasse, Makronenmasse, deutscher und französischer Marzipan, Birnweggenfüllung, Marmelade, Konfitüre, Gelée, Marronpurée, Fondant, Nougat, Gianduja, Pralinémasse, Caramel, Couleur, Glasuren und Spritzglasuren beschreiben

Qualitätsmerkmale der Halbfabrikate erläutern

11. Couverture

Die Gewinnung der Kakaobohne und die Fabrikation der Schokoladeprodukte schildern, die Verwendung aufzählen

- Zusammensetzung von Couverture nennen
- Unterschiede zwischen Couverture und Schokolade nennen

Das Temperieren und das Verarbeiten von Couverture beschreiben

- Die Temperierungsmethoden „impfen“, „tablieren“ und „direktes Erwärmen“ beschreiben

Verarbeitungsfehler begründen

Lagerung der Couvertureprodukte beschreiben

12. Massen

Zusammensetzung, Herstellung und Verwendung von Biscuitmassen, Buttermassen, Schneemassen abgerösteten Massen und erklären

- Herstellung von kalten, warmen und Biscuitmassen mit Aufschlagmitteln erklären
- Herstellung und Unterschied zwischen Rouladenbiscuit, Mohrenkopfbiscuit und Tortenbiscuit erklären
- Rezeptaufbau von leichten, mittleren und schweren Biscuitmassen nennen
- Herstellung von schweren und leichten (zart und zähe) Buttermassen unterscheiden
- Herstellung von warmer, kalter Meringage und Merengage italienne unterscheiden
- Unterschied zwischen Japonais- und Zünglimassen beschreiben
- Herstellung von abgerösteten Massen (Pâte à Choux, Florentiner/Bienenstich, Sebastapol) erklären
- Herstellung von Makronenmassen (Mandelkonfekt, Makarönl, Amaretti) erklären
- Einsatzmöglichkeiten von Weich- und Frischhalteemittel auf Makronenmassen erklären
- Beigabe und Auswirkung zusätzlicher Rohstoffe auf alle Massen beschreiben



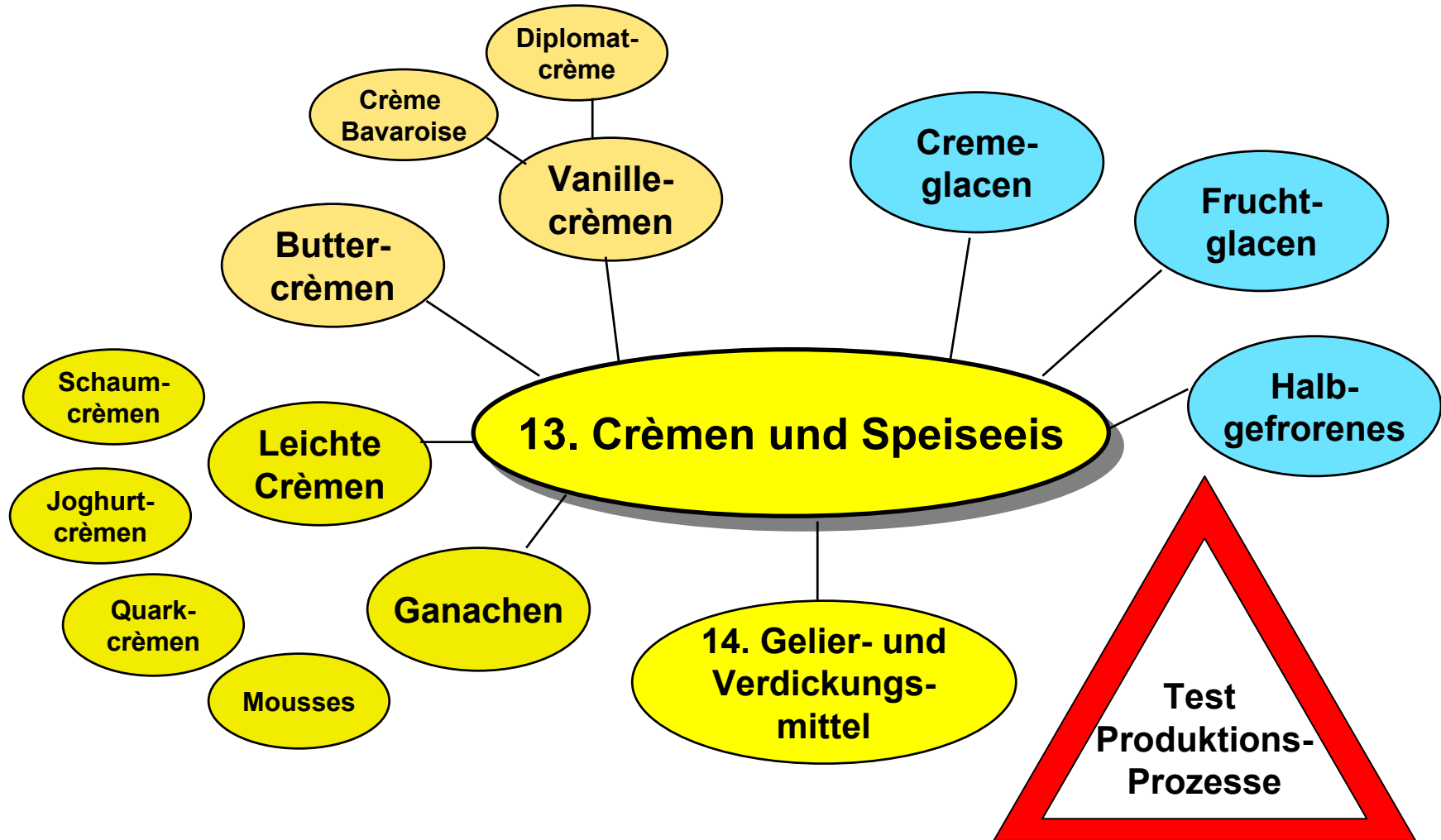
Schulinterner Arbeitsplan Fachkunde



Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge sollen im 8. Quartal:

Ein Jahr vor der LAP im Grundlagenwissen und in den Abläufen der Produktionsprozesse auf interessante, vielseitige Art und Weise geprüft werden, um die Stärken und Schwächen aufzuzeigen.





Informationsziele und Ergänzungen

13. Cremen und Speiseeis

Herstellung, Verarbeitung und Verwendung von Cremen erklären

- Vanillecremen (gekocht, Instant), Diplomatcreme, Creme Bavaoise, Buttercreme, schwere und leichte Fruchtcreme, Joghurtcreme, Quarkcreme, Dauercreme, Schaumcreme, Mousse au chocolat, Ganache erklären

Speiseeis und Halbgefrorenes erklären

- Herstellung, Verarbeitung und Verwendung von Fruchtglacen, Crème-glacen, Mousse und Parfait erklären

14. Gelier- und Verdickungsmittel

Wirkung und Verwendung der Gelier- und Verdickungsmittel erläutern

- Wirkung und Einsatz von Gelatine, Pektin, Gummi arabicum, natürliche oder modifizierte Stärke beschreiben



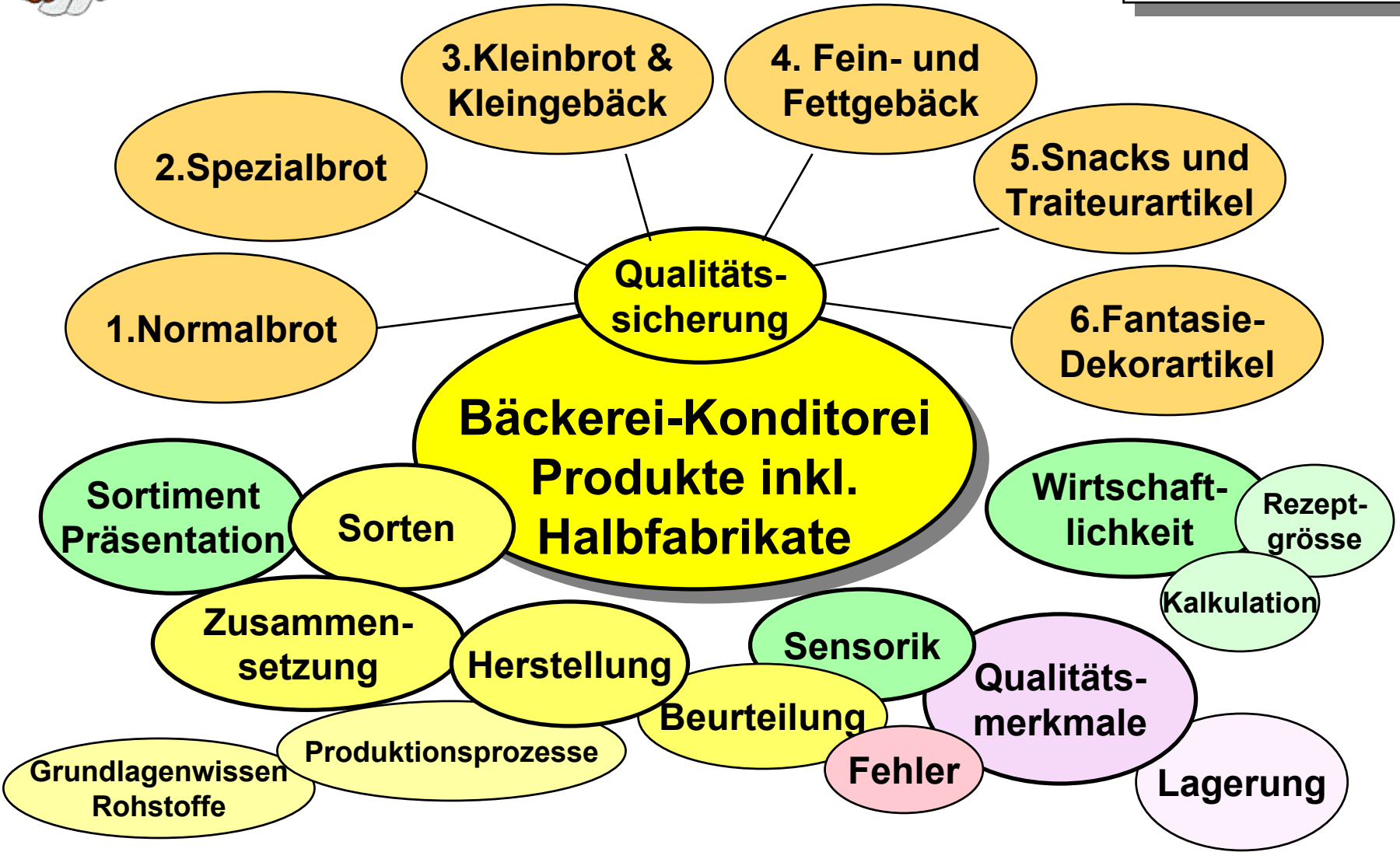
Schulinterner Arbeitsplan Fachkunde



Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge sollen im 9. Quartal:

- **Wissen, wo ihre Stärken und Schwächen sind.**
- **Eine Selbsteinschätzung, z.B. in Form eines Diagramms erstellen.**
- **Persönliche Konsequenzen aus der Selbsteinschätzung ziehen.**
- **Zusammen mit dem Fachlehrer eine Vereinbarung für das dritte Lehrjahr erarbeiten.**
- **Mit Einzelgesprächen sich bewusst machen, dass das Grundlagenwissen und die Kenntnisse der Produktionsprozesse vermehrt in die tägliche Arbeit einzubeziehen sind und die Verknüpfungen zu einer höheren Fachkompetenz führen.**





Informationsziele und Ergänzungen

Bäckerei-Konditorei Produkte

Im 3. Lehrjahr wird die Qualitätssicherung aufgrund der Informationsziele und den folgenden definierten Ergänzungen (Freiburg Juli 2001) in Form von Produkten behandelt.
Diese Produkte sind Prüfungsrelevant für die von der DBK ausgearbeiteten schriftlichen Lehrabschlussprüfungen in der Fachkunde.

Sorten, Zusammensetzung, Herstellung und Beurteilung erläutern
Fehler begründen
Qualitätsmerkmale nennen
Lagerung beschreiben

1. Normalbrot:

Zürcher-, Basler-, Berner-, Luzerner-, St.Galler-, Waadtländerbrot

2. Spezialbrot:

Graham-, Bure-, Parisette-, Toast-, Zopf-, Tessiner-, Walliserbrot

3. Kleinbrot und Kleingebäck:

Gipfeli, Semmeli, Schlumbergerli, Cornetti, Weggli, Sandwich, Laugengebäck, Vollkornbrötli

4. Fein- und Fettgebäck

Zuckerweggli, Kreuzli, Cremerollen, Russenzöpfli, Nussgipfel, Schnecken Brioche, Dänisch Plunder (Gipfel, Spandauer, Kämme, Schlüferli), Berliner, Zigerkrapfen, Schenkeli, Fasnachtschüechli, Donuts

5. Snacks und Traiteurartikel:

Belegte Brötli, Sandwiches, Wurstweggen, Schinkengipfel, Pizza, Kuchen, Gemüsesnacks, Pastetenhafen

6. Fantasie und Dekorartikel:

(keine definiert)

Regionale Spezialitäten werden durch die Schulorte definiert und nur in der mündlichen Fachkundeprüfung integriert.



