

Niedersächsisches Kultusministerium

Rahmenrichtlinien

für die

**Unterrichtsfächer
Fachtheorie und Fachpraxis**

in der

**einjährigen Berufsfachschule
– Lebensmittelhandwerk –**
Schwerpunkte Bäckerei/Konditorei/Verkauf

Stand: April 2006

Herausgeber: Niedersächsisches Kultusministerium
Schiffgraben 12, 30159 Hannover
Postfach 1 61, 30001 Hannover

Hannover, April 2006
Nachdruck zulässig

Bezugsadresse: <http://www.bbs.nibis.de>

Für die Bildungsgänge und Unterrichtsfächer, für die im Allgemeinen keine KMK-Vorgaben bestehen, werden Rahmenrichtlinien erstellt. In die hierfür eingesetzten Kommissionen werden gemäß Niedersächsischem Schulgesetz außer Lehrkräften des Berufsbildenden Schulwesens Vertreterinnen und Vertreter des Landesschulbeirates berufen.

Rahmenrichtlinien weisen Mindestanforderungen aus und schreiben die Lernziele und Lerninhalte für den Unterricht verbindlich vor. Die Zeitrichtwerte sowie die Hinweise zum Unterricht und zur Methodik stellen Empfehlungen dar und sind als Anregungen für die Lehrkräfte zu verstehen.

Bei der Erarbeitung dieser Rahmenrichtlinien haben folgende Lehrkräfte des Berufsbildenden Schulwesens mitgewirkt:

Enderstein, Hartwig, Cuxhaven

Schmid-Kröll, Beate, Salzgitter

Schuster, Ulrich, Hildesheim

Theilmann, Bernhard, Oldenburg

Weber, Dorothee, Oldenburg

Willeke, Arndt, Goslar (Kommissionsleiter)

Als Vertreterin des Landesschulbeirats und als Arbeitgebervertreter haben mitgewirkt:

Twele, Erika, Winsen/Luhe (Landesschulbeirat)

Westphal, Fred, Hannover (Arbeitgebervertreter)

Redaktion:

Michael Faulwasser

Niedersächsisches Landesamt für Lehrerbildung und Schulentwicklung (NiLS)
Keßlerstraße 52
31134 Hildesheim

Abteilung 1, –Ständige Arbeitsgruppe für die Entwicklung und Erprobung beruflicher Curricula und Materialien (STAG für CUM)–

Inhaltsverzeichnis

1	Vorbemerkungen	1
1.1	Rechtliche Vorgaben und Geltungsbereich	1
1.2	Gliederung der Lernfelder	3
1.3	Lernsituationen	4
1.4	Leistungsbewertung und Lernkontrollen	5
2	Lernfelder der Rahmenrichtlinien	6
	Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters	6
	Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige und Massen	8
	Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	10
	Lernfeld 4: Herstellen und Verkaufen von Weizengebäcken und Feinen Backwaren aus Hefeteigen	12
3	Hinweise für die Fachstufenbeschulung	14
	Lernfeld 5: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	15

1 Vorbemerkungen

Die fortschreitende Entwicklung in allen Bereichen unserer Gesellschaft verändert in hohem Maße auch das Arbeitsleben in den Betrieben des Lebensmittelhandwerks. Der Abbau von Hierarchien in vielen Betrieben und die zunehmende Verlagerung von Verantwortung auf die Mitarbeiterebene unter den Bedingungen wachsender Konkurrenz verlangen zukünftig von den Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern neben der Fachkompetenz mehr Teamfähigkeit, Selbstständigkeit, Flexibilität und Identifikation mit der Arbeit und dem Betrieb. Im immer wichtiger werdenden Verkaufsbereich wird über diese grundlegenden Fähigkeiten hinaus die Kundenorientierung, verbunden mit ausgeprägten kommunikativen Fähigkeiten, verlangt. Ein hohes Maß an physischer und psychischer Belastbarkeit ist ebenso Voraussetzung für den beruflichen Erfolg im Lebensmittelhandwerk wie der verantwortungsvolle und kreative Umgang mit Arbeitsmaterialien und Rohstoffen.

Die berufliche Erstausbildung muss die Erwartungen der Betriebe bewusst aufgreifen und die Auszubildenden auf die komplexen Lebens- und Arbeitsanforderungen vorbereiten, Orientierungshilfe bieten und an verantwortungsvolles Handeln in der Schule und im Betrieb heranführen. Vor diesem Hintergrund wird als Leitziel aller Bildungsgänge in Berufsbildenden Schulen die Handlungskompetenz in den Mittelpunkt gerückt.

Grundlage des Rahmenlehrplans und dieser Rahmenrichtlinie ist das Lernfeldkonzept. Ausgangspunkt ist nicht länger die ausschließliche Orientierung an der fachwissenschaftlichen Systematik der Inhalte, die in voneinander getrennten Fächern vermittelt wird. Hier werden berufliche Handlungssituationen, Aufgaben und Problemstellungen in den Mittelpunkt gestellt, mit dem Ziel, die berufliche Handlungskompetenz über die Verbindung von Handlungsorientierung und Fachsystematik zu entwickeln. Durch Exemplarik, Offenheit und Anpassungsfähigkeit des Curriculums berücksichtigen diese Rahmenrichtlinien, dass die betriebliche Wirklichkeit einem rasanten Wandel unterliegt.

Die Rahmenrichtlinien orientieren sich am Bildungsauftrag sowie den Zielen der Berufsfachschule, wie sie im Niedersächsischen Schulgesetz festgelegt sind. Ausgangspunkt aller Überlegungen und Entscheidungen für die unterrichtliche Gestaltung sind immer die Berufsfachschülerinnen und Berufsfachschüler, die gemäß ihrer Fähigkeiten und Neigungen nach Maßgabe der berufsbezogenen Anforderungen gefördert werden sollen.

