

# **RAHMENLEHRPLAN**

für den Ausbildungsberuf

**Bäcker/Bäckerin**

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 29.01.2004)

## **Teil I: Vorbemerkungen**

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK) beschlossen worden.

Der Rahmenlehrplan ist mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt. Das Abstimmungsverfahren ist durch das "Gemeinsame Ergebnisprotokoll vom 30.05.1972" geregelt. Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluss auf und beschreibt Mindestanforderungen.

Der Rahmenlehrplan ist bei zugeordneten Berufen in eine berufsfeldbreite Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlussqualifikation in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie - in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern - der Abschluss der Berufsschule vermittelt. Damit werden wesentliche Voraussetzungen für eine qualifizierte Beschäftigung sowie für den Eintritt in schulische und berufliche Fort- und Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung wird vorzugsweise in solchen Unterrichtsformen vermittelt, in denen es Teil des methodischen Gesamtkonzeptes ist. Dabei kann grundsätzlich jedes methodische Vorgehen zur Erreichung dieses Zieles beitragen; Methoden, welche die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsgestaltung angemessen berücksichtigt werden.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass das im Rahmenlehrplan berücksichtigte Ergebnis der fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleibt.

## **Teil II: Bildungsauftrag der Berufsschule**

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln.

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Sie richtet sich dabei nach den für diese Schulart geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden einzelnen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Berufsordnungsmitteln:

- Rahmenlehrplan der ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK)
- Ausbildungsordnungen des Bundes für die betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 15.03.1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- “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 Aufgaben 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 Gesellschaft gerecht zu werden;
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern;

- 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 allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit wie z.B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte

eingehen.

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von Handlungskompetenz gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

**Handlungskompetenz** entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.

**Fachkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

**Personalkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zur ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

**Sozialkompetenz** bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

**Methoden- und Lernkompetenz** erwachsen aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen.

Kompetenz bezeichnet den Lernerfolg in Bezug auf den einzelnen Lernenden und seine Befähigung zu eigenverantwortlichem Handeln in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen. Demgegenüber wird unter Qualifikation der Lernerfolg in Bezug auf die Verwertbarkeit, d.h. aus der Sicht der Nachfrage in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen, verstanden (vgl. Deutscher Bildungsrat, Empfehlungen der Bildungskommission zur Neuordnung der Sekundarstufe II).

### **Teil III: Didaktische Grundsätze**

Die Zielsetzung der Berufsausbildung erfordert es, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen geschaffen für das Lernen in und aus der Arbeit. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, dass die Beschreibung der Ziele und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen erfolgt.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z.B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden .
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, z.B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, einbeziehen.

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

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben unterscheiden. Die Berufsschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und Schülerinnen und Schüler- auch benachteiligte oder besonders begabte - ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

#### **Teil IV: Berufsbezogene Vorbemerkungen**

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin vom 21.04.2004 (BGBl. I S. 632) abgestimmt.

Der Ausbildungsberuf ist nach der Berufsgrundbildungsjahr-Anrechnungs-Verordnung dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt Back- und Süßwarenherstellung, zugeordnet.

Soweit die Ausbildung im 1. Jahr in einem schulischen Berufsgrundbildungsjahr erfolgt, gilt der Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Lernbereich im Berufsgrundbildungsjahr.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin (Beschluss der KMK vom 08.04.1983) wird durch den vorliegenden Rahmenlehrplan aufgehoben.

Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule wird auf der Grundlage der "Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe" (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18. 05 1984) vermittelt.

Die Ausbildungsberufe des Nahrungsmittelhandwerks Bäcker/Bäckerin, Konditor/Konditorin sowie Fachverkäufer/Fachverkäuferin können im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung erhalten.

Im Rahmenlehrplan sind die Lernfelder sowie deren Ziele und Inhalte konsequent aus beruflichen Handlungssituationen abgeleitet. Die Struktur der Lernfelder folgt sowohl dem Konzept der Handlungsorientierung als auch der Fachsystematik und verbindet beide zu einer Einheit. Die produktionsbezogenen Lernfelder sind nach Rezept, Herstellung und Beurteilung aufgebaut.

Die verkaufsorientierten Lernfelder berücksichtigen über die Produktkenntnis hinausgehende Aspekte wie Marketing, Präsentation, Beratung oder den Verkaufsvorgang.

Mathematische Inhalte sind den Lernfeldern zugeordnet, integrativ zu vermitteln und ausreichend zu üben. Entsprechend beinhalten die Vorschläge zu den Berechnungen von einem Lernfeld zum nächsten soweit möglich einen ansteigenden Schwierigkeitsgrad.

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.

Die jeweilige Konkretisierung und Schwerpunktsetzung erfolgt lernfeldbezogen in den Zielen und Inhalten.

Bereits behandelte Inhalte - wie zum Beispiel Rohstoffe - werden in den folgenden Lernfeldern in der Regel nicht wiederholt aufgeführt. Der Hinweis „insbesondere“ stellt die Mindestanforderung dar, weitere Inhalte sind dadurch nicht ausgeschlossen und bieten den Freiraum zur ständigen Aktualisierung.

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.

**Teil V: Lernfelder**

<b>Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin</b>				
<b>Lernfelder</b>		<b>Zeitrichtwerte in Stunden</b>		
		<b>1. Jahr</b>	<b>2. Jahr</b>	<b>3. Jahr</b>
<b>Nr.</b>				
1	Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters	60		
2	Herstellen einfacher Teige/Massen	100		
3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80		
4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	80		
5	Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck		80	
6	Herstellen von Backwarensnacks		40	
7	Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig		80	
8	Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck		80	
9	Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot			60
10	Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen			60
11	Herstellen von Torten und Desserts			80
12	Herstellen von kleinen Gerichten			40
13	Planen und Durchführen einer Aktionswoche			40
	Summe (insgesamt 880 Std.)	320	280	280



**Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/  
eines neuen Mitarbeiters**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Zielformulierung:**

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.

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.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produkte unter sensorischen und ökologischen Aspekten und beachten ihre besondere Verantwortung gegenüber der Kundin und dem Kunden.

**Inhalte:**

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-, Produkthygiene, Lebensmittelkontrolle

Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Entsorgung; Energie- und Wasserverbrauch

Anforderungen an das Produkt, Sortimentsübersicht (DLG<sup>1)</sup>)

Sensorische Grundschulung, Prüfverfahren

Verbraucherschutz

Ernährung unter ökologischen Gesichtspunkten

<sup>1)</sup> Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft

**Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige/Massen**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 100 Stunden**

**Zielformulierung:**

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.

Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Arbeitsschritte an, um die typischen Teig-, Massen- und Gebäckeesenschaften zu erreichen. Sie führen Berechnungen durch und begründen das Herstellungsverfahren mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffen.

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.

**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

**Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler kennen die wesentliche Bedeutung des Marketings, gestalten und präsentieren Produkte und wenden Kommunikationsinstrumente an.

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.

Die Schülerinnen und Schüler schließen berufstypische Kaufverträge, verpacken Produkte fachgerecht und nehmen Berechnungen vor.

**Inhalte:**

Marketing als Instrument der Verkaufsförderung

Marktbeobachtung/Bedarfsermittlung; Preisgestaltung

Bestellung, Wareneingangskontrolle

Präsentation der Ware in der Theke, im Regal oder im Schaufenster

Ästhetische Grundsätze, insbesondere Farbgebung, Licht, Form, Anordnung, Umgebung

Gestalterische Grundlagen, insbesondere Plakate, Handzettel

Beratung über gesunde Ernährung: Bedeutung der Inhaltsstoffe von Backwaren und Bäckereierzeugnissen, insbesondere Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe, Verdaulichkeit der

Nährstoffe

Zusatzstoffe

Ernährungstrends

Verkaufsvorgang, insbesondere Kaufmotive, Verkaufsargumente, Gesprächsführung

Abrechnungen und Rechnungserstellung

Grundlagen des Verpackens

**Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen**

**1. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Zielformulierung:**

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.

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.

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:**

Grund- und Spezialrezepte, insbesondere Hefefeinteige, Plunderteige, Blätterteige, Mürbeteige, Honigkuchen- und Lebkuchenteige

Rohstoffe, insbesondere Milch, Käse, Spezialfette, Backmittel, Lockerungsmittel, Honig, Obst, Salz, Würzmittel

Systematische Arbeitsabläufe

Teigführung, Knetprozess, Teigbildung, Teigausbeute

Formgebung

Biologische, physikalische und chemische Lockerung

Gärprozess, Gärsteuerung

Backprozess: Ofen und Fettbackgerät; Backausbeute, Volumenausbeute

Fertigstellen der Gebäcke, insbesondere Füllen, Aprikotieren, Glasieren, Dekorieren

Veränderungen nach dem Backen

Lager-, Einwiege-, Gär- und Backverlust

Beurteilung von Rohstoff, Teig, Gebäck sowie Qualitätserhaltung

Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern

**Lernfeld 5: Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Zielformulierung:**

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.

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.

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:**

Rezepte, insbesondere Weizenbrötchen, Weizenbrote, Toastbrote, Baguettes

Rohstoffe, insbesondere Weizenbackmittel, Fertigmehle

Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck

Gewichtsvorschriften

Direkte und indirekte Teigführung

Teigbildung, insbesondere Knetprozess, Teigruhe; Teigausbeute

Formgebung, insbesondere Wirken, Wickeln, Flechten, Schneiden

Gärprozess, Gärsteuerung; relative Luftfeuchte

Backverfahren

Backprozess; Backausbeute

Veränderungen nach dem Backen

Präsentation, Qualitätsbewertung

Qualitätserhaltung von Weizengebäcken

Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern und Brotkrankheiten

**Lernfeld 6: Herstellen von Backwarensnacks**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**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

**Lernfeld 7: Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Zielformulierung:**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Brote mit verschiedenen Sauerteigverfahren her. Sie wählen entsprechende Getreidemahlerzeugnisse aus und begründen die technologische und sensorische Bedeutung der Versäuerung.

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 neuentwickelte Sauerteigverfahren eigenverantwortlich.

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.

**Inhalte:**

Getreidemahlerzeugnisse, insbesondere Roggenmehle

Wirkung von Säure, Salz, teigsäuernenden Backmitteln

Anstellgut: Vollsauer, Reinzuchtsauer, Spontansauer

Mikroorganismen im Sauerteig

Aufgaben und Führungsbedingungen der Sauerteigstufen

Dreistufen-Sauerteigführung

Mehr- und einstufige Sauerteigführungen; Sauerteigschemata, Sauerteiganteil

Kombinierte Teigführungen

Sauerteigautomaten

Weizensauer

Sauerteigfehler

Sauerteigbeurteilung, insbesondere Sensorik, Säuregrad, pH-Wert

Ernährungsphysiologische Bedeutung

**Lernfeld 8: Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck**

**2. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Zielformulierung:**

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.

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.

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.

**Inhalte:**

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



**Lernfeld 9: Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**Zielformulierung:**

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.

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.

Die Schülerinnen und Schüler wählen die geeigneten Backtechniken aus und berücksichtigen dabei die Arbeitssicherheit. Sie verpacken und deklarieren die Gebäcke nach rechtlichen Vorschriften.

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.

**Inhalte:**

Schrote, Vollkornmehlerzeugnisse

Rohstoffe tierischen und pflanzlichen Ursprungs, insbesondere Nichtbrotgetreide und Ölsaaten

Fertigmehle

Brühstück, Quellstück, Restbrot

Teigführung, Knetprozess, Teigbildung

Formgebung

Spezielle Backverfahren

Schnittbrot

Beurteilung der Qualität, insbesondere sensorische und ernährungsphysiologische Kriterien

Diätetische Gebäcke; Nährwertberechnungen

Funktionelle Lebensmittel

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

Betriebskosten, Selbstkosten

Verkaufsargumente

**Lernfeld 10: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

**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 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

**Lernfeld 11: Herstellen von Torten und Desserts**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

**Zielformulierung:**

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.

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.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Qualität ihrer Produkte, präsentieren und verkaufen sie. Im Rahmen der Kundenberatung empfehlen sie geeignete Getränke.

**Inhalte:**

Sahne- und Cremetorten, klassische und regional bedeutsame Torten, gebackene Torten und Obsttorten

Einzel- und Schnittdesserts

Kalte, halbgefrorene oder gefrorene Süßspeisen

Diabetikererzeugnisse

Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe

Füllungen aus Früchten, Kakaoerzeugnissen und Rohmassen

Schlagsahne, Sahnecremes

Gekochte, gerührte und geschlagene Cremes

Grundtechniken beim Aufbau und der Gestaltung von Torten und Desserts

Kalkulation des Cafépreises

Getränke auf der Basis von Kaffee, Tee, Kakao

Beurteilung, insbesondere Einstrich, Garnierung, Schnittbild, Geruch und

Geschmack, Gesamtbild

Vergleich mit vorgefertigten Produkten

Qualitätserhaltung

Zeitaufwand, Kundenakzeptanz, ernährungsphysiologische Beurteilung

Deklaration; Broteinheiten

**Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**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

**Lernfeld 13: Planen und Durchführen einer Aktions-  
woche**

**3. Ausbildungsjahr  
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

**Zielformulierung:**

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.

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.

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.

**Inhalte:**

Rezeptauswahl, Herstellung, Beurteilung  
Marketing  
Verkaufsvorgang