

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS

Lehrplanrichtlinien für die Berufsschule

Fachklassen Bäcker/Bäckerin

Unterrichtsfächer: Marketing und Verkauf
Feine Backwaren
Weizenkleingebäck und Weizenbrote
Roggenhaltige Backwaren und Vollkorngebäck

Jahrgangsstufen 10 bis 12

Mai 2004

Die Lehrplanrichtlinien wurden mit KMBek vom 03. Juni 2004 Nr. VII.3-5S9414B21-1-7.54143 in Kraft gesetzt und gelten mit Beginn des Schuljahres 2004/2005.

Herausgeber:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung, Rosenkavalierplatz 2,
81925 München, Telefon 089/9214-2183, Telefax 089/9214-3602
Internet: www.isb.bayern.de

Herstellung und Vertrieb:

Offsetdruckerei + Verlag Alfred Hintermaier, Inh. Bernhard Hintermaier,
Nailastr. 5, 81737 München, Telefon 089/6242970, Telefax 089/6518910
E-Mail: shop@hintermaier-druck.de

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG	SEITE
1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule	1
2 Ordnungsmittel und Studentafeln	2
3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen	3
4 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien	4
5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder	5
6 Berufsbezogene Vorbemerkungen	6
LEHRPLANRICHTLINIEN	
<u>Jahrgangsstufe 10</u>	
Marketing und Verkauf	8
Feine Backwaren	9
<u>Jahrgangsstufe 11</u>	
Marketing und Verkauf	11
Feine Backwaren	12
Weizenkleingebäck und Weizenbrote	13
Roggenhaltige Backwaren und Vollkorngemäcke	14
<u>Jahrgangsstufe 12</u>	
Marketing und Verkauf	15
Feine Backwaren	16
Weizenkleingebäck und Weizenbrote	17
Roggenhaltige Backwaren und Vollkorngemäcke	18
Defizitliste	21
ANHANG:	
Mitglieder der Lehrplankommission	24
Verordnung über die Berufsausbildung	25
Umsetzungshilfen	26

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule hat gemäß Art. 11 BayEUG die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemein bildende Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen dabei in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Aufgabe der Berufsschule konkretisiert sich in den Zielen,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und der Gesellschaft gerecht zu werden;
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemein bildenden Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernprobleme unserer Zeit eingehen, wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung ihrer jeweiligen kulturellen Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte.

2 Ordnungsmittel und Stundentafeln

Ordnungsmittel

Den Lehrplanrichtlinien¹ liegen der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 29.01.2004 – und die Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin vom (BGBl. I, Nr. 46, S. 2534 ff.) zugrunde.

Der Ausbildungsberuf Bäcker ist dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugeordnet. Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

Stundentafeln

Den Lehrplanrichtlinien liegen die folgenden Stundentafeln zugrunde:

Einzeltagesunterricht	1 Tag	1 Tag	1 Tag
<u>Fächer</u>	<u>Jgst. 10</u>	<u>Jgst. 11</u>	<u>Jgst. 12</u>
Allgemein bildender Unterricht			
Religionslehre	1	1	1
Deutsch	1	1	1
Sozialkunde	1	1	1
Sport	$\frac{-}{3}$	$\frac{-}{3}$	$\frac{-}{3}$
Fachlicher Unterricht			
Marketing und Verkauf	2	1	1
Feine Backwaren	4	1,5	1
Weizenkleingebäcke und Weizenbrote	-	2	1
Roggenhaltige Backwaren und Vollkorngebäcke	$\frac{-}{6}$	$\frac{1,5}{6}$	$\frac{3}{6}$
Zusammen	9	9	9
<u>Wahlunterricht</u> (bis zu 2 Stunden je Fach) ²			

¹ Lehrplanrichtlinien unterscheiden sich von herkömmlichen Lehrplänen darin, dass die Formulierungen der Lernziele und Lerninhalte aus den KMK-Rahmenlehrplänen im Wesentlichen unverändert übernommen werden.

² gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

Blockunterricht	10	9	9 Blockwochen
<u>Fächer</u>	<u>Jgst. 10</u>	<u>Jgst. 11</u>	<u>Jgst. 12</u>
Allgemein bildender Unterricht			
Religionslehre	3	3	3
Deutsch	4	4	3
Sozialkunde	4	3	4
Sport	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
	13	12	12
Fachlicher Unterricht			
Marketing und Verkauf	8	5	5
Feine Backwaren	18	6	5
Weizenkleingebäcke und Weizenbrote	-	8	4
Roggenhaltige Backwaren und Vollkorngebäcke	<u>-</u>	<u>8</u>	<u>13</u>
	26	27	27
Zusammen	39	39	39
<u>Wahlunterricht³</u>			

3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen

Lernen hat die Entwicklung der individuellen Persönlichkeit zum Inhalt und zum Ziel. Geplantes schulisches Lernen erstreckt sich dabei auf vier Bereiche:

- Aneignen von bildungsrelevantem Wissen;
- Einüben von manuellen bzw. instrumentellen Fertigkeiten und Anwenden einzelner Arbeitstechniken, aber auch gedanklicher Konzepte;
- produktives Denken und Gestalten, d. h. vor allem selbstständiges Bewältigen berufstypischer Aufgabenstellungen;
- Entwickeln einer Wertorientierung unter besonderer Berücksichtigung berufsethischer Aspekte.

Diese vier Bereiche stellen Schwerpunkte dar, die einen Rahmen für didaktische und methodische Entscheidungen geben. Im konkreten Unterricht werden sie oft ineinander fließen.

Die enge Verknüpfung von Theorie und Praxis ist das grundsätzliche didaktische Anliegen der Berufsausbildung. Für die Berufsschule heißt das: Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen praxisorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht verstärkt überfachliche Qualifikationen anzubahnen und zu fördern.

³ gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

Lernen wird erleichtert, wenn der Zusammenhang zur Berufs- und Lebenspraxis immer wieder deutlich zu erkennen ist. Dabei spielen konkrete Handlungssituationen, aber auch in der Vorstellung oder Simulation vollzogene Operationen sowie das gedankliche Nachvollziehen und Bewerten von Handlungen eine wichtige Rolle. Methoden, die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsplanung angemessen berücksichtigt werden. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Dieses Konzept lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Im Unterricht ist zu achten auf

- eine sorgfältige und rationelle Arbeitsweise,
- Sparsamkeit beim Ressourceneinsatz,
- die gewissenhafte Beachtung aller Maßnahmen, die der Unfallverhütung und dem Umweltschutz dienen,
- sorgfältigen Umgang mit der deutschen Sprache in Wort und Schrift.

Im Hinblick auf die Fähigkeit, Arbeit selbstständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren, sind vor allem die bewusste didaktische und methodische Planung des Unterrichts, die fortlaufende Absprache der Lehrer für die einzelnen Fächer bis hin zur gemeinsamen Planung fächerübergreifender Unterrichtseinheiten erforderlich. Darüber hinaus ist im Sinne einer bedarfsgerechten Berufsausbildung eine kontinuierliche personelle, organisatorische und didaktisch-methodische Zusammenarbeit mit den anderen Lernorten des dualen Systems sicherzustellen.

4 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien

Die Ziele und Inhalte der Lehrplanrichtlinien bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft der Lehrer seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Inhalte der Lehrplanrichtlinien werden innerhalb einer Jahrgangsstufe in der Reihenfolge behandelt, die sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergibt. Sind mehrere Lernfelder in einem Fach gebündelt, so ist deren Reihenfolge nicht verbindlich. Ebenso sind dann die Zeitrichtwerte der Lernfelder als Anregung gedacht.

5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

Jahrgangsstufe 10

Marketing und Verkauf

Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen 80 Std.

Feine Backwaren

Herstellen einfacher Teige/Massen 100 Std.

Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen 80 Std.

180 Std.

Jahrgangsstufe 11

Marketing und Verkauf

Herstellen von Backwarensnacks 45 Std.

Feine Backwaren

Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen 54 Std.

Weizenkleingebäck und Weizenbrote

Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken 72 Std.

Roggenhaltige Backwaren und Vollkorngebäcke

Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck 72 Std.

Jahrgangsstufe 12

Marketing und Verkauf

Planen und Durchführen einer Aktionswoche 45 Std.

Feine Backwaren

Herstellen von Torten und Desserts 45 Std.

Weizenkleingebäcke und Weizenbrote

Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken 36 Std.

Roggenhaltige Backwaren und Vollkorngebäcke

Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig 63 Std.

Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot 54 Std.

117 Std.

Defizitliste:

Die mit den Vertretern der Wirtschaft abgestimmte bayerische Stundentafel für die Ausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin legt einen wesentlich geringeren Zeiträumen als der bundeseinheitliche Rahmenlehrplan für diesen Beruf zugrunde. Daher werden die Lernfelder, die im Berufsschulunterricht in Bayern nicht vermittelt werden können, in eine Defizitliste aufgenommen. Diese Defizitliste mit den Lernfeldern Nr. 1 „Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters“ und Nr. 12 „Herstellen von kleinen Gerichten“ aus dem Rahmenlehrplan Bäcker/Bäckerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 29.01.2004) ist am Ende dieser Lehrplanrichtlinie veröffentlicht-

licht. Die darin aufgeführten Lernfelder werden in bayerischen Berufsschulen nicht unterrichtet.

