

Lernfeldlehrplan für den Lehrberuf

Bäcker/Bäckerin

1. Das Lernfeldkonzept	2
2. Die Stundentafel	3
3. Beschreibung der benötigten überfachlichen Kompetenzen ...	4
4. Übersicht Lernfelder	5
5. Zuordnung der allgemeinbildenden Fächer	6
6. Lernfelder	7

Gültig ab dem Schuljahr

2017/18

1. Das Lernfeldkonzept

Unterricht und Lernen erfolgte bisher zumeist nach Fächern getrennt und als ein Nacheinander von verschiedenen, nach Fächern geordneten Inhalten, deren Zusammenhang für die Schüler/innen und Lehrlinge oft wenig einsehbar war. Lernen für Gegenwart und Zukunft, zumal berufliches Lernen, orientiert sich hingegen vor allem an betrieblichen Handlungsabläufen und zielt auf die Ganzheitlichkeit der Lernprozesse ab. Dafür stehen der Begriff und das Konzept „Lernfeld“.

Ein Lernfeld ist die Bündelung von Inhalten und Themen aus verschiedenen Fächern und Sachgebieten zu sachlogischen Einheiten, deren Zusammenhang auch für die Schüler/innen und Lehrlinge für notwendig und daher für sinnvoll erachtet wird. Dies stärkt die Lernmotivation der Jugendlichen und führt dazu, dass sie am Ende des Ausbildungsabschnittes die beruflichen Handlungsabläufe in ihrer Gesamtheit (Auftragsakquisition, -analyse, -planung, -durchführung und -auswertung) beherrschen.

Die Unterrichtsplanung orientiert sich daher nicht mehr ausschließlich an fachsystematischen Inhaltskatalogen; sie hat berufliche und betriebliche Handlungsabläufe und die Person des Lehrlings, der Schülerin, des Schülers im Blick. Dadurch geht dieses fächerübergreifende Lernen in Lernfeldern über die reine Vermittlung von Fachkompetenz hinaus, indem es zusätzlich auf den Erwerb von Methoden-, Sozial- und Individualkompetenzen abzielt. Dafür muss allmählich auch die traditionelle Segmentierung der Lernzeiten überwunden werden, muss die traditionelle Stundentafel größere Zeitgefäße vorsehen.

Das Lernfeld wird zu einem Identitätsmerkmal der Berufsbildung, welches folgende Vorzüge aufweist:

- die Lernenden können möglichst eigenständig analysieren, planen, durchführen, kontrollieren, korrigieren und ihre eigenen Leistungen bewerten;
- berufliches Fachwissen und das Wissen um Arbeitsabläufe wird in ganzheitlicher Form, d.h. mitsamt den notwendigen kommunikativen Kompetenzen, Sozial und Methodenkompetenzen vermittelt;
- die Eigenverantwortung der Einzelnen tritt in den Vordergrund, das Individuum wird gestärkt für einen produktiven Umgang mit dem gesellschaftlichen Wandel und mit pluralen Werten;

2. Die Stundentafel

Bäckerin / Bäcker Qualifica professionale panettiera / panettiere						
STUDENTAFEL - QUADRO ORARIO	1.	KO	2.	KO	3.	KO
Allgemeinbildender Fachbereich - cultura generale						
Religion - religione	1		1		1	
Deutsch - tedesco	3		3		3	
Italienisch - italiano	3		3		3	
Englisch - inglese	2		2		2	
Gemeinschaftskunde - educazione civica	2		2		2	
	11	0	11	0	11	0
Fachtheorie/Fachpraxis - area della teoria/pratica in laboratorio						
Fachrechnen - matematica tecnica 1)	3		3		3	
Betriebswirtschaft - economia aziendale	2		2		2	
Arbeitskunde - tecnologia/Geräte-, Maschinenkunde - scienza dei macchinari e attrezzi	7		7		7	
Nahrungsmittelkunde - scienza degli alimenti/Rohstoffkunde - scienza delle materie prime	5		5		5	
Praxis - laboratorio	12	12	12	12	12	12
	29	12	29	12	29	12
Wochenstunden gesamt / monte ore						
	40	12	40	12	40	12

¹ Fachrechnen enthält auch die berufsbezogenen EDV Inhalte
La matematica tecnica corrisponde anche la tecnologia informatica alla professione di riferimento

3. Beschreibung der benötigten überfachlichen Kompetenzen

Sozialkompetenz

Jahr 1	Die Schülerinnen und Schüler integrieren sich in die Gruppe, übernehmen Verantwortung und beteiligen sich aktiv am Geschehen.
Jahr 2	Sie zeigen Empathie, haben Interesse an der Meinung anderer und vertreten den eigenen Standpunkt auf konstruktive Weise.
Jahr 3	Sie nehmen Kritik offen und ruhig an und reflektieren darüber, respektieren Meinungen anderer und gehen mit Konflikten angemessen um.

Kommunikationskompetenz

Jahr 1	Die Schülerinnen und Schüler hören bei Gesprächen aktiv zu, verstehen die Fragen und antworten gezielt darauf. Sie geben Feedback und nehmen Feedback an.
Jahr 2	Sie führen Gespräche überzeugend und zielorientiert. Sie wenden dabei verschiedene Fragetechniken an und beachten die Kommunikationsregeln.
Jahr 3	Sie argumentieren sachlich und fachlich korrekt.

Methodenkompetenz

Jahr 1	Die Schülerinnen und Schüler planen und steuern das eigene Lernen, sie wenden unterschiedliche Lerntechniken an.
Jahr 2	Sie beschaffen sich Informationen selbstständig, bearbeiten diese und präsentieren die Ergebnisse.
Jahr 3	Sie führen Arbeitsaufträge selbstständig und termingerecht durch.

4. Übersicht Lernfelder

		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.	Lernfelder	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1.	Einfache Grundteige aufarbeiten	100		
2.	Roggenmischbrote herstellen	100		
3.	Brezen und Laugengebäcke herstellen	90		
4.	Aufarbeiten von Teigen		100	
5.	Plundergebäck herstellen		100	
6.	Spezialbrote und –gebäck herstellen		90	
7.	Aufarbeiten von Teigen und Massen			90
8.	Blätterteig herstellen			90
9.	Gebäcke über Langzeitführung herstellen			110
Stunden Fachtheorie/Fachpraxis		290	290	290
Summen: insgesamt 1200 Stunden		400	400	400

5. Zuordnung der allgemeinbildenden Fächer

Lernfeld	Deutsch	Italienisch	Englisch	Gemeinschaftskunde
1.1	D.1, D.2, D.4	I.2, I.3	E.2, E.3	
1.2	D.1, D.2, D.4	I.3	E..3	
1.3	D.3, D.4	I.4	E.4	
2.4	D.5, D.7	I.5, I.7	E.5	
2.5	D.6,	I.8	E.6	
2.6	D.5, D.6, D.7	I.6	E.7	
3.7	D.8, D.9	I.10	E.11	
3.8	D.8			
3.9	D.8	I.9	E.9	G.7

6. Lernfelder

Lernfeld 1.1	Einfache Grundteige aufarbeiten	Ausbildungsjahr: 1.
		Zeitrictwert: 100 Std.
<i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, einfache Grundteige aufzuarbeiten und berücksichtigen dabei die hygienischen Richtlinien.</i>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren ein vorgegebenes Rezept mit ausführlicher Beschreibung zu einem Grundteig, dabei stützen sie sich auf die fachlichen Unterlagen und ihre Arbeitserfahrung in den Betrieben. Sie tauschen sich zu ihren Erfahrungen aus, dabei berücksichtigen sie die vorgegebenen Qualitätsmerkmale und ökologischen Erfordernisse.</p> <p>Sie planen den Arbeitsablauf, indem sie gemeinsam die Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung auswählen und laut Rezeptur fachgerecht vorbereiten, zusätzlich wählen sie die Maschinen und Geräte aus. Die Schüler/-innen achten während der Zusammenarbeit besonders auf ein konstruktives Gesprächsverhalten, um in der Folge Gebäckfehler zu vermeiden. Dabei berücksichtigen sie unter anderem die Richtlinien der Personalhygiene (HACCP), indem sie sich mit den entsprechenden Maßnahmen auseinandersetzen und diesbezüglich fachliche Begründungen erkennen.</p> <p>Die Schüler/-innen arbeiten den Teig auf, indem sie die verschiedenen Grundtechniken (<i>abwiegen, rundwirken, ausrollen, flechten</i>) anwenden. Sie halten sich beim verantwortungsvollen Umgang mit den eingesetzten Maschinen und Geräten an die grundlegenden Regeln der Arbeitssicherheit.</p> <p>Sie prüfen gemeinsam das Ergebnis ihrer Rezeptur und bewerten dieses nach vorgegebenen Qualitätsstandards, indem sie die Backwaren präsentieren und eventuelle Fehler, die sie während des Arbeitsprozesses gemacht haben, thematisieren. Sie vergleichen ihre Einschätzung mit der des Fachlehrers und finden Verbesserungsmöglichkeiten. Zum Schluss dokumentieren sie den optimierten Arbeitsablauf und die –ergebnisse schriftlich.</p>		

LERNERGEBNISSE				
KURSJAHR	DAUER	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
1	100	<p><i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, einfache Grundteige aufzuarbeiten und berücksichtigen dabei die hygienischen Richtlinien.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rezeptur analysieren • Schlüsselzahlen berechnen • Rohstoffe vorbereiten • Grundtechniken anwenden: wirken, langrollen, flechten, schwingen, usw. • Hygienemaßnahmen begründen • Berufskrankheiten vorbeugen • aktives Zuhören üben • sich an die Gesprächsregeln halten • Umweltschutzmaßnahmen beachten • mit Gewichtseinheiten und Dezimalbrüchen umgehen • Rezeptmappe anlegen • Arbeitsberichte ausfüllen 	<ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Konzept (Leitfaden zur Erstellung eines Eigenkontrollplanes für das Gastgewerbe) • Dekret des Landeshauptmannes vom 12. Mai 2003, Nr. 18 (Erleichterung bei der Anwendung des Eigenkontrollsystems bei Lebensmitteln) • Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. • Lebensmittelvergiftung • Arbeitssicherheit an Maschinen • Berufskrankheiten • leichter Hefesüßteig • Getreide und Vermahlung • Mehlsilierung • Grundrechenarten • Gewichtseinheiten, Dezimalbrüche • Weizen- und Weizenmischteig • Arbeitsberichte • Umweltschutz • regionale Lebensmittel • Nachhaltigkeit • Aufgabe der Nährstoffe im Körper • Handelsordnung

Lernfeld 1.2	Roggenmischbrote herstellen	Ausbildungsjahr: 1.
		Zeitrictwert: 100 Std.
<i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Roggenmischbrote herzustellen.</i>		
<p>Sie analysieren ein vorgegebenes Rezept mit ausführlicher Beschreibung von einem weichen Roggenmischteig (<i>Vorschlagbreatl und Vinschger Paarlen</i>), dabei halten sie sich an die fachlichen Vorgaben und stützen sich auf ihre Arbeitserfahrung in den Betrieben. Sie tauschen sich zu ihren Erfahrungen aus und berücksichtigen dabei die unterschiedlichen Vorgehensweisen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler planen die Durchführungsart, indem sie die Zutaten und die Schütfflüssigkeit berechnen. Sie wählen die geeignete Misch- und Knetmaschine sowie die passenden Abziehapparate aus, bestimmen die Luftfeuchtigkeit und Temperatur des Gärraums und programmieren den Backofen. Den geplanten Ablauf halten die Schüler/-innen schriftlich fest.</p> <p>Für die Herstellung mischen die Schüler/-innen den Teig und beobachten die Teigentwicklung, kontrollieren laufend die Teig- sowie Raumtemperatur und halten die dafür zutreffende Teigruhezeit ein. Sie bestauben die Abziehapparate und beschicken diese mit gerupften Teigstücken. Sie beobachten die Gare und kontrollieren den Backprozess, wobei sie Temperatur und Schwaden, Abzug und Backzeit je nach Notwendigkeit steuern. Sie verschriftlichen die dabei gewonnenen Erkenntnisse. Bei der Handhabung der Maschinen, Geräte und Öfen halten die Schüler/-innen die Regeln der Arbeitssicherheit ein.</p> <p>Die Schüler/-innen prüfen die Qualitätsprodukte, indem sie ihr Arbeitsergebnis mit den vorgegebenen Kriterien der Schutzmarke vergleichen. Sie präsentieren die Brote und legen sie zur Bewertung vor. Dabei reflektieren sie den Arbeitsprozess sowie die angewandten Verfahren und diskutieren Optimierungsmöglichkeiten, welche sie im Arbeitsbericht vermerken.</p>		

LERNERGEBNISSE				
KURSJAHR	DAUER	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
1	100	<p><i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Roggenmischteige herzustellen.</i></p> <p><i>Sie berücksichtigen besondere Qualitätsmerkmale.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schüttflüssigkeit berechnen • Schlüsselzahl berechnen • Knetsysteme einsetzen • Verarbeitung von weichen Roggenmischteigen beherrschen • „rupfen“ • Gärung und Backprozesse beobachten • Ofenprogramme einstellen und Öfen beschicken • HACCP-Konzept umsetzen • Arbeitsberichte verfassen • mit Steinbackofen umgehen • Ermächtigungen und Lizenzen beantragen 	<ul style="list-style-type: none"> • Unterschiede zwischen Roggen- und Weizenmehl (Brotgetreide) • Einteilung und Bedeutung der Mehltypen • Inhaltsstoffe des Getreides • Schüttflüssigkeiten • Teigausbeute • Rezeptberechnung • Gärung • unterschiedliche Beschickung des Ofens • Ofenprogramm/Tastaturen • Grundlagen der Mikrobiologie • Karies • HACCP-Konzept • Arbeitsberichte • Bedeutung des Wassers als Inhaltsstoff der Backwaren • Anlagen zur Wasseraufbereitung • Südtiroler Qualitätsmarke • Ermächtigungen und Lizenzen • gewerbliche Schutzrechte

Lernfeld 1.3	Brezen und Laugengebäcke herstellen	Ausbildungsjahr: 1.
		Zeitrictwert: 90 Std.
<i>Die Schülerinnen und Schüler beherrschen die Herstellung von Brezen und Laugengebäcken</i>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler übernehmen den Auftrag zu einem bestimmten Anlass Laugengebäcke herzustellen. Dazu setzen sie ihr Vorwissen und, wenn nötig, die fachlichen Unterlagen ein. Sie erkennen in ihrer Analyse den Unterscheid zwischen Brezelteig und herkömmlichem Weizenteig und beschäftigen sich mit den spezifischen Anforderungen des Teiges und der Lauge.</p> <p>Die Schüler planen schriftlich den Einsatz der Maschinen, die Stückgare, die Vorbereitung der Lauge und das Absteifen der Teiglinge. Zusätzlich notieren sie dabei alle wichtigen Faktoren für die Zubereitung der Lauge und das Backen der verschiedenen Laugengebäcke.</p> <p>Auf der Grundlage dieser Planung stellen sie die Brezeln und Laugengebäcke her, wobei sie insbesondere den Unfallschutz im Umgang mit der Lauge und mit den Maschinen beachten. Sie üben das handwerkliche Aufarbeiten des Teiges, indem sie unter anderem die Brezeln von Hand schlingen bzw. die passenden Techniken anwenden, um verschiedene Gebäcke zu formen, dabei orientieren sie sich an den Tipps der Mitschüler und Lehrpersonen. Sie beachten den Gärprozess und bringen die Teiglinge zum Absteifen in die Kühlzelle. Nach dem Belaugen und der Ausfertigung der Gebäcke durch Einschneiden werden diese sofort gebacken, wobei die Schüler auf die Backbedingungen achten.</p> <p>Die Schüler/-innen prüfen die Gebäcke sensorisch und vergleichen ihr Arbeitsergebnis mit der eigenen Planung. Sie präsentieren die Gebäcke und legen sie zur Bewertung vor, indem sie den gesamten Arbeitsprozess sowie die angewandten Verfahren in Betracht ziehen. Sie tauschen sich zu den Ursachen der Gebäckfehler aus und protokollieren die Verbesserungsvorschläge.</p>		

LERNERGEBNISSE				
KURSJAHR	DAUER	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
1	90	<p><i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Laugenbrezeln und Laugengebäcke handwerklich herzustellen.</i></p> <p><i>Sie berücksichtigen dabei die Sicherheitsbestimmungen im Umgang mit der Lauge.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • mit Brezellaugen umgehen • das Mischungsverhältnis der Brezellauge berechnen • Dreisatz- und Prozentberechnungen durchführen • Brezelteig nach Rezeptur herstellen • den Teig handwerklich aufarbeiten • die Technik des Brezelschwingens üben • Teigstrang- und Wickelmaschine einsetzen • Teiglinge absteifen • Teiglinge belaugen • Gebäcke sensorisch prüfen • betriebliche Entscheidungsalternativen in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Regelungen der Gastgewerbeordnung erarbeiten • Etiketten gesetzeskonform erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Unfallgefahren und Unfallschutz beim Umgang mit Brezellaugen • Gefahrensymbole • Handelsform und Zubereitung der Lauge • Eigenschaften des Brezelteiges • Berechnung bei indirekter Teigführung • Entsorgung der verbrauchten Lauge – gesetzliche Bestimmungen • PH-Wert der Brezellauge • AW-Wert • chemische und physikalische Grundlagen • Backprozess • Gebäckfehler und deren Ursachen • Qualitätsmerkmale des Laugengebäcks • Gebäckform Brezel: Historisches • Landesgesetz vom 14. Dezember 1988, Nr. 58 – Gastgewerbeordnung • Etikettierung

Angaben über Grundkenntnisse und –fertigkeiten, die für das Fach/die Lerneinheit/das Lernmodul von Bedeutung sind

Deutsch

	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
1. Jahr	<p>D.1</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Lernenden wenden Grundlagen konstruktiver Kommunikation situationsgerecht an. 	<ul style="list-style-type: none"> situationsangebrachten Sprachstil und Wortschatz anwenden aktiv zuhören die vier Ebenen einer Nachricht berücksichtigen Gespräche auf der Sachebene führen Vorgänge und Arbeitsprozesse mündlich beschreiben Kommunikationshindernisse erkennen und konstruktiv lösen konstruktives Feedback geben 	<ul style="list-style-type: none"> beruflicher und privater Wortschatz Kommunikationsmodelle Grundlagen der Kommunikation Sach- und Beziehungsebene Gesprächstechniken Feedback
	<p>D.2</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Lernenden strukturieren ihren Arbeits- und Lernprozess, führen ihn durch und reflektieren das Geleistete 	<ul style="list-style-type: none"> Ziele formulieren eigene Stärken und Schwächen erkennen Lern- und Arbeitsphasen planen und durchführen Arbeits- und Lernmaterialien angemessen verwenden Lernstrategien und –techniken anwenden über Geleistetes mündlich sowie schriftlich reflektieren 	<ul style="list-style-type: none"> SMART Lern- und Arbeitstechniken Zeitmanagement Selbstwahrnehmung/Fremdwahrnehmung Lernen lernen Reflexion

	<p>D.3</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Lernenden erschließen Inhalte aus Fach-, Sach- und Trivialtexten und verarbeiten diese mündlich sowie schriftlich für sich und andere. 	<ul style="list-style-type: none"> sinnerfassendes, kontextbezogenes Lesen Textstrukturen erkennen Erschließungstechniken anwenden Informationen filtern, strukturieren und schriftlich sowie mündlich präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> Lesetechniken Texterschließungstechniken Wörterbücher, Duden, Nachschlagewerke Textsorten Präsentationstechniken
	<p>D.4</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Lernenden verfassen eigene Texte. 	<ul style="list-style-type: none"> Gegenstands-, Vorgangsbeschreibungen verfassen Thesenblätter erstellen Produkte beschreiben 	<ul style="list-style-type: none"> Textmerkmale Thesenblatt - Struktur und Aufbau Rechtschreibung, Satzbau, Grammatik

Gemeinschaftskunde			
	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
1. Jahr	<p>GK.1 Die Lernenden überblicken Rechtsquellen, entwickeln dadurch ein eigenes Rechtsempfinden und ziehen daraus Schlussfolgerungen für das private und berufliche Handeln.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Rechte und Pflichten kennen und verinnerlichen eigene Wertvorstellungen bezüglich Familie, Arbeitswelt und Gesellschaft hinterfragen verantwortungsbewusst und sozial handeln 	<ul style="list-style-type: none"> Recht und Lebensalter Rechtsquellen Zivilcourage Familien-, Erbrecht Arbeitsrecht: Arbeitsverhältnis, Auflösung des Arbeitsverhältnisses, Lehrlingswesen
	<p>GK.2 Die Lernenden erproben Formen der Mitbestimmung und entwickeln ein demokratisches Rechtsverständnis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> aktive und passive Mitgestaltungsmöglichkeiten durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> demokratisches Grundverständnis Gewaltenteilung Wahlrecht
	<p>GK.3 Die Lernenden leiten Ursachen aktueller Auseinandersetzungen von historischen Begebenheiten ab.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bezüge zur Südtiroler Zeitgeschichte herstellen eigene Meinungen aufgrund historischer Tatsachen sachlich begründen 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Weltkrieg - Folgen und Herausforderungen bis heute

Italiano 1°anno		
COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
Lo studente è in grado di	Lo studente è in grado di	
I 1 chiedere e dare informazioni su di sé, sulla sua professione e su alcuni bisogni legati alla quotidianità	<ul style="list-style-type: none"> • presentarsi e descrivere la propria professione • dialogare in forma semplice su argomenti quotidiani 	<ul style="list-style-type: none"> • presente indicativo dei verbi regolari e irregolari • verbi modali • forma di cortesia • preposizioni ed espressioni temporali • saluti • formulazione di domande e risposte
I 2 ascoltare attivamente un discorso, leggere e comprendere le parti essenziali di un testo e riportarle in forma scritta e orale	<ul style="list-style-type: none"> • ricavare semplici informazioni da fonti scritte e orali relative alla loro professione, ma anche ad altri temi quotidiani o attuali • utilizzare frasi e strutture semplici per riportare i contenuti di quanto letto o ascoltato 	<ul style="list-style-type: none"> • uso corretto di dizionari cartacei e in rete • lessico professionale di base riguardante la panetteria
I 3 elencare gli utensili utilizzati in panetteria e spiegarne il relativo impiego	<ul style="list-style-type: none"> • elencare le attrezzature del proprio lavoro nonché gli ingredienti utilizzati 	<ul style="list-style-type: none"> • ampliamento del lessico professionale • unità di misura
I 4 comprendere ed elaborare testi regolativi relativi al proprio mestiere (ricette)	<ul style="list-style-type: none"> • ricavare informazioni da un testo regolativo (ricetta) • elaborare una ricetta • utilizzare adeguatamente le strutture verbali per descrivere un procedimento di lavoro o le fasi di lavorazione di un prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> • imperativo • ricette

English 1st year		
COMPETENCES- The students are able to...	SKILLS	BASIC KNOWLEDGE
E 1 give information about themselves and about their profession talk about their daily life	<ul style="list-style-type: none"> • presenting themselves and their workplace • talking about their habits and hobbies 	<ul style="list-style-type: none"> • present forms • time expressions • modal verbs • questions forms • forms of greeting
E 2 listen, read and understand simple texts and dialogues relating to their work field	<ul style="list-style-type: none"> • understanding specific information from texts • comprehension of recipes and texts/video/audio relating to the baker's profession 	<ul style="list-style-type: none"> • basic phonetic and intonation rules • vocabulary in the bakery • imperative • use of monolingual/bilingual dictionaries (including online dictionaries)
E 3 list the baking utensils and explain their use by using appropriate verbs and ingredients	<ul style="list-style-type: none"> • explaining the baking utensils and their use 	<ul style="list-style-type: none"> • baking verbs • ingredients
E 4 describe work processes	<ul style="list-style-type: none"> • describing and presenting short baking processes including the ingredients (complete recipes) 	<ul style="list-style-type: none"> • imperative • measures • linking words • present forms (active and passive)

Lernfeld 2.4	Aufarbeiten von Teigen	Ausbildungsjahr: 2.
		Zeitrichtwert: ca. 100 Std.

Die Schülerinnen und Schüler beherrschen das Aufarbeiten von Teigen.

Die Schüler übernehmen in mehreren Teams den Auftrag, jeweils eine Weizenbrotart herzustellen. Dazu **analysieren** sie den vorgegebenen Rezeptvorschlag und tauschen sich diesbezüglich zu ihren Erfahrungen in den Betrieben aus. Gemeinsam sichern sie sich die **Informationen** in den fachlichen Unterlagen, um die Teig- und Herstellungsunterschiede genau zu erfassen bzw. die Qualitätsanforderungen zu erkennen.

In der Gruppe entwickeln sie den **Ablaufplan** zur Umsetzung der Rezepte und berücksichtigen dabei die Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eigenschaften, die Führungs- und Aufarbeitungssart, den Einsatz von Maschinen zur Teigbereitung und –aufbereitung sowie den Backprozess. Sie beziehen Faktoren zur Steigerung der Teigausbeute und Qualitätsverbesserung in ihre Planung mit ein und klären unterschiedliche Einschätzungen zu den einzelnen Sachverhalten auf konstruktive Weise.

Auf der Grundlage dieser Planung **realisieren** sie die Weizenbrote, wobei sie den Methoden und Arten der Aufarbeitung besondere Aufmerksamkeit widmen. Sie halten sich genau an die in den Rezepten verzeichneten Ruhe-, Gärzeiten und an die vorgegebene Luftfeuchtigkeit; zudem beachten sie die unterschiedlichen Backprozesse.

Die Schüler/-innen **prüfen** in der Gruppe das Ergebnis und **bewerten** dieses bezogen auf die bekannten Qualitätsmerkmale. Sie erkennen dabei aufgrund der Angaben in der Fachliteratur typische Brotfehler der Weizenbrote und deren Ursachen. Sie **präsentieren** den Mitschülern ihre Arbeitsergebnisse und Erkenntnisse. Auf dieser Basis verschriftlichen alle Schüler die Maßnahmen zur Qualitätserhaltung bei Weizenbroten sowie die unterschiedlichen Verfahrensweisen bei der Herstellung.

LERNERGEBNISSE				
KURSJAHR	DAUER	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
2	100	<p><i>Die Schüler und Schülerinnen sind in der Lage, Teige nach verschiedenen Rezepturen und Methoden aufzuarbeiten.</i></p> <p><i>Sie beachten die Besonderheiten bei der Herstellung von verschiedenen Weizenbroten.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Rezepturen analysieren, berechnen und umsetzen • Teigausbeute berechnen • Qualitätsverbesserung und Erhöhung der Teigausbeute planen und umsetzen • verschiedene Teigführungen ausführen • Möglichkeiten der Langzeitführung auswählen und umsetzen • handwerkliches und maschinelles Aufwirken der Teige durchführen • verschiedene Aufarbeitungsmethoden durchführen • Zusammenhänge zwischen Temperatur und Luftfeuchtigkeit bei der Gare sowie beim Backen berücksichtigen • unternehmerisch handeln • Kriterien der Unternehmensformen auf einen Bäckereibetrieb anwenden • Rechnungen, Kassabeleg, Steuerquittung unterscheiden und ausstellen, • Warenbegleitdokumente erstellen • MwSt. Abrechnung durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> • Salz-Hefe-Verfahren • Rezepte • verschiedene Zutaten und deren Wirkungen • Teigausbeute • Möglichkeiten der Langzeitführung • verschiedene Aufarbeitungsmethoden • Backprozesse • Qualitätsmerkmale der Weizenbrote • Brotfehler bei allgemeinem und speziellem Weißbrot • Hefe – biologische Lockerung • Wasser (Aggregatzustände, Wasserbedarf, Wasserhärte, Hygieneanforderungen, physiologische Wirkung) • Salz (Handelssorten, Einfluss auf Teige Backwaren und physiologische Wirkung) • Milch- und Milcherzeugnisse (Einfluss auf Teige und Gare, Einfluss auf Backwaren) • Wirkungsweisen der Kohlenhydrate • Blutzuckerspiegel und Diabetes • Zuckeraustauschstoffe • Maschinen der Teigbereitung und Teigaufbereitung • Betriebsart und Unternehmensform • steuerrechtliches Belegwesen

Lernfeld 2.5	Plundergebäck herstellen	Ausbildungsjahr: 2.
		Zeitrictwert: 100 Std.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Plundergebäck herzustellen.

Die Schüler **übernehmen den Auftrag** zu einem bestimmten Anlass Plundergebäck herzustellen. Dazu setzen sie ihr Vorwissen und die fachlichen Unterlagen ein. Unter Anleitung der Lehrpersonen hinterfragen sie die gesammelten Informationen kritisch. Sie erkennen in ihrer **Analyse** die spezifischen Eigenschaften des Teiges und Ziehvettes, ferner beschäftigen sie sich mit den wesentlichen Voraussetzungen, damit beide Komponenten des Plunderteiges fachgerecht weiterverarbeitet werden können. Die Schüler/-innen beantworten dazu vorgegebene Fragestellungen zur Rezeptur des Hefeteiges, zur Hefeteigtemperatur, zur Festigkeit von Hefeteig und Ziehvettes, aber auch zur jeweiligen Temperatur beim Bearbeiten, Garen und Backen. Sie beschaffen sich Informationen zur einfachen und doppelten Tour.

Sie **planen** die Umsetzung ihres Auftrages, indem sie eine Tour wählen und ebenso den Einsatz der Ausrollmaschine sowie die Temperaturanforderungen und die zeitliche Abfolge der einzelnen Arbeitsschritte genau aufeinander abstimmen. Sie vermerken sich die Ruhezeiten, Gärbedingungen und Backregeln. Je nach Auftrag nehmen sie im Aufarbeitungsplan die notwendigen Flächenberechnungen vor, um einerseits die Touren fachgerecht durchführen und den Teigverlust niedrig halten, aber andererseits auch die verschiedenen Formen (Hörnchen, Taschen, ...) herstellen zu können. Sollte es vorgesehen sein, planen sie hierbei auch die Herstellung der Füllungen und Glasuren für die Gebäcke.

Auf der Grundlage ihrer Planung **stellen** die Schüler/-innen die Plundergebäcke **her**. Sie halten sich an die erarbeiteten Tourierregeln, wobei besonders ein sorgfältiges, planvolles Einschlagen des Ziehvettes in den Hefeteig sowie Übereinanderlegen des Teiges von Bedeutung sind. Der Teig wird nach der Ruhezeit im Gärraum bei passender Temperatur und Luftfeuchtigkeit zur Gärreife gebracht und daraufhin unter Beachtung der Backregeln gebacken. Die Füllungen werden je nach Auftrag hergestellt und eingearbeitet bzw. die Glasuren aufgetragen.

Die Schüler/-innen **prüfen** die Gebäcke sensorisch und vergleichen ihr Arbeitsergebnis mit der eigenen Planung, aber auch mit den in der Fachliteratur angegebenen Qualitätsbeschreibungen. Sie **präsentieren** die Gebäcke und legen sie zur Bewertung vor, indem sie den gesamten Arbeitsprozess sowie die angewandten Verfahren in Betracht ziehen. Sie tauschen sich zu den Ursachen der Gebäckfehler aus und **verschriftlichen** die **Verbesserungsvorschläge** im Arbeitsbericht.

LERNERGEBNISSE				
KURSJAHR	DAUER	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
2	100	<i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Plundergebäck herzustellen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Rezepturen analysieren, berechnen und umsetzen • das Ziehfett einschlagen • tourieren (einfache und doppelte Tour) • mit der Ausrollmaschine arbeiten • Plunderteigstückchen aufarbeiten • Zusammenhänge zwischen Temperatur und Luftfeuchtigkeit bei der Gare sowie beim Backen berücksichtigen • Aprikotur und Fondant herstellen • Aprikotur- und Fondantfehler erkennen • fachliche Unterlagen kritisch überprüfen • Marketingmaßnahmen für einen Bäckereibetrieb entwickeln und durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte (Hefeteig, Ziehfett und Füllungen) • Aprikosenmarmelade und Fondant • verschiedene Zutaten und Wirkungen • verschiedene Arten von Ziehfetten • verschiedene Touren • Flächenberechnung • Lockerung der Plundergebäcke • Backprozesse • Fehler und Ursachen bei Plundergebäcken • Nährwert- und Energiewertberechnung • Fett als Nährstoff • Butter, Margarine und Öl als Rohstoff • Marketing • Grundkonzept und Instrumente des Marketings

Lernfeld 2.6	Spezialbrote und –gebäck herstellen	Ausbildungsjahr: 2.
		Zeitrictwert: 90 Std.
<p><i>Die Schülerinnen und Schüler stellen Spezialbrote und –gebäck her.</i></p>		
<p>Die Schüler/-innen übernehmen in Kleingruppen verschiedene Kundenaufträge und analysieren diese unter Berücksichtigung ihrer Vorkenntnisse, aber auch, indem sie unbekannte Sachverhalte in der Fachliteratur nachschlagen. Ebenso überprüfen sie die auf unterschiedliche Zielgruppen bezogenen Anforderungen der vorgegebenen Rezepturen und tauschen sich dazu in Form eines konstruktiven Fachgespräches aus. Nachdem sie sich die fachlichen Grundlagen gesichert haben, führen sie einen Quellversuch durch und werten ihn schriftlich mit Hilfe einer vorgegebenen Unterlage aus. Aufgrund dieser Erkenntnisse verinnerlichen sie die Vorgangsweise beim Herstellen des Brüh- und Quellstückes, ebenso erkennen sie die jeweiligen Unterschiede in Bezug auf Mischung, Führung, Temperatur, Teigausbeute.</p> <p>Sie planen die Herstellung der Spezialbrote und -gebäcke, indem sie die Rohstoffe entsprechend der Rezepturen sowie die Anlagen, Maschinen und Geräte auswählen, die geeignete Teigführung bestimmen und Ablaufpläne zur rationellen Herstellung festlegen. Dazu halten sie abhängig von den Rezepturen alle weiteren Angaben zur Teigbildung, zum Knetprozess sowie zu Ruhe- und Gärzeiten, aber auch zum Backprozess in ihrer Planung schriftlich fest.</p> <p>Die Schüler/-innen setzen ihre Planung um und beobachten dabei laufend jene Faktoren, welche sie in der Informations- und Planungsphase erarbeitet haben, Abweichungen davon halten sie schriftlich fest. Während der Herstellung halten sie sich an die Hygienevorschriften und üben verschiedene rationelle Techniken der Formgebung, aber auch zur Beschickung der Backgeräte. Sie tauschen sich dazu vor allem aufgrund der Erfahrungen, welche sie in den Betrieben gesammelt haben, aus und unterstützen sich so gegenseitig.</p> <p>Die Schüler/-innen prüfen die Gebäcke sensorisch und vergleichen ihr Arbeitsergebnis mit der eigenen Planung. Sie präsentieren als Gruppe die jeweiligen Gebäcke und legen sie zur Bewertung vor, indem sie den gesamten Arbeitsprozess sowie die angewandten Verfahren in Betracht ziehen. Alle Schüler/-innen tauschen sich zu den Ursachen der Gebäckfehler in einer angemessenen Fachsprache aus und protokollieren die Verbesserungsvorschläge.</p>		

LERNERGEBNISSE				
KURSJAHR	DAUER	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
2	90	<i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Spezialbrote und –gebäck herzustellen</i>	<ul style="list-style-type: none"> • gebackenes Brot laut Rezeptur verarbeiten • Vollkorn- und Schrotteige kneten • Quellen von Mahlerzeugnissen und Saaten • Vollkorn- und Schrotteige aufarbeiten • Brotfehler und Ursachen erkennen • Nichtbrotgetreide einsetzen • besondere Herstellungsverfahren für Spezialbrote anwenden • besondere Rohstoffe einsetzen • diätetische Spezialbrote herstellen • Nährwertberechnungen durchführen • Inhaltswert von Diätbackwaren berechnen • Verhalten der Kunden und der Konkurrenz analysieren sowie eigene Erfolgsstrategien im Rahmen der Differenzierung gegenüber der Konkurrenz erarbeiten • Verkauf aktiv gestalten, Produkte verkaufsfördernd präsentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Vollkorn- und Backschrot • Brüh- und Quellstück • Vorgänge im Mahlerzeugnis bzw. in den Saaten beim Quellen und Brühen • Wirkung der Feinheitsgrade der Schrote auf die Brote • Mischungsberechnungen • Nährwertberechnung • Ölsaaten und Pflanzenöle • Wirkstoffe im vollen Korn • Ballaststoffe im vollen Korn • Frischhaltung von Vollkorn- und Schrotbrot • ernährungsphysiologischer Wert • Urgetreide • Milch- und Milcherzeugnisse • Proteine • Functional Food • Verkaufsförderung

Angaben über Grundkenntnisse und –fertigkeiten, die für das Fach/ die Lerneinheit/ das Lernmodul von Bedeutung sind

Deutsch

2. Jahr	D.5 Die Lernenden vertreten ihre Meinung und führen berufsbezogene Gespräche.	<ul style="list-style-type: none"> • schlüssig und sachlich argumentieren • Verkaufsgespräche führen • kundenorientiert auftreten • eigenes Verhalten kritisch hinterfragen 	<ul style="list-style-type: none"> • Argumentation • Phasen des Verkaufsgesprächs • Kundenorientierung
	D.6 Die Lernenden recherchieren in unterschiedlichen Medien und geben Quellen an.	<ul style="list-style-type: none"> • Medien verantwortungsbewusst nutzen • Quellen angemessen zitieren • verschiedenen Texten Informationen gezielt entnehmen 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen zu Internet und neuen Medien • Recherchetechniken • Quellenangabe und Zitierregeln • Lesetechniken
	D.7 Die Lernenden verfassen berufsrelevante Texte.	<ul style="list-style-type: none"> • Protokolle, Geschäftsbriefe, Arbeitsberichte verfassen • Mitschriften verfassen 	<ul style="list-style-type: none"> • Protokoll, Schriftverkehr • Aufbau Geschäftsbrief • Text- und fachspezifische Formulierungen/Wendungen