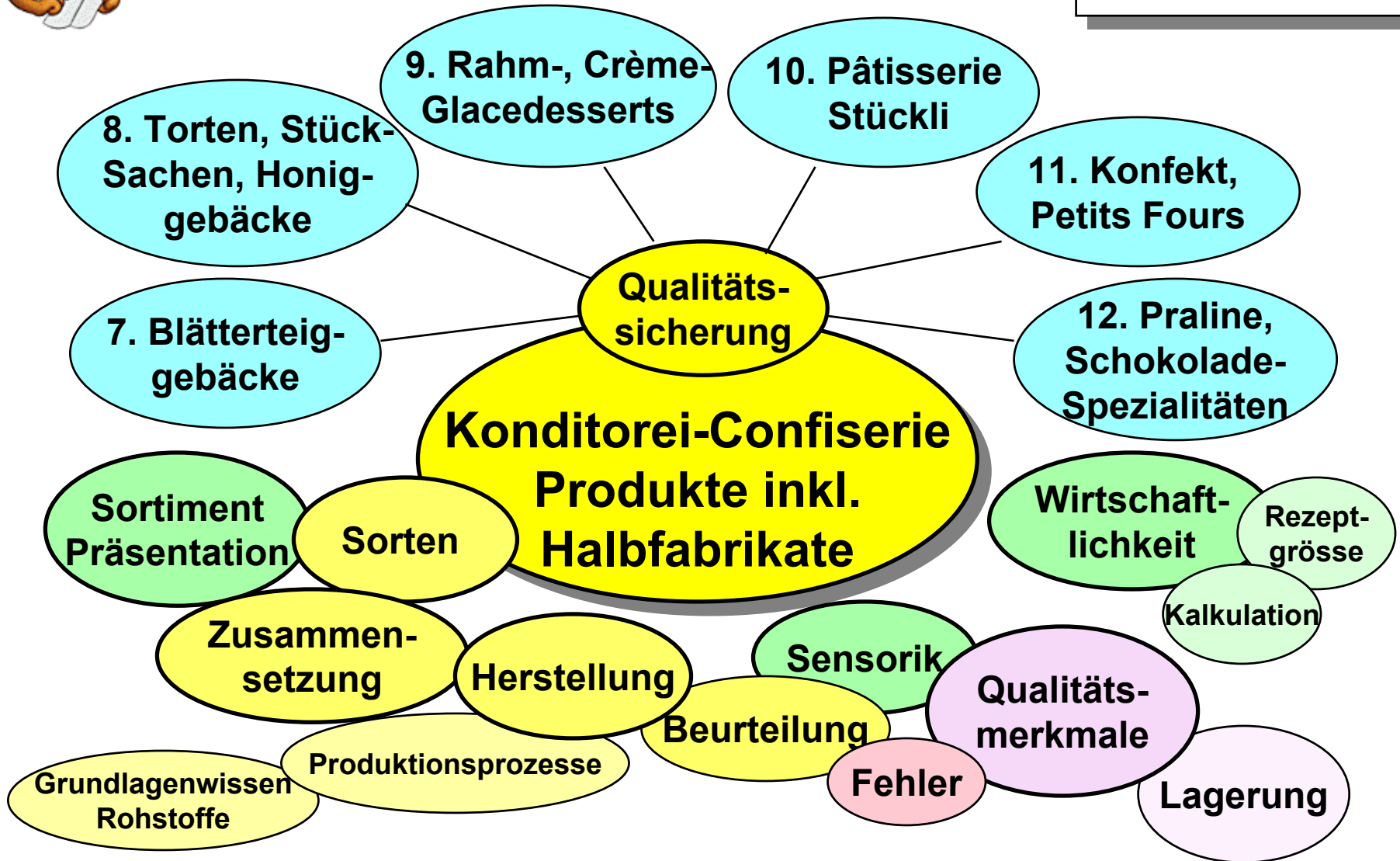
Schulinterner Arbeitsplan Fachkunde



Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge sollen im 10. Quartal:

- Funktionierende Lernpartnerschaften aufbauen.
- Durch die Wahl der Wahlpflichtbereiche an der praktischen LAP, im Gespräch mit dem Lehrmeister, einen persönlichen individuellen Vorbereitungsplan erstellen.