6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Die Ausbildungsberufe des Nahrungsmittelhandwerks Bäcker/Bäckerin, Konditor/Konditorin sowie Fachverkäufer/Fachverkäuferin(soweit eine Neuordnung der Fachverkäufer/Fachverkäuferin keine andere Regelung vorsieht) können im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung erhalten.

Lernfelder können zeitlich nacheinander oder parallel angeboten werden. Dies erfordert eine besonders exakte Abstimmung zwischen den Kollegen.

Hohe Innovationsgeschwindigkeit im technischen und gesetzlichen Bereich verlangt grundsätzlich Kooperation zwischen Schule und Betrieb. Projektbezogen können lernortübergreifend Betriebserkundungen und Schulungen mit Klassen durchgeführt werden.

Betriebspraktika des Lehrpersonals werden empfohlen.

In den einzelnen Lernfeldern sollen technologische, rechnerische und praktische Aspekte eines Arbeitsprozesses verknüpft werden. Das Üben und Vertiefen mathematischer Inhalte muss während der gesamten Ausbildung in ausreichendem Maße sichergestellt sein.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodische Festlegung. Die ganze Bandbreite ist einsetzbar, sollte aber möglichst abwechslungsreich im Sinne von ganzheitlichen Handlungen/Geschäftsprozessen angewendet werden. Lernfelder zielen zudem darauf ab, Aspekte der Persönlichkeitsbildung und gesellschaftlich relevante Kompetenzen wie Teamfähigkeit, Methodenkompetenz und Sozialkompetenz zu fördern.

Um der geforderten Handlungsorientierung gerecht zu werden, sind für den Unterricht integrierte Fachräume anzustreben.

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülerinnen und Schülern den Erwerb einer ganzheitlichen beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen.

Ganzheitliches Lernen bedeutet, auch folgende Unterrichtsprinzipien als integrative Bestandteile der Lernfelder zu vermitteln:

- rechtliche Vorgaben einhalten,
- Hygienebewusstsein entwickeln,
- Qualitätssicherung durchführen,
- Arbeitssicherheit und Umweltschutz beachten,
- Kreativität entwickeln,
- mit Ressourcen sparsam umgehen,
- im Team arbeiten,
- Fachsprache anwenden,
- neue Technologien einsetzen

- Informations- und Kommunikationssysteme nutzen,
- Kundenorientierung berücksichtigen.

Zur beruflichen Handlungskompetenz gehören neben der Technik- und Produktentwicklung die angemessene Reaktion auf sich ändernde Marktsituationen im Sinne einer kontinuierlichen Sortimentsentwicklung und die aktuelle Kundenorientierung.

Sachgerechte Dokumentation und mediale Aufbereitung sind Unterrichtsprinzip. In diesem Zusammenhang sollte das Unterrichtsfach Deutsch in die Erarbeitung der beruflichen Handlungskompetenz einbezogen werden.

Die Lehrplanrichtlinien enthalten die Zeitrictwerte für Blockbeschulung. Für den Einzel-tagesunterricht sind diese Zeitrictwerte schulintern anzupassen.

Zur Veranschaulichung der fachlichen Kenntnisse sowie zur Einübung von Fertigkeiten sind Stundenanteile in den jeweiligen Lernfeldern ausgewiesen, um exemplarisch fach-praktische Lerninhalte (fpL) vermitteln zu können.

LEHRPLANRICHTLINIEN

MARKETING UND VERKAUF

Jahrgangsstufe 10

Lernfeld	80 Std.
Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	fpL 30 Std.
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler kennen die wesentliche Bedeutung des Marketings, gestalten und präsentieren Produkte und wenden Kommunikationsinstrumente an.</p> <p>Sie beraten Kundinnen/Kunden und berücksichtigen neben lebensmittelrechtlichen, ökonomischen, ökologischen, sensorischen besonders ernährungsphysiologische Aspekte und führen Nährwertberechnungen durch. Sie entwickeln geeignete Verkaufsargumente und gehen auf Kundinnen und Kunden ein.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler schließen berufstypische Kaufverträge, verpacken Produkte fachgerecht und nehmen Berechnungen vor.</p>	
<p>Inhalte</p> <p>Marketing als Instrument der Verkaufsförderung</p> <p>Marktbeobachtung/Bedarfsermittlung; Preisgestaltung</p> <p>Bestellung, Wareneingangskontrolle</p> <p>Präsentation der Waren in der Theke und im Regal</p> <p>Ästhetische Grundsätze, insbesondere Farbgebung, Licht, Form, Anordnung, Umgebung</p> <p>Gestalterische Grundlagen, insbesondere Plakate, Handzettel</p> <p>Beratung über gesunde Ernährung: Bedeutung der Inhaltsstoffe von Back- und Bäckereierzeugnissen, insbesondere Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe, Verdaulichkeit der Nährstoffe</p> <p>Zusatzstoffe</p> <p>Ernährungstrends</p> <p>Verkaufsvorgang, insbesondere Kaufmotive, Verkaufsargumente, Gesprächsführung;</p> <p>Abrechnungen und Rechnungserstellung</p> <p>Grundlagen des Verpackens</p>	

FEINE BACKWAREN
Jahrgangsstufe 10

Lernfeld	100 Std.
Herstellen einfacher Teige/Massen	fpL 50 Std.
Zielformulierung	
<p>Ausgehend von der Sortimentsübersicht (DLG) und ihrem Backzettel kennen die Schülerinnen und Schüler Grundrezepte für einfache Backwaren aus Hefeteigen, Feinteigen ohne Hefe und Massen. Sie wählen für ihre berufstypischen Produkte die Hauptrohstoffe aus, in denen die wesentlichen Inhalts- und Nährstoffe enthalten sind. Sowohl die Auswahl der Rezepte als auch die unterrichtliche Vertiefung der Rohstoffe erfolgt nach berufsbezogener Schwerpunktsetzung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Arbeitsschritte an, um die typischen Teig-, Massen- und Gebäckigenschaften zu erreichen. Sie führen Berechnungen durch und begründen das Herstellungsverfahren mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Rohstoffqualität sowie die sensorische und ernährungsphysiologische Bedeutung der wesentlichen Nähr- bzw. Inhaltsstoffe. Sie beurteilen die technologische Wirkung der Rohstoffe bzw. deren Inhaltsstoffen auf die Qualität von Teig, Masse und Gebäck.</p>	
Inhalte	
Rezept-/Rohstoffauswahl für einfache Teige/Massen; Gewichts-, Mengen-, Rezeptumrechnung	
Angebot, Qualität, Preis, Lagerung, Kontrolle, Verwendung der Hauptrohstoffe; Ausmahlungsgrad, Mehltypen	
Arten und Aufbau der wesentlichen Inhaltsstoffe	
Herstellung, Arbeitsablauf und dekorative Gestaltung der Produkte; Arbeitszeitberechnung, Teigtemperatur	
Technologische Bedeutung der Hauptrohstoffe	
Technologische Eigenschaften und Wirkung der wesentlichen Inhaltsstoffe	
Beurteilung der technologischen, sensorischen und ernährungsphysiologischen Bedeutung gebäcktypischer Rohstoffe und ihrer Inhaltsstoffe für Teig, Masse und Gebäck	

FEINE BACKWAREN

Jahrgangsstufe 10

Lernfeld	80 Std.
Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	fpL 40 Std.
Zielformulierung	
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen süßes und pikantes Gebäck her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.</p> <p>Sie entwickeln Ablaufpläne und setzen Maschinen und Apparate zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige und Gebäcke auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit beherrschen sie die Techniken zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, dekorieren und bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form. Sie führen schwerpunktmäßig Berechnungen zur Ausbeute und zu den Verlusten durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>	
Inhalte	
<p>Grund- und Spezialrezepte, insbesondere Hefeteige, Plunderteige, Blätterteige, Mürbeteige, Honigkuchen- und Lebkuchenteige</p> <p>Rohstoffe, insbesondere Milch, Käse, Spezialfette, Backmittel, Lockerungsmittel, Honig, Obst, Salz, Würzmittel</p> <p>Systematische Arbeitsabläufe</p> <p>Teigführung: Knetprozess, Teigbildung; Teigausbeute</p> <p>Formgebung</p> <p>Biologische, physikalische und chemische Lockerung</p> <p>Gärprozess, Gärsteuerung</p> <p>Backprozess: Ofen und Fettbackgerät; Backausbeute, Volumenausbeute</p> <p>Fertigstellen der Gebäcke, insbesondere Füllen, Aprikotieren, Glasieren, Dekorieren</p> <p>Veränderungen nach dem Backen</p> <p>Lager-, Einwiege-, Gär- und Backverlust</p> <p>Beurteilung von Rohstoff, Teig, Gebäck sowie Qualitätserhaltung</p> <p>Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern</p>	

