

Fachunterricht B 10

FU fpL
180 90 90

G Feine Backwaren

Feine Backwaren

Zielformulierung

Herstellen einfacher Teige/Massen

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 Gebäckseigenschaften zu erreichen. Sie führen Berechnungen durch und begründen das Herstellungsverfahren mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffen. Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Rohstoffqualität sowie die sensorische und ernährungsphysiologische Bedeutung der wesentlichen Nähr- bzw. Inhaltsstoffe. Sie beurteilen die technologische Wirkung der Rohstoffe bzw. deren Inhaltsstoffen auf die Qualität von Teig, Masse und Gebäck.

Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen

Die Schülerinnen und Schüler stellen süßes und pikantes Gebäck her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch. Sie entwickeln Ablaufpläne und setzen Maschinen und Apparate zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige und Gebäcke – auch unter Einbeziehung der Kältetechnik – ein. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit beherrschen sie die Techniken zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, dekorieren und bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form. Sie führen schwerpunktmäßig Berechnungen zur Ausbeute und zu den Verlusten durch. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig, auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Inhalte

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 ernährungs-physiologischen Bedeutung gebäcktypischer Rohstoffe und ihrer Inhaltsstoffe für Teig, Masse und Gebäck

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

60 30 30

V Marketing und Verk.

Marketing und Verkauf

Zielformulierung

Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

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