Informationsziele und Ergänzungen

Konditorei-Confiserie Produkte

Im 3. Lehrjahr wird die Qualitätssicherung aufgrund der Informationsziele und den folgenden definierten Ergänzungen (Freiburg Juli 2001) in Form von Produkten behandelt.
Diese Produkte sind Prüfungsrelevant für die von der DBK ausgearbeiteten schriftlichen Lehrabschlussprüfungen in der Fachkunde.

Sorten, Zusammensetzung, Herstellung und Beurteilung erläutern
Fehler begründen
Qualitätsmerkmale nennen
Lagerung beschreiben

7. Blätterteiggebäcke:

Mandel-, Nussgipfel, Preussen, Windrädli, Jalousie, Polonais, Fruchtkuchen

8. Torten, Stücksachen, Honiggebäcke:

Schwarzwäldertorte, Früchtetorte, Joghurt- und Quarktorte, Sachertorte
Holländer, Linzertorten, Früchtecake, Rehrücken, Rüblicake
Honiglebkuchen, Biber

9. Rahm- Crème- und Glacedesserts

Vacherin-Glacé, St. Honoré, Ananas Royal, Schokoladenmousse

10. Pâtisserie, Stückli:

Rahmpâtisserie: Choux, Vermicelles
Cremepâtisserie: Crèmeschnitten, Cornet, Diplomat
Fruchtpâtisserie: Fruchttörtli, Fruchtschnitte
Glasierte Pâtisserie: Mohrenkopf, Würfel

Sablé, Vanillebrezel, Butter-S, Makrönli, Vogelnestli, Amaretti, Kokosmakrönli, Sebastopol, Schokoladen-S, Spitzbube, Brownie

11. Konfekt, Petits Fours:

Mailänderli, Zimtsternli, Brunsli, Anis-Chräbéli, Harlequin, Ochsenäugli, Sablé, Tarragoner, Florentiner, Züngli, Basler Leckerli, Vanillebretzeli

12. Praline und Schokoladenspezialitäten

(keine definiert)

Regionale Spezialitäten werden durch die Schulorte definiert und nur in der mündlichen Fachkundeprüfung integriert.



Schulinterner Arbeitsplan Fachkunde



Übergeordnete Quartalsziele

Die Lehrlinge sollen im 11./12. Quartal:

- **Durch die obligatorische selbständige Vertiefungsarbeit das Repetieren gestützt auf den eigenen Lernstil einleiten.**
- **Sich mündlich und schriftlich mit dem Gesamtstoff auseinandersetzen.**
- **Sich festigen in Form von Einzel- Partner- und Gruppenvorträgen (abwechslungsreich gestaltet)**
- **Mündliche LAP-Gespräche führen.**
- **Bei den mündlichen LAP-Gesprächen auch die Expertenrolle übernehmen.**
- **Hauptproben der LAP 1:1 absolvieren.**
- **Die Hauptproben reflektieren und Konsequenzen daraus ziehen.**



Schriftliche Fachkunde Arbeit = SFA und mündliche LAP

1. Einführung, Lebensmittelhygiene

2. Natur- und Ernährungslehre

3. Bäckerei Rohstoffe

4. Konditorei Rohstoffe

5. Produktionsprozesse für Hefeteige

6. Zutaten und Teige

7. Halbfabrikate, Couverture, Massen

8. Cremen, Speiseeis, Geliermittel

9. QS Bäckerei-Konditorei

10. QS Konditorei-Confiserie

11. SFA und Repetition

12. Repetition und Vorbereitung auf die LAP



Repetition mit Fachbüchern und Probelauf schriftliche LAP



Ergänzungen

Vernetzte Qualitätssicherung und Vorbereitung für die LAP

- **Sensorik umschreiben und anwenden**
- **Gestalten und Warenpräsentation bewusst ausführen**
- **Wirtschaftlichkeit als Bestandteil der Qualitätssicherung beschreiben**
- **Verkaufsfördernde Grundregeln nennen**



Schulinterner Arbeitsplan Fachkunde