Gemeinschaftskunde			
	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
2. Jahr	GK.4 Die Lernenden nützen ihre Erkenntnisse über politische Organe Südtirols. Sie erkennen den Wert der Autonomie.	<ul style="list-style-type: none"> sich mit Aufgaben, Aufbau und Zusammenwirken politischer Organe Südtirols beschäftigen Funktionen und Tätigkeitsbereiche von Verbänden und Gewerkschaften für sich nutzen 	<ul style="list-style-type: none"> Autonomie und deren Entwicklung Gemeinde Landtag Gewerkschaften und Verbände
	GK.5 Die Lernenden erkennen den Wert von Innovation und von Qualitätsmarken	<ul style="list-style-type: none"> sich mit Innovation und Qualitätsmarken beschäftigen 	<ul style="list-style-type: none"> Südtiroler Institutionen Dachmarke Südtirol
	GK.6 Die Lernenden schließen aus historischen Begebenheiten auf Entwicklungen für Gegenwart und Zukunft.	<ul style="list-style-type: none"> aktuelle Herrschaftssystemen den vergangenen autoritären Systemen gegenüberstellen eigene Ansichten sachlich vertreten 	<ul style="list-style-type: none"> Nationalsozialismus 2. Weltkrieg Merkmale autoritärer und diktatorischer Herrschaftssysteme Diktaturen heute

Italiano 2° anno		
COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
Lo studente è in grado di	Lo studente è in grado di	
I 5 fornire informazioni sugli ingredienti	<ul style="list-style-type: none"> • elencare i diversi ingredienti e spiegarne il relativo utilizzo • leggere e comprendere le etichette 	<ul style="list-style-type: none"> • ripetizione delle strutture grammaticali e lessico professionale • aggettivi e parafrasi per descrivere un prodotto
I 6 prendere parte a conversazioni su argomenti quotidiani e professionali	<ul style="list-style-type: none"> • comprendere e formulare richieste di vario genere • descrivere il luogo di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • domande e risposte • approfondimento e ampliamento del lessico professionale
I 7 descrivere e presentare diversi tipi di pani locali e italiani	<ul style="list-style-type: none"> • ricercare informazioni su libri o in rete e riportarle per iscritto e oralmente 	<ul style="list-style-type: none"> • frasi e strutture per una presentazione efficace • espressioni del linguaggio orale
I 8 comprendere le informazioni principali in testi o articoli di interesse professionale e generale	<ul style="list-style-type: none"> • riassumere il contenuto di un testo 	<ul style="list-style-type: none"> • ripetizione forme verbali più comuni • congiunzioni • punteggiatura • espressioni proprie del linguaggio scritto

English 2nd year		
COMPETENCES The students are able to...	SKILLS	BASIC KNOWLEDGE
E 5 read, listen to and understand more complex texts specific to their profession	<ul style="list-style-type: none"> • understanding recipes and work processes • understanding the main information from texts with the help of dictionaries (paper or online) 	<ul style="list-style-type: none"> • enhancing of structures and basic vocabulary • expanding professional vocabulary • additional use of grammatical structures • using dictionaries (monolingual and bilingual)
E 6 describe and give information about their products	<ul style="list-style-type: none"> • describing special features of products • explaining different products (role plays) 	<ul style="list-style-type: none"> • asking and answering questions • use of: It contains, it consists of, it's made of, the ingredients are • use of adjectives • polite questions and answers
E 7 sell their products to English speaking guests	<ul style="list-style-type: none"> • presenting sales dialogues with clients 	<ul style="list-style-type: none"> • question forms • polite forms • modal verbs • vocabulary in the bakery
E 8 master everyday situations	<ul style="list-style-type: none"> • presenting dialogues to master everyday situations 	<ul style="list-style-type: none"> • question forms • forms of greetings • collocations • polite forms • everyday language

Lernfeld 3.7	Aufarbeiten von Teigen und Massen	Ausbildungsjahr: 3.
		Zeitrictwert: 90 Std.
<p>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Teige und Massen aufzuarbeiten.</p>		
<p>Die Schüler übernehmen den Auftrag zu einem bestimmten Anlass verschiedene Gebäcke aus Teigen bzw. Massen herzustellen. Dazu informieren sie sich selbständig in den fachlichen Unterlagen und klären die spezifischen Anforderungen der jeweiligen Rezepturen sowie Herstellungsverfahren. Zu den gewonnenen Erkenntnissen tauschen sie sich gegenseitig aus und klären hierbei unterschiedliche Ansichten, welche sie basierend auf Erfahrungen in den Betrieben gemacht haben. Sie erkennen in ihrer Analyse die verschiedenen Merkmale von Teigen sowie Massen und beschäftigen sich auf diese Weise mit den jeweiligen Hauptrohstoffen, mit der Herstellung, der Beschaffenheit, aber auch mit den passenden Lockerungsmitteln und Qualitätsmerkmalen.</p> <p>Sie planen den Arbeitsablauf schriftlich, indem sie die Rohstoffe entsprechend den Rezepturen berechnen und auswählen, die benötigte Zeit für die einzelnen Arbeitsschritte schätzen und diesen jeweils die notwendigen Maschinen und Geräte zuordnen. Zusätzlich halten sie auch die besonderen Hinweise aus der Fachliteratur zu den Massen bzw. Teigen übersichtlich fest. Insgesamt achten sie in ihrer Planung auf eine möglichst wirtschaftliche Umsetzung des Auftrages.</p> <p>Auf der Grundlage dieser Planung realisieren die Schüler/-innen die Gebäcke, wobei sie sowohl den unterschiedlichen Herstellungsprozessen der Teige und Massen, aber auch den Methoden sowie Arten der Aufarbeitung besondere Aufmerksamkeit widmen. Sie halten sich genau an die in den Rezepten und ihren Recherchen festgestellten Vorgaben, um Qualitätsprodukte zu backen.</p> <p>Die Schüler/-innen stellen ihre Backergebnisse den Mitschüler/-innen zur Verfügung. Diese bewerten die Gebäcke bezogen auf die bekannten Qualitätsmerkmale. In einem konstruktiven Fachgespräch tauschen sich die Schüler/-innen zu den typischen Gebäckfehlern und deren Ursachen aus und verschriftlichen auf dieser Basis die Maßnahmen zur Qualitätserhaltung bei Teigen und Massen.</p>		

LERNERGEBNISSE				
KURSJAHR	DAUER	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
3	90	<i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Teige und Massen aufzuarbeiten</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Verkaufspreis berechnen • Lockerungsmittel einsetzen • Kriterien für einen ausrollfähigen Mürbteig beachten • Backregeln einhalten • Fehler und deren Ursachen vermeiden • Herstellungsverfahren der Brandmasse beherrschen • verschiedene Brandmassengebäcke herstellen • Gebäcke fertigstellen • Zutaten getrennt aufschlagen • Sprachliche Mittel der Werbung analysieren und Kommunikationskanäle gezielt auswählen • Werbeaktionen mit regionalen und jahreszeitlichen Themen sowie Formen durchführen 	<ul style="list-style-type: none"> • Mürbteigarten • Rohstoffauswahl • chemische und physikalische Lockerungsmittel • Rohstoff: Zucker, Honig, Eier • enzymatische Vorgänge und Stoffwechselfvorgänge • Nährstoffbedarf • Energiewertberechnungen • Verhältnis- und Verteilungsberechnungen • Preiskalkulationen • Qualitätsmerkmale • Wirkungen der Zutaten • Gebäcke aus schwerer Sandmasse • Einkessel-, Zweikessel- und Dreikesselmethode • Kommunikation und Werbung

Lernfeld 3.8	Blätterteig herstellen	Ausbildungsjahr: 3.
		Zeitrictwert: 90 Std.
<p><i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, feines Blätterteig-Gebäck herzustellen.</i></p>		
<p>Die Schüler übernehmen den Auftrag zu einem bestimmten Anlass Blätterteig-Gebäck herzustellen. Dazu stützen sie sich auf ihr Vorwissen aus dem Lernfeld 5.2 (Plunderteig herstellen) und auf die fachlichen Unterlagen. Sie erkennen in ihrer Analyse die spezifischen Eigenschaften des Teiges und Ziehfettes, ferner beschäftigen sie sich mit den wesentlichen Voraussetzungen, damit die Komponenten der verschiedenen Blätterteigarten fachgerecht weiterverarbeitet werden können. Die Schüler/-innen beantworten dazu vorgegebene Fragestellungen zur Rezeptur des Wasserteiges, zur Temperatur, zur Festigkeit von Wasserteig und Ziehfett, aber auch zur jeweiligen Temperatur beim Bearbeiten und Backen. Sie beschaffen sich Informationen zur einfachen und doppelten Tour.</p> <p>Sie planen die Umsetzung ihres Auftrages, indem sie die Tourenvorgabe berücksichtigen und ebenso den Einsatz der Ausrollmaschine sowie die Temperaturanforderungen und die zeitliche Abfolge der einzelnen Arbeitsschritte genau aufeinander abstimmen. Sie vermerken sich die Ruhezeiten und Backregeln. Je nach Auftrag nehmen sie im Aufarbeitungsplan die notwendigen Flächenberechnungen vor, um einerseits die Touren fachgerecht durchführen und den Teigverlust niedrig halten, aber andererseits auch die verschiedenen Formen (Windräder, Schiffchen, Hahnenkämme, usw.) herstellen zu können. Sie planen hierbei auch die Herstellung der Füllungen und Glasuren für die Gebäcke.</p> <p>Auf der Grundlage ihrer Planung stellen die Schüler/-innen die Blätterteig-Gebäcke her. Sie halten sich an die erarbeiteten Tourierregeln, wobei besonders ein sorgfältiges, planvolles Einschlagen des Ziehfettes in den Wasserteig sowie Übereinanderlegen des Teiges von Bedeutung sind. Der Blätterteig wird nach einer ausgedehnten Kühlphase im Kühlschrank zu Teigstücken geschnitten, wenn gewünscht gefüllt und daraufhin unter Beachtung der Backregeln gebacken. Die Füllungen werden je nach Auftrag hergestellt und eingearbeitet bzw. die Glasuren aufgetragen.</p> <p>Die Schüler/-innen prüfen die Gebäcke sensorisch und vergleichen ihr Arbeitsergebnis mit der eigenen Planung, aber auch mit den in der Fachliteratur angegebenen Qualitätsbeschreibungen. Sie präsentieren die Gebäcke und legen sie zur Bewertung vor, indem sie den gesamten Arbeitsprozess sowie die angewandten Verfahren in Betracht ziehen. Sie tauschen sich zu den Ursachen der Gebäckfehler aus und verschriftlichen die Verbesserungsvorschläge im Arbeitsbericht.</p>		

LERNERGEBNISSE				
KURSJAHR	DAUER	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
3	90	<p><i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, feine Backwaren aus Blätterteig herzustellen.</i></p> <p><i>Die Schüler/-innen handeln vom Rezept bis zur Präsentation der Gebäcke besonders gefühlvoll.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Rezepturen analysieren, berechnen und umsetzen • verschiedene Blätterteige herstellen • Blätterteig zu verschiedenen Gebäcken aufarbeiten • Flächenberechnung zur Verminderung des Teigverlustes einsetzen • den Blätterteig sorgfältig behandeln • den Blätterteig zügig und flott aufarbeiten • Qualitätsmerkmale für die Kundenberatung verwenden • Blätterteiggebäcke sorgfältig präsentieren • Kasse vorbereiten, bare und bargeldlose Zahlungsvorgänge durchführen, Kassensysteme bedienen, • Kassenbericht erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> • Rezepte (Wasserteig, Ziehfett und Füllungen) • Arten von Blätterteig mit unterschiedlichen Herstellungsweisen • Grundsätze beim Tourieren von Blätterteigen • Einteilung der Blätterteiggebäcke- Gebäckbeispiele • Aprikosenmarmelade und Fondant • verschiedene Zutaten und Wirkungen • verschiedene Arten von Ziehfetten • Flächenberechnung • Lockerung der Blätterteiggebäcke • Backprozesse • Fehler und Ursachen bei Blätterteiggebäcken • Frischobst und Trockenfrüchte • Gewürze • Qualitätsmerkmale • Unverträglichkeiten und Allergien • Geschäfts- und Zahlungsverkehr

Lernfeld 3.9	Gebäcke über Langzeitführung herstellen	Ausbildungsjahr: 3.
		Zeitrictwert:90 Std.
<i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, Gebäcke über Langzeitführung herzustellen.</i>		
<p>Die Schülerinnen und Schüler übernehmen in Kleingruppen den Auftrag aus einer bestimmten vorgegebenen Mehlmenge sowie nach vorgegebenen Parametern verschiedene Sauerteige herzustellen. Sie analysieren den Auftrag auf der Grundlage ihrer betrieblichen Erfahrungen und schlagen unbekannte Sachverhalte in den fachlichen Unterlagen nach. Die gewonnenen Erkenntnisse überprüfen die Schüler/-innen unter Anleitung der Lehrpersonen in einem konstruktiven Fachgespräch. Sie begründen die technologische und sensorische Bedeutung der Versäuerung und tauschen sich zu den unterschiedlichen Führungsarten der Sauerteige aus. Sie erkennen welchen Einfluss die Sauerteigführung auf die Geschmacksbildung hat und beschaffen sich zusätzlich Informationen zum Dreistufensauerteig sowie zu den Vorteilen der Langzeitführung.</p> <p>In der Gruppe entwickeln sie den Ablaufplan zur Umsetzung der Rezepte, wobei sie besonders die Gewinnung, die Pflege und Verwendung verschiedener Arten von Anstellgut berücksichtigen. Sie berechnen traditionelle Sauerteige insbesondere den Dreistufensauerteig. Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen die Wahl der Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eigenschaften, die Führungs- und Aufarbeitungssart, den Einsatz von Maschinen zur Teigbereitung und –aufbereitung sowie den Backprozess. Sie beziehen alle Faktoren der Langzeitführung, besonders auch den Umgang mit der Gärverzögerung bzw. Gärunterbrechung in ihre Planung mit ein. Ebenso planen sie die Umsetzung besonderer Teige, die über Nacht im Kühlschrank gelagert werden müssen, um sie am folgenden Tag aufzuarbeiten. Sie klären unterschiedliche Einschätzungen zu den einzelnen Sachverhalten auf konstruktive Weise.</p> <p>Auf der Grundlage ihrer Planung stellen sie die Brote her. Sie halten sich dabei genau an die Rezepte und an jene Faktoren, welche sie in der Informations- und Planungsphase erarbeitet haben. Sie führen die Sauerteige nach den bekannten Führungsschemata unter besonderes genauer Beachtung der Sauerteigbiologie und der in der Fachliteratur vorgegebenen Teigtemperatur sowie Steh- und Gärzeiten.</p> <p>Die Schüler/-innen prüfen in der Gruppe das Ergebnis und bewerten dieses bezogen auf die bekannten Qualitätsmerkmale. Sie erkennen dabei aufgrund der Angaben in der Fachliteratur typische Sauerteigfehler und deren Auswirkungen sowie Fehler durch falsche Kältebehandlung. Sie präsentieren den Mitschülern ihre Arbeitsergebnisse und Erkenntnisse zu den Herstellungsverfahren. Auf dieser Basis verschriftlichen alle Schüler die Maßnahmen zur Qualitätserhaltung bei Sauerteigerstellung und -verarbeitung in ihren Arbeitsberichten.</p>		

LERNERGEBNISSE				
KURSJAHR	DAUER	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
3	110	<p><i>Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, auf Grundlage einer fachgerechten Planung Gebäcke über Langzeitführung herzustellen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sauerteige verschieden führen • Sauerteigführungen berechnen • Lebensbedingungen für Milchsäurebakterien schaffen • Sauerteige in der Sauerteiganlage ansetzen • Sauerteigfehler vorbeugen • Gewichtsverluste berechnen • Gebäckausbeute berechnen • Parameter der Gärverzögerung und Gärunterbrechung einstellen • Backofensysteme unterscheiden und passend einsetzen • Backvorgänge analysieren • Brot- und Brötchenfehler beurteilen • Brotkrankheiten erkennen und vermeiden • Lagerbedingungen von Backwaren beeinflussen • Mengen und Materialpreise ermitteln • Fertigungszeiten und Fertigungskosten ermitteln • Verkaufspreise kalkulieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Arten von Sauerteigführungen • Prozentrechnungen • Dreisatzrechnungen • Verhältnis- und Verteilungsrechnungen • Milchsäurebakterien und deren Wirkung • Sauerteiganlagen • Sauerteigfehler • Vitamine, Mineralstoffe und Wasser mit ernährungsphysiologischer Wirkung • Wirkung des Wassers • Gewürze • Convenienceprodukte • Langzeitführungen durch Kälte • Lagerbedingungen der Gärverzögerung und Gärunterbrechung • Patt-Verfahren • Backofensysteme • Backprozesse • Brot- und Brötchenfehler • Brotkrankheiten • Lagerung von Backwaren • Grundbegriffe der Kostenrechnung

Angaben über Grundkenntnisse und –fertigkeiten, die für das Fach/ die Lerneinheit/ das Lernmodul von Bedeutung sind

Deutsch

	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
3. Jahr	D.8 Die Lernenden bewegen sich selbstbewusst im Arbeitsumfeld.	<ul style="list-style-type: none"> • Vorstellungsgespräche führen • sich schriftlich bewerben • eigene Stärken und Schwächen berücksichtigen • eigene Leistungen einschätzen • konstruktiv argumentieren 	<ul style="list-style-type: none"> • schriftliche Bewerbung • Vorstellungsgespräch • Selbsteinschätzung
	D.9 Die Lernenden verknüpfen ihr Basiswissen zu berufsrelevanten Themen mit eigenen Überlegungen. Sie präsentieren ihre Ergebnisse.	<ul style="list-style-type: none"> • Themen finden • intensive Recherche betreiben • vertieftes Thema verfassen • mündlich präsentieren • berufsrelevanten Texten Informationen entnehmen 	<ul style="list-style-type: none"> • Themenwahl • Recherchetechniken • vertieftes Thema - Aufbau und Gliederung • Lesestrategien

Gemeinschaftskunde			
	KOMPETENZEN	FERTIGKEITEN	GRUNDKENNTNISSE
3. Jahr	GK.7 Die Lernenden betten gesamtstaatliche Abläufe in europäische Kontexte ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Aufgaben, Aufbau und Zusammenwirken staatlicher und europäischer Organe präsentieren • sich Beispiele für das Zusammenwirken staatlicher und europäischer Institutionen erschließen 	<ul style="list-style-type: none"> • Verfassung Italiens • Italien in der EU • Demokratie - ein europäischer Wert • Demokratien heute
	GK.8 Die Lernenden setzen nachhaltige Entwicklungen im Beruf sowie im Alltag sensibel um.	<ul style="list-style-type: none"> • Projekte auf ihre Nachhaltigkeit überprüfen • kleinere nachhaltige Projekte planen und umsetzen 	<ul style="list-style-type: none"> • ökologischer Fußabdruck • Nachhaltigkeit
	GK.9 Die Lernenden hinterfragen aktuelle und historische Themen kritisch. Sie äußern ihre fundierte Meinung dazu.	<ul style="list-style-type: none"> • aktuelle politische und gesellschaftliche Ereignisse in einen historischen Kontext setzen 	<ul style="list-style-type: none"> • aktuelle Ereignisse mit passenden historischen Kontexten

Italiano 3°anno		
COMPETENZE	ABILITÀ	NOZIONI FONDAMENTALI
Lo studente è in grado di	Lo studente è in grado di	
I 9 collaborare all'interno di un gruppo di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> interagire con compagni e colleghi rispettando le regole della comunicazione e del lavoro di squadra 	<ul style="list-style-type: none"> regole della comunicazione orale
I 10 interagire in modo formale con clienti e fornitori	<ul style="list-style-type: none"> utilizzare adeguatamente le strutture verbali per comunicare in modo formale comprendere le esigenze di un cliente risolvere problemi e gestire reclami e conflitti 	<ul style="list-style-type: none"> ascolto attivo registro formale e forma di cortesia espressioni e locuzioni utili per esprimere la propria opinione e pro e contro di diverse situazioni frasi standard ed espressioni di routine da usare in situazioni particolari (reclami, conflitti, malintesi)
I 11 interagire correttamente in situazioni di vita quotidiana	<ul style="list-style-type: none"> gestire conversazioni di argomento quotidiano compilare un modulo redigere una lettera e una email prenotare o ordinare telefonicamente o via email 	<ul style="list-style-type: none"> ampliamento del lessico professionale e quotidiano
I 12 compilare un CV, scrivere una lettera motivazionale e candidarsi per un lavoro	<ul style="list-style-type: none"> compilare un CV (anche in rete) e una lettera motivazionale sostenere un colloquio di lavoro cercare, comprendere e rispondere ad un annuncio di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> parlare della propria formazione scolastica e professionale, delle proprie qualità e competenze
I 13 parlare dei propri piani futuri	<ul style="list-style-type: none"> descrivere progetti o intenzioni future 	<ul style="list-style-type: none"> espressioni temporali strutture linguistiche per parlare di argomenti futuri

English 3rd year		
COMPETENCES The students are able to...	SKILLS	BASIC KNOWLEDGE
E 9 work within a group	<ul style="list-style-type: none"> • elaborating and presenting a group work by respecting communication rules • working out tables/posters/presentations/mind-maps for presenting different topics (including work related topics) 	<ul style="list-style-type: none"> • adequate use of presentation materials • comparing and evaluating • expressing opinions • active listening
E 10 master everyday situations talk about their products and work describe a school or work day	<ul style="list-style-type: none"> • presenting dialogues (role-plays) • presenting experiences 	<ul style="list-style-type: none"> • polite requests and offers • responding to complaints • present and past forms • linking words • time expressions
E 11 read and summarise complex texts correctly	<ul style="list-style-type: none"> • understanding the main information of texts by highlighting keywords • writing a summary by answering the wh-questions (where, when, what etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • expanding and enhancing professional vocabulary • linking words • collocations • idiomatic expressions
E 12 apply for a job	<ul style="list-style-type: none"> • filling in a CV • presenting a job interview 	<ul style="list-style-type: none"> • job experience, skills, duties, qualities, qualifications (etc.)
E 13 talk about their future plans and intentions	<ul style="list-style-type: none"> • using the appropriate language structures and vocabulary to describe future plans and intentions 	<ul style="list-style-type: none"> • future forms (will, going to, present continuous) • future time expressions • expanding everyday language (vocabulary and phrases)