



**Gewerbliche
Berufsschule
Chur**

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

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



Inhaltsverzeichnis

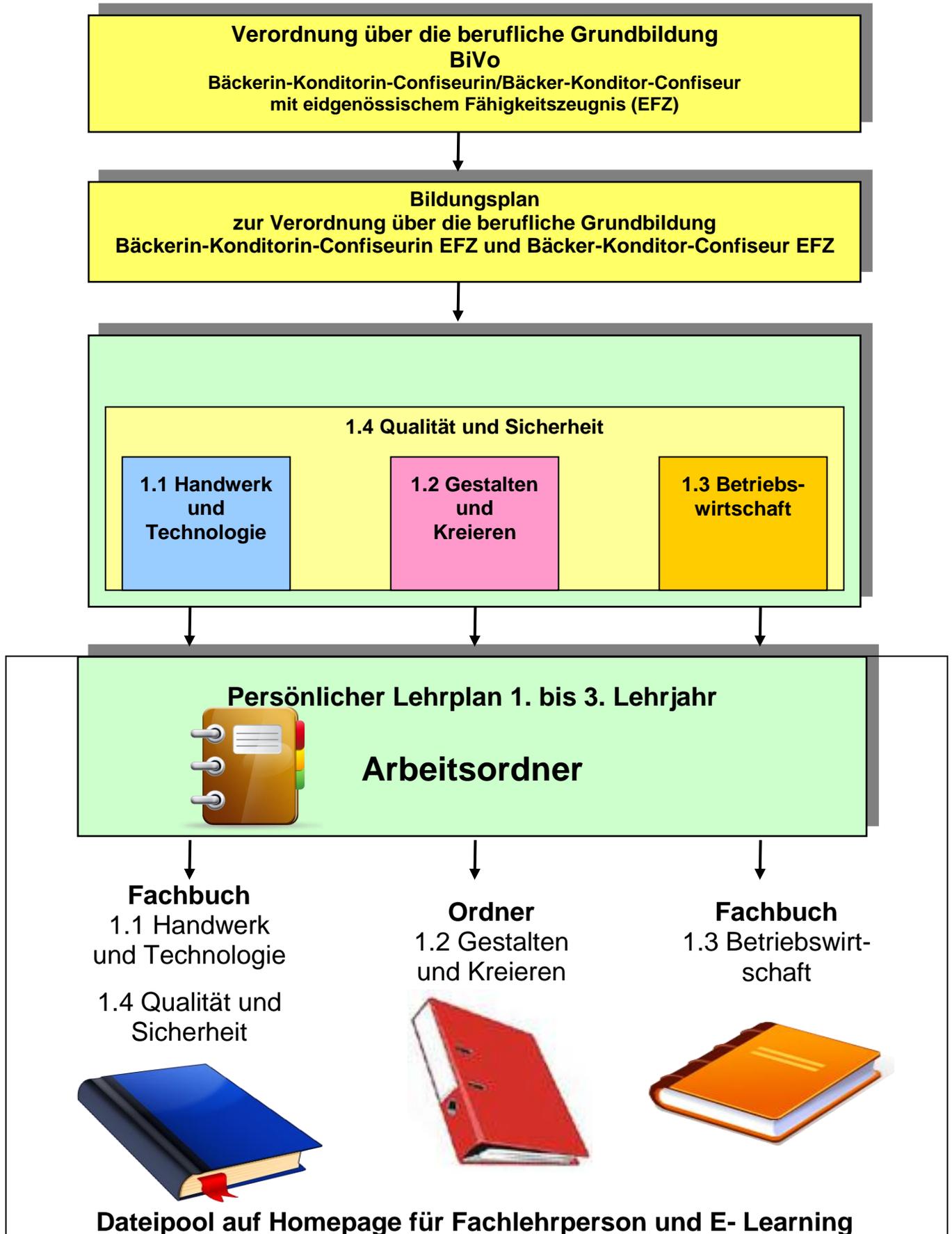
Übersicht über die Ausbildung	6
1. Quartal Fachkompetenzen	8
1. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	8
1. Quartal Gestalten und Kreieren	10
1. Quartal Betriebswirtschaft.....	10
1. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	11
2. Quartal Fachkompetenzen	12
2. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	12
2. Quartal Gestalten und Kreieren	15
2. Quartal Betriebswirtschaft.....	15
2. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	16
3. Quartal Fachkompetenzen	17
3. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	17
3. Quartal Gestalten und Kreieren	20
3. Quartal Betriebswirtschaft.....	20
3. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	20
4. Quartal Fachkompetenzen	21
4. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	21
4. Quartal Gestalten und Kreieren	23
4. Quartal Betriebswirtschaft.....	24
4. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	24
5. Quartal Fachkompetenzen	25
5. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	25
5. Quartal Gestalten und Kreieren	29
5. Quartal Betriebswirtschaft.....	29
5. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	29
6. Quartal Fachkompetenzen	30
6. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	30
6. Quartal Gestalten und Kreieren	34
6. Quartal Betriebswirtschaft.....	34
6. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	35
7. Quartal Fachkompetenzen	36
7. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	36
7. Quartal Gestalten und Kreieren	39
7. Quartal Betriebswirtschaft.....	39
7. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	40

8. Quartal Fachkompetenzen	41
8. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	41
8. Quartal Gestalten und Kreieren	44
8. Quartal Betriebswirtschaft.....	44
8. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	45
9. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Bäckerei	46
9. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	46
9. Quartal Gestalten und Kreieren	51
9. Quartal Betriebswirtschaft.....	52
9. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	52
10. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Bäckerei	53
10. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	53
10. Quartal Gestalten und Kreieren	59
10. Quartal Betriebswirtschaft.....	60
10. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	60
11. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Bäckerei	61
11. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	61
11. Quartal Gestalten und Kreieren	66
11. Quartal Betriebswirtschaft.....	66
11. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	66
12. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Bäckerei	67
12. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	67
12. Quartal Gestalten und Kreieren	68
12. Quartal Betriebswirtschaft.....	69
12. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	69
9. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Confiserie	70
9. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	70
9. Quartal Gestalten und Kreieren	75
9. Quartal Betriebswirtschaft.....	76
9. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	76
10. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Confiserie	77
10. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit).....	77
10. Quartal Gestalten und Kreieren	84
10. Quartal Betriebswirtschaft.....	85
10. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	85



11. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Confiserie	86
11. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit)	86
11. Quartal Gestalten und Kreieren	92
11. Quartal Betriebswirtschaft	92
11. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	92
12. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Confiserie	93
12. Quartal (Handwerk und Technologie mit Qualität und Sicherheit)	93
12. Quartal Gestalten und Kreieren	98
12. Quartal Betriebswirtschaft	98
12. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz	99
Beschreibung der Taxonomiestufen	100

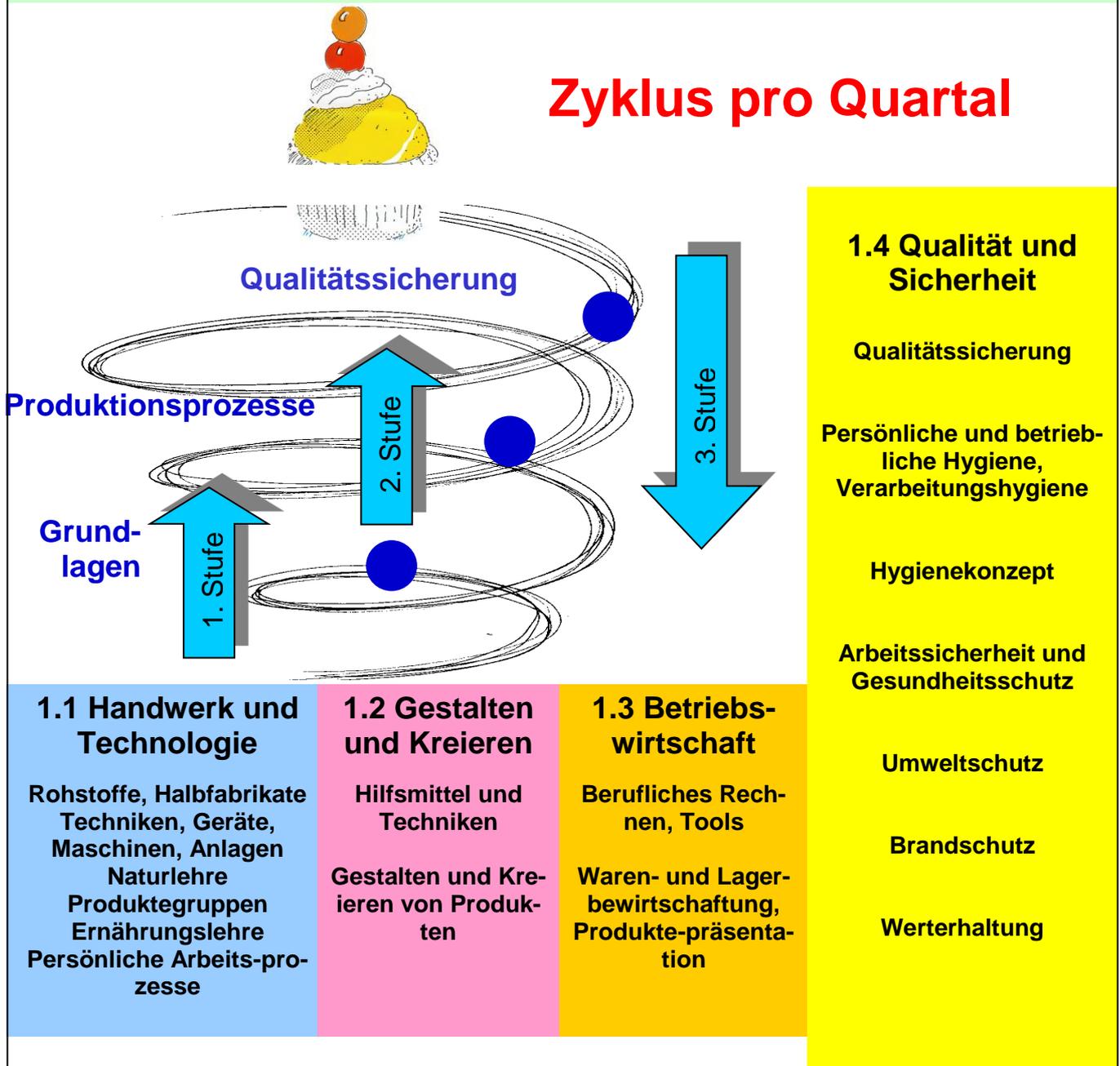
Übersicht über die Ausbildung



Spiralenmodell

Handlungskompetenzen

Fachkompetenzen



Methodenkompetenzen

Sozial- und Selbstkompetenzen

1. Quartal Fachkompetenzen

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: <u>Arbeitsvorbereitung:</u> Waage <u>Reinigung:</u> Abwaschmaschine, Blechputzmaschine, Reinigungsmaschinen, Desinfektionsgeräte		1-2	3	
1.1.2.2	Techniken BKC kennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. (K2) <u>Herstellung:</u> Temperaturkontrolle, Mixen, Rühren, Rollen, Ausrollen, Ausstechen, Schneiden / Ritzen, Auflösen,		3	1	
1.1.3.1	Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. - Bestimmen und Verändern von aW- und pH-Werten (K2)		3	2	
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis - Aggregatzustände und ihre Wirkungen - Homogene und heterogene Lösungen und Verwendung - Gemischtrennungen		4-6	2	
1.1.3.3	Biologische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis - Vermehrung von Mikroorganismen (K2)		7	2	
1.1.6.1	Arbeits- und Zeitplanung BKC erklären die Ziele und Vorteile der Zeitplanung und beschreiben die Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes. (K2)		8	1	

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.6.2	Arbeitsplatzgestaltung BKC stellen mit geeigneten Hilfsmitteln sicher, dass ihr Arbeitsplatz stets fachgerecht und korrekt eingerichtet und wieder aufgeräumt ist. Dabei halten sie die Schritte der Arbeitsorganisation an ihrem Arbeitsplatz ein. (K3)		9	1	
1.1.6.3	Lerndokumentation BKC sind fähig, den Aufbau wie auch Sinn und Zweck der Lerndokumentation aufzuzeigen. (K2)		10	3	