Ganzheitliches, an beruflicher Wirklichkeit orientiertes Lernen bedeutet auch folgende Unterrichtsprinzipien als integrative Bestandteile der Lernfelder zu beachten:

- Rechtliche Vorgaben und Hygienevorschriften einhalten
- Arbeitssicherheit und Umweltschutz beachten
- mit Ressourcen schonend umgehen
- Fachsprache anwenden
- Sensorik schulen und Qualitätssicherung durchführen
- neue Technologien einsetzen
- im Team arbeiten
- Kreativität entwickeln
- Kundenorientierung berücksichtigen

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

1.1 Rechtliche Vorgaben und Geltungsbereich

Die Ziele und Inhalte der Rahmenrichtlinien für die Unterrichtsfächer Fachtheorie und Fachpraxis der einjährigen Berufsfachschule – Lebensmittelhandwerk – sind mit den gültigen Rahmenlehrplänen abgestimmt:

- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin vom 29.01.2004
- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin vom 21.03.2003

- Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Fachverkäufer /Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk vom 08.03.2006.

Die Ziele und Inhalte der Rahmenrichtlinien für das Unterrichtsfach Fachpraxis orientieren sich an den inhaltlichen Vorgaben der entsprechenden Verordnungen über die Berufsausbildung der oben genannten Berufe. Der Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen/Bremen sieht zusätzlich zum Berichtsheft ein Ausbildungsheft für die praktische Berufsausbildung in der überbetrieblichen Unterweisung, im Betrieb und in der Berufsbildenden Schule als Ausbildungsnachweis vor. Die für das erste Ausbildungsjahr vorgesehenen praktischen Aufgaben sind den Lernfeldern dieser Rahmenrichtlinien zugeordnet und werden in der Fachpraxis durchgeführt.

Gemäß Niedersächsischem Schulgesetz vermittelt diese Schulform eine berufliche Grundbildung für die anerkannten Ausbildungsberufe im Berufsbereich. Der erfolgreiche Besuch der einjährigen Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk ist entsprechend der niedersächsischen Verordnung über die Anrechnung des Besuchs eines schulischen Berufsgrundbildungsjahres und einer Berufsfachschule auf die Ausbildungszeit in Ausbildungsberufen als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen.

Die fachtheoretischen Inhalte dieser Rahmenrichtlinien haben auch Gültigkeit, wenn in den oben genannten Ausbildungsberufen die Grundstufe als kooperatives Berufsgrundbildungsjahr geführt wird. Die Inhalte der Fachpraxis sind unterstrichen und können im Demonstrationsunterricht für das erste Ausbildungsjahr exemplarisch übernommen werden.

Gemäß der BbS-VO und den EB-BbS in der aktuellen Fassung wird der Unterricht in der Berufsschule in der Regel so organisiert, dass 40 Unterrichtsstunden aus der Fachstufe I des Rahmenlehrplans in die Grundstufe verlagert werden. Die Abbildung verdeutlicht die Neustrukturierung der Lernfelder.

<u>Lernfeldübersicht Grundstufe</u> Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk <u>und</u> Grundstufe in den Ausbildungsberufen Bäcker/Bäckerin Fachverkäufer/Fachverkäuferin Konditor/Konditorin	Zeitrichtwerte Fachtheorie	Zeitrichtwerte Fachpraxis
1. Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters	60	120
2. Herstellen einfacher Teige und Massen	100	200
3. Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80	160
4. Herstellen und Verkaufen von Weizengebäcken und Feinen Backwaren aus Hefeteigen	120	240
Gesamtstunden	360	720

Die geänderte Lernfeldstruktur der Fachstufen findet sich unter Punkt 3 „Hinweise für die Fachstufenbeschulung“.

Seit dem 01.08.2004 können gemäß den Ergänzenden Bestimmungen für das Berufsbildende Schulwesen (EB-BbS) für eine Klasse auch Teile des Faches „Fachpraxis“ als praktische Ausbildung in geeigneten Betrieben durchgeführt werden.

1.2 Gliederung der Lernfelder

Die Lernfelder dieser Rahmenrichtlinien bilden thematische Einheiten, die sich auf die beruflichen Anforderungen beziehen. Das dazu notwendige Wissen ist ganzheitlich und in überwiegend berufsbezogenen Handlungssituationen zu erarbeiten.

Ziel der Lernfeldorientierung dieser Rahmenrichtlinien ist es:

- den Erwerb von Kompetenzen in berufsbezogenen und fächerübergreifenden Zusammenhängen zu fördern,
- den handlungsorientierten Unterricht zu unterstützen,
- sowie die Verzahnung von Theorie und Praxis voranzutreiben.

Die produktionsbezogenen Lernfelder sind nach Rezept, Herstellung und Beurteilung strukturiert. Die verkaufsorientierten Lernfelder berücksichtigen über die Produktkenntnis hinausgehende Aspekte wie Marketing, Beratung und den Verkaufsvorgang.

Die Lernfelder werden in den vorliegenden Rahmenrichtlinien wie folgt gegliedert:

Lernfeld mit Titel

Jedes Lernfeld besitzt einen eigenen Titel, der in Kurzform den beruflichen Handlungsbereich nennt, der jeweils bearbeitet werden soll.

Zeitrichtwert

Die Zeitrichtwerte geben die Gesamtstundenzahl an, die für die Bearbeitung des Lernfeldes inklusive Lernkontrollen und Prüfungsvorbereitung vorgesehen ist. Die Zeitrichtwerte geben einen Rahmen vor und müssen von den Lehrerteams nach dem Schulprofil und den Voraussetzungen der Schülerinnen und Schüler konkretisiert werden. Die Stundenzahl und damit auch ein Kriterium für die Gewichtung der Lernfelder für die Zeugnisnote legt die Fachkonferenz fest.

Erläuterungen zum Lernfeld

Die Erläuterungen beziehen sich auf die spezifischen Schwerpunkte und Bedingungen des jeweiligen Lernfeldes.

Ziele

Die Zielformulierungen definieren das Lernfeld. Sie beschreiben Kompetenzen in Form von Handlungen, die im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkte Bäckerei/Konditorei/Verkauf – ausgeübt werden müssen. Die Ziele sind allgemein formuliert und erlauben im Kontext von Lernsituationen die regionalen Belange und das spezifische Profil der Schule zu berücksichtigen. Sie stellen verbindliche Vorgaben für die Erarbeitung von Lernsituationen dar.

Inhalte

Die Lerninhalte beschreiben einen verbindlichen Mindeststandard, der für eine professionelle Fachlichkeit unabdingbar ist und wenn möglich exemplarisch vermittelt werden soll. Sie sind bewusst allgemein formuliert, um den didaktischen Teams in den Schulen die Möglichkeit zu geben, selbstständig Schwerpunkte und Akzente setzen zu können. Die Lehrkräfte haben damit auch die Möglichkeit, die Inhalte zu ergänzen.

Mathematische Inhalte sind kursiv hervorgehoben. Sie sind den Lernfeldern zugeordnet, integrativ und mit steigendem Schwierigkeitsgrad zu vermitteln sowie ausreichend zu üben. Mathematische und technologische Inhalte sollten möglichst von einer Lehrkraft vermittelt werden.

Die aufgeführten Inhalte umfassen sowohl die Fachtheorie als auch die Fachpraxis und erfordern eine enge Zusammenarbeit in Lehrerteams. Inhalte, die schwerpunktmäßig im Unterrichtsfach Fachpraxis vermittelt werden, sind durch Unterstreichung hervorgehoben. Ziel ist ein fächerübergreifender Unterricht, der von ganzheitlichen Lernsituationen ausgeht.

Bereits behandelte Inhalte – wie zum Beispiel Rohstoffe – werden in jeweils folgenden Lernfeldern nicht wiederholt aufgeführt. Die Aufzählung der Inhalte stellt Mindestanforderungen dar. Weitere Inhalte sind dadurch nicht ausgeschlossen und bieten den Freiraum zur ständigen Aktualisierung.

Hinweise zum Unterricht

Die Hinweise zum Unterricht sind nicht verbindlich, sondern dienen als Anregungen zur Weiterarbeit in den didaktischen Teams. Dazu sind Literaturhinweise und Medien aufgeführt. Es handelt sich um eine Auswahl, die weder repräsentativ noch

vollständig ist. Auf die Angabe des Erscheinungsjahres wurde verzichtet.

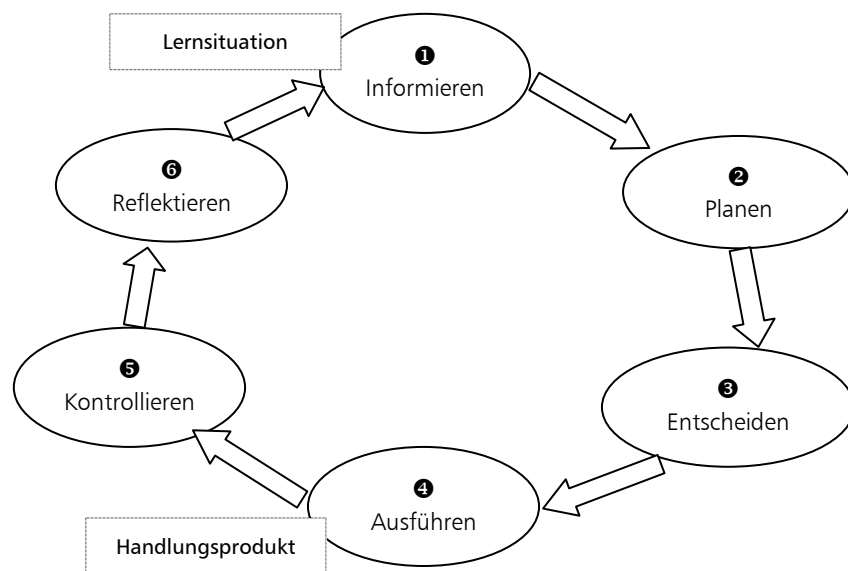
1.3 Lernsituationen

Es ist die Aufgabe der an dem Bildungsgang beteiligten Lehrkräfte im Rahmen der vorgegebenen Lernfelder Lernsituationen zu erarbeiten. Die didaktischen Teams sollen exemplarische Problem- und Aufgabenstellungen entwickeln, die im Unterricht handlungsorientiert bearbeitet werden.¹ Verknüpfungen mit Lerninhalten allgemein bildender Fächer sind zu berücksichtigen. Je nach Lehrereinsatz oder Klassenzusammensetzung können Lernfelder miteinander verknüpft oder auch parallel unterrichtet werden.

Bei der Auswahl der Lernsituationen ist von berufsspezifischen Handlungssituationen aus Bäckereien und Konditoreien (Produktion und Verkauf) auszugehen. Um die Motivation der Schülerinnen und Schüler zu erhöhen und einen persönlichen Bezug zu den Lerninhalten herzustellen, sollen auch lebensweltorientierte Frage- und Problemstellungen, die sich aus betrieblichen Situationen ergeben und von Bedeutung sind, in den Unterricht mit einbezogen werden. Ziel ist die Hinführung zu selbstständigem, reflektiertem, zielgerichtetem, verantwortungsbewusstem, beruflichem Handeln.

Grundlage für die Lernsituationen sind die Zielformulierungen der Lernfelder, die die angestrebten Handlungskompetenzen der Schülerinnen und Schüler beschreiben. Um das Prinzip der ganzheitlichen Handlung zu gewährleisten, müssen Fachtheorie- und Fachpraxis-Lehrkräfte Lernsituationen gemeinsam planen. Eine Konkretisierung der Lernsituationen von allen am Bildungsgang beteiligten Lehrkräften soll gemeinsam erfolgen. Hierbei muss berücksichtigt werden, dass sich innerhalb einer Schulform die Komplexität der Lernsituationen wie auch der Grad der Selbsttätigkeit der Schülerinnen und Schüler im Laufe des Schuljahres steigert. Ebenso ist die Methodenkompetenz der Schülerinnen und Schüler kontinuierlich zu entwickeln.

Der Unterricht folgt dem Prinzip der vollständigen Handlung.



Basis für die Gestaltung des Unterrichts sind der im Rahmenlehrplan formulierte Bildungsauftrag der Berufsschule (Teil II) sowie die „Didaktischen Grundsätze“ (Teil III).

¹ Materialien für Lernfelder: www.nibis.ni.schule.de/haus/dez3/bb6a.htm

1.4 Leistungsbewertung und Lernkontrollen

Die schulischen Gremien entscheiden über die Grundsätze von Leistungsbewertung, Beurteilung sowie Lernkontrollen im Rahmen der aktuellen rechtlichen Bestimmungen (vgl. Nds. Schulgesetz). Hierbei sind insbesondere die Regelungen der BbS-VO und der Ergänzenden Bestimmungen zu beachten.

Hinsichtlich der handlungsorientierten Leistungsbewertung und Lernkontrollen stehen verschiedene Materialien zur Verfügung².

² Nds. Kultusministerium: Handlungsorientierte Aufgaben im Nahrungsmittelhandwerk. Hannover Juli 1998

2 Lernfelder der Rahmenrichtlinien

Lernfeld 1 Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters

Zeitrictwert Fachtheorie 60 Stunden Fachpraxis 120 Stunden

Erläuterungen zum Lernfeld Das Lernfeld ist konzipiert um die Schülerinnen und Schüler mit der Struktur des Handlungszyklus vertraut zu machen, indem sie den Zusammenhang zwischen der theoretischen Planung und der praktischen Durchführung und Kontrolle erfahren. Die Teamentwicklung im Klassenverband ist analog zur beruflichen Teamentwicklung (z. B. Produktion und Verkauf) durch entsprechende Methoden ebenso zu fördern wie die Entwicklung von Methodenkompetenz auch unter Einbeziehung der Informations- und Kommunikationsmedien. Ein besonderer Schwerpunkt muss in den Bereichen Unfallverhütung und Hygiene auf die Personalkompetenz gelegt werden, die handlungsorientiert bei Produktion und Verkauf von Gebäcken eingeübt wird.

Ziele Die Schülerinnen und Schüler führen einen neuen Mitarbeiter/eine neue Mitarbeiterin am Arbeitsplatz ein. Sie vergleichen Betriebe, beurteilen das Anforderungsprofil, die Arbeitsbedingungen sowie die Zukunftschancen im Beruf und entwickeln eine positive Berufseinstellung.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Funktion, Ausstattung und Nutzung der Betriebsräume, Anlagen, Maschinen und Geräte. Sie vergleichen die unterschiedlichen Anforderungen in den Arbeitsbereichen und übertragen diese in Arbeitsabläufe. Dabei beziehen sie die Zusammenarbeit der Abteilungen und Personalgruppen als Arbeit im Team ein und nutzen die Einsatzmöglichkeiten der Informations- und Kommunikationstechnik. Bei ihren Tätigkeiten wenden sie zweckmäßig Krankheits- und Unfallverhütungsmaßnahmen sowie Hygieneregeln an und setzen umweltschonende Verfahren ein. Sie führen durchgängig einfache themenbezogene Berechnungen durch.

Vor dem Hintergrund der Verantwortung gegenüber der Kundin und dem Kunden beurteilen sie die Produkte unter sensorischen, hygienischen und ökologischen Aspekten.

Inhalte Berufliches Anforderungsprofil

- Berufsgeschichte, handwerkliche Arbeitsbedingungen¹
- Erkundung der Arbeitsbedingungen
- Berufliche und persönliche Anforderungen
- Aus-, Fort- und Weiterbildung²
- *Berechnung: Brutto- und Nettolohn*

Anforderungen am Arbeitsplatz

- Einrichtung von Produktions- und Verkaufsräumen, Arbeitssicherheit, Brandschutz
Berechnung: Kosten von Betriebseinrichtungen, Betriebsflächen
- Einführung in die Nutzung von Hard- und Software
- Einrichten des Arbeitsplatzes
- Arbeits- und Zeitpläne, Zusammenarbeit im Team Produktion/Verkauf
- Arbeitstechniken: Kneten mit der Hand, Rund-/Langwirken
- Unfallverhütung bei der Bedienung und Pflege von Maschinen und Geräten³
- Erste Hilfe, Berufskrankheiten, Berufsgenossenschaft⁴
- Mikroorganismen
- Personal-, Betriebs-, Produkthygiene, HACCP
- Werterhaltung, Konservierungsverfahren
Berechnung: Vermehrung von Mikroorganismen (Grundrechenarten)
- Weizenbrotherstellung (Ausbildungsaufgabe 1)⁵
- Warenannahme, Qualitätskontrolle, Lagerung
- Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Entsorgung⁶
Berechnung: Energie- und Wasserverbrauch (Grundrechenarten)

Anforderungen an das Produkt

- Sortimentsübersicht ⁷
- Sensorische Grundschulung, einfache Gebäckbeurteilungen ⁸
- Verbraucherschutz/Ökologie

Hinweise zum Unterricht

Berufliches Anforderungsprofil

- ¹ – Filme und Material der Agentur für Arbeit (www.arbeitsagentur.de) und der Berufsgenossenschaft (www.bgn.de)
- Dünnewald, H. -B./Freund, W.: Die Zukunft des Bäckers. Olms Verlag.1990
- ² Zentralverbände der Bäcker und Konditoren (www.baeckerhandwerk.de; www.konditoren.de), Fachschulen

Anforderungen am Arbeitsplatz

- ³ Gegenseitige Unterweisung von Schülerinnen und Schülern z. B. durch Stationenlernen; Fächerübergreif zum Fach Deutsch: Bedienungsanleitungen
- ⁴ auch Angebote externer Erste Hilfe-Kurse möglich
- ⁵ Dünnewald, H. -B./Freund, W.: Ausbildungsheft für die praktische Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin, Hannover 2004 (zu beziehen über BackMedia Verlagsgesellschaft. Bochum und Matthaes Verlag GmbH. Stuttgart) (Hinweis gilt auch für das Lernfeld 4)
- ⁶ – Landesinstitut für Schulentwicklung Baden Württemberg: Handreichungen H – 03/71. Stuttgart 2004 (Hinweis gilt auch für die Lernfelder 2–4, fortlaufend H – 03/72 bis 03/74)
- Schönemann, C.: Hygiene Schulungsheft, Gildebuchverlag Alfeld
- Nds. Kultusministerium: Materialien zur berufsbezogenen Umweltbildung, Hannover 1993

Anforderungen an das Produkt

- ⁷ Materialien unter <http://www.a-willeke.de/> (Hinweis gilt auch für die Lernfelder 2–4)
- ⁸ Nds. Kultusministerium: Materialien zur sensorischen Qualitätsbeurteilung Hannover 1997 (Hinweis gilt auch für die Lernfelder 2–4)

Lernfeld 2 Herstellen einfacher Teige und Massen

Zeitrichtwert Fachtheorie 100 Stunden Fachpraxis 200 Stunden

Erläuterungen zum Lernfeld Dieses Lernfeld vermittelt die technologischen Wirkungen der Lebensmittelinhaltsstoffe bei der Herstellung einfacher Teige und Massen und kann je nach Ausbildungsberuf schwerpunktmäßig vertieft werden. Sowohl die Auswahl der Rezepte als auch die unterrichtliche Vertiefung der Rohstoffe erfolgt nach berufsbezogener Schwerpunktsetzung. Entscheidend ist, dass die Hauptrohstoffe und ihre jeweils technologisch wichtigen Inhaltsstoffe immer handlungsorientiert bei der Herstellung jeweils geeigneter Teige/Massen erarbeitet werden.

Einfache Teige/Massen	→ Rohstoffe	→ Wesentliche Inhaltsstoffe
Weizenteig/Glasuren	Mehl/Zucker, ...	Kohlenhydrate, ...
Weizenteig/Schaummasse	Mehl/Ei, ...	Eiweiße, ...
Weizenteig/Mürbeteig	Speisefett, ...	Fette, ...

Die ernährungsphysiologische Bedeutung der Inhaltsstoffe ist im Lernfeld 3 bei der Beratung von Kunden handlungsorientiert zu vertiefen.

Ziele Die Schülerinnen und Schüler informieren sich, ausgehend von ihrem Backzettel oder der Warenanforderung für den Verkauf, über Grundrezepte für einfache Backwaren. Daraufhin wählen sie für ihre berufsspezifischen Produkte die Rohstoffe aus, in denen die technologisch bedeutsamen Inhaltsstoffe enthalten sind und führen Berechnungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Arbeitsschritte an, um die typischen Teig-, Massen- und Gebäckeneigenschaften zu erreichen. Sie beachten bei der Herstellung die technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und ihrer Inhaltsstoffe.

Die Schülerinnen und Schüler bewerten am fertigen Produkt die ausgewählte Rohstoffqualität sowie die sensorische Bedeutung der wesentlichen Nähr- bzw. Inhaltsstoffe. Sie beurteilen die technologische Wirkung der Rohstoffe bzw. ihrer Inhaltsstoffe auf die Qualität von Teig, Masse und Gebäck.

Inhalte Rezept-/ Rohstoffauswahl

- Grundrezepte für einfache Teige/Massen¹
Berechnung: Gewichts-, Mengen-, Rezeptumrechnung
- Verwendung der Rohstoffe
Angebot, Qualität, Preis, Lagerung, Kontrolle
- Getreidemahlerzeugnisse, Vermahlung²
Berechnung: Ausmahlungsgrad, Mehltyp
- Weizengebäcke mit unterschiedlichen Vollkornanteilen

Herstellung

- Arbeitsablauf und dekorative Gestaltung der Produkte
- Arbeitstechniken: Einfache Garnier- und Dressierübungen, Anwirken und Ausrollen einfacher Teige
Berechnung: Schlüsselzahlberechnung, Teigtemperatur

Technologische Eigenschaften und Wirkung der wesentlichen Roh-/Inhaltsstoffe

- einfache Weizenteige oder Glasuren:
Schwerpunkte: chemischer Aufbau und Einteilung der Kohlenhydrate
technologischer Eigenschaften u. a. Vergärbarkeit, Süßkraft, Bräunung, Verkleisterung
- Süße Brötchen mit unterschiedlichen Zuckeranteilen
- Herstellen und Verarbeiten von Zucker-Glasuren
- Herstellen und Verarbeiten von Kremfüllungen
- einfache Weizenteige oder Schaummassen:
Schwerpunkte: chemischer Aufbau der Eiweiße
Eigenschaften: u. a. Elastizität, Dehnbarkeit, Gashaltvermögen, Gerinnung,

ggf. Aufschlagvermögen

- Weizenkleingebäcke mit unterschiedlichen Kleberqualitäten
- Aufdressieren von Schaummassen
- Eiweißspritzglasur dekorieren mit der Spritztüte

- einfache Weizenteige oder Mürbeteige:

Schwerpunkte: Einteilung, chemischer Aufbau und Verderb der Fette

Eigenschaften: u. a. Konsistenz, Plastizität, Aufschlagvermögen, Schmelzpunkt, Aroma

- Hefeteile mit unterschiedlichen Fettanteilen
- Ausrollen und Ausstechen von Mürbeteig aus unterschiedlichen Fetten
- Aufdressieren von Spritzmürbeteig mit unterschiedlichen Fetten

Beurteilung

- einfache sensorische Beurteilungen³
- technologische und sensorische Bedeutung gebäcktypischer Rohstoffe und ihrer Inhaltsstoffe für Teig, Masse und Gebäck

Hinweise Rezept-/ Rohstoffauswahl
zum Unterricht

¹ – Informationsbeschaffung fachübergreifend zum Deutschunterricht

- Internetrecherche, Rezeptmappe entwickeln

² CMA: Mehl (VHS-Video), www.cma.de, Exkursionen

Beurteilung

³ – BakeMark Deutschland GmbH: MeisterMarken 20-Punkte Schema, Bremen

- Freund, W.; Kleinemeier, H.; Kräling, W.: slow baking. Convention Verlagsgesellschaft mbH. Winterberg 2005

Lernfeld 3 Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

Zeitrictwert Fachtheorie 80 Stunden Fachpraxis 160 Stunden

Erläuterungen zum Lernfeld In diesem Lernfeld liegt der Schwerpunkt der beruflichen Grundbildung auf der Präsentation und dem Verkauf von Produkten. Durch einfache Marktanalyse sind Strategien zu erarbeiten um Produkte am Markt zu präsentieren. Grundlagen des modernen Verkaufs sind sowohl aus betrieblicher als auch aus Kundensicht zu vermitteln. Dabei sollte handlungsorientiert jeweils von einer Verkaufssituation oder einem Verkaufsprodukt ausgegangen werden. Die Erkenntnisse aus dem produktionsorientierten Lernfeld 2 dienen hier als Grundlage einer fachlichen Kundenberatung und werden durch ernährungsphysiologische Gesichtspunkte erweitert. Veränderungen am Markt müssen Eingang in den Verkaufsvorgang finden. Die Unterrichtsinhalte Marktanalyse, Herstellung, Präsentation und Verkauf sollten im Sinne einer ganzheitlichen Handlung im Rahmen einer Verkaufsaktion erarbeitet werden.

Ziele Die Schülerinnen und Schüler führen eine Marktanalyse durch und planen Absatzmöglichkeiten von Produkten der Bäckerei und Konditorei. Vor diesem Hintergrund bereiten sie Verkaufsvorgänge vor; dabei kooperieren sie mit der Produktion.

Sie entwickeln Werbestrategien und Werbemittel und setzen sie in geeignete Produktpräsentationen um. Dabei wenden sie EDV-Verfahren an. Die Schülerinnen und Schüler führen einfache Aushändigungsgespräche und Verkaufshandlungen durch. Sie entwickeln geeignete Verkaufsargumente, gehen auf Kundinnen und Kunden ein und wenden dabei Kommunikationsinstrumente an. Sie beraten Kundinnen und Kunden und berücksichtigen besonders ernährungsphysiologische Aspekte. Sie führen Nährwertberechnungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler schließen Kaufverträge ab, verpacken Produkte fachgerecht und nehmen Berechnungen vor. Sie beurteilen ihre Marketingkonzepte.

- Inhalte** Marketing und Präsentation
- Marketing als Instrument der Verkaufsförderung¹
 - Marktanalyse, Ernährungstrends
 - Marketingstrategien
 - Bedarfsermittlung, Preis-, Produkt-, Sortimentsgestaltung
 - Bedarfsermittlung von Produkt-, Rohstoff-, Kapitalmenge
Berechnung: Produkt-, Rohstoffmengen, Kapitalbedarf, Zinsen, Herstellungskosten, Verkaufspreis
 - Warenpräsentation und Dekoration²
 - Einräumen eines Verkaufsraumes und Dekoration von Schauflächen³
 - Gestalterische Grundlagen, Werbemittel, Einsatz von EDV
- Beratung
- Ernährungsgrundsätze⁴, Fehlernährung
 - Ernährungsphysiologische Bedeutung der Inhaltsstoffe⁵
 - Verdauung der Nährstoffe
 - Beratungsgespräche
Berechnung: Energiegehalt der Rohstoffe, Energiebedarf des Menschen, Nährwertberechnung, Einsatz von EDV
 - Kennzeichnungspflicht, Zusatzstoffe
 - Erstellung von Produktinformationen⁶
- Verkauf
- Kaufmotive, Verkaufsvorgang, Verkaufsargumente⁷
 - Verkaufsplanung: Zeitplanung, Personaleinsatz, Kasseneinrichtung
Berechnung: Ermittlung von Preisen und Kaufsumme, Kassenabrechnung
 - Verkauf von Produkten unter Anwendung von Verkaufsargumenten im Verkaufsraum und im Cafe⁸
Berechnung: Rechnungserstellung, Rabatt und Skontogewährung
 - Grundlagen des Verpackens
 - Geschenkverpackungen

Hinweise Marketing
zum Unterricht

¹ Planspiel: Pausenverkauf. www.a-willeke.de

² Buchegger/Reichmann/Anderle: Werbung in der Theorie und Praxis. Verlag Jugend & Volk. Wien 2003

³ Erkundung verschiedener Fachgeschäfte und Cafes, z. B. mit Beobachtungsbögen

Beratung

⁴ aid Infodienst (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. www.dge-medianservice.de

⁵ aid Lernsoftware (Kohlenhydrate, Eiweiß, Fette, Vitamine in der Ernährung). www.aid.de

⁶ Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks: PIN-BACKWAREN V 1.1. 2003, www.bufa-weinheim.de (Hinweis gilt auch für Lernfeld 4)

Verkauf

⁷ Fächerübergreif Deutschunterricht: verbale und nonverbale Kommunikation

⁸ – Erstellen eines Warensteckbriefes;
Einsatz der PIN-BACKWAREN möglich (siehe ⁶)

- Fächerübergreif Politikunterricht: Grundlagen des Kaufvertrages und des Zahlungsverkehrs

Lernfeld 4 Herstellen und Verkaufen von Weizengebäcken und Feinen Backwaren aus Hefeteigen

Zeitrictwert Fachtheorie 120 Stunden Fachpraxis 240 Stunden

Erläuterungen Zum Lernfeld Dieses Lernfeld vereint die Inhalte „Weizengebäcke“ und „leichte Hefefeingebäcke“ produktions- und verkaufsorientiert. Die Schwerpunktsetzung erfolgt berufsbezogen. Hier werden exemplarisch Rohstoffe und Verfahrensschritte ausgewählt, die den Gebäcken ihre charakteristischen Eigenschaften geben. Die Gebäudeigenschaften dienen als Grundlage der Kunden- und Verkaufsorientierung. Die Vertiefung der mittelschweren, schweren und speziellen Hefefeingebäcke erfolgt im Lernfeld „Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen“ (siehe S. 15).

Zudem werden anteilig Ziele und Inhalte des Lernfeldes „Waren kundenorientiert verkaufen“ aus dem Rahmenlehrplan Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk berücksichtigt.

Ziele Die Schülerinnen und Schüler wählen für ihre Produkte Rezepte und Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung aus und führen dazu Berechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler planen Arbeitsabläufe.

Die Schülerinnen und Schüler stellen Weizengebäcke und leichte Hefefeingebäcke her und setzen Geräte und Maschinen zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Bei der Beschickung der Backöfen und Ausbackgeräte wenden sie Arbeitssicherheitsmaßnahmen an. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, dekorieren und bringen die Erzeugnisse in eine verkaufsfertige Form. Sie führen schwerpunktmäßig Berechnungen zu Ausbeuten durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Die Schülerinnen und Schüler setzen die gewonnenen Erkenntnisse in Verkaufsargumente um und beraten Kunden fachgerecht. Sie informieren die Kundschaft bei der Auswahl der Produkte hinsichtlich Zusammensetzung, Herstellung, Eigenschaften und Qualitätserhaltung. Zusätzlich geben sie geeignete Verwendungsmöglichkeiten an. Die Ware wird gemäß den gesetzlichen Bestimmungen gekennzeichnet.

Inhalte Rezept-/ Rohstoffauswahl

- Warenanforderung (Backzettel)
- Rezepte¹, z. B.: Weizenbrötchen, Weizenbrote, Toastbrote, Baguette, Ciabatta, leichte Hefefeingebäcke, Zöpfe
- Einteilung und Zusammensetzung der Teige
- Rohstoffe, insbesondere Hefe, Salz, Zucker, Fett, Milchprodukte, Backmittel
- Backversuche zu den Auswirkungen unterschiedlicher Hefe-, Zucker-, Fett- und Salzmenen, Arbeiten im Team
- Wirkungsweisen verschiedener Backmittel²
- gesetzliche Vorschriften, Gewichtsvorschriften

Herstellung

- Teigführung: Knetmaschinen, Knetprozess, Teigbildung, Teigruhe
Berechnung: Teigausbeute, Teigtemperatur
- Auswirkungen verschiedener Teigausbeuten, Teigtemperaturen
- Weizenteigherstellung (Ausbildungsaufgabe 2)
- Weizenvorteigführung, Langzeitführung
- Formgebung³
- Arbeitstechniken: Wirken, Wickeln, Flechten, Schneiden
- Formgebung bei Weizenkleingebäcken, Toastbrot, Baguette, Zöpfen
- Brötchenherstellung (Ausbildungsaufgabe 3)
- Biologische Lockerung
- Gärprozess, Gärsteuerung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung
- Arbeitstechniken: Beurteilung der Gare, Vorbereiten, Beschicken
- Backversuche zu Gärverzögerung und Gärunterbrechung
- Ofen/Ladenbackofen, Grundlagen des Backprozesses

Berechnung: Backausbeute

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

Beurteilung und Verkauf

- Veränderungen nach dem Backen
- Qualitätsbewertung mit Prüfbogen⁴
- Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern und Gebäckkrankheiten
- Qualitätserhaltung, Lagerung
- Beratung, produktbezogene Verkaufsargumente⁵
- Lebensmittelkennzeichnung

**Hinweise
zum Unterricht**

Rezept-/Rohstoffauswahl

¹ Bittner, H./Schumacher, H.: Meisterhaft Backen Band 1–3. BackMedia Verlag, Bochum

² Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks und Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks (Hrsg.): BROTMANUFAKTUR. 2004. www.bufo-weinheim.de

Herstellung

³ Nds. Kultusministerium: Materialien zu handlungsorientierten Aufgaben im Nahrungsmittelhandwerk, Hannover 1998

Beurteilung und Verkauf

⁴ DLG (Hrsg.): DLG-Prüfbestimmungen für Brot und Feine Backwaren. Frankfurt/M. 2004

⁵ Verkaufsstand/Pausenverkauf

3 Hinweise für die Fachstufenbeschulung

Für Niedersachsen gelten für die Grundstufe nicht die im Rahmenlehrplan vorgegebenen Zeitrichtwerte von 320 Unterrichtsstunden, sondern es werden 40 Unterrichtsstunden aus der Fachstufe I in die Grundstufe verlagert.

Zum einen werden anteilig Ziele und Inhalte des Lernfeldes 2.2 „Waren kundenorientiert verkaufen“ aus dem Rahmenlehrplan Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk berücksichtigt. Entsprechend ist der Zeitrichtwert des Lernfeldes 2.2 in der Fachstufe zu reduzieren.

Bei gemeinsamer Fachstufenbeschulung der Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk der Schwerpunkte Bäckerei/Konditorei und Fleischerei sind die den Schwerpunkten zugeordneten Lernfelder getrennt zu beschulen.

Zum anderen werden die Ziele und Inhalte des Lernfeldes 5 „Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäcken“ des Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin verlagert. Das macht eine Neuformulierung der Lernfelder 4 und 5 des Rahmenlehrplans und damit auch der Fachstufe 1 notwendig (vgl. Vorbemerkungen).

In Niedersachsen können die Ausbildungsberufe Bäcker/Bäckerin und Konditor/Konditorin in der Fachstufe 1 gemeinsam beschult werden. In diesem Fall ergibt sich die folgende Lernfeldstruktur für die Fachstufen:

Lernfelder Bäcker/Bäckerin und Konditor/Konditorin Fachstufe 1	
Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	
Herstellen von Backwarensnacks und kleinen Gerichten	
Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	
Herstellen von Füllungen, Cremes, Süßspeisen, Torten und Desserts	
Gesamtstunden	240–280

Lernfelder Bäcker/Bäckerin Fachstufe 2		Lernfelder Konditor/Konditorin Fachstufe 2	
Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig		Verarbeiten von Zucker	
Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäcken		Arbeiten mit Marzipan	
Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot		Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre	
Planen und Durchführen einer Aktionswoche		Herstellen von Speiseeis	
		Herstellen von Spezialgebäcken	
		Planen und Durchführen einer Aktionswoche	
Gesamtstunden	240–280	Gesamtstunden	240–280

Lernfeld 5 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen

Erläuterungen Der Schwerpunkt in diesem Lernfeld liegt auf der Herstellung von Feinen Backwaren und damit auf der Erweiterung des Lernfeldes 4. Die inhaltliche Strukturierung des Lehrplans in Rezept, Herstellung und Beurteilung wird in diesem Lernfeld für ausgewählte Teigarten umgesetzt. Dabei wird jeder Teigart ein Schwerpunkt-Lerninhalt zugeordnet. Die Besonderheiten der ausgewählten Teigart wie veränderte Rohstoffe, Herstellungsverfahren, Lockerung, oder Füllungen sind exemplarisch zu erarbeiten. Eingeschlossen ist die Erstellung von Beurteilungskriterien für diese Produkte.

Ziele Die Schülerinnen und Schüler wählen für ihre Produkte Rezepte und Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung aus und berechnen Rohstoffmengen und Backverluste. Die Schülerinnen und Schüler planen die Arbeitsabläufe.

Die Schülerinnen und Schüler stellen süßes und pikantes Gebäck her und setzen Maschinen und Geräte zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige und Gebäcke auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Sie setzen biologische, physikalische und chemische Lockerungsverfahren ein. Bei der Beschickung der Back- und Ausbackgeräte wenden sie Arbeitssicherheitsmaßnahmen an. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, dekorieren und bringen die Erzeugnisse in eine verkaufsfertige Form.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Gebäcke selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften wird überprüft.

Inhalte Hefefeinteige

Rezept-/Rohstoffauswahl

- mittelschwere Hefefeinteige, z. B. Blechkuchen
Schwerpunkt: Füllungen und Auflagen
- schwere Hefefeinteige, z. B. Stollen
Schwerpunkt: Butter u. Butterfett
- spezielle Hefefeinteige, z. B. Siedegebäcke
Schwerpunkt: Siedefett, Siede- und Rauchpunkt, Eier
Berechnung: prozentuale Mengenanteile

Herstellung

- systematische Ablaufplanung und Produktion
- Geräteeinsatz und Arbeitstechniken
 - Füllungen und Auflagen, z. B. Bienenstichmasse für Blechkuchen
 - Hefestücke, z. B. für Stollen, Einlagen/Füllungen
 - Backen in Siedefett, Fettbackgerät, Sicherheitsmaßnahmen

Beurteilung

- sensorischer Vergleich mit DLG-Schema
- gesetzliche Bestimmungen
- Kragenbildung, Fettaufnahme, Farbe

Gezogene Teige

Rezept-/Rohstoffauswahl

- Plunderarten Schwerpunkt: Zieh fettmenge und Tourenzahl
- Blätterteigarten Schwerpunkt: Zieh fette
Berechnung: Backverlust

Herstellung

- systematische Ablaufplanung und Produktion
- Geräteeinsatz und Arbeitstechniken
- Lagerhaltung/Kältetechnik
 - Tourieren verschiedener Plunderarten, kombinierte Lockerung
Tourieren, füllen, aprikotieren, glasieren
 - Blätterteigarten tourieren, physikalische Lockerung
Aufarbeiten von z. B. Pasteten, Schweineohren, Snacks

Berechnung: Einteilung, Stückzahl

Beurteilung

- Sensorischer Vergleich mit DLG-Schema

Mürbeteig

Rezept-/Rohstoffauswahl

- Mürbeteigarten, würzige Rezeptvarianten
- Back- und Kremfette

Herstellung

- Teigherstellungsfehler
- Gestaltungsmöglichkeiten, Ausrollen, Formen, Dressieren von z. B. Schwarz-Weißgebäck, Spritzmürbeteig, u. a.

Beurteilung

- Sensorischer Vergleich mit DLG-Schema
- Berechnung: Materialkosten Convenienceprodukte*

Lebkuchen

Rezept-/Rohstoffauswahl

- Lebkuchenarten, Honig, Gewürze, chemische Lockerungsmittel

Herstellung

- chemische Lockerung, Lagerteige
- Gestaltungsvarianten und Glasuren, z. B. Hexenhäuser, figürliches Gebäck, Ornamente, Garnierungen

Beurteilung

- gesetzliche Bestimmungen