MARKETING UND VERKAUF
Jahrgangsstufe 11

Lernfeld	45 Std.
Herstellen von Backwarensnacks	fpL 9 Std.
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler stellen Backwarensnacks aus unterschiedlichen Teigarten, Füllungen und anderen Zutaten in geeigneter Kombination her. Sie beachten die rechtlichen Vorschriften.	
Die Schülerinnen und Schüler entwickeln neue Rezepturvarianten und berücksichtigen Kundenwünsche, Kaufverhalten und Kostenstruktur. Sie führen vergleichende Kostenberechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler beachten die besonderen hygienischen Anforderungen an die Lagerung und Verarbeitung der Zutaten sowie die Besonderheiten der Präsentations- und Darreichungsformen der Backwarensnacks.	
Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Produkte selbstständig unter Marketinggesichtspunkten	
Inhalte	
Belegte Brot- und Brötchensorten	
Gebackene Snacks mit Auflagen	
Gebackene Snacks mit Füllungen	
Trendgebäcke	
Teige und Teigmischungen	
Tierische und pflanzliche Zutaten	
Vorgefertigte Produkte	
Spezielle Backverfahren	
Kalt- und Warmlagerung, Wiedererwärmung	
Verpackung für Direkt- und Außer-Haus-Verzehr	
Qualitätsbeurteilung, Qualitätserhaltung, Sortimentsgestaltung, Werbung; Materialkosten	

FEINE BACKWAREN

Jahrgangsstufe 11

Lernfeld	54 Std.
Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	fpL 27 Std.
Zielformulierung	
Die Schülerinnen und Schüler kennen die charakteristischen Merkmale der Massen und stellen Erzeugnisse her. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen aus.	
Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellung, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen dabei die Arbeitssicherheit geltenden Arbeitsschutzbestimmungen. Sie unterscheiden verschiedene Herstellungstechniken und wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene rationelle Techniken der Formgebung, der Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens, der Bevorratung und Qualitätssicherung. Sie führen Berechnungen zum Volumen und zur Preiskalkulation durch.	
Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.	
Inhalte	
Grundrezepte für Baisermasse, Biskuitmasse, Wiener Masse, Sandmasse, Brandmasse, Makronenmasse, Röstmasse	
Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Feine Backwaren	
Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren	
Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, warm und kalt Aufschlagen, Melieren, Abrösten, Aufdressieren, Trocknen, Abflämmen	
Aufschlagverfahren, insbesondere Einkessel- und Zweikesselmassen; Litergewicht	
Backverfahren	
Fertigstellen der Gebäcke	
Nettoverkaufspreis, Bruttoverkaufspreis	
Qualitätsbewertung und Qualitätserhaltung	
Vergleich mit vorgefertigten Produkten	
Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern	

WEIZENKLEINGEBÄCK UND WEIZENBROTE

Jahrgangsstufe 11

Lernfeld	72 Std.
Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck	fpL 36 Std.
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Weizenbrote und Weizenkleingebäcke her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne, setzen Geräte und Maschinen zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form und berechnen Ausbeuten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>	
<p>Inhalte</p> <p>Rezepte, insbesondere Weizenbrötchen, Weizenbrote, Toastbrote, Baguettes</p> <p>Rohstoffe, insbesondere Weizenbackmittel, Fertigmehle</p> <p>Mindestanforderungen nach den Richtlinien und Leitsätzen für Brot und Kleingebäck</p> <p>Gewichtsvorschriften</p> <p>Direkte und indirekte Teigführung</p> <p>Teigbildung, insbesondere Knetprozess, Teigruhe; Teigausbeute</p> <p>Formgebung, insbesondere Wirken, Wickeln, Flechten, Schneiden</p> <p>Gärprozess, Gärsteuerung; relative Luftfeuchte</p> <p>Backverfahren</p> <p>Backprozess; Backausbeute</p> <p>Veränderungen nach dem Backen</p> <p>Präsentation, Qualitätsbewertung</p> <p>Qualitätserhaltung von Weizengebäcken</p> <p>Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern und Brotkrankheiten</p>	

