



Gewerbliche
Berufsschule
Chur

Scalettastrasse 33
7000 Chur
Telefon 081 254 45 16
info@gbchur.ch
www.gbchur.ch

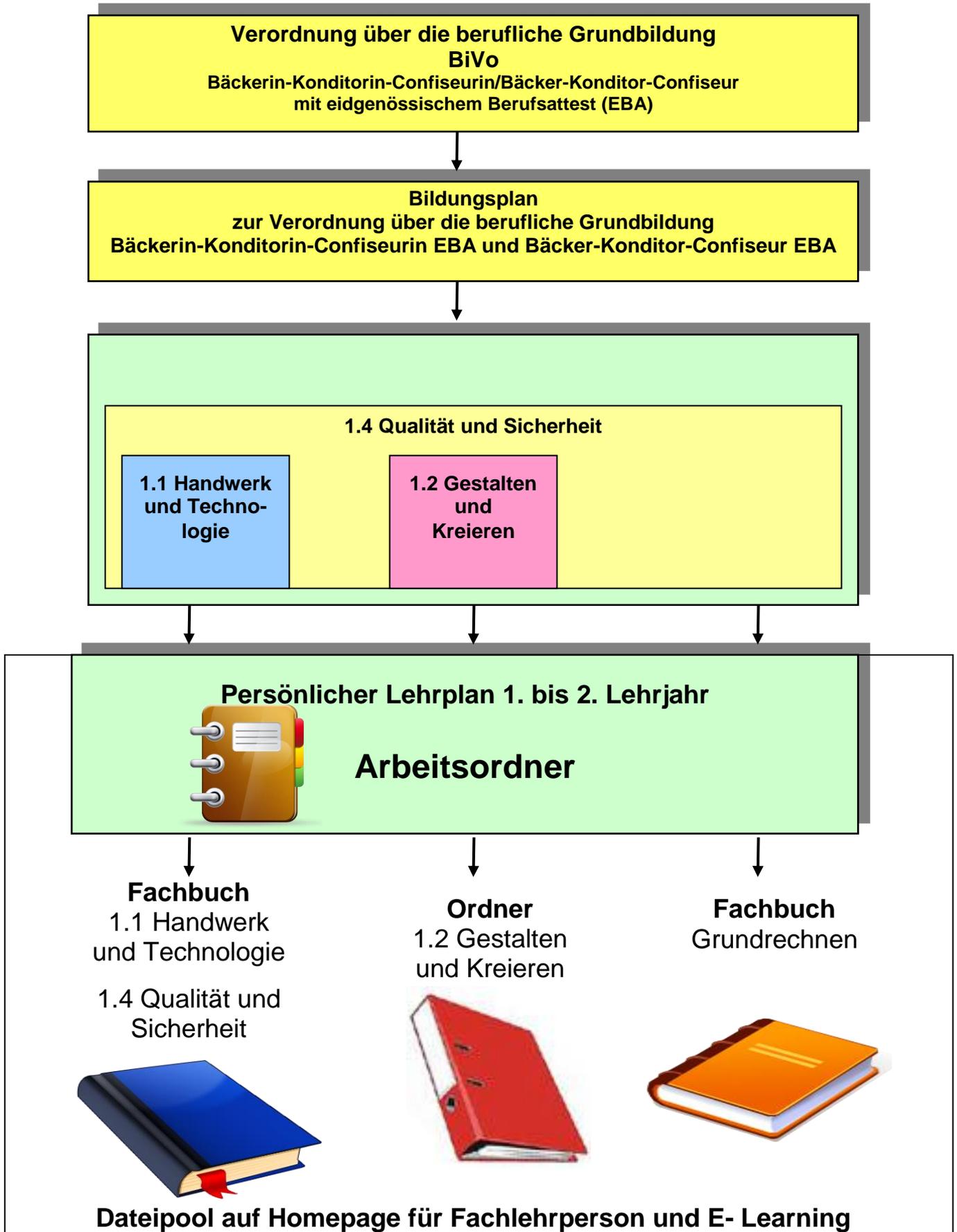
Bäcker/-in – Konditor/-in – Confiseur/-in EBA Interner Schullehrplan



Inhaltsverzeichnis

Übersicht über die Ausbildung	4
1. Quartal Fachkompetenzen	5
1. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	5
1. Quartal Gestalten und Präsentieren.....	7
2. Quartal Fachkompetenzen	9
2. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	9
2. Quartal Gestalten und Präsentieren.....	12
3. Quartal Fachkompetenzen	13
3. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	13
3. Quartal Gestalten und Präsentieren.....	17
4. Quartal Fachkompetenzen	18
4. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	18
4. Quartal Gestalten und Präsentieren.....	22
5. Quartal Fachkompetenzen	23
5. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	23
5. Quartal Gestalten und Kreieren	27
6. Quartal Fachkompetenzen	28
6. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	28
6. Quartal Gestalten und Kreieren	32
7. Quartal Fachkompetenzen	33
7. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	33
7. Quartal Gestalten und Kreieren	35
8. Quartal Fachkompetenzen	36
8. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	36
8. Quartal Gestalten und Kreieren	37
Beschreibung der Taxonomiestufen	38

Übersicht über die Ausbildung





1. Quartal Fachkompetenzen

1. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit)