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.2.1	Gesetzliche Bestimmungen BKC beschreiben die wichtigsten gesetzlichen Hygienevorschriften für die Gestaltung der Arbeitsprozesse und erklären deren Zweck und Bedeutung. (K2)			1	
1.4.2.2	Massnahmen BKC zeigen die Grundsätze und Massnahmen der persönlichen, betrieblichen und Verarbeitungs-hygiene anhand von Beispielen auf. (K2)			1	
1.4.4.1	Vorschriften BKC erklären die Vorschriften zum Schutz ihrer Gesundheit gemäss gesetzlichen Richtlinien und spezifischer Branchenlösungen am Arbeitsplatz. (K2)			1	
1.4.4.2	Vorbeugung BKC beschreiben die Massnahmen zur Verminderung von Verletzungen und Berufskrankheiten im Umgang mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen, Maschinen und Geräten, beim Heben und Tragen von Lasten und gegen das Ausrutschen. (K2)			1	
1.4.4.3	Massnahmen BKC erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss gesetzlichen Richtlinien. (K2)			1	
1.4.4.4	Erste Hilfe BKC sind fähig, die Erste-Hilfe-Massnahmen und eine typische Notfallorganisation zu erklären und ihre Bedeutung aufzuzeigen. (K2)			1	
1.4.7.3	Pflege BKC erklären die Arten, den Einsatz und die Wirkungen von typischen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. (K2)			1	

1. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.4	Praktische Arbeiten mit Grundformen: Kreis, Dreieck, Rechteck und freie Formen		1-2	4	
1.2.2.4a)	Raum und Flächeneinteilung		3	2	
1.2.2.3	Cornet: Herstellung, Füllen, Körperhaltung, Fadenführung, Lockerungsübungen, Kreis und Figuren		4-5	4	
1.2.2.3a)	Blockschrift und Zahlen		6-7	4	
1.2.2.4b)	Farbenlehre Grundfarben		8-9	4	

1. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1	Flächen berechnen (Kreis, Dreieck, Quadrat und Rechteck)		1-3	3	
1.3.1.1	Volumen berechnen (Würfel, Zylinder und Quader)		4-6	4	
1.3.1.1	Brutto, Netto und Tara unterscheiden und berechnen		7-10	4	

1. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
2.1	Arbeitstechniken
2.2	Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
2.3	Informations- und Kommunikationsstrategien

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
3.1	Eigenverantwortliches Handeln
3.2	Lebenslanges Lernen
3.4	Konfliktfähigkeit
3.5	Teamfähigkeit
3.6	Umgangsformen
3.8	Gesundheitsorientiert arbeiten

2. Quartal Fachkompetenzen

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.5	Wasser BKC erklären die Anforderungen an die Qualität, Aggregatzustände und die Verwendung von Wasser. (K2)		11	1	
1.1.1.6	Speisesalze BKC nennen die Arten und Verwendung von Speise-salzen. Sie erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalzen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)		12	1	
1.1.1.14	Fleisch- und Fischprodukte BKC nennen die wichtigsten Arten bzw. Sorten und den Einsatzbereich von Fleisch- und Fischprodukten. (K1)		13	2	
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: <u>Arbeitsvorbereitung:</u> Aufschnittmaschine, Spritzpistole <u>Fertigstellung:</u> Airbrush <u>Lagerung / Verpackung:</u> Vaccumiermaschine <u>Reinigung:</u> Luftkompressor		14	1	
1.1.2.2	Techniken BKC kennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. (K2) <u>Arbeitsvorbereitung:</u> Abwägen, Mahlen <u>Herstellung:</u> Kneten, Mischen, Teig- und Triebführung, Aufwirken, Formen, Flechten, An- und Überstreichen, Bestreuen, Eintauchen / Tunken, Belegen <u>Fertigstellung:</u> Airbrushen <u>Zwischenlagerung:</u> Gären <u>Back- und Gärprozesse:</u> Blanchieren, Backen		15	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kleingebäck - Snack und Traiteur 		16	2	
1.1.5.1	<p>Ernährungsgrundsätze BKC erklären die Ernährungsgrundsätze und zeigen deren Bedeutung für die gesunde Ernährung und die menschliche Gesundheit anhand von typischen Beispielen auf. (K2)</p>		17	2	
1.1.5.2	<p>Nährstoffe, Enzyme BKC erklären die Zusammensetzung und die Funktion der Energie liefernden Nährstoffe (Proteine, Lipide, Kohlenhydrate) und der nicht Energie liefernden Nährstoffe (Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Begleitstoffe) BKC erklären die Funktion der Enzyme. (K2)</p>		18	2	
1.1.5.3	<p>Energiebedarf BKC beschreiben den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf. Dabei differenzieren sie zwischen Geschlecht, beruflicher Tätigkeit, körperlicher Aktivität, dem Alter und der Lebenssituation. (K2)</p>		19	2	
1.1.5.4	<p>Menschliche Verdauung / Stoffwechsel BKC nennen die wichtigsten Verdauungsorgane und deren Funktionen. Sie beschreiben die zentralen Vorgänge bei der Verdauung und beim Stoffwechsel anhand von einfachen Beispielen. Sie zeigen anhand von Beispielen schwer- und leichtverdaubare BKC-Produkte auf. (K2)</p>		20	2	
1.1.5.5	<p>Ernährungsformen BKC kennen die Grundsätze für eine einfache Sortimentsgestaltung für die häufigsten Kostformen. Sie zeigen die Ursachen und Folgen der häufigsten Unverträglichkeiten, Allergien und Zivilisationskrankheiten auf. Sie beschreiben die wichtigsten Merkmale der gängigen Kostformen. (K2)</p>		21	1	
1.1.5.6	<p>Weitere Stoffe BKC beschreiben mögliche Auswirkungen von häufigen Allergenen, Inhalts- und Zusatzstoffen wie auch von Schadstoffen. Sie zeigen Konsequenzen für ihre Arbeit auf und sind fähig, diese exemplarisch nachzuschlagen. (K3)</p>		22	1	



1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)			1	
1.4.1.2	Qualitätsmängel BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.			1	



2. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.4a) R	Flächeneinteilung, goldene Regeln		10	2	
1.2.2.3b)	Schrift Abstände, schmal und breit		11-12	4	
1.2.2.4b) R	Harmonie der Farben, Farben beim Zeichnen, Farben in der Praxis		13-14	4	
1.2.2.4c)	Marzipan färben (12 Farben)		15-16	4	
1.2.2.3c)	Marzipan ausstechen, schneiden, mit Blockschrift schreiben		17-18	4	
1.2.2.3d)	Einführung Airbrush		19	2	
1.2.2.2.	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		20	4	

R = Repetition

2. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1	Aus einem Rezept dessen Ausbeute (Rezeptaus- beute) berechnen		11-13	4	
1.3.1.1	Aus einer vorgegebenen Menge (z.B. Bestellung) die Menge der benötigten Rohstoffe berechnen		14-16	4	
1.3.1.1	Anhand vorgegebener Parameter die Zeit zur Herstellung eines Produktes berechnen		17-20	3	



2. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fließt übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
2.3	Informations- und Kommunikationsstrategien
2.4	Lernstrategien
2.5	Kreativitätstechniken

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
3.1	Eigenverantwortliches Lernen
3.2	Lebenslanges Lernen
3.3	Kommunikationsfähigkeit
3.5	Teamfähigkeit



3. Quartal Fachkompetenzen

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.1	Getreide und Mahlprodukte BKC nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns. BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. (K2)		23	4	
1.1.1.3	Fettstoffe BKC nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf. Sie erklären deren Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen. Sie erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)		24	2	
1.1.1.15	Backmittel BKC beschreiben die Arten, Verwendung und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen. (K2)		25	2	
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: <u>Arbeitsvorbereitung:</u> Abwägen, Mahlen <u>Herstellung:</u> Knetmaschine, Schneidetisch, Belauungsmaschine, Teigteil- und Wirkmaschine <u>Zwischenlagerung:</u> Gärschrank, Kühlschrank, Tiefkühler, Ausrollmaschine, Gipfelroller <u>Back- und Kochprozess:</u> Backofen, Friteuse, Gas-herd (Vaccumtiefkühler?) <u>Fertigstellung:</u> Berlinerfüllmaschine		26	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.2	<p>Techniken BKC kennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. (K2) <u>Arbeitsvorbereitung:</u> Abwägen, Mahlen <u>Herstellung:</u> Kneten, Mischen, Teig- und Triebführung, Aufwirken, Formen, Flechten, An- und Überstreichen, Bestreuen, Eintauchen / Tunken, Belegen, Füllen, Stauben, <u>Zwischenlagerung:</u> Gären <u>Back- und Gärprozesse:</u> Blanchieren, Backen, Frittieren</p>		27	2	
1.1.3.1	<p>Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. - Verfärbung von Krusten (Maillardreaktion) - Veränderung der Nährstoffe (Protein, Lipide, Kohlenh.) - Verseifen</p>		28	2	
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. - Wärmeübertragung</p>		29	2	
1.1.3.3	<p>Biologische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis: - Enzymatische Abbauvorgänge - Milch- und Essigsäuregärung - Alkoholische Gärung - Hefevermehrung</p>		30	2	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen: - Teige - (Spezialbrot?) - Feingebäck und Schwimmend Gebackenes - (Grosse Hefengebäcke?)</p>		31-32	4	



1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)			1	
1.4.1.2	Qualitätsmängel BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).			1	
1.4.6.1	Regelungen BKC erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen des Arbeitsgesetzes und der Branchenempfehlungen zum Brandschutz. (K2)			1	
1.4.6.2	Schutzmassnahmen BKC beschreiben die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden, erklären die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und zeigen deren Anwendung für unterschiedliche Situationen auf. (K2)			1	

3. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.3e)	Zeichnungsbasis: Basisformen, Cartoons (Köpfe, Körper und Bewegungen		21-22	4	
1.2.2.3f)	Marzipanfigur herstellen (Clown)		23-24	4	
1.2.2.3g)	Emailtechnik mit Fettglasur		25-26	4	
1.2.2.3h)	Emailtechnik auf weisse Masse		27-28	4	
1.2.2.2a)	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		29-30	4	

3. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1	Den Fettgehalt eines Produktes in Gramm und in Prozent berechnen		21-23	2	
1.3.1.1	Volumenzunahme anhand von Beispielen aufzeigen und erklären		24-26	2	
1.3.1.1	Auf alle möglichen Varianten die Teigausbeute (in kg und %) berechnen		27-30	2	

3. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
2.2	Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln
2.5	Kreativitätstechniken

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
3.2	Lebenslanges Lernen
3.3	Kommunikationsfähigkeit
3.4	Konfliktfähigkeit
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	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.7	Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen. Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. (K2)		33	3	
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: <u>Arbeitsvorbereitung:</u> Walze, Reibmaschine, Apfelschälmaschine <u>Herstellung:</u> Mixer, Dressiermaschine <u>Back- und Kochprozess:</u> Backofen R		34	1	
1.1.2.2	Techniken BKC kennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. (K2) <u>Arbeitsvorbereitung:</u> Bereitstellen, Reiben, <u>Herstellung:</u> Tourieren, Schablonieren Modellieren, Dressieren, <u>Back- und Gärprozesse:</u> Backen R , Caramelieren		35	1	
1.1.3.1	Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. - Schmelzen von Zucker - Verkleisterung		36	1	
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. - Lockerung durch Wasserdampf - Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikaten - Kristallisation		37	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Füllungen und Halbfabrikate - Blätterteiggebäck 		38	1	
	Reserve für Repetitionen		39-40		

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)</p>			1	
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).</p>			1	
1.4.1.3	<p>Qualitätsentwicklung BKC beschreiben Entwicklungen und Markttrends in Bezug auf Qualitätslabels (IP Suisse/Naturel, Bio, regionale Produkte u.a.) (K2)</p>				
1.4.5.1	<p>Umweltschutz BKC zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf. (K2)</p>			1	
1.4.5.2	<p>Umweltprobleme BKC sind fähig, Umweltschutzprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten geeignete Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K6)</p>			1	
1.4.5.3	<p>Ressourceneinsatz BKC zeigen die allgemeinen Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit den Ressourcen anhand von typischen Beispielen auf. (K2)</p>			1	



4. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.3i)	Emailtechnik mit Eiweiss-spritzglasur (Blumen, Figuren)		31-32	4	
1.2.2.3k)	Eiweiss-spritzglasur: Tiere dressieren		33-34	4	
1.2.2.3l)	Gefüllte Schrift		35-36	4	
12.2.3 und 1.2.2.4	Abschlusstest 1. Lehrjahr		37	2	
1.2.2.3m)	Randgarnituren:(Verzierungsbeispiele), Filigranarbeiten		38	2	
1.2.2.3	Herstellen von Schablonen		39-40	2	

R = Repetition

4. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1	Auf alle möglichen Varianten die Rezeptmenge und Teigmenge (in kg und %) berechnen		31-33	4	
1.3.1.1	Die gewünschte Teigtemperatur aus vorgegebenen Temperaturen berechnen (zum Beispiel Flüssigkeitstemperatur)		34-37	4	
1.3.1.1	Aus verschiedenen Temperaturparametern, die zu erwartende Teigtemperatur berechnen		38-40	4	

4. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
2.6	Präsentationstechniken

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
3.1	Eigenverantwortliches Handeln
3.4	Konfliktfähigkeit
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	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.1	Getreide und Mahlprodukte BKC nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns. R BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. R Eigenschaften und Auswirkung des Glutens (Kleber), auf Bezug der Biscuit-Massen und Produkte.		1	1	
1.1.1.3	Fettstoffe R BKC erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (Biscuit Massen)		1	1	
1.1.1.4	Eier / Eiprodukte BKC nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Eies und deren Produkte. Sie erklären Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)		1	2	
1.1.1.8	Lockerungsmittel BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln. (K2)		2	2	
1.1.1.10	Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne BKC beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten von Früchten, Gemüse, Nüssen und Kernen sowie deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung. <ul style="list-style-type: none"> • Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Zitrusfrüchte und exotische Früchte • Gemüsegruppen (Knollen- und Wurzelgemüse, Stängel-, Blatt-, Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Zwiebelgewächs, Küchenkräuter) • Mandeln, Bittermandeln, Aprikosenkerne, Haselnüsse, Baumnüsse, Pistazien, Kokosnüsse, Kastanien BKC zeigen deren Konservierungsmöglichkeiten wie auch deren Auswirkungen im Verarbeitungs- und Lagerungsprozess auf. (K2)		3	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen, Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: <u>Herstellung:</u> Rührwerk, Mixer R <u>Lagerung / Verpackung:</u> Verpackungsmaschine, Auszeichnungsmaschine</p>		4-6	2	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC kennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. (K2) <u>Herstellung:</u> Eintauchen / Tunken R, Mischen R, Kneten R <u>Back- und Gärprozesse:</u> Abrösten, Abflämmen</p>				
1.1.1.7	<p>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker, Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen. Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten und Sorten • Weichhaltemittel (Feuchthaltemittel – Glucosesirup, Trauben- und Fruchtzucker, Invertzucker) • Zuckeraustauschstoffe (Sorbit, Mannit, Xylit) • Süsstoffe (Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Stevia) <p>Funktionelle Eigenschaften von Zucker (Süssend, Wasserlöslich, Stabilisierend, Färbend, Caramelisierend, Konservierend, Gefrierpunkt verändernd)</p>		7	2	
1.1.3.1	<p>Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oxidation, Bestimmen und verändern von aw-Wert • Schmelzen von Zucker – caramelisieren • Koagulieren von Eiweiss <p>Verkleisterung der Stärke</p>		8	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lockerung durch Luft oder Gase - Ausdehnung von Luft und Sauerstoff beim Backen 		9	2	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snacks (Kuchen und Wähen), Salate • Marmelade, Konfitüre, Gelée • Füllungen als Halbfabrikate: Mandelmasse, Haselnussmasse, Backmasse, Marronipurée, Birnweggeneinlage • Blätterteiggebäck: Mandelgipfel, Nussgipfel <p>Biscuitmassen (Rezeptaufbau: Torten- Rouladen- und Mohrenkopfbiscuit) (Herstellungsarten: Warme, kalte und Biscuit mit Emulgator) Schneemassen: kalt / Meringues, Züngli, Japonais, warm / spanisch, italienisch / zum abflämmen und auflockern, Schokoladen-S</p>		10	2	

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)</p>			1	
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).</p>			1	
1.4.3.1	<p>HACCP BKC erklären die Funktion und Grundsätze des HACCP und der guten Herstellungspraxis (GHP). (K2)</p>			1	
1.4.3.2	<p>Kontrollblätter BKC sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)</p>			1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.3.3	Kontrolltätigkeit BKC zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit im Hygienebereich auf und erklären die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen. (K2)			1	
1.4.3.4	Mangelnde Hygiene BKC erklären die Auswirkungen mangelnder Hygiene (Krankheiten, Imageprobleme, Haftungsansprüche, Kostenfolgen, Betriebsschliessungen) anhand von typischen Problemsituationen. (K2)			1	

5. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.3n	Kursivschrift einführen		1-2	4	
1.2.2.3n)	Kursivschrift erweitern		3-4	4	
1.2.2.3o) R	Emailtechnik mit Gelee		5-6	4	
1.2.2.3p)	Marzipan modellieren 2D		7-8	4	
1.2.2.2a)	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		9-10	4	

5. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1	Aus beliebigen Rezepten den Energie- und Nährwert (z.B. pro 100g) berechnen		1-3	3	
1.3.1.1	Eine gesetzeskonforme Nährwertdeklaration erstellen		4-6	3	
1.3.2.1	Einkaufsmenge anhand der Lagerdauer und Verbrauchsmenge berechnen		7-10	4	

5. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele	Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
		3.1	Eigenverantwortliches Handeln
		3.2	Lebenslanges Lernen
		3.4	Konfliktfähigkeit
		3.5	Teamfähigkeit

R = Repetition

6. Quartal Fachkompetenzen

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.7 R	Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen. Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf.		11	1	
1.1.1.10	Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne R BKC beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten von Früchten, Gemüse, Nüssen und Kernen sowie deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung.		12	1	
1.1.1.11	Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben. <ul style="list-style-type: none"> Nelken, Safran, Ingwer, Kurkuma, Kardamom, Koriander, Kümmel, Muskatnuss, Macis, Paprika, Pfeffer, Piment, Sternanis, Anis, Vanille, Fenchel, Zimt Sie erklären deren sensorische Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten.		12	1	
1.1.1.13	Gelier- und Verdickungsmittel BKC erklären die Wirkung und Verwendung der gängigen Gelier- und Verdickungsmittel anhand von Beispielen. Dabei zeigen Sie die Eigenschaften und Unterschiede zwischen tierischen und pflanzlichen Mitteln auf. <ul style="list-style-type: none"> Gummi Arabicum, Fécule Streiche 		12	1	
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen. <ul style="list-style-type: none"> Rührwerk, Backofen Walze, Rührwerk, Ausrollmaschine Reibmaschine, Walze, Rührwerk, Backofen 		13	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.2	<p>Techniken BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rühren, Mixen, Dressieren • Mischen, Rühren, An- Überstreichen (Gummieren) • Mischen, Rühren, Ausrollen, Ausstechen, An- und Überstreichen, Backen, • Mahlen, reiben, rühren, backen, dressieren, stauben, Abflämmen <p>BKC zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei dieser Technik auf.</p>		14	2	
1.1.3.1	<p>Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produktion von Gasen 		15-16	1	
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lockerung durch Luft oder Gase (Einschlagen von Luft) 		17	1	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe. Massen / Produkte erklären:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buttermassen (schwere Buttermasse (zart und zähe) und leichte Buttermassen), Holländer, Früchtecake, Rehrücken, Butter-S, Vanillebretzeli dressiert (Buttermasse), Taragoner (Züri-Nüssli) • Honigteige, Honiggebäck (Honiglebkuchen, Biber, Basler Leckerli) • Stückli, Konfekt (Totenbeinli, Schachbrettli, Mailänderli, Sablé, Spitzbuben, Wienerwaffel) • Teige (Butterteige: Zucker-, Mailänder-, Mürbteig) Berechnung der Eiermenge! • Makronenmasse (Mandelkonfekt, Makrönli, Amaretti) • Makronenmasse (Zimtsternen, Brunslì) 		18	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.1	<p>Getreide und Mahlprodukte BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse.</p> <ul style="list-style-type: none"> Eigenschaften und Verwendung von Weizenstärke und Weissmehl bei Buttermassen mit und ohne Gupf oder dressierte Buttermassen. Eigenschaften und Verwendung von Weizenstärke und Weissmehl bei Buttermassen. Stabilisieren beim Backprozess von Buttermassen 		19	1	
1.1.1.2	<p>Milch / Milchprodukte BKC nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> Milch und Butter <p>BKC 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) 		19	1	
1.1.1.3	<p>Fettstoffe BKC nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> Konditoreifett, Patisseriemargarine und Butter <p>BKC erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Geschmack von Butter oder anderen Fettstoffen. Aufschlagbarkeit (Luftaufnahme) Trennwirkung (Mürbeffekt) 		19	1	
1.1.1.4	<p>Eier / Eiprodukte BKC 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 		20	1	
1.1.1.8	<p>Lockerungsmittel BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln.</p> <ul style="list-style-type: none"> Backpulver Triebmittel, Pottasche, Natron 		20	2	



1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)			1	
1.4.1.2	Qualitätsmängel BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).			1	
1.4.2.3	Hygienesituation BKC sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K6)			1	



6. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.3q)	Schnurzfiguren, Cornettraining		11-12	4	
1.2.2.2. R (Sensorik)	Lebkuchenteig herstellen (Verknüpfen mit HT) und ausgarnieren. Schrift und Schablonen		13-14	4	
1.2.2.3r)	Sirupteig oder Dekorteig herstellen, verschiedene Dekorationen machen		15-16	4	
1.2.2.3s)	Emailtechnik mit Fondant		17-18	4	

R = Repetition

6. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.2.2	Die optimalen Lagerbedingungen der Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte beziehen sich auf die Feinziele in Handwerk und Technologie		11-12	2	
1.3.2.1	Optimale Einkaufsmenge und deren Preisberechnung, mit Einbezug von eventuell Rabatt, Skonto, Lagerdauer und Verbrauchsmenge beherrschen		13-16	2	
1.3.1.2	Anhand einer Preisliste den Rohmaterialanteil für ein Rezept berechnen		17-18	2	



6. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele
3.1	Eigenverantwortliches Handeln
3.3	Kommunikationsfähigkeit
3.5	Teamfähigkeit
3.7	Belastbarkeit

7. Quartal Fachkompetenzen

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.8	<p>Lockerungsmittel BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lockerung durch Wasserdampf mit Hilfe der Stärkeverkleisterung und Eiweissgerinnung beim Pâte à choux beschreiben 		21	1	
1.1.1.9	<p>Erzeugnisse aus Kakaobohnen BKC beschreiben die Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche. Sie erklären das Temperieren und das Verarbeiten von Couverture.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fabrikation der Couverture (Vanille, Milch, Weiss) Verarbeitung der Couverture Unterschiede der Schokolade zur Couverture Überzugsmasse Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver 		21-22	3	
1.1.1.11	<p>Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben</p>		23	2	
1.1.1.12	<p>Halbfabrikate R Fondant BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen (Basis Grundrezepte)</p> <ul style="list-style-type: none"> Deutscher und französischer Marzipan Nougat Gianduja, Pralinemasse Caramel Ganache 		23	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen, Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: <u>Arbeitsvorbereitung:</u> Reibmaschine R, Walze R <u>Herstellung:</u> Trempierapparat <u>Back- und Kochprozess:</u> Mikrowelle</p>		24	2	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei dieser Technik auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abrösten: Zwecke des Abröstens bei abgerösteten Massen aufzeigen. • Dressieren: Zeigen Tipps zum exakten dressieren mit Loch- und Sterntülle auf. • Backen: Dampfbeigabe und Zug ziehen bei Pâte à choux aufzeigen. Backtemperatur (Bezug Festigkeit der Masse auf Backtemperatur aufzeigen) • Tablieren • Impfen • Tauchen / Tunken • Überziehen • Glasieren • Dekorieren • Schablonieren • Mahlen, Reiben, Einweichen, Mixen, Auflösen, Rösten, Caramelisieren 		25 26	2 2	
1.1.3.1	<p>Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkleisterung der Stärke (Stabilisierung beim Abrösten und dem Backprozess aufzeigen) • Koagulation von Eiweiss (Stabilisierung beim Abrösten und dem Backprozess aufzeigen) • Oxidation (Grünspan) <p>Schmelzen von Zucker</p>		27	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verdampfen (Lockerung durch Wasserdampf) beim Pâte à choux • Kristallisation der Kakaobutter • Homogene Lösungen und deren Verwendung • Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikate • Kristallisation 		26-27	1	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abgeröstete Massen: Bienenstich; Florentiner; Pate à choux; Kokosmakrönli; Sebastopol • Produkte mit Couverture: Sachertorte; Tarragoner (Züri Nüssli); Florentiner • Massen als Halbfabrikate • Patisserie und Stückli (Mohrenkopf, Würfel, Carac, Citron) 		28	3	

R = Repetition

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)</p>			1	
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).</p>			1	

7. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.3t)	Zeichnen von Perspektiven und Volumen		19-20	4	
1.2.2.3u)	Sujets rationell herstellen: Formenbau		21-22	4	
1.2.2.3v)	Couverturarbeiten (Ostern)		23-24	4	
1.2.2.3v) R	Form giessen		25-26	4	

7. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.2	Anhand einer Liefereinheit den Einzelpreis berechnen		19-20	2	
1.3.1.2	Die Zusammensetzung vom Stunden- respektive Minutenlohn verstehen		21-22	2	
1.3.1.2	Aus den Personalkosten den Stunden- wie auch den Minutenlohn berechnen		23-24	2	
1.3.1.2	Aus dem Minutenlohn die Personalkosten berechnen		25-26	2	
1.3.1.2	Ausgleichsruhezeit für geleistete Nachtarbeit kennen		27-28	2	



7. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

3 Sozial- und Selbstkompetenz

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	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.2	<p>Milch / Milchprodukte BKC nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten. Sie erklären den Einfluss und die Wirkung von Milch und Milchprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Zusammensetzung und Haltbarmachung: Bestandteile der Milch und seine Eigenschaften/Wirkung beschreiben, Pasteurisieren, UHT, Homogenisieren Zusammensetzung (Definition) und Fettgehalt von Rahm und Patisserie Creme Zusammensetzung (Definition) von Joghurt und Quark 		29	3	
1.1.1.11	<p>Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der wichtigsten Spirituosen, Gewürzen, Kräutern, Aromen und Farben.</p> <ul style="list-style-type: none"> Natürliche und naturidentische Aromen und Farben 		30	2	
1.1.1.12	<p>Halbfabrikate BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> Schlagrahm Gekochte Vanillecreme Diplomatcreme Creme Bavaroise R Biscuit- und Schneemassen, R Butterteige Buttercreme schwere Fruchtcreme Joghurtcreme und Quarkcreme Schaumcreme (Leichte Fruchtcreme) Dauercreme 		31	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.13	<p>Gelier- und Verdickungsmittel BKC erklären die Wirkung und Verwendung der gängigen Gelier- und Verdickungsmittel anhand von Beispielen. Dabei zeigen sie die Eigenschaften und Unterschiede zwischen tierischen und pflanzlichen Mitteln auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gelatine (tierisch) • Agar-Agar (pflanzlich) • Pektine • Stärke und Stärkeprodukte (Natürliche und Hitzebehandelte Stärke) 		32	2	
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen, Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rahmautomat und -bläser, Spritzpistole, Pastomat, Geliermaschine • Rührwerk, Rahmautomat und -bläser, Spritzpistole, Pastomat, Geliermaschine, Kühlschrank, Tiefkühler • Rührwerk, Backofen 		32	2	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei dieser Technik auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einlegen / Einweichen, Sterilisieren, Dekorieren, Glasieren, Gelieren • Einlegen / Einweichen, Sterilisieren, Dekorieren, Glasieren, Gelieren, Kühlen • Rühren, Schneiden / Ritzen, Backen 		32	2	
1.1.3.1	<p>Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkleisterung der Stärke; Koagulation von Eiweiss; Oxidation bei Früchten • Oxidation, Ranzig werden, Verseifen Produktion von Gasen 		33	2	
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lockerung durch Luft oder Gase 		33	3	

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patisserie: Choux, Cremeschnitte, Diplomat, Fruchttörtli • Patisserie: Fruchtschnitte, Roulade, Japonais, Zuger- Kirschtörtli, Fruchtmouse, Französische Patisserie (Moderne Patisserie) • Torten: Schwarzwälder- Früchte- Joghurt und Quarktorte, Zuger Kirschtorte <p>Cakes und Törtchen: Linzertorte, Osterfladen, Holländer, Frühtecakes, Rehrücken, Tortencakes</p>		34	2	

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)</p>			1	
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).</p>			1	
1.4.3.1 R	<p>HACCP BKC erklären die Funktion und Grundsätze des HACCP und der guten Herstellungspraxis (GHP). (K2)</p>			1	
1.4.3.2 R	<p>Kontrollblätter BKC sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (K3)</p>			1	
1.4.3.3 R	<p>Kontrolltätigkeit BKC zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit im Hygienebereich auf und erklären die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen. (K2)</p>			1	
1.4.3.4 R	<p>Mangelnde Hygiene BKC erklären die Auswirkungen mangelnder Hygiene (Krankheiten, Imageprobleme, Haftungsansprüche, Kostenfolgen, Betriebsschliessungen) anhand von typischen Problemsituationen. (K2)</p>			1	



8. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.3 R	Schriften		29-30	4	
1.2.2.3 R	Ornamente und Randgarnituren 2		31-32	4	
1.2.2.3w)	Schabloniertes Brot (Schablone R 08)		33-34	4	
1.2.2.3x)	Dressieren von Meringage und Makronenmasse		35-36	4	
1.2.2.1.	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		37-38	4	
	Reserve		39-40		

R = Repetition

8. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.3	Grundkosten mit dem Berechnungsschema per Kilo und Einheit errechnen		29-30	2	
1.3.1.3	Mit Berechnungsschema den Preis je Einheit sowie 100g errechnen auf der Basis des kalkulierten Verkaufspreises		31-32	2	
	Reserve		33-34	2	

8. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele



9. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Bäckerei

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.7	<p>Zuckerarten BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen. BKC zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf Glukosesirup (Stärkesirup), Traubenzucker (Dextrose) bei Speiseeis. BKC erklären die funktionellen Eigenschaften von Zucker:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gefrierpunkt verändernd 		1-2	1	
1.1.1.11	<p>Spirituosen R BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen. Sie erklären deren sensorische Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten.</p> <ul style="list-style-type: none"> Cognac, Kirsch, Grand Marnier 		1-2	1	
1.1.1.12	<p>Halbfabrikate BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> Schlagrahm R Creme Bavaroise R Schokoladenmousse Glace (Speiseeis) Cremeglacé, Fruchtglacé <p>Halbgefrorenes (Parfait, Mousse)</p>		3-4	1	
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen und Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Glacemaschine, Klimaschrank, Rahmautomat und –bläser, Desinfektionsgeräte 		3-4	1	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC 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"> Tiefkühlen, Flambieren 		3-4	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none">• Homogene Lösungen und deren Verwendung Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikate		3-4	1	
1.4.7.3	Pflege BKC erklären die Arten, den Einsatz und die Wirkungen von typischen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. <ul style="list-style-type: none">• Bei Rahmautomat und –bläser, Glacemaschine und Desinfektionsgeräte		3-4	1	
1.1.4.1	Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe. <ul style="list-style-type: none">• Rahmdessert: Schokoladenmousse• Cremedessert: St. Honoré, Ananas Roval• Glacedessert: Vacherin-Glace, Halbgefrorenes (Parfait und Mousse)		3-4	1	
1.3.2.2	Optimale Lagerung BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese. <ul style="list-style-type: none">• Rahm-, Creme- und Glacedessert		3-4	1	
1.4.2.3	Hygienesituation BKC sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K6) Fallbeispiel: Der Lebensmittelkontrolle hat ergeben, dass in der Glace die Bakterien „Escherichia coli“ nachgewiesen wurden und die gesetzliche Gesamtkeimzahl (den Toleranzwert) leicht überschritten wurde. Im Halbgefrorenen Mousse oder Schokoladenmousse wurden Salmonellen-Enteritis nachgewiesen.		3-4	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.1	<p>Getreide und Mahlprodukte BKC nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns. R BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. R Weizen BKC beschreiben die Eigenschaften der verschiedenen Mehltypen Sie zeigen deren Auswirkungen auf die Herstellung und die Endprodukte differenziert auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Backfähigkeit und Mehlkennzahlen, Korrektur der Mehlqualität, Charakterisierung der Mehlqualität, Mehllagerung, Mehlschädlinge, Auswuchsschäden, Brotkrankheit 		5-6	1	
1.1.1.5	<p>Wasser R BKC erklären die Anforderungen an die Qualität, Aggregatzustände und die Verwendung von Wasser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auswirkung der Wasserhärte auf Hefeteig und Gebäck. 		5-6	1	
1.1.1.6	<p>Speisesalz R BKC nennen die Arten und Verwendung von Speisesalzen. Sie erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalz auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p>		5-6	1	
1.1.1.8	<p>Lockerungsmittel BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen Lockerungsmitteln.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Backhefe 		7-8	1	
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen und Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teigteilmaschine, Mehlsiloanlage, Wassermischgerät, Gärbottich, Gärbottich, Abwägemaschine, Teigteilmaschine, Abpressmaschine (Brot), Kegelwirkmaschine, Zwischengärschrank, Langwirkmaschine, Gärraum/-schrank 		7-8	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.2	<p>Techniken BKC 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"> • Vorteig Ansetzen, Teig- und Triebführung/Triebführungsarten (Bereitstellen der Rohstoffe, Knetprozess, Teigtemperatur, Teigruhe/Stockgare, Aufarbeiten, Stückgare), Kneten (Quell- und Intensivknetung) • Brot aufarbeiten (Aufwirken, Formen), Gären, Schneiden, Backen 		7-8	1	
1.1.3.3	<p>Biologische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enzymatische Abbauvorgänge • Milch- und Essigsäuregärung • Alkoholische Gärung • Hefevermehrung 		9-10	1	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teige als Halbfabrikat (Vorteig/Hebel, Fermentierter Teig), Normalbrot (Zürcherbrot, Baslerbrot, Bernerbrot, Luzernerbrot, St.Gallerbrot, Waadtländerbrot, Parisettebrot) 		9-10	1	
1.3.2.2	<p>Optimale Lagerung BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brotlagerung 		9-10	1	
1.4.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. Sensorische Prüfmethode von Produkten (Brotprüfung mit Skala, Brotaromad)</p>		9-10	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	Qualitätsmängel BKC 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">• Das Brot hat ein zu kleines Volumen• Die Kruste des Zürcherbrot hat eine ledrige, zähe Kruste• Das Brot ist seitlich aufgerissen• Das Brot hat einen flachen, breiten Boden (Form und Stand)• Die Farbe des Brotes ist zu hell• Die Porung des Brotes ist sehr kompakt und zu feinporig• Der Geruch und Geschmack des Brotes ist fade		9-10	1	

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)		9-10	1	



9. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.3	Marzipanmodellieren 3D		1-2	4	
1.2.2.3	Eingekerbtes Brot		3-4	4	
1.2.2.3	Brot mit Geschnittenem Dekor		5-6	4	
1.2.2.3	Brot mit geschnittener Form		7-8	4	
1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		9-10	4	
1.2.2.3	Marzipanmodellieren 3D		1-2	4	
1.2.2.3	Kakaomalerei		3-4	4	
1.2.2.3	Zuckergiessen (Verknüpfung Zuckerkochen HT)		5-6	4	
1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		7-8	4	

Bäcker/-in

Confiseur/-in

9. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.3	Differenz zwischen dem kalkulierten sowie tatsächlichen Verkaufspreis erklären		1-2	2	
1.3.1.3	Vorteile einer Kalkulation auf dem Computer (Tools) aufzeigen und erklären		3-4	2	
1.3.1.2	Vom Verkaufspreis prozentuale Anteile verschiedener Kostenarten berechnen		5-6	2	
1.3.1.1	Aus einem Rezeptkalkulation oder eines Umsatzes den Bruttogewinn I erklären		7-8	2	

9. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele	Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

R = Repetition

10. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Bäckerei

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

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 beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. R Roggen und Dinkel bezüglich Backeigenschaften und deren Verwendung nennen und beschreiben. Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Grünkern, Emmer, Kamut in ihrer Backeigenschaft beschreiben. Verschiedene Pseudogetreide, Hülsenfrüchte und Ölsaaten nennen. BKC beschreiben die Eigenschaften der verschiedenen Spezialmehle, Backvormischungen und Fertigmehle. Sie zeigen deren Auswirkungen auf die Herstellung und die Endprodukte differenziert auf.</p>		11-12	1	
1.1.1.15	<p>Backmittel BKC beschreiben die Arten, Verwendungen und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen.</p>		11-12	1	
1.1.1.2	<p>Milch / Milchprodukte BKC erklären Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten (Milchpulver, Butter) auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. • Buttergebäck: Gesetzliche Vorgaben</p>		11-12	1	
1.1.1.7	<p>Honig, Zuckerarten BKC zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. • Dextrose (Traubenzucker), Honig</p>		13-14	1	
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen und Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen. • Kühl- und Tiefkühlanlagen zur Steuerung des Gärprozesses, Einschliessapparat, Brotschneidemaschine</p>		13-14	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.2	<p>Techniken BKC 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"> • Flechten, Anstreichen, Ritzen, Rollen, Kneten (Quell- und Intensivknetung), Stauben, Bedienen/ Überwachen, Einschiessapparat bedienen • Teig- und Triebführung (Bei Vollkornmehlen, Dinkel- und Roggenmehl oder Mischmehle, Poolish, Vorverquellungs- und Stärkeverkleisterungsmethoden wie Quellstück, Brühstück, Kochstück) , Kältetechnologie (Gärunterbrechung, Gärverzögerung, Sanfte Kälte • Backen Dämpfen, verzögertes Dämpfen (Backunterbrechungsmethode) 		13-14	1	
1.1.3.1	<p>Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verfärbung von Krusten (Maillardreaktion) 		13-14	1	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teige als Halbfabrikat (Poolish, Quellstück, Kochstück, Brühstück) • Spezialbrot: (Vollkornbrot, Burebrot, Tessinerbrot, Roggenbrot, Urdinkelbrot mit Brüh Teig, Chnurzelnbrot (lange Triebführung), Maisbrot R, Zopf, Toastbrot (Englischbot) 		13-14	1	
1.4.4.3	<p>Massnahmen BKC erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss gesetzlichen Richtlinien.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atemschutzprävention ,Gesundheitsvorsorge und Bäckerkrankheiten (Roggenmehlstaub, bei pulverförmigen Backmitteln 		15-16	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.1	Getreide und Mahlprodukte BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. R <ul style="list-style-type: none">• Roggen BKC beschreiben die Eigenschaften der verschiedenen Mehltypen Sie zeigen deren Auswirkungen auf die Herstellung und die Endprodukte differenziert auf. <ul style="list-style-type: none">• Wirkung von Sauerteig auf Roggenmehle (Backtechnische Funktion, Pentosane)		15-16		
1.1.1.15	Backmittel BKC beschreiben die Arten, Verwendungen und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen. <ul style="list-style-type: none">• Sauerteigstarter, Getrockneter Sauerteig		15-16	1	
1.1.1.8	Lockerungsmittel BKC beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen Lockerungsmitteln. <ul style="list-style-type: none">• Sauerteig, Sauerteighefen		15-16	1	
1.1.2.1	Geräte, Maschinen und Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen. <ul style="list-style-type: none">• Knetmaschine (Teigschonende Knetmaschinen)		15-16	1	
1.1.2.2	Techniken BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. <ul style="list-style-type: none">• Teig- und Triebführung/Triebführungsarten = Sauerteig führen (Anstellgut, Grund-sauer, Vorteig) Kneten von Roggenteigen		15-16	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.3.1	<p>Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verfärbung von Krusten (Maillardreaktion) = Verstärkte Maillardreaktion (Dunkelfärbung der Kruste) bei Sauerteiggebäcken erklären • Bestimmen und Verändern von pH-Werten = bei Sauerteig <p>Biologische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milch- und Essigsäuregärung bei Sauerteig 		15-16	1	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teige als Halbfabrikat bei Sauerteig (Anstellgut, Grundsauer, Vorteig) • Sauerteiggebäck: Weizensauerteig (Normalbrot: Luzernerbrot mit Sauerteig), Roggensauerteig (Spezialbrot: Roggenbrot mit Sauerteig), Panettone 		15-16		

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. Sensorische Prüfmethode von Produkten (Brotprüfung mit Skala, Brotaromarad)</p>		17-18	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Weizenbrot mit Sauerteig: Sehr scharfes, intensives, saures Aroma • Kleines Volumen bei Sauerteiggebäck • Bei einem hellen Roggen- oder Roggenmischbrot mit Sauerteig reisst die Oberfläche • Fader, milder Geschmack und flaches Gebäck • Panettone: Kompaktes Porenbild, weniger Volumen 		17-18	1	
1.1.1.3	<p>Fettstoffe BKC nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf. Sie erklären deren Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen. (Bäckereifett, Gipfelfett und –margarine) Sie erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hefegebäcke 		17-18	1	
1.1.1.4	<p>Eier / Eiprodukte BKC erklären Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hefegebäcke 		17-18	1	
1.1.1.15	<p>Backmittel BKC beschreiben die Arten, Verwendungen und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Backmittel für tourierter Hefeteige (Gärungsfördernd, Emulgator, Enzympräparate) 		17-18	1	
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen und Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teigteil und Wirkmaschine, Gipfelstrasse, Gipfelroller, Backofen (Etagenbackofen, Backschrank) Kühlanlagen 				



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.2	<p>Techniken BKC 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"> • Aufwirken, Formen, Rollen, Tourieren, Backen, Backprozess (Ofentrieb, Krustenbildung, Krustenbildung), • Anwendung Kältetechnologie am Beispiel Gipfeli 		19-20	1	
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge R BKC erklären die folgenden physikalische Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wärmeübertragung = Konvektion (Wärmeströmung), = Konduktion (Wärmeleitung), Wärmestrahlung 		19-20		
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teige: Tourierte Hefeteige (Gipfelteig) • Kleinbrot: Schlumbergerli, Cornetti, Vollkornbrötli, R Semmeli (Parisettli), Laugengebäck • Kleingebäck: R Weggli (Sandwiches) Gipfeli, Brioche 		19-20	1	
1.3.2.2	<p>Optimale Lagerung BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kleinbrot, Kleingebäck 		19-20	1	
1.4.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. Sensorische Prüfmethode von Produkten (Brotprüfung mit Skala, Brotaromad)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kleinbrot: Schlumbergerli, Cornetti, Vollkornbrötli • Kleingebäck: Gipfeli 		19-20	1	



10. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul- woche	Lektionen	OK
1.2.2.3	Rosen modellieren		11-12	4	
1.2.2.3 R	Brot mit geschnittener Form		13-14	4	
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		15-16	4	
1.2.2.3	Rosen modellieren		11-12	4	
1.2.2.3	Aufbau von kleinen Objekten		13-14	4	
1.2.2.3	Aufbau mit geschnittener Couverture		15-16	4	
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		17-18	4	

Bäcker/-in

Confiseur/-in

10. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.2.3	Wichtigkeit der Kommunikation zwischen Produktion und Verkauf erklären		11-12	2	
1.3.2.3	Zusammenhang zwischen Präsentation, Wertschätzung und Absatzmengen der Produkte aufzeigen		13-14	2	
1.3.2.4	Anhand von Beispielen die Möglichkeiten beschreiben, welche zur Reduktion von Nahrungsmittelabfällen beitragen				
1.3.2.5	Anhand von Beispielen die Grundsätze der nachhaltigen Abfallverwertung aufzeigen.				
1.3.1.2	Aus einem Bruttolohn den auszubezahlenden Nettolohn mit Hilfe einem Berechnungsschema errechnen		15-16	2	
	Reserve		15-16	2	

10. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

R = Repetition

11. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Bäckerei

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
	<p>Vorbereitung mündliche Prüfung: Durchspielen, üben und erarbeiten der mündlichen Prüfung mit Hilfe der Vorlage für die mündliche Prüfung zur</p> <p>Produktegruppe Feingebäck. Dabei werden verschiedene konkrete Leistungsziele in den Bereichen Rohstoffe, Halbfabrikate / Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen / Naturlehre / Ernährung / Persönliche Arbeitsprozesse / Qualitätssicherung / Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene / Hygienekonzept / Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz / Umweltschutz / Brandschutz / Werterhaltung repetiert.</p>				
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktegruppe anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feingebäck (Definition) • Kleine Hefegebäcke ungefüllt: Zuckerweggli • Kleine Hefegebäcke gefüllt: Kreuzli, Crèmerollen, Russenzöpfli, Nussgipfel, Schnecken • Kleine Hefegebäcke mit touriertem Teig: Dänisch Plunder (Spandauer, Schlüferli) (R Situation 4.4) • Grosse Hefegebäcke ungefüllt: Dreikönigskuchen, Grittibänz, Christ-Stollen • Grosse Hefegebäcke gefüllt: Bienenstich, Birnweggen • Grosse Hefegebäcke aus touriertem Teig gefüllt: Hefekranz (R Situation 4.4) 		21	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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">• Zuckerweggli: Hagelzucker löst sich auf• Kreuzli: Harte Sultaninen; Crèmerollen: Mittelteil eingefallen; Russenzöpfli: geöffnete Enden; Nussgipfel: Blasen an der Oberfläche; Schnecken: Zu dunkler, bitterer Boden• Dänisch Plunder: Gebäcke gedrunken, satt; Oberfläche matt; Spandauer: Die Enden reissen auf; Schlüferli: Zu breite Gebäcksform• Dreikönigskuchen: Losgelöste Einzelteile; Grittibänz: Seitlich aufgerissen, Matte Oberfläche; Christ-Stollen: Käsiges Krumenstruktur• Bienenstich: Masse abgelaufen; Masse unregelmässig verteilt; Birnweggen: Füllung ausgetreten; Blasen an der Oberfläche• Hefekranz: Unsauberer Schluss; Unregelmässige Gebäcksform		22	2	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Schwimmend gebackenes (Feingebäck) Definition• Berliner R Situation 3.4• Zigerkrapfen, Schenkeli, Fasnachtschüechli, frittierte Pate a choux (Tortelli)		23	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	Qualitätsmängel BKC 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">• Berliner: Ein Teil der Marmelade drückt es nach dem Füllen wieder heraus; zu kleines Volumen; Eingefallene Berliner• Zigerkrapfen: Die Füllung tritt beim Backen heraus• Schenkeli: Die Schenkeli sind sehr fettig; Die Schenkeli haben schwach oder gar nicht gerissen• Fasnachtschüechli: Zu kleine Blasen; zu grosse Blasen, zum Teil aufgeplatzt; Fasnachtschüechli sind zu fettig• Frittierte Pate s choux (Tortelli) (Keine Infos in den Fachbüchern der Lernenden)		24	2	
1.1.4.1	Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe anhand von Beispielen. <ul style="list-style-type: none">• Blätterteignacks: Wurstweggen und Schinkengipfel• Kuchen und Wähen, gesalzen und süss: Käsekuchen, Quiche Lorraine, Früchtekuchen mit und ohne Guss (R Situation 5.1)• Belegte Brötchen, Canapés: Belegte Brötchen (Vegi, Fleisch, Fisch, Käse) (R Situation 1.3)• Sandwiches, gefüllte Brötchen (R Situation 1.4 und 2.1); Gefülltes Laugengebäck• Pizza• Salate (R Situation 2.1 und 5.1)		25	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	Qualitätsmängel BKC 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">• Blätterteignacks: Füllung tritt bei Wurstweggen aus; Schinkengipfel sind weich und pampig (nicht rösch)• Kuchen und Wähen: Siehe bei Situation 5.1• Belegte Brötchen: Der Sulzüberzug ist dick und hat Luftblasen drin; Stellen ohne Sulz bei Salami; Fleischkäse / Schinken braun angelauten• Sandwiches: Weiche Füllung tritt beim Essen aus dem Sandwiches aus; Kruste des Brötchens ist gummig / zäh• Pizza: Pizzateig ist zäh und lässt sich schlecht ausziehen• Salate: Die Basissalatsauce ist sehr flüssig und trennt sich; weitere siehe Situation 5.1		26	2	
1.1.4.1	Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe anhand von Beispielen. <ul style="list-style-type: none">• Blätterteiggebäck (Einteilung)• Blätterteigstückli: Nuss-/Mandelgipfel (R Sit. 5.2); Prussien (R Sit. 4.2), Windrädli, Jalousie, Hufeisen• Blätterteigstücksachen: Polonais, Früchtekuchen mit Blätterteigrand• Gesalzene Artikel und Konfekt: Pastelli (R Sit. 4.3); Konfekt gesalzen und süss		27	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Nuss- und Mandelgipfel (Siehe Situation 5.2); Prussiens (Siehe Situation 4.2) • Windrädli: Spitzen überworfen; Jalousie: Boden ist teigig, Puderzucker haftet nicht; Hufeisen: Aufgerissen, Füllung ausgelaufen • Polonais: zu grosser Hohlraum zwischen Teigdeckel und Füllung; Glanzlose, gräuliche Oberfläche • Fruchtekuchen mit Blätterteigrand: Oval zusammengezogen; Rand zu hoch • Pastetli (Siehe Situation 4.3) • Blätterteigkonfekt: Blätterteig treibt zu stark / überworfen, ungleichmässig gebacken <p><i>Arbeitsblätter A3 altes Lm 3. Lehrjahr</i></p>		28	2	

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)</p>		29	2	
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).</p>		30	2	

11. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		26-28	4	
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		26-28	4	
	Vorbereiten auf QV		29-30	4	

Bäcker/-in

Confiseur/-in

11. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1 1.3.1.2 1.3.1.3 1.3.2.1	Vertiefung und Repetition		26-28	8	
1.3.2.2 1.3.2.3	Anschliessend QV Nullserien		29-30	8	

11. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele	Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

R = Repetition

12. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Bäckerei

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktegruppe anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Torten: Rüebli torte; Engadiner Nusstorte • Patisserie: Vermicelles; Cornet • Stückli: Vanillebrezel (Teig); Vogelnestli, Brownie, Linzerschnitte • Konfekt: Anis-Chräbeli; Harlequin, Ochsenäugli, Chemin de fer 		31	4	
1.1.4.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Rüebli torte: Torte im unteren Bereich „speckig“, Glasur ist gerissen, Fondant klebt beim Schneiden. • Engadiner Nusstorte: Füllung (Caramel) ist ausgetreten; Oberfläche aufgerissen, Oberfläche blättert ab. • Vermicelles: Vermicelles zu trocken; Cornet: Seitlich aufgerissen, Cornet lösen sich schlecht von Cornetspitzen • Vanillebrezeli (Teig): Hart / Glasig, Glanzloser Überzug; Brownie (Keine Angaben) • Linzerschnitte: Marmelade über das Gitter und Rand herausgetreten, Der gebackene Teig splittert beim Schneiden • Anis-Chräbeli: Schräge Füßchen, Niedrige oder keine Füßchen, Trocken /hart • Harlequin: Oberfläche matt / Glasur Kristallisiert, sehr süß; Ochsenäugli: Weich /teigig, Ringli rutschen seitlich ab • Chemin de fer: Makronenmasse aufgerissen, Marmelade überkocht beim Backen, Glasur stirbt ab 		32	4	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
	Vorbereitung QV		33	2	
	Vorbereitung QV		34	2	
	Reserve		35	2	
	Nur bis Ende Mai Schule			2	

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)		35	2	
1.4.1.2	Qualitätsmängel BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).		35	2	

12. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionerverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		31-32	4	
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		33-34	4	
	Vorbereiten auf QV		35-36	8	

Bäcker/-in

Confiseur/-in



12. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1	Vertiefung und Repetition		30-35	8	
1.3.1.2					
1.3.1.3					
1.3.2.1	Anschliessend QV Nullserien		36.38	8	
1.3.2.2					
1.3.2.3					

12. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele	Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

R = Repetition



9. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Confiserie

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.7	<p>Zuckerarten BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen. BKC zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. Glukosesirup (Stärkesirup), Traubenzucker (Dextrose) bei Speiseeis BKC erklären die funktionellen Eigenschaften von Zucker:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gefrierpunkt verändernd 		1-2	1	
1.1.1.11	<p>Spirituosen R BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen. Sie erklären deren sensorische Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cognac, Kirsch, Grand Marnier 		1-2	1	
1.1.1.12	<p>Halbfabrikate BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schlagrahm R • Creme Bavaroise R • Schokoladenmousse • Glace (Speiseeis) Cremeglacé, Fruchtglacé • Halbgefrorenes (Parfait, Mousse) 		3-4	1	
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen und Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glacemaschine, Klimaschrank, Rahmautomat und –bläser, Desinfektionsgeräte 		3-4	1	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC 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"> • Tiefkühlen, Flambieren 		3-4	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Homogene Lösungen und deren Verwendung Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikate 		3-4	1	
1.4.7.3	<p>Pflege BKC erklären die Arten, den Einsatz und die Wirkungen von typischen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei Rahmautomat und –bläser, Glacemaschine und Desinfektionsgeräte 		3-4	1	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rahmdessert: Schokoladenmousse, • Cremedessert: St. Honoré, Ananas Roval, • Glacedessert: Vacherin-Glace, Halbgefrorenes (Parfait und Mousse) 		3-4	1	
1.3.2.2	<p>Optimale Lagerung BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rahm-, Creme- und Glacedessert 		3-4	1	
1.4.2.3	<p>Hygienesituation BKC sind fähig, Hygieneprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten folgerichtige Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. (K6)</p> <p>Fallbeispiel: Der Lebensmittelkontrolle hat ergeben, dass in der Glace die Bakterien „Escherichia coli“ nachgewiesen wurden und die gesetzliche Gesamtkeimzahl (den Toleranzwert) leicht überschritten wurde. Im Halbgefrorenen Mousse oder Schokoladenmousse wurden Salmonellen-Enteritis nachgewiesen.</p>		3-4	1	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC 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"> • Flambieren, Portionieren von Glace 		5-6	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halbfabrikat: Ganache (Schokoladesauce kalt und warm serviert), Sauce Melba, • Parfait im Glas für Coupes • Glace-Coupe: Bananensplit, Dänemark, Eiskaffee, Coupe Maison • Konfekt: Caramel-Tuilles; Cigarettes, Cornetli (Hüppenmassen) <p>Hinweis: Rezept Caramel-Tuilles => 250 g Zucker, 125 g Rahm, 125 g Glukose, 100 g Butter auf 92° R kochen; 250 g gehobelte, ausgesiebte Mandeln begeben, bei 180°C Backen, sofort in Känelform legen. (Siehe Florentiner Id 120, SC 153)</p>		5-6	1	
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Glace portionieren: Das Glace ist zu fest zum Portionieren (Hinweise: Temperatur, Zuckergehalt) • In der Eisvitrine haben sich auf der Oberfläche der Glace Eiskristalle gebildet (Hinweis: Resublimieren) • Bei der Lagerung von Glace im Tiefkühler bildete sich eine zähe Glaceschicht an der Oberfläche. (Hinweis: Sublimieren) • Cigarettes brechen beim Aufrollen • Die Cornetli färben unregelmässig • Die Cornetli werden weich • Caramel-Tuilles sind beim Backen breitgelaufen <p>Caramel-Tuilles sind am Rand unregelmässig gefärbt oder haben einen dunklen Rand</p>		7-8	1	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC 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"> • Gelieren (Sulzen) <p>Backen</p>		7-8	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe. <ul style="list-style-type: none">• Pastetenteig (Unterschied Kuchenteig zum Pastetenteig)• Kalte Pastete		9	1	
1.4.1.2	Qualitätsmängel BKC 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">• Farce ist zu fest• Farce ist zu weich• Fleischsaft ist ausgelaufen (Teig wurde weich oder bäckt schlecht)• Fett läuft aus der Pastete		9	1 1	
	Vorbereitung mündliche Prüfung: Durchspielen, üben und erarbeiten der mündlichen Prüfung mit Hilfe der Vorlage für die mündliche Prüfung zur Produktgruppe Snacks und Traiteur. Dabei werden verschiedene konkrete Leistungsziele in den Bereichen Rohstoffe, Halbfabrikate / Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen / Naturlehre / Ernährung / Persönliche Arbeitsprozesse / Qualitätssicherung / Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene / Hygienekonzept / Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz / Umweltschutz / Brandschutz / Werterhaltung repetiert.		10	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul- woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blätterteignacks: Wurstweggen und Schinkengipfel • Kuchen und Wähen, gesalzen und süss: Käsekuchen, Quiche Lorraine, Früchtekuchen mit und ohne Guss (R Situation 5.1) • Belegte Brötchen, Canapés: Belegte Brötchen (Vegi, Fleisch, Fisch, Käse) (R Situation 1.3) • Sandwiches, gefüllte Brötchen (R Situation 1.4 und 2.1); Gefülltes Laugengebäck • Pizza • Salate (R Situation 2.1 und 5.1) 		10	1	
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Blätterteignacks: Füllung tritt bei Wurstweggen aus; Schinkengipfel sind weich und pampig (nicht rösch) • Kuchen und Wähen: Siehe bei Situation 5.1 • Belegte Brötchen: Der Sulzüberzug ist dick und hat Luftblasen drin; Stellen ohne Sulz bei Salami; Fleischkäse / Schinken braun angelaufen • Sandwiches: Weiche Füllung tritt beim Essen aus dem Sandwiches aus; Kruste des Brötchens ist gummig / zäh • Pizza: Pizzateig ist zäh und lässt sich schlecht ausziehen • Salate: Die Basissalatsauce ist sehr flüssig und trennt sich; weitere siehe Situation 5.1 		10	1	



9. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.3	Marzipanmodellieren 3D		1-2	4	
1.2.2.3	Eingekerbtes Brot		3-4	4	
1.2.2.3	Brot mit Geschnittenem Dekor		5-6	4	
1.2.2.3	Brot mit geschnittener Form		7-8	4	
1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		9-10	4	
1.2.2.3	Marzipanmodellieren 3D		1-2	4	
1.2.2.3	Kakaomalerei		3-4	4	
1.2.2.3	Zuckergiessen (Verknüpfung Zuckerkochen HT)		5-6	4	
1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		7-8	4	

Bäcker/-in

Confiseur/-in

9. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.3	Differenz zwischen dem kalkulierten sowie tatsächlichen Verkaufspreis erklären		1-2	2	
1.3.1.3	Vorteile einer Kalkulation auf dem Computer (Tools) aufzeigen und erklären		3-4	2	
1.3.1.2	Vom Verkaufspreis prozentuale Anteile verschiedener Kostenarten berechnen		5-6	2	
1.3.1.1	Aus einem Rezeptkalkulation oder eines Umsatzes den Bruttogewinn I erklären		7-8	2	

9. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele	Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

R = Repetition

10. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Confiserie

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.9	<p>Erzeugnisse aus Kakaobohnen BKC beschreiben die Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche. Sie erklären das Temperieren und das Verarbeiten von Couverture. BKC beschreiben die Geschichte, Herkunft, Sorten, Besonderheiten und Verarbeitung der Kakaobohnen. Sie erklären die Fabrikation der Couverturen und anderen Kakaobohnenerzeugnissen.</p>		11-12	1	
1.1.1.1	<p>Geräte, Maschinen und Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperiermaschine, Trempierapparat, Wärmeschrank, Mikrowelle, Giessmaschine, Überzugmaschine, Kühler, Tiefkühler, Vakuumierungsmaschine, Tiefziehmaschine 		11-12	1	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Teilweise R Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperiermethoden/ Temperieren (Tabletieren, Impfen, direktes Erwärmen) • Verarbeitungstechniken: Trempieren, Chemisieren, Decorieren (Zeichnen, Siebdruckfolie, Streumaterial, Sprühen) Schminken und Auspinseln, Giessen, Kühlen und Tiefkühlen von Schokoladeartikeln, Tiefziehen 		11-12	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none">• Kristallisation bei Kakaobutter/Couverture R• Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Kühl- und Lagerungsprozess bei der Lagerung/Kühlung, Tiefkühlung von Schokoladenartikeln		11-12	1	
1.1.4.1	Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe. <ul style="list-style-type: none">• Couvertureartikel (Gegossene Hohlkörper, Schokoladetafeln, usw.)• Fantasie- und Dekorartikel		11-12	1	
1.3.2.2	Optimale Lagerung BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese. <ul style="list-style-type: none">• Pralinen und Schokoladeprodukte		13-14	1	
1.4.1.1	Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. Optimale Qualität von Couvertureprodukten. <ul style="list-style-type: none">• Sensorische Prüfmethode von Produkten (Unterschiedsprüfung von Couverturen)		13-14	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	Qualitätsmängel BKC 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">• Überzug von Pralinen ist dick, matt und weisslich-grau• Oberfläche der Pralinen ist rötlichgrau, evtl. Striche und Punkte auf Oberfläche• Pralines haben Füsschen• Auf der Oberfläche der Tafelschokolade hat sich „Fettreif“ gebildet• Sie haben im Keller Schokoladenhalbschalen gelagert. Sie stellen nun fest, dass kleine weisse Punkte auf der Oberfläche sind• Bei einigen Schokoladekläusen hat es geöffnete Blasen an der Oberfläche• Der Boden des Schokoladeosterhasen fällt beim Ausformen ab• Bei einigen Schokoladeosterhasen haben sich Risse gebildet oder der Kopf fällt ab• Die gegossenen Hohlformen sind im Innern grau, aussen glänzend• Verschiedene Schokoladenosterhasen haben eine feine Schokoladennaht		13-14	1	
1.1.1.7	Honig, Zuckerarten und Süsstoffe Teilweise R BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zuckerarten und Weichhaltemittel. Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. <ul style="list-style-type: none">• Glukosesirup (Stärkesirup) bei Zuckerspezialitäten• Sorbit oder Dextrose (Bei Fruchtgelee) BKC erklären die funktionellen Eigenschaften von Zucker: Caramelisierend, Konservierend		13-14	1	
1.1.1.13	Gelier- und Verdickungsmittel R BKC erklären die Wirkung und Verwendung der gängigen Gelier- und Verdickungsmittel anhand von Beispielen. Dabei zeigen Sie die Eigenschaften und Unterschiede zwischen tierischen und pflanzlichen Mitteln auf. <ul style="list-style-type: none">• Pektine (Pektintypen)		13-14	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.3.1	<p>Chemische Naturgesetze und Vorgänge R BKC erklären die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schmelzen von Zucker • Bestimmen und Verändern von aW- und pH-Werten (Bezug auf Fruchtgelee / Pektin / Haltbarkeit) 				
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge R BKC erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kristallisation von Zucker (In Bezug auf Candieren die Sättigungsgrade – Kristallisation) • Dichte von Halbfabrikaten (In Bezug auf Confieren die Sättigungsgrade und Einsatz von Glukosesirup) 		15-16	1	
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen und Anlagen Teilweise R BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schneidewalze, Zuckerschmelzapparat, Nougatpresse, Dragiermaschine, R (Refraktometer ° Brix, Thermometer °C + °R, Bauméwaage ° Bé) 		15-16	1	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Teilweise R Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerkochen (Zuckerverarbeitung, Sättigungsgrade, Kochgrade, Confieren; Candieren, Caramelisieren, Glasieren mit Zuckersirup, Dragieren, Fruchtgelee giessen. 		15-16	1	
1.3.2.2	<p>Optimale Lagerung BKC beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese. Beschreiben Sie die optimale Lagerung der Zuckerspezialitäten (Caramelisierte Nüsse, Glasierte / confierte / kandierte Früchte, Hart- und Weichcaramel, Fruchtgelee)</p>		15-16	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none">• Zuckerspezialitäten: Fruchtgelée, Weichcaramel (Caramel Fondant, Caramel Mous), Brauner Nougat, Honig Nougat, Nougat Montelimar, Hartcaramel (Nidelzettli, Feuersteine), Caramelierte Produkte (Caramelierte Früchte, Gebrannte Mandeln, Caramelierte Nüsse), Candieren, Konfieren (inkl. Glasierte Früchte)• Pralinen und Schokoladenspezialitäten: Caramel als Halbfabrikat, Praline: Frucht-caramel, Spezialität: Grison in Schalen <p><i>Schweizer Confiserie Seiten 37-39, 44-46, 87, 89, 91, 118, 120, 121, 132-126</i></p>		17-18	1	
1.4.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. Vergleich eine Zuckerspezialität von verschiedenen Betrieben</p>		17-18		



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Fruchtgelee: Es haben sich Klumpen im Fruchtgelee gebildet • Weichcaramel (Caramel Mous): Sind zu weich, laufen breit; Caramel mous kristallisieren aus • Hartcaramel (Feuersteine, Nidelzeltli): Bruchstelle ist dick und unregelmässig (Ungleichmässige Formen) • Brauner Nougat: Der braune Nougat hat eine bröckelige Struktur; Der braune Nougat hat eine harte Struktur, ist glasig zum Essen) • Brauner Nougat: Der braune Nougat ist zu dunkel • Nougat Montélimar (weisser Nougat): Die confierten Früchte verfärben den Nougat Montélimar. • Confierte Früchte: Zucker in den confierten Früchten kristallisiert zurück. • Candierte Produkte: Es bilden sich grobe Zuckerkristalle; Es bildete sich eine dicke Zuckerkruste) Schweizer Confiserie 45 <p>Glasierte Früchte: Es bilden sich grobe Zuckerkristalle; Es bilden sich keine oder zu feine Zuckerkristalle</p>		17-18	1	
1.4.4.4	<p>Erste Hilfe BKC sind fähig, die Erste-Hilfe-Massnahmen (Alarmorganisation, ABC-Schema) und eine typische Notfallorganisation zu erklären und ihre Bedeutung aufzuzeigen. Beschreiben Sie das Vorgehen bei einer Brandverletzung (durch heissen Zucker oder am Kupferkessel)</p>		19-20	1	
1.1.1.10	<p>Früchte R Sie zeigen deren Konservierungsmöglichkeiten wie auch deren Auswirkungen im Verarbeitungs- und Lagerungsprozess auf. (Trocknen, Confieren, Einkochen und Einlegen in Alkohol)</p>		19-20	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.11	Spirituosen Teilweise R BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen. (Einteilung, gebräuchlichste Brände und Liköre beschreiben sowie deren Verwendung) Sie erklären deren sensorische Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten. (Den Alkoholgehalt in Bezug auf das Herstellen von Likörpralinen. Konservierung von Früchten)		19-20		
1.1.2.1	Geräte, Maschinen und Anlagen Teilweise R BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen. <ul style="list-style-type: none"> • Entpuderungsmaschine • Überziehmaschine / Kühltunnel 		19-20		
1.1.2.2	Techniken BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Teilweise R Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. <ul style="list-style-type: none"> • Giessen (Likörpralinen mit und ohne Kruste giessen) • Einlegen in Alkohol (Griottes und Raisins au Cognac) 		19-20	1	
1.1.4.1	Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe. <ul style="list-style-type: none"> • Früchte: Ananas, Griottes, Raisin au Cognac, Pralinen mit Fruchtgelee, Pralinen mit getrockneten Früchten • Likörpralines: Kirschstengeli mit Kruste, Hohlkugeln ohne Kruste <i>Schweizer Confiserie Seiten 95, 96, 48, 102</i>				

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. Beispiele von Likörpralinen oder Pralinen aus Früchten degustieren.		19-20	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Likörpralinen mit Kruste: Sehr dünne bis keine Krustenbildung (Brechen sehr schnell beim Auspudern) • Likörpralinen mit Kruste: Zu starkes Auskristallisieren des Zuckers • Raisins au Gognac: Die Trauben in den Gläsern verfärben sich im oberen Bereich braun • Raisins au Gongnac: Beim Praline entstehen Risse und Sirup wird herausgedrückt • Griottes: Pralinen haben am Bödeli Risse und der Sirup läuft aus; Fondant ist noch nicht aufgelöst im Griottes • Likörpralinen ohne Kruste: Verschlusspfropfen aus Couverture hält nicht dicht 		19-20	1	

10. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.3	Rosen modellieren		11-12	4	
1.2.2.3 R	Brot mit geschnittener Form		13-14	4	
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		15-16	4	
1.2.2.3	Rosen modellieren		11-12	4	
1.2.2.3	Aufbau von kleinen Objekten		13-14	4	
1.2.2.3	Aufbau mit geschnittener Couverture		15-16	4	
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		17-18	4	

Bäcker/-in

Confiseur/-in

10. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.2.3	Wichtigkeit der Kommunikation zwischen Produktion und Verkauf erklären		11-12	2	
1.3.2.3	Zusammenhang zwischen Präsentation, Wertschätzung und Absatzmengen der Produkte aufzeigen		13-14	2	
1.3.1.2	Aus einem Bruttolohn den auszubezahlenden Nettolohn mit Hilfe einem Berechnungsschema errechnen		15-16	2	
	Reserve		15-16	2	

10. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

R = Repetition

11. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Confiserie

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.2	<p>Milch / Milchprodukte BKC nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten. R Vollmilch, Rahm, Kochbutter, Vorzugsbutter Sie erklären Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wirkung auf die Füllung (Ganache) der Pralinen 		21-22	1	
1.1.1.3	<p>Fettstoffe R BKC nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf. Sie erklären deren Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Konditoreifett, Hartfett <p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pralinen und Schokoladespezialitäten 		21-22	1	
1.1.1.7	<p>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zuckerarten und Weichhaltemittel. Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> Glukosesirup (Stärkesirup), Invertzucker, Sorbit beim Einsatz in Ganachen für Pralinen und Schokoladespezialitäten (inkl. Angabe der höchstzulässigen Dossierung). 		21-22	1	
1.1.1.12	<p>Halbfabrikate BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Halbfabrikat als Grundmasse: Ganache, Butterganachen (inkl. Rezeptaufbau und Rezeptveränderungen, Einsatz von Konservierungsmitteln inkl. Dossierung) 		23-24	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen und Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vakuummixer, Pralinefüllapparat und -maschine, One-Shot-Maschine 		23-24	1	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Teilweise R Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Emulgieren, Dressieren, Rollen 		23-24	1	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pralinen aus Ganache: Milch-, Vanille- und Weisse-Truffes (Hohlkörper und Traditionell), Nougat-Truffes • Pralinen aus Butterganache: Rigispitz • Schokoladenspezialitäten: Aus Ganache: Schlossbergkugeln, aus Fettganache: Hüppenrollen 		23-24		
1.1.1.7	<p>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe R Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glukosesirup (Stärkesirup), Invertzucker, Sorbit und Dextrose beim Einsatz in das jeweilige Halbfabrikat/Produkt • (Marzipan, Fondant, Gelee) 		23-24		
1.1.1.12	<p>Halbfabrikate BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marzipan: Unterschiede der Kochgrade und Zusammensetzung (Patisserie-, Modellier- und Confiseriemarzipan); Unterschied in der Herstellung/Rezept (Französischer und Deutscher Marzipan sowie mit anderen Nüssen), Verwendung, Lagerung, Haltbarkeit. • Fondant: Unterschiede in Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und Lagerung von Patisserie- und Confiseriefondant • Gelee: R Zusammensetzung, Herstellung und Verwendung (Kombiniert mit Fondant, Marzipan oder Ganache) 		25-26	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.2.1	Geräte, Maschinen und Anlagen BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen. <ul style="list-style-type: none">• Airbrush, Luftkompressor		25-26	1	
1.1.2.2	Techniken BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. <ul style="list-style-type: none">• Abrösten, Airbrushen (Besprühen), Modellieren		25-26	1	
1.1.4.1	Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe. <ul style="list-style-type: none">• Pralinen aus Marzipan: Milanuss, Pistache• Pralinen aus Fondant und Gelee: Fruchtfondant, Abricot (Kombination Gelee und Fondant)• Schokoladenspezialität: Maronen (Kastanien)		25-26	1	
1.1.1.10	Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne R BKC beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten Nüssen und Kernen sowie deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung. Sie zeigen deren Auswirkungen im Verarbeitungs- und Lagerungsprozess auf. <ul style="list-style-type: none">• Mandeln, Bittermandeln, Aprikosenkerne, Haselnüsse, Baumnüsse, Pistazien, Kokosnüsse, Kastanien		25-26	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.1.12	<p>Halbfabrikate BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gianduja: Rezeptaufbau weich-mittelfest; Giandujagrundmasse; Beigaben und deren Wirkung, Herstellung, Weiterverarbeitung, Verwendung, Lagerung, Haltbarkeit, Qualitätsmerkmale von sehr heller bis sehr dunkler Gianduja (Geschmack). • Pralinemasse: Rezeptaufbau (ungebunden und gebunden), Verschiedene Herstellungsmethoden, Weiterverarbeitung, Verwendung, Lagerung, Haltbarkeit, Qualitätsmerkmale (Unterschiede in Farbe und Süsigkeit). • Caramelieren von Nüssen und Kernen: Verhältnisse Kerne und Zucker; Herstellungsmethoden, Weiterverarbeitung, Lagerung, Haltbarkeit 		25-26	1	
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen und Anlagen R BKC beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dragiermaschine, Reibmaschine, Vakuumiermaschine 		27-28	1	
1.1.2.2	<p>Techniken BKC nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Teilweise R Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dragieren, Rösten, Caramelisieren, Reiben, Ausstechen, Dressieren, Trempieren 		27-28	1	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pralinen aus Gianduja: Désir, Schachbrettli, Baumstämmlli als Schnittpraline • Pralinen aus Pralinemasse: Princesse als Schnittpraline • Pralinen aus Nüsse & Kerne: Rochers, Trois-frères, Schokolademandeln (dragiert) <p>Schokoladenspezialitäten: Knackerli, Branchli, Grüessli in Schalen</p>		27-28	1	



1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Optimaler Vergleich Frischrahmtruffes mit Haltbaren Truffes 		29-30	1	
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Zwei Wochen nach der Herstellung bildete sich Schimmel im Innern der Rahmtruffes • Die Ganache in den Rahmtruffes ist greniert • In der Butterganache der Rigispitz (oder Cognac-Monte) hat es Couvertureklumpen • Die Fettganache in der Schokoladenspezialität wirkt sandig beim Essen <p>BKC 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"> • Baumstämli: Couverture-Oberfläche ist gerissen • Schokoladenspezialität Grüessli: Decorplättchen haftet nicht auf der Oberfläche • Rochers: Rochers nicht knackig • Rochers: Oberfläche matt und dick mit Couverture überzogen • Giandujapraline: Bleiben beim trempieren an der Trempiergabel kleben • Trois-frères: Die caramelisierten Nüsse sind klebrig • Branchli: Nach der Lagerung stellen Sie Fettreif auf der Oberfläche fest • Schachbrettli: Die Pralinen trocknen an der Oberfläche aus 		29-30	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
	<p>Vorbereitung mündliche Prüfung: Durchspielen, üben und erarbeiten der mündlichen Prüfung mit Hilfe der Vorlage für die mündliche Prüfung zur</p> <p>Produktegruppe Schwimmend gebackenes. Dabei werden verschiedene konkrete Leistungsziele in den Bereichen Rohstoffe, Halbfabrikate / Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen / Naturlehre / Ernährung / Persönliche Arbeitsprozesse / Qualitätssicherung / Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene / Hygienekonzept / Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz / Umweltschutz / Brandschutz / Werterhaltung repetiert.</p>		29-30	1	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktegruppe anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schwimmend gebackenes (Feingebäck) Definition • Berliner R Situation 3.4 • Zigerkrapfen, Schenkeli, Fasnachtschüechli, Frittierte Pate a choux (Tortelli) 		29-30	1	
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Berliner: Ein Teil der Marmelade drückt es nach dem Füllen wieder heraus; zu kleines Volumen; Eingefallene Berliner • Zigerkrapfen: Die Füllung tritt beim Backen heraus • Schenkeli: Die Schenkeli sind sehr fettig; Die Schenkeli haben schwach oder gar nicht gerissen • Fasnachtschüechli: Zu kleine Blasen; zu grosse Blasen, zum Teil aufgeplatzt; Fasnachtschüechli sind zu fettig • Frittierte Pate s choux (Tortelli) (Keine Infos in den Fachbüchern der Lernenden) 		29-30	1	

11. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		26-28	4	
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		26-28	4	
	Vorbereiten auf QV		29-30	4	

Bäcker/-in

Confiseur/-in

11. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1 1.3.1.2 1.3.1.3 1.3.2.1	Vertiefung und Repetition		26-28	8	
1.3.2.2 1.3.2.3	Anschliessend QV Nullserien		29-30	8	

11. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fliesst übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele	Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

R = Repetition

12. Quartal Fachkompetenzen Fachrichtung Confiserie

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

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
	<p>Vorbereitung mündliche Prüfung: Durchspielen, üben und erarbeiten der mündlichen Prüfung mit Hilfe der Vorlage für die mündliche Prüfung zur</p> <p>Produktegruppe Blätterteiggebäcke. Dabei werden verschiedene konkrete Leistungsziele in den Bereichen Rohstoffe, Halbfabrikate / Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen / Naturlehre / Ernährung / Persönliche Arbeitsprozesse / Qualitätssicherung / Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene / Hygienekonzept / Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz / Umweltschutz / Brandschutz / Werterhaltung repetiert</p>				
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktegruppe anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blätterteiggebäck (Einteilung) • Blätterteigstückli: Nuss-/Mandelgipfel (R Sit. 5.2); Prussien (R Sit. 4.2), Windrädli, Jalousie, Hufesen • Blätterteigstücksachen: Polonais, Früchtekuchen mit Blätterteigrand • Gesalzene Artikel und Konfekt: Pastetli (R Sit. 4.3); Konfekt gesalzen und süss 		31-32	2	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul- woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Nuss- und Mandelgipfel (Siehe Situation 5.2); Prussiens (Siehe Situation 4.2) • Windrädli: Spitzen überworfen; Jalousie: Boden ist teigig, Puderzucker haftet nicht; Hufeisen: Aufgerissen, Füllung ausgelaufen • Polonais: zu grosser Hohlraum zwischen Teigdeckel und Füllung; Glanzlose, gräuliche Oberfläche • Früchtekuchen mit Blätterteigrand: Oval zusammengezogen; Rand zu hoch • Pastetli (Siehe Situation 4.3) • Blätterteigkonfekt: Blätterteig treibt zu stark / überworfen, Unregelmässig gebacken <p><i>Arbeitsblätter A3 altes Lm 3. Lehrjahr</i></p>		31-32	2	
	<p>Vorbereitung mündliche Prüfung: Durchspielen, üben und erarbeiten der mündlichen Prüfung mit Hilfe der Vorlage für die mündliche Prüfung zur</p> <p>Produktgruppe Feingebäck. Dabei werden verschiedene konkrete Leistungsziele in den Bereichen Rohstoffe, Halbfabrikate / Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen / Naturlehre / Ernährung / Persönliche Arbeitsprozesse / Qualitätssicherung / Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene / Hygienekonzept / Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz / Umweltschutz / Brandschutz / Werterhaltung repetiert.</p>		33-34	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feingebäck (Definition) • Kleine Hefegebäcke ungefüllt: Zuckerweggli • Kleine Hefegebäcke gefüllt: Kreuzli, Crèmerollen, Russenzöpfli, Nussgipfel, Schnecken • Kleine Hefegebäcke mit touriertem Teig: Dänisch Plunder (Spandauer, Schlüferli) (R Situation 4.4) • Grosse Hefegebäcke ungefüllt: Dreikönigskuchen, Grittibänz, Christ-Stollen • Grosse Hefegebäcke gefüllt: Bienenstich, Birnweggen • Grosse Hefegebäcke aus touriertem Teig gefüllt: Hefekranz (R Situation 4.4) 		33-34	1	
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Zuckerweggli: Hagelzucker löst sich auf • Kreuzli: Harte Sultaninen; Crèmerollen: Mittelteil eingefallen; Russenzöpfli: geöffnete Enden; Nussgipfel: Blasen an der Oberfläche; Schnecken: Zu dunkler, bitterer Boden • Dänisch Plunder: Gebäcke gedrunken, satt; Oberfläche matt; Spandauer: Die Enden reissen auf; Schlüferli: Zu breite Gebäcksform • Dreikönigskuchen: Losgelöste Einzelteile; Grittibänz: Seitlich aufgerissen, Matte Oberfläche; Christ-Stollen: Käsiges Krumenstruktur • Bienenstich: Masse abgelaufen; Masse unregelmässig verteilt; Birnweggen: Füllung ausgetreten; Blasen an der Oberfläche • Hefekranz: Unsauberer Schluss; Unregelmässige Gebäcksform 		33-34	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
	<p>Vorbereitung mündliche Prüfung: Durchspielen, üben und erarbeiten der mündlichen Prüfung mit Hilfe der Vorlage für die mündliche Prüfung zu den Produktegruppen.</p> <p>Dabei werden verschiedene konkrete Leistungsziele in den Bereichen Rohstoffe, Halbfabrikate / Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen / Naturlehre / Ernährung / Persönliche Arbeitsprozesse / Qualitätssicherung / Persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene / Hygienekonzept / Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz / Umweltschutz / Brandschutz / Werterhaltung repetiert</p>		33-34	1	
1.1.4.1	<p>Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der folgenden Produktgruppe anhand von Beispielen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Torten: Rüeblitorte; Engadiner Nusstorte• Patisserie: Vermicelles; Cornet• Stückli: Vanillebrezel (Teig); Vogelnestli, Brownie, Linzerschnitte• Konfekt: Anis-Chräbeli; Harlequin, Ochsenäugli, Chemin de fer		35-36	1	



Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul- woche	Lektionen	OK
1.4.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC 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"> • Rüeblitorte: Torte im unteren Bereich „speckig“, Glasur ist gerissen, Fondant klebt beim Schneiden • Engadiner Nusstorte: Füllung (Caramel) ist ausgetreten; Oberfläche aufgerissen, Oberfläche blättert ab. • Vermicelles: Vermicelles zu trocken; Cornet: Seitlich aufgerissen, Cornet lösen sich schlecht von Cornetspitzen • Vanillebrezeli (Teig): Hart / Glasig, Glanzloser Überzug; Brownie (Keine Angaben) • Linzerschnitte: Marmelade über das Gitter und Rand herausgetreten, Der gebackene Teig splittert beim Schneiden • Anis-Chräbèli: Schräge Füßchen, Niedrige oder keine Füßchen, Trocken /hart • Harlequin: Oberfläche matt / Glasur Kristallisiert, sehr süß; Ochsenäugli: Weich /teigig, Ringli rutschen seitlich ab • Chemin de fer: Makronenmasse aufgerissen, Marmelade überkocht beim Backen, Glasur stirbt ab <p><i>Arbeitsblätter A3 altes Lm 3. Lehrjahr</i></p>		37-38	1	
	Nur bis Ende Mai Schule				

1.4 Qualität und Sicherheit

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.4.1.1	Qualitätssicherung BKC analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. (K6)		35	2	
1.4.1.2	Qualitätsmängel BKC erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese (K5).		35	2	

12. Quartal Gestalten und Kreieren

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
40 (pro Quartal 20 Lektionen)	240					

1.2 Gestalten und Kreieren

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		31-32	4	
1.2.2.1 +1.2.2.5	Einfacher Kundenauftrag mit Arbeitsplan/Skizze		33-34	4	
	Vorbereiten auf QV		35-36	8	

Bäcker/-in

Confiseur/-in

12. Quartal Betriebswirtschaft

Lektionenverteilung über alle Semester:

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	Total Lektionen
20 (pro Quartal 10 Lektionen)	120					

1.3 Betriebswirtschaft

Nr. in Bildungsplan	Leistungsziele und Ergänzungen	K-Stufe	Schul-woche	Lektionen	OK
1.3.1.1 1.3.1.2 1.3.1.3	Vertiefung und Repetition		30-35	8	
1.3.2.1 1.3.2.2 1.3.2.3	Anschliessend QV Nullserien		36.38	8	

12. Quartal Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

Die Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz fließt übergreifend in alle möglichen Ausbildungsbereiche ein.

2 Methodenkompetenz

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele	Nr. in Bildungsplan	Kompetenzziele

R = Repetition

Beschreibung der Taxonomiestufen

Kompetenzstufe	Denk- und Arbeitsprozess	Bedeutung
K 1: 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.
K3: Anwenden Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden	beschreiben, erläutern, erklären	Etwas mit eigenen Worten deutlich machen, darstellen, kennzeichnen, treffend schildern (z.B. indem „W-Fragen“ beantwortet werden).
	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 praxismässige 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 Einzelelemente 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 bestehen 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 zusammenschließen od. eine Lösung für Probleme entwerfen.	situationsgerecht umgehen, optimieren, geeignete Massnahmen ableiten	Einzelne Elemente eines Sachverhalts, einer Situation, zu einer neuen Lösung zusammenschließen. 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.