

Arbeitsplan Berufskennnisse

Bäcker-Konditor-Confiseur EBA

Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA

Unter Berücksichtigung der Verordnung über die berufliche Grundbildung vom 27.10.2010 und des Bildungsplanes vom 27.10.2010 sowie die Ergänzungen der konkreten Leistungsziele durch die Arbeitsgruppen der Fachlehrervereinigung Bäckerei-Konditorei-Confiserie.

Stand: Rolf Dettling 17.09.2013

1 Fachkompetenz

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: (Nach Liste Bildungsplan)	K2	1.1	Ao R8
1.1.4.1	Produkte: BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen: Snacks und Traiteur - Belegtes Brötchen: Varianten von Vegi, Fleisch, Fisch, Käse -	K2	1.3	AoR9 141-143
1.1.5.1	Zeitmanagement BKC EBA können Merkmale eines gut organisierten Arbeitsplatzes beschreiben.	K2	1.2	
1.1.5.2	Arbeitsplatzgestaltung BKC EBA sind in der Lage, ihren Arbeitsplatz fachgerecht einzurichten und korrekt aufzuräumen.	K3	1.2	
1.1.5.3	Lerndokumentation BKC EBA sind fähig, den Aufbau wie auch Sinn und Zweck der Lerndokumentation aufzuzeigen. Den Begriff CCP (critical control point) anhand von Beispielen erklären	K2	1.3	AoR6 46-49

1.2 Gestalten und Präsentieren

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.1.2	BKC EBA wenden den fachgerechten Einsatz der Cornettechniken an. (Herstellung, Füllen, Körperhaltung, Fadenführung, Lockerungsübungen, Kreis und Figuren).	K3		Ge 01a-d
1.2.1.2	BKC EBA können die Blockschrift und Zahlen schreiben und setzen diese fachgerecht ein.	K3		Ge 02a
1.2.1.2	BKC EBA können Skizzen und Zeichnungen nach Vorlage herstellen.	K3		

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.18	<p>Grundrechnen Betriebswirtschaft</p> <p>Ein Formelblatt (A4 Vor- und Rückseite) darf für jede Probe und QV gebraucht werden.</p> <p>BKC EBA müssen die Anweisungen wissen, verstehen und anwenden.</p> <p>BKC EBA sind fähig, mathematische Grundzeichen zu erkennen.</p> <p>BKC EBA sind fähig, Aufgabenlösungen zu runden (2.1) und zu schätzen (2.2).</p> <p>BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Addition - Subtraktion 	K3		<p>Bw G 0</p> <p>Bw G 1</p> <p>Bw G 2</p> <p>Bw G 4</p> <p>Bw G 5</p>

1.3 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.2.2	Massnahmen BKC EBA zeigen die Grundsätze und Massnahmen der persönlichen Hygiene anhand von Beispielen auf.	K2	1.3	56-57
1.3.4.1	Vorschriften BKC EBA können mehlbedingte Berufskrankheiten aufzählen und erkennen. (Mehlschnupfen, Mehlasthma, Mehl- und Abnützungsekzem) BKC EBA erkennen Massnahmen zur Verringerung der Staubbelastung und treffen geeignete Massnahmen. BKC EBA können persönliche Schutzmassnahmen im Umgang mit Geräte, Maschinen und Anlagen erklären. BKC EBA können die definierten Gefahrensymbole deuten. BKC EBA nennen die Unfallrisiken in einer BKC (Geräte, Maschinen und Anlagen gemäss Liste)	K2	1.1	28-29 30 17-20 21-22 17-20
1.3.4.2	Vorbeugung BKC EBA können Massnahmen zur Verminderung von Verletzungen mit gefährlichen und allergisierenden Stoffen, Maschinen und Geräten beschreiben. BKC EBA können Massnahmen zur Verminderung von Verletzungen beim Heben und Tragen von Lasten und gegen das Ausrutschen beschreiben.	K2	1.2	25-27
1.3.4.3	Massnahmen BKC EBA erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes gemäss gesetzlichen Richtlinien.	K2	1.2	15-16
1.3.4.4	Erste Hilfe BKC EBA sind fähig, die Erste-Hilfe-Massnahmen (Alarmorganisation, ABC-Schema) und eine typische Notfallorganisation (Schnittverletzung, Brandverletzung, Sturzverletzungen, Bewusstlosigkeit, Stromschlag) zu erklären und ihre Bedeutung aufzuzeigen.	K2	1.2	23-25

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.1	Arbeitstechniken	
2.2	Informations- und Kommunikationsstrategien	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.1	Eigenverantwortliches Handeln	
3.3	Kommunikationsfähigkeit	
3.6	Umgangsformen	

1 Fachkompetenz

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.5	Wasser BKC EBA erklären die Anforderungen an die Qualität, Aggregatzustände und die Verwendung von Wasser: Wasserkreislauf, Wasserhärten, Wasserqualität und destilliertes Wasser	K2	2.3	193-194
1.1.1.14	Fleisch- und Fischprodukte BKC EBA nennen die wichtigsten Arten bzw. Sorten und den Einsatzbereich von Fleisch- und Fischprodukten. (Schinken, Salami, Fleischkäse, Bündnerfleisch, Poulet, Hackfleisch, Lachs und Thon)	K1	2.1	231-244
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: (Nach Liste Bildungsplan) - Aufschnittmaschine - Abwaschmaschine	K2	2.1 2.3	AoR8
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen: Aggregatzustände – fest, flüssig, gasförmig und deren Phasenübergänge	K1	2.3	81-82
1.1.3.3	Biologische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die Gruppen der Mikroorganismen (Bakterien, Hefen, Schimmelpilze und Viren) und können deren Lebensbedingungen umschreiben. Sie schildern die Temperaturbereiche und nennen deren Auswirkungen. Sie können Übertragungsmöglichkeiten von Mikroorganismen aufzählen.	K1	2.1	63-69 55 91-93
1.1.4.1	Produkte: BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen: Snacks und Traiteur - Verschiedene gefüllte Brötchen (Sandwiches) - Salate	K2	2.1 / 2.2 2.2	AoR9 141-143 593-596 142u
1.1.5.3	Lerndokumentation BKC EBA wenden das CCP auf dem Rezeptblatt an und können ihre Lernschritte anhand von Rezepten in ihrer Lerndokumentation veranschaulichen und belegen.	K2	2.2	AoR6

1.2 Gestalten und Präsentieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.1.2	BKC EBA sind in der Lage Farben beim Zeichnen und Malen richtig einzusetzen. (Zeichnung)	K3		Ge 03f-i
1.2.1.2	BKC EBA können Marzipanschilder genau und exakt zuschneiden und mit Blockschrift beschriften.	K3		Ge 05 a+f
1.2.1.2	BKC EBA nennen die Schriftabstände und können diese bei verschiedenen breiten Blockschriften anwenden.	K3		Ge 02 + 01 e
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren.	K2		

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.18	<p>Grundrechnen Betriebswirtschaft</p> <p>BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Multiplikation - Division <p>Gemeine Brüche: (Addition und Subtraktion 8.1 / Multiplikation 8.2 / Division 8.3 / Aufgaben 8.4 und 8.5)</p>	K3		<p>Bw G 6</p> <p>Bw G 7</p> <p>Bw G 8</p>

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.2	Informations- und Kommunikationsstrategien	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.1	Eigenverantwortliches Handeln	
3.2	Lebenslanges Lernen	

1.3 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.2.1	Gesetzliche Bestimmungen BKC EBA beschreiben die wichtigsten gesetzlichen Hygienevorschriften für die Gestaltung der Arbeitsprozesse und erklären deren Zweck und Bedeutung. (LMG, LGV, HyV, Selbstkontrolle)	K2	2.1	41-45 Bröschüre LmrA
1.3.2.2	Massnahmen BKC EBA zeigen die Grundsätze und Massnahmen der betrieblichen und Produktionshygiene auf. Sie beschreiben die Organisation der Lebensmittelgesetzgebung. BKC EBA umschreiben die Reinigungspläne und nennen die Reinigungs- und Desinfektionskriterien.	K2	2.1 2.1	57-62
1.3.3.1	HACCP BKC EBA erklären die Funktion und Grundsätze des HACCP und der guten Herstellungspraxis (GHP).	K2	2.2	45-49
1.3.3.2	Kontrollblätter BKC EBA sind fähig, Kontrollblätter und Checklisten fehlerfrei zu führen und typische Fehler aufzuzeigen. (Temperaturkontrolle führen, Warenkontrolle, Reinigungspläne)	K3	2.2	42m 57u
1.3.3.3	Kontrolltätigkeit BKC EBA zeigen die Ziele und die Schritte der Kontrolltätigkeit im Hygienebereich auf und erklären die Wichtigkeit der einzelnen Kontrollmassnahmen. Gemäss Kontrollblätter 1.3.3.2.	K2	2.2	55-60
1.3.3.4	Mangelnde Hygiene BKC EBA erklären die Konsequenzen bei mangelnder Hygiene. (Krankheiten, Imageprobleme) BKC EBA zeigen Symptome von hygienebedingten Krankheiten auf.	K2	2.2	63-69 60-62
1.3.5.1	Umweltschutz BKC EBA zeigen die betrieblichen Grundsätze und Massnahmen des Umweltschutzes anhand von aussagekräftigen Beispielen auf: • Zum Bs: Abfalltrennung, Entsorgung von Altöl und andere organische wiederverwertbare Stoffe.	K2	2.3	37-39
1.3.5.2	Umweltprobleme BKC EBA sind fähig, Umweltschutzprobleme anhand von typischen Situationen zu analysieren und zu beurteilen. Sie leiten geeignete Massnahmen ab und zeigen deren Einsatz auf. • Verbrauch von Reinigungsmittel	K6	2.3	37-39
1.3.5.3	Ressourceneinsatz BKC EBA zeigen die allgemeinen Grundsätze und Massnahmen für den sparsamen Umgang mit Ressourcen anhand von typischen Beispielen auf. • Sparsamer Wassereinsatz in der Backstube • Sparsamer Stromverbrauch	K2	2.3	39

1 Fachkompetenz

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.1	Getreide und Mahlprodukte BKC EBA nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns. BKC EBA beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse: Mehltypen <ul style="list-style-type: none"> Weizen, Dinkel, Roggen bezüglich Backeigenschaften und deren Verwendung nennen und beschreiben Hirse, Gerste, Mais, Hafer in ihrer Backeigenschaft beschreiben 	K2	3.1	151-162 169-171
1.1.1.3	Fettstoffe BKC EBA nennen die Auswirkungen der Fettstoffe auf den Gärvorgang, die Kleber –Teigstruktur sowie die Krume, Kruste und Frischhaltung. BKC EBA nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf. <ul style="list-style-type: none"> Fette/Öle, Margarine und Butter 	K2	3.2 3.4	210 204-211 218-220
1.1.1.6	Speisesalze BKC EBA nennen die Arten und Verwendung von Speisesalzen. BKC EBA erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalzen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. <ul style="list-style-type: none"> Wirkung von Speisesalz auf Hefeteige erklären 	K2	3.1	195-198
1.1.1.15	Backmittel BKC EBA beschreiben die Arten, Verwendung und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen. <ul style="list-style-type: none"> Gärungsfördernde Backmittel (Malz) Geschmacksfördernde Backmittel (Levit) und Backmittelkomponenten (Milchpulver) 	K2	3.3	315-319
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen: <ul style="list-style-type: none"> Arbeitsvorbereitung (Waage), Herstellung (Knetmaschine), Zwischenlagerung (Gärschrank) Knetmaschine (Planet und Spiralkneter) Aufschleifmaschine und Gipfelroller Zwischenlagerung: Gärschrank ; Back- und Kochprozess: Backofen Fritteuse und Berliner-Füllmaschine 	K2	3.1 3.2 3.2 3.3 3.4	AoR8

1.1 Handwerk und Technologie				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.2.2	Techniken BKC EBA nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf: <ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellen, Abwägen, Mischen, Kneten, Aufwirken, Schneiden • Mischen, Kneten, Aufwirken, Formen, Flechten • Teigbereitung festigen und Triebführungsarten aufzählen • Aufwirken, Frittieren, Füllen und Stauben von Berlinern. 	K2	3.1 3.2 3.3 3.4	492-493 503 / 547 492 / 503 503 564-567
1.1.3.1	Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis: <ul style="list-style-type: none"> • Gär- und Backprozess - Veränderung der Nährstoffe – Proteine und Kohlenhydrate • Backprozess - Verfärbung von Krusten Dextrine 	K1	3.3	507-511 545-552 79
1.1.3.3	Biologische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA erklären die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis: <ul style="list-style-type: none"> • Hefevermehrung • Alkoholische Gärung • Enzymatische Abbauvorgänge • Milch- und Essigsäuregärung 	K1	3.2	202-202 201 / 507 508-511 510
1.1.3.2	1.1.3.2 Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis: <ul style="list-style-type: none"> • Wärmeübertragung (Wärmeleitung, Wärmestrahlung) • Wärmeübertragung (Wärmeströmung) 	K1	3.3 3.4	549 84
1.1.4.1 1.1.4.2	Produkte BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung (ohne Mengenangabe) und Herstellung der Produkte anhand von Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> • Teige / Hefeteige mit dem Arbeitsprozess „Teigbereitung“ beschreiben • Kleinbrot / Semmel- und Parisette • Kleingebäck / Weggli (Sandwiches), Gipfeli • Spezialbrot / Zopf, Toastbrot (Englischbrot) • Feingebäck und Schwimmend Gebackenes - Herstellung von Berlinern 	K2	3.1 3.1 / 3.2 3.2 / 3.3 3.2 3.4	AoR9 483-506

1.2 Gestalten und Präsentieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.1.2	BKC EBA können den Airbrush einsetzen.	K3		Ge 04
1.2.1.2	BKC EBA können einfache Marzipanfiguren ausschneiden, ausstechen und diese wirkungsvoll einsetzen.	K3		Ge 05b
1.2.1.2	BKC EBA sind in der Lage die Emailtechnik mit Überzugsmasse fachgerecht herzustellen.	K3		Ge 06a
1.2.1.1+1.2.1.2	BKC EBA sind in der Lage Schablonen fachgerecht herzustellen und einzusetzen.	K3		Ge 06c
1.2.1.2	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren	K2		

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.18	<p>Grundrechnen Betriebswirtschaft</p> <p>BKC EBA sind fähig, folgende Masseinheiten zu erkennen und anzuwenden:</p> <p>Längeneinheiten (3.1)</p> <p>Flächeneinheiten (3.2)</p> <p>Volumeneinheiten (3.3)</p> <p>Fassungsvermögenseinheiten (3.4)</p> <p>Verhältnis zwischen Volumeneinheiten (3.5)</p> <p>Gewichtseinheiten (3.6)</p> <p>Zeiteinheiten (3.7)</p> <p>BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden:</p> <ul style="list-style-type: none">- Prozente und Promille (9.1 und 9.2)	K3		<p>Bw G 3</p> <p>Bw G 9</p>

1.3 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.1.1	Qualitätssicherung BKC EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> Berliner 	K6	3.4	AoR8 ID 89
1.3.1.3	Qualitätsmängel BKC EBA erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese. <ul style="list-style-type: none"> Erhöhte Fettaufnahme der Berliner Berliner sind schwach gebacken und eingefallen 	K5	3.4	565
1.3.6.1	Regelungen BKC EBA erklären die Bedeutung der wesentlichen Regelungen des Arbeitsgesetzes und der Branchenempfehlungen zum Brandschutz. Regelungen des Arbeitsgesetzes zum Brandschutz und die Branchenempfehlungen im ASA Grundlagenbuch	K2	3.4	33-34
1.3.6.2	Schutzmassnahmen BKC EBA beschreiben die Gefahren und möglichen Ursachen von Bränden, erklären die Bedeutung von Brandschutzmassnahmen und zeigen deren Anwendung für unterschiedliche Situationen auf. <ul style="list-style-type: none"> BKC EBA nennen die Gefahren und Ursachen von überhitzten Fettstoffen in Fritteusen. BKC EBA zeigen die fachgerechte (vorschriftsgemässe) Anwendung einer Löschdecke. 	K2	3.4	33-34

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.2	Informations- und Kommunikationsstrategien	
2.4	Lernstrategien	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.3	Kommunikationsfähigkeit	
3.5	Teamfähigkeit	

1 Fachkompetenz

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.7	<p>Honig, Zuckerarten und Süsstoffe (ohne Honig) BKC EBA nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker, Weichhaltemittel, Zuckeraustausch- und Süsstoffen. BKC EBA können die Wirkung und die Eigenschaften von Weichhaltemitteln nennen. BKC EBA können Zuckeraustauschstoffe (Sorbit) und Süsstoffe (Aspartam,) nennen.</p>	K2	4.2	282-288 286-288
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Belagungsmaschine / Kühler- und Tiefkühler • Thermometer (°Ré und °C) • Ausrollmaschine, Pastetliausstecher, Tiefkühler • Arbeitsvorbereitung: Waage / Herstellung: Knetmaschine, Ausrollmaschine, Schneidetisch, Gipfelroller, • Zwischenlagerung: Kühlschrank, Tiefkühlschrank, Gärschrank, Backofen / Reinigung: Abwaschmaschine, Blechputzmaschine 	K2	4.1 4.2 4.3 4.4 4.4	AoR8
1.1.2.2	<p>Techniken BKC EBA nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. BKC EBA zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Belagen, Tunken und Eintauchen bei einer Laugenwanne • Abflämmen, Karamellieren, Auflösen • Tourieren: Erklärt das Tourieren doppelter / einfacher Touren, beschreibt Tourierfehler und erklärt die möglichen Korrekturen • Fachgerechtes Aufarbeiten: Erklärt das Ausrollen, Schneiden, Ausstechen und Abstehen lassen, usw. • Backen: Erklärt das Backen von Blätterteigprodukten • Arbeitsvorbereitung: Bereitstellen, Abwägen / Herstellung: Mischen, Kneten, Ausrollen, Tourieren, Formen, Anstreichen • Zwischenlagerung: Kühlen, Tiefkühlen / Backen und Gärprozesse: Backen / Fertigstellen: Glacieren, Dekorieren 	K2	4.1 4.2 4.3 4.3 4.3 4.4 4.4	553 563 / 623 333-337 338-339 340 463-506

1.1 Handwerk und Technologie				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.3.1	Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none"> • Verseifen, Fettverderb durch Lauge • Schmelzen von Zucker 	K1	4.1 4.2	566 623-624
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none"> • Die Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Gär-, Kühl-, Tiefkühl-, Back- und Lagerprozess (Alterungsprozess) • Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikaten / Bsp: Läuterzucker und die Unterschiede der Dichte (Sättigungsgrade – Kristallisation) • Lockerung durch Wasserdampf 	K1	4.1 / 4.4 4.2 4.3 / 4.4	89 / 654 83-85 619/620/ 623 340
1.1.4.1	Produkte BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus der Produktgruppe anhand von Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> • Kleingebäck (Laugengebäck) • Halbfabrikate: Läuterzucker, Wasserglasur • Blätterteiggebäck: Prussiens, Pastetli • Teige: Blätterteig, Kuchenteig • Teige: Tourierter Hefeteig (Gipfel-, Hefesüss- und Plunderteig) • Feingebäck: Grosse Hefegebäcke (Hefekranz) ; Plunder (Spandauer, Schlüferli) 	K2	4.1 4.2 4.2 / 4.3 4.3 4.4 4.4	AoR9 476-477

1.2 Gestalten und Präsentieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.1.2	BKC EBA sind in der Lage die Emailtechnik mit Eiweisspritzglasur fachgerecht auszuführen.	K3		Ge 06b
1.2.1.2	BKC EBA können mit der Emailtechnik mit Eiweisspritzglasur Blumen spritzen.	K3		Ge 07b
1.2.1.2	BKC EBA sind in der Lage die Emailtechnik auf weisse Masse fachgerecht auszuführen.	K3		Ge 06c
1.2.1.2	BKC EBA sind fähig Randgarnituren auszuführen.	K3		Ge 01 f+g
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren. Dabei setzen sie die erlernten Techniken des 1. Lehrjahres ein. (Zeichnung und Decor)	K2		

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.18	Grundrechnen Betriebswirtschaft BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden: <ul style="list-style-type: none"> - Prozente und Promille (9.1 und 9.2) - Proportionen (direkte 10.1 / indirekte 10.2) - Gemischte Aufgaben (10.3) 	K3		Bw G 9 Bw G 10

1.3 Qualität und Sicherheit

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.1.1	Qualitätssicherung BKC EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> • Pastetli (Ideales Gebäck) • Tourierte Hefeteige / Gipfeli: Konsistenz; Teig Fettkonsistenz Tourierdicke beachten. Nicht zu satt rollen, nicht zu warme Gärung, bestreichen, in gedämpften Ofen backen 	K6	4.3 4.4	ID 268-270 ID
1.3.1.3	Qualitätsmängel BKC EBA erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese. <ul style="list-style-type: none"> • Schräges Pastetli, ovales Pastetli, zu wenig hoch, Überschlagen der Pastetli 	K5	4.3	ID 268-270
1.3.4.3	Massnahmen BKC EBA erklären die möglichen Massnahmen zum Schutz ihrer Person und ihres Umfeldes. Richtige Anwendung der Handschuhe – Brille mit Augendusche – Beschichtung der Bleche oder Matten	K2	4.1	20 / 553

2 Methodenkompetenzen

Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.2	Informations- und Kommunikationsstrategien	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.1	Eigenverantwortliches Handeln	
3.5	Teamfähigkeit	

1 Fachkompetenz

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.1	Getreide und Mahlprodukte BKC EBA nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns. R BKC EBA nennen die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. R Eigenschaften und Auswirkung des Glutens, auf Bezug der Biscuit-Massen und Produkte.	K2	5.3	180-183
1.1.1.3	Fettstoffe BKC EBA nennen Einfluss und Wirkung(Qualität, Porung) von Fettstoffen auf die Herstellung (Melieren) wie auch auf das Endprodukt. (Biscuit)	K2	5.3	211
1.1.1.4	Eier / Eiprodukte R BKC EBA nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Eies und deren Produkte. BKC EBA nennen Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. <ul style="list-style-type: none"> • Funktionelle Eigenschaften (Bindemittel, Lockerungsmittel, Färbungsmittel, Klebemittel, Emulgator) • Konservierungsmethoden (Trocknen, Pasteurisieren, Tiefkühlen) 	K2	5.3	225-230
1.1.1.7	Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC EBA nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker, Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen. <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerarten und Sorten (Roh-, Kristall-, Hagel-, Gelier-, Staubzucker, Puderschnee) • Weichhaltemittel (Feuchthaltemittel – Glucosesirup, Trauben- und Fruchtzucker, Invertzucker) • Zuckeraustauschstoffe (Sorbit) • Süsstoffe (Stevia) Funktionelle Eigenschaften von Zucker (süßend, wasserlöslich, stabilisierend, färbend, caramelisierend R , konservierend, Gefrierpunkt verändern) nennen.	K2	5.2 5.3	282-288 285
1.1.1.8	Lockerungsmittel BKC EBA beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln. <ul style="list-style-type: none"> • Wirkungsweise beschreiben (Luft und Wasserdampf) 	K2	5.3	310, 311
1.1.1.10	Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne BKC EBA beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten von der Früchten, Gemüsen, Nüssen und Kernen sowie deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung. <ul style="list-style-type: none"> • Kernobst (Apfel, Birne), Steinobst (Aprikose, Zwetschge, Kirsche), Beerenobst (Erd-, Himbeeren) Zitrusfrüchte (Orangen, Zitrone) und exotische Früchte (Ananas, Banane) 	K2	5.1	245-270

	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüsegruppen: Knollengemüse(Kartoffel, Karotten) Zwiebelgewächs (Zwiebel) • Mandeln, Haselnüsse, Baumnüsse 		5.2	271-275
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apfelschälmaschine, Geliemaschine • Mixer, Walze, Reibmaschine • Rührwerk, Mixer • Backofen (Backschrank, Etagenofen) 	K2	5.1 5.2 5.3 5.3	Ao R8
1.1.2.2	<p>Techniken BKC EBA nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. BKC EBA zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einlegen, Sterilisieren, Blanchieren, Gelieren • Rösten, Reiben, Mixen • Mixen, rühren, melieren, backen 	K2	5.1 5.2 5.3	637, 640 414, 416 562, 362
1.1.3.1	<p>Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oxidation (Farbveränderung) • Schmelzen von Zucker – caramolisieren • Koagulieren von Eiweiss • Verkleisterung der Stärke 	K1	5.1 5.2 5.3 5.3	76 285 562 / 563 173 / 174
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemischtrennungen • Homogene und heterogene Lösungen und Verwendung • Lockerung durch Luft • Ausdehnung von Luft beim Backen 	K1	5.1 5.1 5.3 5.3	86-88 86-88 80 / 545
1.1.4.1	<p>Produkte BKC EBA 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, • Blätterteiggebäck: Mandelgipfel, Nussgipfel • Biscuitmassen (Torten- Rouladen- und Mohrenkopfbiscuit) 	K2	5.1 5.1 5.1 5.2 5.2 5.3	573-579 600-603 418-420 414-422 358-368

1.2 Gestalten und Präsentieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.1.2	BKC EBA können die Kursivschrift und Zahlen schreiben. (2. Schrift)	K3		Ge 02b
1.2.1.2	BKC EBA können mit Marzipan Figuren (2D) modellieren und setzen diese fachgerecht ein.	K3		Ge 05e
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren. Dabei setzen sie die erlernten Techniken ein. (Zeichnung und Decor)	K2		

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.18	<p>Grundrechnen Betriebswirtschaft</p> <p>BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gemischte Aufgaben (10.3) - Durchschnitt (einfacher 11.1 / komplexer 11.2) - Flächen und Körper (12.1 / 12.2) 	K3		<p>Bw G 10</p> <p>Bw G 11</p> <p>Bw G 12</p>

1.3 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.1.1	Qualitätssicherung BKC EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> • Snacks (Kuchen und Wähen), Salate, Marmelade, Konfiture, Gelee • QS der Produkte (Biscuit) 	K6	5.1 5.3	658 Ideales Gebäck
1.3.1.2	Qualitätsmängel BKC EBA erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen Sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese. <ul style="list-style-type: none"> • Blasenbildung am Kuchenboden • Boden ist „speckig“ • Teig zieht sich zusammen • Blattsalate werden „lumpig“ • Stabilität, Backfähigkeit von Füllungen • Biscuit schlecht meliert, (Mehl Nester) • Biscuit zusammen gefallen 	K5	5.1 5.2 5.3 5.3	658 Ideales Gebäck 358 / 359

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.1	Arbeitstechniken	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation

1 Fachkompetenz

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.1	<p>Getreide und Mahlprodukte BKC EBA beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. Eigenschaften und Verwendung von Weizenstärke und Weissmehl bei Buttermassen mit und ohne Gupf oder dressierte Buttermassen und bei Buttermen</p>	K2	6.1 6.2	171 / 174 369 348
1.1.1.2	<p>Milch / Milchprodukte BKC EBA nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten</p> <ul style="list-style-type: none"> Milch und Butter <p>BKC EBA erklären Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Milch und Butter (Grenieren) 	K2	6.1	212-215 218-220 369/370
1.1.1.3	<p>Fettstoffe BKC EBA nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> Patisseriemargarine, Konditoreifett und Butter <p>BKC EBA erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung und das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Geschmack von Butter oder anderen Fettstoffen. Aufschlagbarkeit (Luftaufnahme) Trennwirkung (Mürbeffekt) 	K2	6.1 6.2	209 218/219 211 369 348
1.1.1.4	<p>Eier / Eiprodukte BKC EBA nennen Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ei als Bindemittel, Lockerungsmittel und Färbungsmittel 	K2	6.1	229 369
1.1.1.8	<p>Lockerungsmittel BKC EBA beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln.</p> <ul style="list-style-type: none"> Backpulver Triebmittel 	K2	6.1 6.2	311-312 371 349

1.1.1.9	<p>Erzeugnisse aus Kakaobohnen BKC EBA beschreiben die Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche. Sie erklären das Temperieren und das Verarbeiten von Couverture.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung der Couverture • Unterschiede der Schokolade zur Couverture • Überzugsmasse 	K2	6.3	289-295
1.1.2.1	<p>Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rührwerk, Backofen • Ausrollmaschine • Trempierapparat 	K2	6.1 6.2 6.3	AoR8
1.1.2.2	<p>Techniken BKC EBA nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rühren, Mixen, Dressieren • Mischen, Rühren, Ausrollen, Ausstechen, An- und Überstreichen, Backen • Tablieren, Impfen, Tauchen / Tunken <p>BKC zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei dieser Technik auf.</p>	K2	6.1 6.2 6.3	374 375 610 / 611
1.1.3.2	<p>Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lockerung durch Luft oder Gase (Einschlagen von Luft) • Kristallisation der Kakaobutter 	K1	6.1 6.3	80-90 372 608/609
1.1.4.1	<p>Produkte BKC EBA 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 • Butter-S • Vanillebretzeli dressiert (Buttermasse) • Stückli, Konfekt (Mailänderli, Sablé, Spitzbuben) • Teige (Butterteige: Zucker-, Mailänder-, Mürbteig) • Tarragoner (Züri Nüssli) • Florentiner 	K2	6.1 6.2 6.3	AoR9 369-376 ID 188-190 ID 184/185 ID 188/189 ID 130 ID 114 148 ID 312/313 ID 108-110 348-352 ID 115/120

1.2 Gestalten und Präsentieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.1+1.2.1.1	Sensorik: BKC EBA sind in der Lage, einen Lebkuchenteig herzustellen, diesen aufzuarbeiten und mit den erlernten Techniken zu garnieren. (z.B. Einsatz von Schablonen)	K4		Ge 01g+02+08
1.2.2.2	BKC EBA können ein schabloniertes Brot (Schablone Ge 08 R) nach Vorlage fachgerecht ausführen	K3		Ge10c+8
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren. Dabei setzen sie die erlernten Techniken ein. (Zeichnung und Decor)	K2		

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.18	<p>Grundrechnen Betriebswirtschaft</p> <p>BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flächen und Körper (12.1 / 12.2) - 2.1 Fertigungs- und Backverlust - 3.1 Rezeptausbeute 	K3		<p>Bw G 12</p> <p>Bw F 2.1</p> <p>Bw F 3.1</p>

1.3 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.1.1	<p>Qualitätssicherung BKC EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität.</p> <ul style="list-style-type: none"> Holländer, Frühtecake, Butter-S, Vanillebretzeli dressiert (Buttermasse) <p>Sensorische Prüfmethode von Produkten</p> <ul style="list-style-type: none"> Vergleich von Buttermasse mit Butter und „Buttermasse“ mit Margarine Vergleich von Mailänder-, Müb- und Zuckerteig auf Stabilität und Mübheit Qualitätsvergleich bei Konfekt (Überzugsmasse oder Couverture) 	K6	6.1 6.2 6.3	658 ID 114 ID 130 ID184/185 ID188/189 658
1.3.1.2	<p>Qualitätsmängel BKC EBA erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen Sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vanillebretzeli dressiert: Brüchig Holländer: Grenierte Masse Frühtecakes: Gupfbildung zu wenig ausgeprägt Zäher Teig Trockener (brandiger) Teig Couverture zu warm, kalt 	K5	6.1 6.2 6.3	ID 114 ID 184 ID 188/189 349 /352 ID 613

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
2.1	Arbeitstechniken	
2.2	Informations- und Kommunikationsstrategien	
2.3	Lernstrategien	

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation
3.1	Eigenverantwortliches Handeln	
3.3	Kommunikationsfähigkeit	
3.4	Konfliktfähigkeit	
3.5	Teamfähigkeit	
3.6	Umgangsformen	

1 Fachkompetenz

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.2.1	Geräte, Maschinen, Anlagen BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen: <ul style="list-style-type: none"> • <u>R Arbeitsvorbereitung</u>: Waage / <u>Herstellung</u>: Knetmaschine, Teigteiler, Backofen, Langwirker, Wirkmaschine • <u>R Zwischenlagerung</u>: Kühlschrank, Tiefkühlschrank, Gärschrank, Gärstop, Gärverzögerung, PATT 	K2	7.1	AoR8
1.1.2.2	Techniken BKC EBA nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf. Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. <ul style="list-style-type: none"> • <u>R Arbeitsvorbereitung</u>: Bereitstellen, Abwägen / <u>Herstellung</u>: Mischen, Kneten, Formen, Anstreichen • <u>R Zwischenlagerung</u>: Kühlen, Tiefkühlen, neue Techniken (Gärverzögerung, Sanfte Kälte, Gärunterbrechung) / <u>Backvorbereitung</u>: Schneiden, Bestreuen, Stauben <u>Backen</u> und Gärprozesse: Backen 	K2	7.1	483-506
1.1.3.2	Physikalische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA erklären die folgenden physikalischen Gesetze und Vorgänge anhand von Beispielen aus der Praxis. <ul style="list-style-type: none"> • R Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Gär-, Kühl-, Back- und Lagerungsprozess • R Biologische Lockerung • R Gärvorgang, Säurebildung (Milchsäure) 	K1	7.1	89-90 483
1.1.4.1	Produkte BKC EBA erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen: <ul style="list-style-type: none"> • Normalbrote 	K2	7.1	AoR9 137 ID 304 ID 16
	Fehlende Leistungsziele vom Bildungsplan mit Produkten erarbeiten			
	Repetition mit Hilfe von verschiedenen Produkten			

1.2 Gestalten und Präsentieren				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.1.1	BKC EBA können einfache Formen selber herstellen. Diese setzen sie fachgerecht ein.	K3		Ge 09c Z
1.2.1.2	BKC EBA können einfache zwei- und dreidimensionale Couverturearbeiten ausführen. Dabei können sie die bis anhin erlernten Techniken einsetzen. (einfache Osterartikel)	K3		Ge 13a+b
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren. Dabei setzen sie die erlernten Techniken ein. (Zeichnung und Decor)	K2		

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.1.1.18	Grundrechnen Betriebswirtschaft BKC EBA sind fähig, folgende Grundrechnungen berufsbezogen anzuwenden: <ul style="list-style-type: none"> - 3.2 Rezeptgewicht (Bis Aufgabe 4) - 3.3 Rezeptberechnung (Bis Aufgabe 2) - 9.1 Teigtemperaturberechnung (Bis Aufgabe 3) Vorbereitung auf QV	K3		Bw F 3.2 Bw F 3.3 Bw F 9.1

1.3 Qualität und Sicherheit				
Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.3.1.1	Qualitätssicherung BKC EBA analysieren und beurteilen anhand von konkreten Produkten exemplarisch deren Qualität. <ul style="list-style-type: none"> • Normalbrot anhand der offiziellen Brotprüfungsformulare 	K6	7.1	654 ID 16
1.3.1.2	Qualitätsmängel BKC EBA erklären anhand von Beispielen die typischen Fehler in der Produktion. Für diese zeigen Sie die Ursachen und die notwendigen Korrekturen auf und begründen diese. <ul style="list-style-type: none"> • Normalbrot ist seitlich aufgerissen; Flacher, breiter Boden, Blinder Riss 	K5	7.1	ID 17-21

2 Methodenkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation

3 Sozial- und Selbstkompetenzen		
Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation

1 Fachkompetenz

1.1 Handwerk und Technologie

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	Prüfungsvorbereitungen und Repetitionen			

1.2 Gestalten und Präsentieren

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
1.2.2.2	BKC EBA sind in der Lage ein Brot mit ausgestochenem Dekor herzustellen.	K3		Ge 10b
1.2.2.3	BKC EBA können ihre einfachen Aufträge nach Vorlage präsentieren. Dabei setzen sie die erlernten Techniken ein. (Zeichnung und Decor)	K2		
	Vorbereitung auf das QV			

1.1 Handwerk und Technologie Leistungsziel 1.1.1.18 Berufsbezogene Berechnungen

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	Berufsbezogene Berechnungen			
	Vorbereitung auf QV mit Aufgaben in Situationen			

1.3 Qualität und Sicherheit

Nr. Bp	Konkrete Leistungsziele	Stufe	Situation	Quelle
	Prüfungsvorbereitungen und Repetitionen			

2 Methodenkompetenzen

Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation

3 Sozial- und Selbstkompetenzen

Nr. Bp	Kompetenzziele	Situation