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
70 (pro Quartal 35 Lektionen)	280			

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: (Nach Liste Bildungsplan)		1-2	4	
1.1.4.1	Produkte: BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen: Snacks und Traiteur - Belegtes Brötchen: Varianten von Vegi, Fleisch, Fisch, Käse		3-4	4	
1.1.5.1	Zeitmanagement BKC EBA können Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes beschreiben.		5	2	
1.1.5.2	Arbeitsplatzgestaltung BKC EBA sind in der Lage, ihren Arbeitsplatz fachgerecht einzurichten und korrekt aufzuräumen.		6	2	
1.1.5.3	Lerndokumentation BKC EBA sind fähig, den Aufbau wie auch Sinn und Zweck der Lerndokumentation aufzuzeigen. Den Begriff CCP (critical control point) anhand von Beispielen erklären.		7-8	4	



1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.20	<p>Grundrechnen Betriebswirtschaft Ein Formelblatt (A4 Vor- und Rückseite) darf für jede Probe und QV gebraucht werden. BKC EBA müssen die Anweisungen wissen, verstehen und anwenden. BKC EBA sind fähig, mathematische Grundzeichen zu erkennen. BKC EBA sind fähig, Aufgabenlösungen zu runden (2.1) und zu schätzen (2.2). BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Addition - Subtraktion - Multiplikation - Division 		8-10	6	

1.3 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.2.2	<p>Massnahmen BKC EBA zeigen die Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene anhand von Beispielen auf.</p>			2	
1.3.4.1	<p>Vorschriften BKC EBA können mehlbedingte Berufskrankheiten aufzählen und erkennen. (Mehlschnupfen, Mehlasthma, Mehl- und Abnützungsekzem) BKC EBA erkennen Massnahmen zur Verringerung der Staubbelastung und treffen geeignete Massnahmen. BKC EBA können persönliche Schutzmassnahmen im Umgang mit Geräte, Maschinen und Anlagen erklären. BKC EBA können die definierten Gefahrensymbole deuten. BKC EBA nennen die Unfallrisiken in einer BKC (Geräte, Maschinen und Anlagen gemäss Liste)</p>			2	



Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.4.2	Vorbeugung BKC EBA können Massnahmen zur Verminderung von Verletzungen mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen, Maschinen und Geräten beschreiben. BKC EBA können Massnahmen zur Verminderung von Verletzungen beim Heben und Tragen von Lasten und gegen das Ausrutschen beschreiben.			2	
1.3.4.3	Massnahmen BKC EBA erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss gesetzlichen Richtlinien.			2	
1.3.4.4	Erste Hilfe BKC EBA sind fähig, die Erste-Hilfe-Massnahmen (Alarmorganisation, ABC-Schema) und eine typische Notfallorganisation (Schnittverletzung, Brandverletzung, Sturzverletzungen, Bewusstlosigkeit, Stromschlag) zu erklären und ihre Bedeutung aufzuzeigen.			2	

1. Quartal Gestalten und Präsentieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
30 (pro Quartal 15 Lektionen)	120			

1.2 Gestalten und Präsentieren

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.1.2	BKC EBA wenden den fachgerechten Einsatz der Cornettechniken an. (Herstellung, Füllen, Körperhaltung, Fadenführung, Lockerungsübungen, Kreis und Figuren).		1-4	5	
1.2.1.2	BKC EBA können die Blockschrift und Zahlen schreiben und setzen diese fachgerecht ein.		5-8	5	
1.2.1.2	BKC EBA können Skizzen und Zeichnungen nach Vorlage herstellen.		9-10	5	



2 Methodenkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
2.1	Arbeitstechniken
2.2	Informations- und Kommunikationsstrategien

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
3.1	Eigenverantwortliches Handeln
3.3	Kommunikationsfähigkeit
3.6	Umgangsformen



2. Quartal Fachkompetenzen

2. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit)

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
70 (pro Quartal 35 Lektionen)	280			

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.5	Wasser BKC EBA erklären die Anforderungen an die Qualität, Aggregatzustände und die Verwendung von Wasser: Wasserkreislauf, Wasserhärten, Wasserqualität und destilliertes Wasser		11	2	
1.1.1.14	Fleisch- und Fischprodukte BKC EBA nennen die wichtigsten Arten bzw. Sorten und den Einsatzbereich von Fleisch- und Fischprodukten. (Schinken, Salami, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Poulet, Hackfleisch, Lachs und Thon)		12	4	
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: (Nach Liste Bildungsplan) - Aufschnittmaschine - Abwaschmaschine		13	4	
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen: Aggregatzustände – fest, flüssig, gasförmig und deren Phasenübergänge		14-15	4	
1.1.3.3	Biologische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die Gruppen der Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Schimmelpilze und Viren) und können deren Lebensbedingungen umschreiben. Sie schildern die Temperaturbereiche und nennen deren Auswirkungen. Sie können Übertragungsmöglichkeiten von Mikroorganismen aufzählen.		16-17	4	



Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	Produkte: BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen: Snacks und Traiteur <ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene gefüllte Brötchen (Sandwiches) - Salate 		18-19	4	
1.1.5.3	Lerndokumentation BKC EBA wenden das CCP auf dem Rezeptblatt an und können ihre Lernschritte anhand von Rezepten in ihrer Lerndokumentation veranschaulichen und belegen.		20	4	

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.20	Grundrechnen Betriebswirtschaft BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden: Gemeine Brüche: (Addition und Subtraktion 8.1 / Multiplikation 8.2 / Division 8.3 / Aufgaben 8.4 und 8.5) BKC EBA sind fähig, folgende Masseinheiten zu erkennen und anzuwenden: Längeneinheiten (3.1) Flächeneinheiten (3.2) Volumeneinheiten (3.3) Fassungsvermögenseinheiten (3.4) Verhältnis zwischen Volumeneinheiten (3.5) Gewichtseinheiten (3.6) Zeiteinheiten (3.7)		18-20	4	

1.3 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.2.1	Gesetzliche Bestimmungen BKC EBA beschreiben die wichtigsten gesetzlichen Hygienevorschriften für die Gestaltung der Arbeitsprozesse und erklären deren Zweck und Bedeutung. (LMG, LGV, HyV, Selbstkontrolle)			1	
1.3.2.2	Massnahmen BKC EBA zeigen die Grundsätze und Massnahmen der betrieblichen und Produktionshygiene			1	



Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
	auf. Sie beschreiben die Organisation der Lebensmittelgesetzgebung. BKC EBA umschreiben die Reinigungspläne und nennen die Reinigungs- und Desinfektionskriterien.				
1.3.3.1	HACCP BKC EBA erklären die Funktion und Grundsätze des HACCP und der guten Herstellungspraxis (GHP).			1	
1.3.3.2	Kontrollblätter BKC EBA sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (Temperaturkontrolle führen, Warenkontrolle, Reinigungspläne)			1	
1.3.3.3	Kontrolltätigkeit BKC EBA zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit im Hygienebereich auf und erklären die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen. Gemäss Kontrollblätter 1.3.3.2.			1	
1.3.3.4	Mangelnde Hygiene BKC EBA erklären die Konsequenzen bei mangelnder Hygiene. (Krankheiten, Imageprobleme) BKC EBA zeigen Symptome von hygienebedingten Krankheiten auf.			1	
1.3.5.1	Umweltschutz BKC EBA zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf: <ul style="list-style-type: none"> • Zum Bs: Abfalltrennung, Entsorgung von Altöl und andere organische wiederverwertbare Stoffe. 			1	
1.3.5.2	Umweltprobleme BKC EBA sind fähig, Umweltschutzprobleme anhand von typischen Lektionen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten geeignete Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. <ul style="list-style-type: none"> • Verbrauch von Reinigungsmittel 				
1.3.5.3	Ressourceneinsatz BKC EBA zeigen die allgemeinen Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit Ressourcen anhand von typischen Beispielen auf. <ul style="list-style-type: none"> • Sparsamer Wassereinsatz in der Backstube • Sparsamer Stromverbrauch 				



2. Quartal Gestalten und Präsentieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
30 (pro Quartal 15 Lektionen)	120			

1.2 Gestalten und Präsentieren

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.1.2	BKC EBA sind in der Lage Farben beim Zeichnen und Malen richtig einzusetzen. (Zeichnung)		11-14	4	
1.2.1.2	BKC EBA können Marzipanschilder genau und exakt zuschneiden und mit Blockschrift beschriften.		15-16	4	
1.2.1.2	BKC EBA nennen die Schriftabstände und können diese bei verschiedenen breiten Blockschriften anwenden.		17	4	
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren.		18-20	4	

2 Methodenkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
2.2	Informations- und Kommunikationsstrategien

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
3.1	Kompetenzziele
3.2	Kompetenzziele
	Kompetenzziele

3. Quartal Fachkompetenzen

3. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit)

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
70 (pro Quartal 35 Lektionen)	280			

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.1	<p>Getreide und Mahlprodukte BKC EBA nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns. BKC EBA beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> Weizen, Dinkel, Roggen bezüglich Backeigenschaften und deren Verwendung nennen und beschreiben Hirse, Gerste, Mais, Hafer in ihrer Backeigenschaft beschreiben 		21	2	
1.1.1.3	<p>Fettstoffe BKC EBA nennen die Auswirkungen der Fettstoffe auf den Gärvorgang, die Kleber –Teigstruktur sowie die Krume, Kruste und Frischhaltung. BKC EBA nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fette/Öle, Margarine und Butter 		22	2	
1.1.1.6	<p>Speisesalze BKC EBA nennen die Arten und Verwendung von Speisesalzen. BKC EBA erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalzen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wirkung von Speisesalz auf Hefeteige erklären 		23	2	
1.1.1.15	<p>Backmittel BKC EBA beschreiben die Arten, Verwendung und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Malz, Levit und Milchpulver 		24	2	
1.1.1.16	<p>Optimale Lagerung BKC EBA beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese. (K2)</p>				



Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.17	Waren- und Lagerbewirtschaftung BKC EBA nennen die Grundsätze und Prinzipien der optimalen und effizienten Waren- und Lagerbewirtschaftung. Sie nennen die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen. (K1)				
1.1.1.18	Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen (Food Waste) BKC EBA nennen anhand von Beispielen die Möglichkeiten, welche zur Reduktion von Nahrungsmittelabfällen beitragen. (K1)				
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen: <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsvorbereitung (Waage), Herstellung (Knetmaschine), Zwischenlagerung (Gärschrank) • Knetmaschine (Planet und Spiralkneter) • Aufschleifmaschine und Gipfelroller • Zwischenlagerung: Gärschrank; Back- und Kochprozess: Backofen • Fritteuse und Berliner-Füllmaschine 		25	2	
1.1.2.2	Techniken BKC EBA nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf: <ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellen, Abwägen, Mischen, Kneten, Aufwirken, Schneiden • Mischen, Kneten, Aufwirken, Formen, Flechten • Teigbereitung festigen und Triebführungsarten aufzählen • Aufwirken, Frittieren, Füllen und Stauben von Berlinern. 		26	2	
1.1.3.1	Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis: <ul style="list-style-type: none"> • Gär- und Backprozess - Veränderung der Nährstoffe – Proteine und Kohlenhydrate • Backprozess - Verfärbung von Krusten Dextrine 		27	2	



Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.3.3	<p>Biologische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hefevermehrung • Alkoholische Gärung • Enzymatische Abbauvorgänge • Milch- und Essigsäuregärung 		27	2	
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wärmeübertragung (Wärmeleitung, Wärmestrahlung) • Wärmeübertragung (Wärmeströmung) 		28	2	
1.1.4.1 1.1.4.2	<p>Produkte BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung (ohne Mengenangabe) und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teige / Hefeteige mit dem Arbeitsprozess „Teigbereitung“ beschreiben • Kleinbrot / Semmel- und Parisette • Kleingebäck / Weggli (Sandwiches), Gipfeli • Spezialbrot / Zopf, Toastbrot (Englischbrot) • Feingebäck und Schwimmendgebackenes - Herstellung von Berlinern 		29	2	

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.20	<p>Grundrechnen Betriebswirtschaft BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prozente und Promille (9.1 und 9.2) - Proportionen (direkte 10.1 / indirekte 10.2) - Gemischte Aufgaben (10.3) 		26-30	10	



1.3 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.6.1	Regelungen BKC EBA erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen des Arbeitsgesetzes und der Branchenempfehlungen zum Brandschutz. Regelungen des Arbeitsgesetzes zum Brandschutz und die Branchenempfehlungen im ASA Grundlagenbuch			2	
1.3.6.2	Schutzmassnahmen BKC EBA beschreiben die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden, erklären die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und zeigen deren Anwendung für unterschiedliche Lektionen auf. <ul style="list-style-type: none">• BKC EBA nennen die Gefahren und Ursachen von überhitzten Fettstoffen in Fritteusen.• BKC EBA zeigen die fachgerechte (vorschriftsgemässe) Anwendung einer Löschedecke.			3	



3. Quartal Gestalten und Präsentieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
30 (pro Quartal 15 Lektionen)	120			

1.2 Gestalten und Präsentieren

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.1.2	BKC EBA können den Airbrush einsetzen.		21-23	3	
1.2.1.2	BKC EBA können einfache Marzipanfiguren ausschneiden, ausstechen und diese wirkungsvoll einsetzen.		24-26	3	
1.2.1.2	BKC EBA sind in der Lage die Emailtechnik mit Überzugsmasse fachgerecht herzustellen.		27-28	3	
1.2.1.1+1 .2.1.2	BKC EBA sind in der Lage Schablonen fachgerecht herzustellen und einzusetzen.		29	3	
1.2.1.2	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren		30	3	

2 Methodenkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
2.2	Informations- und Kommunikationsstrategien
2.4	Lernstrategien

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
3.3	Kommunikationsfähigkeit
3.5	Teamfähigkeit

4. Quartal Fachkompetenzen

4. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit)

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
70 (pro Quartal 35 Lektionen)	280			

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.7	<p>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe (ohne Honig) BKC EBA nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker, Weichhaltemittel, Zuckeraustausch- und Süsstoffen. BKC EBA können die Wirkung und die Eigenschaften von Weichhaltemitteln nennen. BKC EBA können Zuckeraustauschstoffe (Sorbit) und Süsstoffe (Aspartam) nennen.</p>		31-32	4	
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Belaugungsmaschine / Kühler- und Tiefkühler • Thermometer (°Ré und °C) • Ausrollmaschine, Pastetliausstecher, Tiefkühler • Arbeitsvorbereitung: Waage / Herstellung: Knetmaschine, Ausrollmaschine, Schneidetisch, Gipfelroller, • Zwischenlagerung: Kühlschrank, Tiefkühlschrank, Gärschrank, Backofen / Reinigung: Abwaschmaschine, Blechputzmaschine 		33-34	4	



Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.2	Techniken BKC EBA nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. BKC EBA zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. <ul style="list-style-type: none">• Belaugen, Tunken und Eintauchen bei einer Laugenwanne• Abflämmen, Karamellieren, Auflösen• Tourieren: Erklärt das Tourieren doppelter / einfacher Touren, beschreibt Tourierfehler und erklärt die möglichen Korrekturen• Fachgerechtes Aufarbeiten: Erklärt das Ausrollen, Schneiden, Ausstechen und Abstehen lassen, usw.• Backen: Erklärt das Backen von Blätterteigprodukten• Arbeitsvorbereitung: Bereitstellen, Abwägen / Herstellung: Mischen, Kneten, Ausrollen, Tourieren, Formen, Anstreichen• Zwischenlagerung: Kühlen, Tiefkühlen / Backen und Gärprozesse: Backen / Fertigstellen: Glacieren, Dekorieren		35	4	
1.1.3.1	Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none">• Verseifen, Fettverderb durch Lauge• Schmelzen von Zucker		36	4	
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none">• Die Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Gär-, Kühl-, Tiefkühl-, Back- und Lagerprozess (Alterungsprozess)• Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikaten / Bsp: Läuterzucker und die Unterschiede der Dichte (Sättigungsgrade – Kristallisation)• Lockerung durch Wasserdampf		37	4	



Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	Produkte BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der Produktgruppe anhand von Beispielen: <ul style="list-style-type: none">• Kleingebäck (Laugengebäck)• Halbfabrikate: Läuterzucker, Wasserglasur§• Blätterteiggebäck: Prussiens, Pastetli• Teige: Blätterteig, Kuchenteig• Teige: Tourierter Hefeteig (Gipfel-, Hefesüss- und Plunderteig• Feingebäck: Grosse Hefegebäcke (Hefekranz); Plunder (Spandauer, Schlüferli)		38	4	

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.20	Grundrechnen Betriebswirtschaft BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden: <ul style="list-style-type: none">- Durchschnitt (einfacher 11.1 / komplexer 11.2)- Flächen und Körper (12.1 / 12.2)- (Mischrechnungen freiwillig)		36-40	4	



1.3 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1	Qualitätssicherung BKC EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none">• Pastetli (Ideales Gebäck)• Tourierte Hefeteige / Gipfeli: Konsistenz; Teig Fettkonsistenz Tourierdicke beachten. Nicht zu satt rollen, nicht zu warme Gärung, bestreichen, in gedämpften Ofen backen		39	1	
1.3.1.3	Qualitätsmängel BKC EBA erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese. <ul style="list-style-type: none">• Schräges Pastetli, ovales Pastetli, zu wenig hoch, Überschlagen der Pastetli		40	1	
1.3.4.3	Massnahmen BKC EBA erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes. Richtige Anwendung der Handschuhe – Brille mit Augendusche – Beschichtung der Bleche oder Matten				



4. Quartal Gestalten und Präsentieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
30 (pro Quartal 15 Lektionen)	120			

1.2 Gestalten und Präsentieren

Nr. in Bildungsplan	Konkrete Leistungsziele	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.1.2	BKC EBA sind in der Lage die Emailtechnik mit Eiweiss-spritzglasur fachgerecht auszuführen.		31-32	3	
1.2.1.2	BKC EBA können mit der Emailtechnik mit Eiweiss-spritzglasur Blumen spritzen.		33-34	3	
1.2.1.2	BKC EBA sind in der Lage die Emailtechnik auf weisse Masse fachgerecht auszuführen.		35-36	3	
1.2.1.2	BKC EBA sind fähig Randgarnituren auszuführen.		37-38	3	
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren. Dabei setzen sie die erlernten Techniken des 1. Lehrjahres ein. (Zeichnung und Decor)		39-40	3	

2 Methodenkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
2.2	Informations- und Kommunikationsstrategien

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
3.1	Eigenverantwortliches Handeln
3.5	Teamfähigkeit



5. Quartal Fachkompetenzen

5. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit)

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
70 (pro Quartal 35 Lektionen)	280			

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.1	Getreide und Mahlprodukte BKC EBA nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns. R BKC EBA nennen die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. R Eigenschaften und Auswirkung des Glutens, auf Bezug der Biscuit-Massen und Produkte.		1	3	
1.1.2.3	Fettstoffe BKC EBA nennen Einfluss und Wirkung (Qualität, Porung) von Fettstoffen auf die Herstellung (Mellieren) wie auch auf das Endprodukt. (Biscuit)		2	2	
1.1.1.4	Eier / Eiprodukte R BKC EBA nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Eies und deren Produkte. BKC EBA nennen Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. <ul style="list-style-type: none"> • Funktionelle Eigenschaften (Bindemittel, Lockerungsmittel, Färbungsmittel, Klebemittel, Emulgator) • Konservierungsmethoden (Trocknen, Pasteurisieren, Tiefkühlen) 		3	3	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.7	<p>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC EBA nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker, Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten und Sorten (Roh-, Kristall-, Hagel-, Gelier-, Staubzucker, Puder-schnee) • Weichhaltemittel (Feuchthaltemittel – Glucosesirup, Trauben- und Fruchtzucker, In-vertzucker) • Zuckeraustauschstoffe (Sorbit) • Süsstoffe (Stevia) <p>Funktionelle Eigenschaften von Zucker (süssend, wasserlöslich, stabilisierend, färbend, carameli-sierend R, konservierend, Gefrierpunkt verän- dern) nennen.</p>		4	3	
1.1.1.8	<p>Lockerungsmittel BKC EBA beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wirkungsweise beschreiben (Luft und Wasserdampf) 		5	2	
1.1.1.10	<p>Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne BKC EBA beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten von Früchten, Gemüsen, Nüssen und Ker- nen sowie deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kernobst (Apfel, Birne), Steinobst (Apri- kose, Zwetschge, Kirsche), Beerenobst (Erd-, Himbeeren) Zitrusfrüchte (Orangen, Zitrone) und exotische Früchte (Ananas, Banane) • Gemüsegruppen: Knollengemüse(Kartof- fel, Karotten) Zwiebelgewächs (Zwiebel) • Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse 		6	4	
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Ma- schinen und Anlagen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apfelschälmaschine, Geliermaschine • Mixer, Walze, Reibmaschine • Rührwerk, Mixer • Backofen (Backschrank, Etagenofen) 		7	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.2	Techniken BKC EBA nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. BKC EBA zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. <ul style="list-style-type: none">• Einlegen, Sterilisieren, Blanchieren, Gelieren• Rösten, Reiben, Mixen• Mixen, rühren, melieren, backen		8	3	
1.1.3.1	Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge: <ul style="list-style-type: none">• Oxidation (Farbveränderung)• Schmelzen von Zucker – caramolisieren• Koagulieren von Eiweiss• Verkleisterung der Stärke		9	3	
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge: <ul style="list-style-type: none">• Gemischtrennungen• Homogene und heterogene Lösungen und Verwendung• Lockerung durch Luft• Ausdehnung von Luft beim Backen		10	3	
1.1.4.1	Produkte BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen: <ul style="list-style-type: none">• Snacks (Kuchen und Wähen)• Salate• Marmelade, Konfitüre, Gelée• Füllungen als Halbfabrikate: Mandelmasse, Haselnussmasse, Backmasse,• Blätterteiggebäck: Mandelgipfel, Nussgipfel• Biscuitmassen (Torten- Rouladen- und Mohrenkopfbiscuit)		10	4	



1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen

Konkrete Leistungsziele

Grundrechnen Betriebswirtschaft

BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden:

- Gemischte Aufgaben (10.3)
- Durchschnitt (einfacher 11.1 / komplexer 11.2)
- Flächen und Körper (12.1 / 12.2)

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snacks (Kuchen und Wähen), Salate, Marmelade, Konfiture, Gelee • QS der Produkte (Biscuit) 				
1.3.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC EBA erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen Sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blasenbildung am Kuchenboden • Boden ist „speckig“ • Teig zieht sich zusammen • Blattsalate werden „lumpig“ • Stabilität, Backfähigkeit von Füllungen • Biscuit schlecht meliert, (Mehl Nester) • Biscuit zusammen gefallen 				



5. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
30 (pro Quartal 15 Lektionen)	120			

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.1.2	BKC EBA können die Kursivschrift und Zahlen schreiben. (2. Schrift)		1-3	5	
1.2.1.2	BKC EBA können mit Marzipan Figuren (2D) modellieren und setzen diese fachgerecht ein.		4-6	5	
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren. Dabei setzen sie die erlernten Techniken ein. (Zeichnung und Decor)		7-10	5	

2 Methodenkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
2.1	Arbeitstechniken

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

6. Quartal Fachkompetenzen

6. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit)

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
70 (pro Quartal 35 Lektionen)	280			

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.1	<p>Getreide und Mahlprodukte BKC EBA beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. Eigenschaften und Verwendung von Weizenstärke und Weissmehl bei Buttermassen mit und ohne Gupf oder dressierte Buttermassen und bei Buttermateigen</p>		11	4	
1.1.1.2	<p>Milch / Milchprodukte BKC EBA nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> Milch und Butter <p>BKC EBA erklären Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Milch und Butter (Grenieren) 		12	4	
1.1.1.3	<p>Fettstoffe BKC EBA nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> Patisseriemargarine, Konditoreifett und Butter <p>BKC EBA erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung und das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Geschmack von Butter oder anderen Fettstoffen. Aufschlagbarkeit (Luftaufnahme) Trennwirkung (Mürbefekt) 		13	3	
1.1.1.4	<p>Eier / Eiprodukte BKC EBA nennen Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ei als Bindemittel, Lockerungsmittel und Färbungsmittel 		14	3	
1.1.1.8	<p>Lockerungsmittel BKC EBA beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln.</p> <ul style="list-style-type: none"> Backpulver Triebsalz 		15	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.9	Erzeugnisse aus Kakaobohnen BKC EBA beschreiben die Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche. Sie erklären das Temperieren und das Verarbeiten von Couverture. <ul style="list-style-type: none">• Verarbeitung der Couverture• Unterschiede der Schokolade zur Couverture• Überzugsmasse		16	4	
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen. <ul style="list-style-type: none">• Rührwerk, Backofen• Ausrollmaschine• Trempierapparat		17	4	
1.1.2.2	Techniken BKC EBA nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. <ul style="list-style-type: none">• Rühren, Mixen, Dressieren• Mischen, Rühren, Ausrollen, Ausstechen, An- und Überstreichen, Backen• Tablieren, Impfen, Tauchen / Tunken BKC zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei dieser Technik auf.		18	4	
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge. <ul style="list-style-type: none">• Lockerung durch Luft oder Gase (Einschlagen von Luft)• Kristallisation der Kakaobutter		19	4	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	<p>Produkte BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktegruppe. Massen / Produkte erklären:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buttermassen (schwere Buttermasse (zart und zähe) und leichte Buttermassen) • Holländer • Früchtecake • Butter-S • Vanillebretzeli dressiert (Buttermasse) • Stückli, Konfekt (Mailänderli, Sablé, Spitzbuben) • Teige (Butterteige: Zucker-, Mailänder-, Müb- teig) • Tarragoner (Züri Nüssli) • Florentiner 		20	4	

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen

Konkrete Leistungsziele

Grundrechnen Betriebswirtschaft

BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden:

- Flächen und Körper (12.1 / 12.2)
- 2.1 Fertigungs- und Backverlust
- 3.1 Rezeptausbeute

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Holländer, Früchtecake, Butter-S, Vanillebretzeli dressiert (Buttermasse) <p>Sensorische Prüfmethode von Produkten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vergleich von Butterteig mit Butter und „Butterteig“ mit Margarine • Vergleich von Mailänder-, Müb- und Zuckerteig auf Stabilität und Mürbheit • Qualitätsvergleich bei Konfekt (Überzugsmasse oder Couverture) 				



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul- woche	Lektionen	OK
1.3.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC EBA erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen Sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.</p> <ul style="list-style-type: none">• Vanillebrezeli dressiert: Brüchig• Holländer: Grenierte Masse• Frühtecakes: Gupfbildung zu wenig ausgeprägt• Zäher Teig• Trockener (brandiger) Teig• Couverture zu warm, kalt				

6. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
30 (pro Quartal 15 Lektionen)	120			

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul- woche	Lektionen	OK
1.2.2.1 + 1.2.1.1	Sensorik: BKC EBA sind in der Lage, einen Lebkuchenteig herzustellen, diesen aufzuarbeiten und mit den erlernten Techniken zu garnieren. (z.B. Einsatz von Schablonen)		11-13	5	
1.2.2.2	BKC EBA können ein schabloniertes Brot (Schablone Ge 08 R) nach Vorlage fachgerecht ausführen		14-16	5	
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren. Dabei setzen sie die erlernten Techniken ein. (Zeichnung und Decor)		17-20	5	

2 Methodenkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
2.1	Arbeitstechniken
2.2	Informations- und Kommunikationsstrategien
2.3	Lernstrategien

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
3.1	Eigenverantwortliches Handeln
3.3	Kommunikationsfähigkeit
3.4	Konfliktfähigkeit
3.5	Teamfähigkeit
3.6	Umgangsformen

7. Quartal Fachkompetenzen

7. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit)

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
70 (pro Quartal 35 Lektionen)	280			

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>R Arbeitsvorbereitung</u>: Waage / <u>Herstellung</u>: Knetmaschine, Teigteiler, Backofen, Langwirker, Wirkmaschine • <u>R Zwischenlagerung</u>: Kühlschrank, Tiefkühlschrank, Gärschrank, Gärstop, Gärverzögerung, PATT 		1-2	4	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC EBA nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>R Arbeitsvorbereitung</u>: Bereitstellen, Abwägen / <u>Herstellung</u>: Mischen, Kneten, Formen, Anstreichen • <u>R Zwischenlagerung</u>: Kühlen, Tiefkühlen, neue Techniken (Gärverzögerung, Sanfte Kälte, Gärunterbrechung) / <u>Backvorbereitung</u> Schneiden, Bestreuen, Stauben <u>Backen</u> und Gärprozesse: Backen 		3-4	4	
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • R Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Gär-, Kühl-, Back- und Lagerungsprozess • R Biologische Lockerung • R Gärvorgang, Säurebildung (Milchsäure) 		5-6	4	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	Produkte BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> • Normalbrote 		7-8	4	
	Fehlende Leistungsziele vom Bildungsplan mit Produkten erarbeiten		9	2	
	Repetition mit Hilfe von verschiedenen Produkten		10	2	

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen

Konkrete Leistungsziele
Grundrechnen Betriebswirtschaft
BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden:
<ul style="list-style-type: none"> - 3.2 Rezeptgewicht (Bis Aufgabe 4) - 3.3 Rezeptberechnung (Bis Aufgabe 2) - 9.1 Teigtemperaturberechnung (Bis Aufgabe 3)
Vorbereitung auf QV

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1	Qualitätssicherung BKC EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> • Normalbrot anhand der offiziellen Brotprüfungsformulare 				
1.3.1.2	Qualitätsmängel BKC EBA erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen Sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese. <ul style="list-style-type: none"> • Normalbrot ist seitlich aufgerissen; Flacher, breiter Boden, Blinder Riss 				



7. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
30 (pro Quartal 15 Lektionen)	120			

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.1.1	BKC EBA können einfache Formen selber herstellen. Diese setzen sie fachgerecht ein.		1-3	5	
1.2.1.2	BKC EBA können einfache zwei –und dreidimensionale Couverturearbeiten ausführen. Dabei können sie die bis anhin erlernten Techniken einsetzen. (einfache Osterartikel)		4-6	5	
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren. Dabei setzen sie die erlernten Techniken ein. (Zeichnung und Decor)		7-9	5	

2 Methodenkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

8. Quartal Fachkompetenzen

8. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit)

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
70 (pro Quartal 35 Lektionen)	280			

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
	Prüfungsvorbereitungen und Repetitionen		11-13	4	
	Repetitionen		14-16	5	
	Repetitionen		17-20	5	

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.20 Berufsbezogene Berechnungen

Konkrete Leistungsziele

Berufsbezogene Berechnungen

Vorbereitung auf QV mit Aufgaben in Situationen

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
	Prüfungsvorbereitungen und Repetitionen				



8. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	Total Lektionen
30 (pro Quartal 15 Lektionen)	120			

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.2	BKC EBA sind in der Lage ein Brot mit ausgestochenen Dekor herzustellen.		11-15	6	
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren. Dabei setzen sie die erlernten Techniken ein. (Zeichnung und Decor)		16-20	6	
	Vorbereitung auf das QV				

2 Methodenkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

Beschreibung der Taxonomiestufen

Kompetenzstufe	Denk- und Arbeitsprozess	Bedeutung
K1: Wissen Informationen wiedergeben und in gleichartigen Situationen abrufen	nennen, aufzählen	Punkte, Gedanken, Argumente, Fakten auflisten
	benennen	Vorgegebenen Elementen den Namen geben.
K2: Verstehen Informationen nicht nur wiedergeben, sondern auch verstehen	bestimmen, definieren	Den Inhalt eines Begriffs auseinanderlegen; feststellen; etwas herauslesen, etwas veranschaulichen.
	Das Grundprinzip von etwas erklären	Die Idee erklären, die einer Sache zugrunde liegt, nach der etwas wirkt; schematisch erklären, wie etwas aufgebaut ist (keine Einzelheiten des inneren Aufbaus, der inneren Abläufe).
	zuordnen	Elemente miteinander in Verbindung bringen, gruppieren
	unterscheiden, vergleichen	Die Unterschiede zwischen Dingen anhand bestimmter Merkmale/Kriterien herausheben.
	beschreiben, erläutern, erklären	Etwas mit eigenen Worten deutlich machen, darstellen, kennzeichnen, treffend schildern (z.B. indem „W-Fragen“ beantwortet werden).
K3: Anwenden Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden	anwenden	Bei einer Arbeit ein bestimmtes Verfahren, eine bestimmte Technik zu einem bestimmten Zweck verwenden. Wissen, Begriffe, Konzepte, Modelle umsetzen um gewohnte, bekannte Anforderungen zu bewältigen.
	ausführen, durchführen	Ein Vorhaben in allen Einzelheiten verwirklichen, eine bestimmte Arbeit erledigen, fachgerecht in die Praxis umsetzen.
	lokalisieren	Örtlich auffinden; den Ort, die Lage von etwas bestimmen.
	instand halten, warten	In brauchbarem Zustand halten. Arbeiten ausführen, die für die Funktionsfähigkeit periodisch nötig sind. Bauteile oder Systeme austauschen.
	Instand setzen, reparieren	Bauteile oder Systeme reparieren.
	berechnen	Mit Hilfe üblicher Angaben, dem Formelbuch und Taschenrechner praxismgerechte Antworten auf branchenspezifische Fragestellungen geben. Nur Formeln anwenden, keine Formeln umstellen oder entwickeln.
	befolgen	Sich nach etwas richten (z. B. nach einer Vorschrift handeln). Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.
K4: Analyse Sachverhalte in Einzellelemente gliedern, die Beziehungen zwischen Elementen aufdecken und Zusammenhänge erkennen	kommentieren	Einen Befund abgeben zu Theorien, Anforderungen, Situationen, zur Beschaffenheit eines Gegenstandes. Dies erfolgt durch Erläuterung, Auslegung, kritische Stellungnahmen.
	beraten	Bei einem komplexen, theoretischen Phänomen oder einer praktischen Problemstellung, mit Rat beistehen bzw. Ratschläge geben.
	begründen	Etwas breit und tief und von verschiedenen Standpunkten aus prüfen, auslegen, nachweisen, deutlich machen; dazu Gründe und Argumente hervorheben.
K5: Synthese Elemente eines Sachverhalts kombinieren u. zu einem Ganzen zusammenfügen od. eine Lösung für Probleme entwerfen.	situationsgerecht umgehen, optimieren, geeignete Massnahmen ableiten	Einzelne Elemente eines Sachverhalts, einer Situation, zu einer neuen Lösung zusammensetzen. Die bestmögliche Lösung eines neuen Problems finden und in die Praxis umsetzen.
	zeichnen, aufzeichnen	Etwas (Ganzes und Teile) bildhaft darstellen. Die Wirklichkeit mit Hilfe von Normen abbilden. Ein Gegenstand als Handskizze darstellen.
K6: Bewerten Bestimmte Gegenstände, Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen	prüfen	Der Zustand und die Funktion gewisser Elemente anhand von Kriterien untersuchen. Daraus ein Urteil ableiten.
	beurteilen, diagnostizieren, ableiten	Gegenstände, Sachverhalte, Phänomene, Lösungen anhand von Kriterien beurteilen (Kriterien können sein: Zustand, Aussehen, einwandfreies Funktionieren, ...). Aus dem Urteil eine Lösung, Empfehlung oder Entscheidung ableiten.
	interpretieren	Die Bedeutung von etwas erklären, die Kernaussagen herauschälen, mit einer persönlichen Beurteilung verknüpfen.