

Fachunterricht B 12

h FU fpL 189 108 81	Feine Backwaren	
F Feine Backwaren	Zielformulierung Die Schülerinnen und Schüler stellen aus geeigneten Rohstoffen unter Beachtung der Hygienevorschriften Füllungen, Cremes, Torten und Desserts auch für Diabetiker her und überprüfen diese nach rechtlichen Vorgaben. Sie beachten, dass der Umgang mit diesen Produkten ein hohes Maß an Verantwortung erfordert. Die Schülerinnen und Schüler wählen Böden, Füllungen und Dekormaterialien aus und kombinieren diese. Sie wenden geeignete Verfahren zur Bevorratung und Qualitätssicherung an und führen Preisberechnungen durch. Sie entwickeln rationelle Arbeitsabläufe und erfüllen Kundenwünsche kreativ. Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Qualität ihrer Produkte, präsentieren und verkaufen sie. Im Rahmen der Kundenberatung empfehlen sie geeignete Getränke.	Inhalte Sahne- und Cremetorten, klassische, gebackene Torten Einzel- und Schnittdesserts Diabetikererzeugnisse Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe Füllungen aus Früchten, Kakaoyerzeugnissen und Rohmassen Gekochte, gerührte und geschlagene Cremes Grundtechniken beim Aufbau und der Gestaltung von Torten und Desserts Kalkulation Beurteilung, insbesondere Einstrich, Garnierung, Schnittbild, Geruch und Geschmack, Gesamtbild Vergleich mit vorgefertigten Produkten Qualitätserhaltung Zeitaufwand, Kundenakzeptanz, ernährungsphysiologische Beurteilung Deklaration; Broteinheiten
h FU fpL 45 36 9	Marketing und Verkauf	
M Marketing und Verkauf	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
h FU fpL 36 18 18	Weizenkleingebäck und Weizenbrote	
W Weizenkleingeb.	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; 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
h FU fpL 63 36 27	Roggenhaltige Backwaren und Vollkorngebäcke	
R Roggenh. Backw.	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, teigsäuernden Backmitteln Anstellgut: Vollsauer, Spontansauer, Reinzuchtsauer Mikroorganismen im Sauerteig Aufgaben und Führungsbedingungen der Sauerteigstufen Dreistufen-Sauerteigführung Mehr- und einstufige Sauerteigführungen; Sauerteigschemata, Sauerteiganteil Kombinierte Teigführungen Sauerteigautomaten Weizensauer Sauerteigfehler Sauerteigbeurteilung, insbesondere Sensorik, Säuregrad, pH-Wert Ernährungsphysiologische Bedeutung