

Fachunterricht B 11

h FU fpL
243 135 108

F Feine Backwaren

Feine Backwaren

Zielformulierung

Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen
Die Schülerinnen und Schüler kennen die charakteristischen Merkmale der Massen und stellen Erzeugnisse her. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen aus. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellung, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen dabei die Arbeitssicherheit geltenden Arbeitsschutzbestimmungen. Sie unterscheiden verschiedene Herstellungstechniken und wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene 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 selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Inhalte

Grundrezepte für Baisermasse, Biskuitmasse, Wiener Masse, Sandmasse, Brandmasse, Makronenmasse, Röstmasse
Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Feine Backwaren
Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren
Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, warm und kalt Aufschlagen, Melieren,
Abrösten, Aufdressieren, Trocknen, Abflämmen, Aufschlagverfahren, insbesondere Einkessel- und Zweikesselmassen; Litergewicht;
Backverfahren; Fertigstellen der Gebäcke
Nettoverkaufspreis, Bruttoverkaufspreis
Qualitätsbewertung und Qualitätserhaltung
Vergleich mit vorgefertigten Produkten
Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern

h FU fpL
45 36 9

M Marketing und Verk.

Marketing und Verkauf

Zielformulierung

Herstellen von Backwarensnacks
Die Schülerinnen und Schüler stellen Backwarensnacks aus unterschiedlichen Teigarten, Füllungen und anderen Zutaten in geeigneter Kombination her. Sie beachten die rechtlichen Vorschriften. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln neue Rezepturvarianten und berücksichtigen Kundenwünsche, Kaufverhalten und Kostenstruktur. Sie führen vergleichende Kostenberechnungen durch. Die Schülerinnen und Schüler beachten die besonderen hygienischen Anforderungen an die Lagerung und Verarbeitung der Zutaten sowie die Besonderheiten der Präsentations- und Darreichungsformen der Backwarensnacks. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen ihre Produkte selbstständig unter Marketinggesichtspunkten

Inhalte

Belegte Brot- und Brötchensorten
Gebackene Snacks mit Auflagen
Gebackene Snacks mit Füllungen
Trendgebäcke
Teige und Teigmischungen
Tierische und pflanzliche Zutaten
Vorgefertigte Produkte
Spezielle Backverfahren
Kalt- und Warmlagerung, Wiedererwärmung
Verpackung für Direkt- und Außer-Haus-Verzehr
Qualitätsbeurteilung, Qualitätserhaltung, Sortimentsgestaltung, Werbung; Materialkosten

h FU fpL
72 36 36

W Weizenkleingebäck

Weizenkleingebäck

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 rationalen Herstellung und Bevorratung der Teige auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form und berechnen Ausbeuten. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Inhalte

Rezepte, insbesondere Weizenbrötchen, Weizenbrote, Toastbrote, Baguettes
Rohstoffe, insbesondere Weizenbackmittel, Fertigmehle,
Mindestanforderungen nach den Richtlinien und Leitsätzen für Brot und Kleingebäck
Gewichtsvorschriften
Direkte und indirekte Teigführung Teigbildung, insbesondere Knetprozess, Teigruhe; Teigaussbeute
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

h FU fpL
72 36 36

R Roggenhaltige Backw

Roggenhaltige Backwaren

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 rationalen Herstellung der Teige ein und berücksichtigen die Arbeitsschutzbestimmungen. Sie beherrschen die verschiedenen Techniken der Formung von Broten und roggenhaltigen Kleingebäcken. Sie beurteilen die Gare und bereiten die Gebäcke zum Backen vor. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit beherrschen sie die Techniken zur Beschickung der Backgeräte und steuern den Backprozess entsprechend der technologischen Veränderungen der Gebäcke. Die Schülerinnen und Schüler präsentieren und beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Inhalte

Unterscheidung der Brote nach verwendeten Getreidemahlerzeugnissen; Mehlmischungen
Rohstoffe, insbesondere Brotbackmittel, Brotfertigmehle
Teigführung, Teigfestigkeit, Teigtemperatur, Teigruhe
Manuelle und maschinelle Aufarbeitung
Brotformen
Gärprozesse, Gärsteuerung
Backvorbereitungen, insbesondere Abstreichen, Schneiden, Stippen, Bemehlen
Backofentypen; Ofenkapazität
Backprozess, insbesondere Schwaden, Temperatursteuerung, Ofenrieb, Krumenbildung,
Krustenbildung, Ausbacken; Backverlust
Spezielle Backverfahren, insbesondere Unterbruch-Backmethode
Veränderungen nach dem Backen
Frischhaltungsmethoden
Gebäckbeurteilung und Qualitätserhaltung
Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern