

Stoffverteilungsplan:

Lernfeld: 2 Herstellen einfacher Teige und Massen

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung Labor	AB-CD
1	2.1.	Sortimentsübersicht nach DLG Einteilung der Backwaren Erzeugnisbeispiele Unterteilung von Teigen und Massen	Übungen zum Kopfrechnen		149 151
2 6	2.2.	Herstellung von einfachen Hefeteigen Rohstoff Weizenmehl Getreidearten Aufbau des Getreidekornes Vermahlung Mehlinhaltsstoffe Vorkommen, Bedeutung, Aufbau, Eigenschaften und backtechnische Bedeutung der Kohlenhydrate, Eiweiße Fette und Enzyme sensorisch Mehlbeurteilung	Berechnungen zum Mehl Ausmahlungsgrad Mehltypenberechnung Lagerverlust	Einflüsse auf die Eigenschaften des Klebers Kleberqualität Belastungsprobe mit verschiedenen Feuchtklebern Mehlbeurteilung durch sensorische Prüfung Probe nach Pekar Brötchenherstellung	158 159 161 162 101 102 105 106 107 108
7		Backmittel für Weißgebäcke Inhaltsstoffe und deren Wirkung		Wießgebäcke mit unterschiedlichen Backmitteln herstellen	171 172
8		Grundprozesse der Herstellung von einfachen Hefengebäcken Prozesse der Quellung und Lösung Prozesse der Lockerung einschl. Hefebeurteilung Prozesse der Formveränderung Prozesse der Formverfestigung und Geschmacksstoffbildung Produktveränderung	Rezeptberechnung	Herstellung einfacher Hefengebäcke Gärversuche mit Hefen	
9	2.3.	Herstellung von Mürbeteigen	Rezeptberechnung	Versuche zu den Rohstoffen	

		Rohstoff Fett geeignete Fette technologische Bedeutung Rohstoff Zucker geeignete Zuckerarten technologische Bedeutung		Fett und Zucker	
10		Grundprozesse der Herstellung von gewirktem Mürbeteig Zusammensetzung und Vorbereitung der Rohstoffe Teigbereitung einschl. chemische Lockerung Teigverarbeitung Backen Fertigstellen der Erzeugnisse	Umrechnung von Maßen Gewichte, Massen, Raummaße usw.	Herstellung gewirkter Mürbeteige	273 274
11	2.4.	Herstellung von Biskuitmassen Rohstoff Ei Zusammensetzung und technologische Eigenschaften Eikonserven HACCP-Konzept Sensorische Beurteilung technologische Beurteilung verschiedener Aufschlagmethoden	Litergewicht von Massen Mengenumrechnung für Flüssigeiprodukte	Versuche zum Aufschlagvolumen von Eiklar Eidotter Vollei Aufschlagzeit Aufschlagverfahren	194 195 197 198 469 470
12		Rohstoff Weizenstärke Gewinnung technologische Bedeutung Grundprozesse der Herstellung von Tortenböden aus Biskuitmasse Zusammensetzung und Vorbereitung der Rohstoffe Massebereitung einschl. physikalische Lockerung Masseverarbeitung Backen		Praxisbezogene Aufgabe LB Seite 168	

Lernfeld:

4 Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB-CD
1	4.1.	Herstellen von Hefefeinteigen Gegenüberstellung Rezepte Berechnung der Anteile Fett und Zucker Lebensmittelrechtliche Bestimmungen Abgrenzung zum Lernfeld 2 Rohstoff Salz Backtechnische Bedeutung		Wirkung von Kochsalz auf die Hefe auf den Kleber	199
2		LK Rohstoff Milch Milchsorten Milcherzeugnisse Backtechnische Bedeutung Lebensmittelrechtliche Bestimmungen LK	Teigausbeute Berechnungen	Gegenüberstellung Milchteige Wasserteige	200 201 202
3		Erzeugnisse aus leichten Hefefeinteigen Hefeteigkleingebäcke Teigführungsarten Direkte Führung Indirekte Führung	Rezeptberechnung Teigausbeute Berechnungen	Herstellung von Hefeteigkleingebäcken Errechnen der Arbeitsrezepte	219 bis 229
4		Erzeugnisse aus mittelschweren Hefefeinteig Blechkuchen Rohstoffvorbereitung Teigführung Teigknetung Teigruhe Aufarbeitung Gare Backen	Rezeptberechnung Teigausbeute Arbeitsrezept	Herstellung von Blechkuchen mit unterschiedlichen Füllungen und Auflagen	231 233
5		LK Belege und Füllungen Obst Blechkuchensortiment		Produktinformationen zu den	214 215

		Producktinformation erarbeiten Siedegebäcke Pfannkuchen		hergestellten Blechkuchen	Arbeit 216 217 224
6		Erzeugnisse aus schweren Hefefeinteigen Stollenarten Lebensmittelrechtliche Vorschriften Klassenarbeit zum Hefefeinteig		Belegarbeit für die Lebkuchenteige besprechen Abgabetermin Zusammenarbeit mit dem Deutschlehrer	235 236

7	4.2.	Herstellung von gezogenen Teigen Plunderteig Systematische Arbeitsabläufe - Tourieren Arten Unterschiede Besonderheiten Croissants Rohstoff - Ziefett	Wasseranteil im Ziefett Rezeptberechnung Ziefettanteile zum Teig	Herstellung und Vergleich der unterschiedlichen Plunderteigarten an den Erzeugnissen	245 246 242 243 244 248 203 204 206 249
8		Blitterteig Herstellung und Aufarbeitung - Grundteigbereitung - Blätterteigarten - Lockerung von Blätterteig Klassenarbeit über gezogene Teige		Herstellung und Vergleich der unterschiedlichen Blätterteige	Arbeit 252- 254 255 256 257 259
9	4.3.	Herstellung von Mürbeteigen Systematische Arbeitsabläufe - gekneteter Mürbeteig - gerührter Mürbeteig - geriebener Mürbeteig	Mischungsrechnen Bruchverlust	Projektgestaltung Mürbeteig	263 bis 266 Arbeit 267

10		Honig - und Lebkuchenteige - Auswertung der Belegarbeit LK Mürbeteige und Lebkuchen			268 bis 272
11		Lockerungsmittel in der Bäckerei - Biologische Lockerung - Chemische Lockerung - Physikalische Lockerung			273 274 276 277
12		Erzeugnisse unter besonderer Maßgabe der Lockerungsarten Vorstellen der Erzeugnisse Aufstellen von Produktinformationen	Preisberechnung	Zusammenarbeit mit Lernfeld 3 Verkaufsargumente	
13		Ausgleich Projekt Abschlussarbeit zum Lernfeld 4		Projekt Siedegebäcke	237 bis 241

Lernfeld: 5

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB
1	5.1	1. Leitsätze für Brot und Kleingebäck - Gewichtsvorschriften - Grundsoriment-Rezepturen - ! Abgrenzung zum Lernfeld 4 Wiederholung "Einflüsse der Rohstoffe"		Wirkung von Salz, Kleber, Milch	303
2		2. Systematische Arbeitsabläufe am Beispiel von Weizenbrötchen 2.1 Rohstoffvorbereitung -Rezeptberechnung(Grund-, Arbeitsrezept) 2.2 Teigbereitung-Teigführung -direkt, indirekt; Wdh. LF 4 -Langzeitführung;Weizensauerteig	Wiederholung: Teigausbeute, Rezeptberechnungen Teigtemperatur(direkte, indirekte TF)	direkte, indirekte TF Weizensauerteig	

3		2.3 Teigknetung -Knetertypen und Eignung (LF 1, MTG) -diskontinuierliche und kontinuierliche Teigknetung Teigruhe, TA 2.5 Formgebung		Teigknetung Knetzeit-Teigqualität Formen von Kleingebäck	308 309
Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB
4		2.6 Gärprozess Gärsteuerung-Backhefeanteil, Temp. -Langzeitführung Gärverzögerung Gärunterbrechnung Gärverlust	Gär- und Einwiegeverlust	Gärsteuerung	304-307 311
5		2.7 Backverfahren Backprozess Backverlust Qualitätserhaltung	Backverlust Backausbeute	Projekt-Weizenkleingebäck von der Rezeptur bis zum Endprodukt-Dokumentation -Rezepturauswahl -Rohstoffauswahl -Teigbereitung -Gärprozess -Backprozess -Verkaufsargumente	310 320 322
6	5.2	3. Herstellen von Weizengroßgebäcken 3.1 Sortiment-Grundrezeptur 3.2 Gewichtsvorschriften-DLG 4. Systematische Arbeitsabläufe Teigbereitung, Teigknetung, Teigruhe (Wdh)		Herstellen von Weizenbrot (DLG) -mit und ohne Saueranteil	281-282 286-287 289-291 283-285
7		4.1 Formgabe (Kastenbrote, Toastbrote, Baguette, Kaviarbrötchen...) 4.2 Gärprozess 4.3 Backverfahren	Backverlust Backausbeute Volumenausbeute	Gegenüberstellung von Weizengroßgebäcken	283-285 299

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB
8		4.4 Qualitätsberurteilung Lagerung Brotkrankheiten			298 302
9	5.3	5. Herstellen spezieller Weizengebäcke 5.1 spezielle Weißgebäcke -Fladenbrot -Ciabatta -Seelen			292-297
10		5.2 Laugengebäcke 5.3 Verarbeitung von Weizenvollkornmehl und Weizenschroten		Laugengebäcke Herstellen von Spezialgebäck -Deklarationsvorschriften -Verkaufsargumente -Nährwert	313-318
11 und 12		6. Projekt "Europäische Gebäcke" Rezeptauswahl, Rezeptberechnung Führungsschema Rohstoffauswahl, -anforderung Teigbereitung Gärsteuerung Backprozess, BV Nährwertberechnung Verkaufsargumente Dokumentation des Projekts Präsentation	Zusammenfassung: TA, GEV, BV, BA Rezeptberechnungen	Projekt "Europäische Gebäcke"	300 319
13		Ausgleich			301

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB
1	7.1	1. Grundlagen für die Verarbeitung von Roggenmehl 1.1 Überblick über Roggenmahlerzeugnisse 1.2 Vergleich WM und RM (Zusammensetzung/Backverhalten)			356-361
2		1.3 Beurteilung von Roggenmehl 1.4 Notwendigkeit der Säuerung 1.5 Wirkung von Salz und Säure	Versäuerung von Roggenmehl	Hefebackversuch	
3		2. Mikrobiologie des Sauerteiges 2.1 MO im Sauerteig und deren Lebensbedingungen 2.2 Gewinnung eines Anstellgutes 2.3 Steuerung der Sauerteigführung		ziehen eines Spontansauers	
	7.2	3. Herstellen von Broten mit Sauerteig 3.1 Überblick über Sauerteigführungen		Backen mit selbstgezogenem Spontansauer	
4		3.2 Dreistufensauer 3.2.1 Aufgaben der Stufen 3.2.2 Führungsbedingungen 3.2.3 Sauerteiganteil	Dreistufensauer		362, 363 373-379
5		3.2.4 Sauerteigbeurteilungen 3.2.5 Sauerteigschemata 3.3 Zweistufenführung 3.3.1 Aufgaben der Stufen	Detmolder Zweistufenführung	Anwendung unterschiedlicher Sauerteigführungen	371,372
6		3.3.2 Führungsbedingungen 3.3.3 Sauerteigschemata		Anwendung unterschiedlicher Sauerteigführungen	
7		3.4 Einstufenführungen 3.4.1 Vergleich der Führungsbedingungen verschiedener Einstufenführungen 3.4.2 Sauerteigschemata 3.5 Vor- und Nachteile der verschiedenen Führungen 3.6 Sauerteigfehler	Detmolder Einstufenführung Berliner Einstufenführung Monheimer Einstufenführung	Anwendung unterschiedlicher Sauerteigführungen	367-370

8	<p>4. Herstellen von Brot mit Teigsäuerungsmitteln 4.1 Grundtypen von TSM 4.2 Inhaltsstoffe und deren Wirkung 4.3 Vergleich von direkter und indirekter Führung</p> <p>5. Kombinierte Führung</p> <p>6. Roggengebäcke ohne Säuerung</p>		Verwendung unterschiedlicher Teigsäuerungsmittel und Beurteilung der hergestellten Teige und Brote	364-366 Aufgaben, LK 381-386
---	---	--	--	-------------------------------------

Lernfeld: 8

Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB
9	8.1	1. Einordnung roggenhaltiger Brote in die DLG-Systematik - Unterscheidung nach Mahlerzeugnissen - