

Verordnung
über die
Berufsausbildung

Bäcker/Bäckerin

vom 21. April 2004

nebst Rahmenlehrplan

Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin vom 21. April 2004 (BGBl. I S. 632 vom 30. April 2004) nebst Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 29. Januar 2004)

Inhalt

	Seite
§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes	3
§ 2 Ausbildungsdauer	3
§ 3 Zielsetzung der Berufsausbildung	3
§ 4 Berufsfeldbreite Grundbildung.....	4
§ 5 Ausbildungsberufsbild	4
§ 6 Ausbildungsrahmenplan	4
§ 7 Ausbildungsplan.....	5
§ 8 Berichtsheft	5
§ 9 Zwischenprüfung	5
§10 Gesellenprüfung, Abschlussprüfung	5
§ 11 Übergangsregelung	7
§ 12 Inkrafttreten, Außerkrafttreten	7
 Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin	
Anlage (zu § 6)	8
 Rahmenlehrplan	14



W. Bertelsmann Verlag GmbH & Co. KG
Postfach 10 06 33 · 33506 Bielefeld

Tel.: 05 21 / 9 11 01-15 · Fax: 05 21 / 9 11 01-19

E-Mail: service@wbv.de

www.wbv.de/www.berufe.net

Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin

Vom 21. April 2004

(abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil I Seite 632 vom 30. April 2004)

Auf Grund des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 26 des Gesetzes vom 24. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2934) geändert worden ist, und des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 184 Nr. 1 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1

Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin wird

1. gemäß § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe Nummer 30, der Anlage A der Handwerksordnung und
 2. gemäß § 25 des Berufsbildungsgesetzes
- staatlich anerkannt.

§ 2

Ausbildungsdauer

(1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.

(2) Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Verordnung gemäß § 27a Abs. 1 der Handwerksordnung oder gemäß § 29 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

§ 3

Zielsetzung der Berufsausbildung

Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen bezogen auf Arbeits- und Geschäftsprozesse vermittelt werden. Sie sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt. Die in Satz 2 beschriebene Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 9 und 10 nachzuweisen.

§ 4

Berufsfeldbreite Grundbildung

Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Verordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

§ 5

Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz,
4. Umweltschutz,
5. Umsetzen von Hygienevorschriften,
6. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken,
7. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team,
8. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen,
9. Kundenberatung und Verkauf,
10. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten,
11. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln,
12. Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck,
13. Herstellen von Brot und Kleingebäck,
14. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen,
15. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,
16. Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes,
17. Herstellen von Partykleingebäck,
18. Herstellen von Süßspeisen,
19. Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts,
20. Herstellen von Backwarensnacks,
21. Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe.

§ 6

Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 5 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sach-

liche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 7

Ausbildungsplan

Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 8

Berichtsheft

Die Auszubildenden haben ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die Ausbildenden haben das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 9

Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr und die erste Hälfte des zweiten Ausbildungsjahres aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In höchstens vier Stunden soll der Prüfling je eine praktische Aufgabe aus den Gebieten 1 und 2 sowie eine praktische Aufgabe aus dem Gebiet 3 oder 4 bearbeiten. Folgende Gebiete sind zu Grunde zu legen:

1. Herstellen von Weizenbrot,
2. Herstellen von Weizenkleingebäck,
3. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teig oder Masse,
4. Herstellen von Backwarensnacks oder Partykleingebäck

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter sachgemäßer Verwendung von Geräten, Anlagen und Maschinen durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen und hierbei die Informations- und Kommunikationstechnik anwenden kann.

(4) In höchstens 150 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

§ 10

Gesellenprüfung, Abschlussprüfung

(1) Die Gesellenprüfung, Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) In Teil A der Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens acht Stunden vier Arbeitsaufgaben durchführen sowie während dieser Zeit in insgesamt 15 Minuten hierüber ein Fachgespräch führen. Hierfür kommen folgende Arbeitsaufgaben in Betracht:

1. Herstellen von Sauerteigbrot,
2. Herstellen von Kleingebäck unterschiedlicher Teige und unterschiedlicher Formen,
3. Herstellen von Backwarensnacks, Partykleingebäck oder kleinen Gerichten,
4. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen oder Massen,
5. Herstellen einer Torte.

Die Arbeitsaufgaben 1 bis 3 sind verpflichtend zu bearbeiten. Von den Arbeitsaufgaben 4 und 5 ist eine zu wählen. Durch die Durchführung der Arbeitsaufgaben und das Fachgespräch soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbständig planen, umsetzen und präsentieren, Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen, Kundenaufträge annehmen, Kunden beraten, die für die Arbeitsaufgaben relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen sowie die Vorgehensweise bei der Durchführung der Arbeitsaufgaben begründen kann.

(3) In Teil B der Prüfung soll der Prüfling Aufgaben aus folgenden Prüfungsbereichen schriftlich bearbeiten:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten,
2. Betriebswirtschaftliches Handeln,
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

In den Prüfungsbereichen

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten und
2. Betriebswirtschaftliches Handeln

sind insbesondere produktbezogene Problemstellungen mit verknüpften planerischen, technologischen, mathematischen und hygienebezogenen Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege darzustellen. Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt.

(4) Für Teil B der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik
von Backwaren und kleinen Gerichten | 180 Minuten, |
| 2. Betriebswirtschaftliches Handeln | 120 Minuten, |
| 3. Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten. |

(5) Innerhalb des Teils B der Prüfung sind die Prüfungsbereiche wie folgt zu gewichten:

- | | |
|--|-------------|
| 1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik
von Backwaren und kleinen Gerichten | 50 Prozent, |
| 2. Betriebswirtschaftliches Handeln | 30 Prozent, |
| 3. Wirtschafts- und Sozialkunde | 20 Prozent. |

(6) Teil B der Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung der Ergebnisse für die mündlich geprüften Prüfungsbereiche sind die jeweiligen bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden Ergebnisse der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn

1. im Prüfungsteil A und
2. im Prüfungsteil B

jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In zwei der Prüfungsbereiche des Prüfungsteils B müssen mindestens ausreichende Leistungen, in dem weiteren Prüfungsbereich des Prüfungsteils B dürfen keine ungenügenden Leistungen erbracht worden sein.

§ 11

Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 12

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2004 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Bäcker-Ausbildungsverordnung vom 30. März 1983 (BGBl. I S. 413), geändert durch Artikel 2 § 26 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), außer Kraft.

Berlin, den 15. April 2004

**Der Bundesminister
für Wirtschaft und Arbeit**

In Vertretung

Georg Wilhelm Adamowitsch

Anlage
(zu § 6)

Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin

Abschnitt I: Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 5 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (§ 5 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 			
4	Umweltschutz (§ 5 Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären 			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
		<ul style="list-style-type: none"> b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 			
5	Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 5 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden 	4		
6	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken (§ 5 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung und Nutzungsmöglichkeiten von Informations- und Kommunikationssystemen für den Ausbildungsbetrieb erläutern b) Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationssystemen bearbeiten c) Vorschriften zum Datenschutz beachten d) Daten pflegen und sichern 	3		
7	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 5 Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten e) Arbeitsaufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen 	3		
8	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 5 Nr. 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln b) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Betrieb beitragen c) Prüfarten und Prüfmittel auswählen d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen 	2		
9	Kundenberatung und Verkauf (§ 5 Nr. 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten b) Verkaufshandlungen durchführen 	2		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
10	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 5 Nr. 10)	<ul style="list-style-type: none"> a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und melden 	4		
11	Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln (§ 5 Nr. 11)	<ul style="list-style-type: none"> a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern e) Betriebsmittel lagern 	3		
12	Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck (§ 5 Nr. 12)	<ul style="list-style-type: none"> a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Teige herstellen c) Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten d) Gärprozesse steuern e) Backprozesse durchführen 	12		
13	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (§ 5 Nr. 14)	<ul style="list-style-type: none"> a) Blätterteig herstellen b) gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen c) Mürbeteig herstellen und verarbeiten d) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten e) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten f) Backprozesse durchführen 	12		
14	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 5 Nr. 15)	<ul style="list-style-type: none"> a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Biskuitmassen, insbesondere Wiener Masse, anschlagen c) Massen aufstreichen, einfüllen und backen 	3		
15	Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes (§ 5 Nr. 16)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aprikotur herstellen und verarbeiten b) Glasuren herstellen und verarbeiten c) Sahne aufschlagen d) Cremes herstellen e) Füllungen herstellen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllung 	4		

Abschnitt II. Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			
			1	2	3	
1	2	3	4			
1	Vorbereiten von Arbeitsabläufen im Team (§ 5 Nr. 7)	a) Bedarf an Arbeitsmaterial ermitteln b) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten		2		
		c) Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln d) Zeitaufwand und personelle Unterstützung festlegen e) Backzettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen f) Listen zur Warenbeschaffung führen, auch unter Verwendung von Informations- und Kommunikationstechnologie			2	
2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 5 Nr. 8)	a) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen b) Prüfarten und Prüfmittel anwenden, Wareneingangskontrolle durchführen c) betriebliche Dokumentationen anlegen d) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern		2		
		e) qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik f) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln beseitigen g) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen				4
3	Herstellen von Brot und Kleingebäck (§ 5 Nr. 13)	a) Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot sowie Kleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen b) Vorteige herstellen und einsetzen c) Lockerungsmittel, insbesondere Sauerteig und Hefe, einsetzen		5		
		d) Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen e) Teige herstellen f) Teige in unterschiedlichen Formen, auch von Hand, aufarbeiten g) Gärprozesse steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonservierung			12	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			
			1	2	3	
1	2	3	4			
		<ul style="list-style-type: none"> h) Backprozesse für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmischbrot und Kleingebäck durchführen i) Vollkorn- und Schrotbrote herstellen k) Spezialbrote herstellen, insbesondere unter Verwendung anderer Getreidearten und Zusatz von Saaten 				10
4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (§ 5 Nr. 14)	<ul style="list-style-type: none"> a) Flechtgebäcke herstellen b) Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten c) Spritzmürbeteige rühren und dressieren d) Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren e) deutschen und französischen Blätterteig herstellen und aufarbeiten f) Backprozesse durchführen 		10		
		<ul style="list-style-type: none"> g) Lebkuchenteig herstellen und aufarbeiten h) schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten i) nährstoff-, vitamin- und mineralstoffveränderte Backwaren herstellen 				4
5	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 5 Nr. 15)	<ul style="list-style-type: none"> a) schwere Massen rühren, insbesondere für Sandkuchen und Kuchen mit Früchten b) Makronenmasse herstellen c) Florentiner und Nussecken herstellen d) Brandmasse herstellen e) Bienenstichmasse abrösten f) Baiser-Masse herstellen g) Massen dressieren, aufstreichen und einfüllen h) Backprozesse durchführen 				12
6	Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes (§ 5 Nr. 16)	<ul style="list-style-type: none"> a) Eiweißspritzglasur herstellen und verarbeiten b) frische und getrocknete Früchte sowie Gemüse zu Füllungen verarbeiten c) Sahnecreme herstellen 			3	
		<ul style="list-style-type: none"> d) pikante Füllungen herstellen e) Kuvertüre auswählen, temperieren und verarbeiten f) deutsche, französische und italienische Butter- und Fettcreme herstellen 				4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			
			1	2	3	
1	2	3	4			
7	Herstellen von Partykleingebäck (§ 5 Nr. 17)	a) Partykleingebäck, insbesondere Salz- und Käsegebäck, aus Teigen und deren Verbindungen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen		3		
		b) Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen herstellen				3
		c) Partykleingebäck aus Brandmasse herstellen				
8	Herstellen von Süßspeisen (§ 5 Nr. 18)	a) kalte, halbgefrorene oder gefrorene Süßspeisen herstellen b) süße Eierspeisen herstellen			3	
9	Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts (§ 5 Nr. 19)	a) Torten und Desserts unter Berücksichtigung von Farbe, Form, Geschmack und deren Wechselwirkung entwerfen b) Böden und Kapseln mit Füllungen zusammensetzen c) Dekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Dressieren und Belegen d) Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und herstellen e) Torten und Desserts ausgarnieren				6
10	Herstellen von Backwarensnacks (§ 5 Nr. 20)	a) Backwarensnacks aus Teigen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren		4		
		c) gebackene Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen d) Backwarensnacks entwickeln				3
11	Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe (§ 5 Nr. 21)	a) süße Teigspeisen herstellen, insbesondere Strudel b) Eierspeisen herstellen c) Toastvariationen zubereiten			3	
		d) herzhaft Teigspeisen, insbesondere Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen und Quiche, zubereiten e) Salatvariationen zubereiten				3
12	Kundenberatung und Verkauf (§ 5 Nr. 9)	a) Waren präsentieren b) Kundengespräche situationsgerecht führen c) Kunden beraten			3	
		d) Bäckereierzeugnisse kundengerecht und transportsicher verpacken e) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken				3

Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 29. Januar 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. Selbständiges 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 Selbständigkeit, 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 auseinander zu setzen 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 selbständigem 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 selbständig 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. April 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

Übersicht über die Lernfelder für das Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin				
Lernfelder		Zeitrichtwerte		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
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 -kleingebäcken		80	
6	Herstellen von Backwarensnacks		40	
7	Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig		80	
8	Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäcke		80	
9	Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten			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

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)¹⁾

Sensorische Grundschulung, Prüfverfahren

Verbraucherschutz

Ernährung unter ökologischen Gesichtspunkten

¹⁾ 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 Gebäck-eigenschaften 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 Inhaltsstoffe 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 Back- und Konditoreiwaren, insbesondere Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe, Verdaulichkeit der Nährstoffe

Zusatzstoffe

Ernährungstrends

Verkaufsvorgang, insbesondere Kaufmotive, Verkaufsargumente, Gesprächsführung;

Abrechnungen und Rechnungserstellung

Grundlagen des Verpackens

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 selbständig 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

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 selbständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Inhalte:

Rezepte, insbesondere Weizenbrötchen, Weizenbrote, Toastbrote, Baguette

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 Zeitrictwert: 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 selbständig 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 Zeitrictwert: 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 neu entwickelte 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	
Dreistufenführung	
Mehr- und einstufige Sauerteigführungen; Sauerteigschemata, Sauerteiganteil	
Kombinierte Sauerteigführungen	
Sauerteigautomaten	
Weizensauer	
Sauerteigfehler	
Sauerteigbeurteilung, insbesondere Sensorik, Säuregrad, pH-Wert	
Ernährungsphysiologische Bedeutung	

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 den technologischen Veränderungen der Gebäcke.

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren und beurteilen die Arbeitsergebnisse selbständig 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

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 den 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 Gebäckigenschaften 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 selbständig 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, Vollkornmahlerzeugnisse

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

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen die charakteristischen Merkmale der Massen und stellen Erzeugnisse her. Sie wählen Rohstoffe entsprechend den Rezepturen aus.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellung, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen dabei die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen. Sie unterscheiden verschiedenen Herstellungstechniken und wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene rationale 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 selbständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Inhalte:

Grundrezepte für Baisermassen, Biskuitmassen, Wiener Massen, Sandmassen, Brandmassen, Makronenmassen, Röstmassen

Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Feine Backwaren

Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren

Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, Warm- und Kaltaufschlagen, 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
<p>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.</p>	
<p>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</p>	

Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten	3. Ausbildungsjahr Zeitrichtwert: 40 Stunden
<p>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 selbständig nach ernährungsphysiologischen und sensorischen Gesichtspunkten und bewerten ihre Angebote marktorientiert und betriebswirtschaftlich.</p>	
<p>Inhalte: Rezept- und Rohstoffauswahl für süße und herzhaftige Teig- und Eierspeisen, Aufläufe, Gratins, Salat- und Toastvariationen Vorbereiten, Garverfahren; Putz-, Vorbereitungs- und Garverluste Speisenzusammenstellung, Portionsgröße und Produktqualität Kalt- und Warmlagerung, Qualitätserhaltung Preispolitik; Rückwärtskalkulation</p>	

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