ROGGENHALTIGE BACKWAREN UND VOLLKORNGEBÄCKE

Jahrgangsstufe 11

Lernfeld	72 Std.
Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck	fpL 36 Std.
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen roggenhaltige Gebäcke her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Teigführung, setzen Maschinen und Apparate zur rationellen Herstellung der Teige ein und berücksichtigen die Arbeitsschutzbestimmungen. Sie beherrschen die verschiedenen Techniken der Formung von Broten und roggenhaltigen Kleingebäcken. Sie beurteilen die Gare und bereiten die Gebäcke zum Backen vor. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit beherrschen sie die Techniken zur Beschickung der Backgeräte und steuern den Backprozess entsprechend der technologischen Veränderungen der Gebäcke.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler präsentieren und beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>	
<p>Inhalte</p> <p>Unterscheidung der Brote nach verwendeten Getreidemahlerzeugnissen; Mehlmischungen Rohstoffe, insbesondere Brotbackmittel, Brotfertigmehle Teigführung, Teigfestigkeit, Teigtemperatur, Teigruhe Manuelle und maschinelle Aufarbeitung Brotformen Gärprozesse, Gärsteuerung Backvorbereitungen, insbesondere Abstreichen, Schneiden, Stippen, Bemehlen Backofentypen; Ofenkapazität Backprozess, insbesondere Schwaden, Temperatursteuerung, Ofentrieb, Krumenbildung, Krustenbildung, Ausbacken; Backverlust Spezielle Backverfahren, insbesondere Unterbruch-Backmethode Veränderungen nach dem Backen Frischhaltungsmethoden Gebäckbeurteilung und Qualitätserhaltung Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern</p>	

MARKETING UND VERKAUF
Jahrgangsstufe 12

Lernfeld	45 Std.
Planen und Durchführen einer Aktionswoche	fpL 9 Std.
Zielformulierung	
<p>Für die Aktion wählen die Schülerinnen und Schüler unter themenbezogener und technologischer Schwerpunktsetzung geeignete Bäckereierzeugnisse aus. Dabei berücksichtigen sie Kundenprofil und Kundenerwartungen. Sie stellen diese Erzeugnisse her und beurteilen deren Qualität nach sensorischen, ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Aspekten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ein Marketingkonzept mit der Zielrichtung „Erlebniskauf in der Bäckerei“ und setzen es um. Dazu entwickeln sie auch Arbeits- und Ablaufpläne. Sie präsentieren verkaufsfördernd ihre Arbeitsergebnisse in der Öffentlichkeit.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler führen eigenverantwortlich überschaubare Arbeitsaufträge aus und benutzen dabei unter anderem Informations- und Kommunikationssysteme. Sie arbeiten handlungsbezogen im Team. Sie wenden berufsbezogene Fertigkeiten und Kenntnisse an, festigen diese, ergänzen sie dort, wo es notwendig ist, und führen Wirtschaftlichkeitsberechnungen durch.</p>	
Inhalte	
Rezeptauswahl, Herstellung, Beurteilung	
Marketing	
Verkaufsvorgang	

FEINE BACKWAREN

Jahrgangsstufe 12

Lernfeld	45 Std.
Herstellen von Torten und Desserts	fpL 27 Std.
Zielformulierung	
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen aus geeigneten Rohstoffen unter Beachtung der Hygienevorschriften Füllungen, Cremes, Torten und Desserts auch für Diabetiker her und überprüfen diese nach rechtlichen Vorgaben. Sie beachten, dass der Umgang mit diesen Produkten ein hohes Maß an Verantwortung erfordert.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen Böden, Füllungen und Dekormaterialien aus und kombinieren diese. Sie wenden geeignete Verfahren zur Bevorratung und Qualitätssicherung an und führen Preisberechnungen durch. Sie entwickeln rationelle Arbeitsabläufe und erfüllen Kundenwünsche kreativ.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Qualität ihrer Produkte, präsentieren und verkaufen sie. Im Rahmen der Kundenberatung empfehlen sie geeignete Getränke.</p>	
Inhalte	
<p>Sahne- und Cremetorten, klassische, gebackene Torten</p> <p>Einzel- und Schnittdesserts</p> <p>Diabetikererzeugnisse</p> <p>Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe</p> <p>Füllungen aus Früchten, Kakaoerzeugnissen und Rohmassen</p> <p>Gekochte, gerührte und geschlagene Cremes</p> <p>Grundtechniken beim Aufbau und der Gestaltung von Torten und Desserts</p> <p>Kalkulation</p> <p>Beurteilung, insbesondere Einstrich, Garnierung, Schnittbild, Geruch und Geschmack, Gesamtbild</p> <p>Vergleich mit vorgefertigten Produkten</p> <p>Qualitätserhaltung</p> <p>Zeitaufwand, Kundenakzeptanz, ernährungsphysiologische Beurteilung</p> <p>Deklaration; Broteinheiten</p>	

WEIZENKLEINGEBÄCK UND WEIZENBROTE

Jahrgangsstufe 11

Lernfeld	36 Std.
Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken	fpL 18 Std.
<p>Zielformulierung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Weizenbrote und Weizenkleingebäcke her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne, setzen Geräte und Maschinen zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form und berechnen Ausbeuten.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>	
<p>Inhalte</p> <p>Rezepte, insbesondere Weizenbrötchen, Weizenbrote, Toastbrote, Baguettes</p> <p>Rohstoffe, insbesondere Weizenbackmittel, Fertigmehle</p> <p>Mindestanforderungen nach den Richtlinien und Leitsätzen für Brot und Kleingebäck</p> <p>Gewichtsvorschriften</p> <p>Direkte und indirekte Teigführung</p> <p>Teigbildung, insbesondere Knetprozess, Teigruhe; Teigausbeute</p> <p>Formgebung, insbesondere Wirken, Wickeln, Flechten, Schneiden</p> <p>Gärprozess, Gärsteuerung; relative Luftfeuchte</p> <p>Backverfahren</p> <p>Backprozess; Backausbeute</p> <p>Veränderungen nach dem Backen</p> <p>Präsentation, Qualitätsbewertung</p> <p>Qualitätserhaltung von Weizengebäcken</p> <p>Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern und Brotkrankheiten</p>	

ROGGENHALTIGE BACKWAREN UND VOLLKORNGEBÄCKE

Jahrgangsstufe 12

Lernfeld	63 Std.
Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig	fpL 27 Std.
Zielformulierung	
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Brote mit verschiedenen Sauerteigverfahren her. Sie wählen entsprechende Getreidemahlerzeugnisse aus und begründen die technologische und sensorische Bedeutung der Versäuerung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler gewinnen, pflegen und verwenden verschiedene Arten von Anstellgut. Sie berechnen und führen traditionelle Sauerteige unter Berücksichtigung der Sauerteigbiologie. Außerdem vergleichen sie weitere neu entwickelte Sauerteigverfahren eigenverantwortlich.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen den Sauerteig unter Berücksichtigung typischer Sauerteigfehler. Die Brote werden im Hinblick auf die verwendeten Sauerteigverfahren unter Kosten-, Qualitäts- und Gesundheitsaspekten verglichen. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ein Qualitätsbewusstsein für Sauerteigbrote.</p>	
Inhalte	
<p>Getreidemahlerzeugnisse, insbesondere Roggenmehle</p> <p>Wirkung von Säure, Salz, teigsäuernden Backmitteln</p> <p>Anstellgut: Vollsauer, Spontansauer, Reinzuchtsauer</p> <p>Mikroorganismen im Sauerteig</p> <p>Aufgaben und Führungsbedingungen der Sauerteigstufen</p> <p>Dreistufen-Sauerteigführung</p> <p>Mehr- und einstufige Sauerteigführungen; Sauerteigschemata, Sauerteiganteil</p> <p>Kombinierte Teigführungen</p> <p>Sauerteigautomaten</p> <p>Weizensauer</p> <p>Sauerteigfehler</p> <p>Sauerteigbeurteilung, insbesondere Sensorik, Säuregrad, pH-Wert</p> <p>Ernährungsphysiologische Bedeutung</p>	

ROGGENHALTIGE BACKWAREN UND VOLLKORNGEBÄCKE
Jahrgangsstufe 12

Lernfeld	54 Std.
Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten	fpL 27 Std.
Zielformulierung	
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrote her. Sie sind sich der Bedeutung einer an verschiedenen Zielgruppen orientierten Produktauswahl bewusst. Dabei gehen sie auf die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden ein, greifen aktuelle Entwicklungen auf und setzen sie kreativ um. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte und rechtlicher Vorgaben aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen das geeignete Führungsschema aus, entwickeln Ablaufpläne zur rationellen Herstellung und vollziehen die geeigneten Arbeitsschritte, um die typischen Teig- und Gebäckeeigenschaften zu erreichen. Dabei wenden sie verschiedene Herstellungsverfahren an und begründen diese mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffe. Sie führen Berechnungen zum Quell- und Brühstück durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen die geeigneten Backtechniken aus und berücksichtigen dabei die Arbeitssicherheit. Sie verpacken und deklarieren die Gebäcke nach rechtlichen Vorschriften.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler überprüfen die Arbeitsergebnisse selbstständig unter Verwendung der aktuellen DLG-Bestimmungen, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren die Produkte nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten und bewerten sie marktorientiert und betriebswirtschaftlich.</p>	
Inhalte	
Schrote, Vollkornmehlerzeugnisse	
Rohstoffe tierischen und pflanzlichen Ursprungs, insbesondere Nichtbrotgetreide und Ölsamen	
Fertigmehle	
Brühstück, Quellstück, Restbrot	
Teigführung, Knetprozess, Teigbildung	
Formgebung	
Spezielle Backverfahren	
Schnittbrot	
Beurteilung der Qualität, insbesondere sensorische und ernährungsphysiologische Kriterien	
Diätetische Gebäcke; Nährwertberechnungen	
Funktionelle Lebensmittel	

Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung

Betriebskosten, Selbstkosten

Verkaufsargumente

DEFIZITLISTE:

Die Defizitliste enthält die Lernfelder Nr. 1 „Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters“ und Nr. 12 „Herstellen von kleinen Gerichten“ aus dem Rahmenlehrplan Bäcker/Bäckerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 29.01.2004).

Lernfeld	60 Std.
Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters	
Zielformulierung	
<p>Die Schülerinnen und Schüler führen einen neuen Mitarbeiter/eine neue Mitarbeiterin am Arbeitsplatz ein. Sie kennen das Anforderungsprofil im Handwerk. Sie beschreiben ihre Ausbildungsbetriebe, beurteilen ihre Zukunftschancen im Beruf und entwickeln eine positive Berufseinstellung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben fachsprachlich zutreffend die Funktion, Ausstattung und Nutzung der Betriebsräume, Maschinen und Geräte und vergleichen die unterschiedlichen Anforderungen in den Arbeitsbereichen. Sie begreifen die Zusammenarbeit der Abteilungen und Personalgruppen als Arbeit im Team und kennen den Einsatz der Informations- und Kommunikationstechnik. Bei ihrer Mitarbeit in Produktion und Verkauf erkennen sie Gefahren und berücksichtigen Maßnahmen zur Krankheits- und Unfallverhütung. Für die Anwendung von Hygienemaßnahmen bei Herstellung, Lagerung und Verkauf leiten sie hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln ab und setzen umweltschonende Verfahren ein. Sie führen themenbezogene Berechnungen durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produkte unter sensorischen und ökologischen Aspekten und beachten ihre besondere Verantwortung gegenüber der Kundin und dem Kunden.</p>	
Inhalte	
<p>Berufliches Anforderungsprofil, Berufsgeschichte, handwerkliche Arbeitsbedingungen Gepflegtes persönliches Erscheinungsbild Aus-, Fort- und Weiterbildung Anforderungen am Arbeitsplatz, Produktions- und Verkaufsräume; Berechnungen der Kosten von Betriebseinrichtungen und der Betriebsflächen Arbeitsabläufe, Aufgaben und Zusammenarbeit im Team Produktion/Verkauf Einführung in die branchenspezifische Nutzung der Hard- und Software Einrichten des Arbeitsplatzes; Bedienung und Pflege von Maschinen und Geräten Arbeitssicherheit, Unfallverhütung, Brandschutz, erste Hilfe Berufskrankheiten, Berufsgenossenschaft Personal-, Betriebs-, Produktionshygiene, Lebensmittelkontrolle Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Entsorgung; Energie- und Wasserverbrauch</p>	

Anforderungen an das Produkt, Sortimentsübersicht (DLG 1)

Sensorische Grundschulung, Prüfverfahren

Verbraucherschutz

Ernährung unter ökologischen Gesichtspunkten

Lernfeld**40 Std.****Herstellen von kleinen Gerichten****Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler stellen kleine Gerichte für verschiedene Tageszeiten und Anlässe her. Sie wählen Rohstoffe und Zutaten nach Rezeptangabe aus und führen notwendige Berechnungen dazu durch.

Bei der Vor- und Zubereitung wenden sie geeignete Verfahren an und kennen die Auswirkungen auf den Verkaufspreis. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team, halten die Hygienevorschriften ein und beachten die besonderen Anforderungen an die Lagerung der Rohstoffe, die Zwischenlagerung und die Präsentation der fertigen Erzeugnisse.

Sie richten kleine Gerichte verkaufsfördernd an, beraten Kunden, empfehlen passende Getränke und führen den Verkauf durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produkte selbstständig nach ernährungsphysiologischen und sensorischen Gesichtspunkten und bewerten ihre Angebote marktorientiert und betriebswirtschaftlich.

Inhalte

Rezept- und Rohstoffauswahl für süße und herzhaftige Teig- und Eierspeisen, Aufläufe, Grätins, Salat- und Toastvariationen

Vorbereiten, Garverfahren; Putz-, Vorbereitungs- und Garverluste

Speisenzusammenstellung, Portionsgröße und Produktqualität

Kalt- und Warmlagerung, Qualitätserhaltung

Preispolitik; Rückwärtskalkulation

ANHANG**Mitglieder der Lehrplankommission:**

Elisabeth Bernhart	Staatl. BS II Mühldorf
Reinhard Küffner	Staatl. BS Landshut
Marianne Heiss-Fröbler	Städt. BS München
Michael Schmitt	Städt. BBZ I Würzburg
Josef Loderbauer	Städt. BS I Deggendorf
Martin Bohleber	Staatl. BS I Traunstein
Wolfgang Rother	München
Paul Schmidt	München
August Deinböck	ISB München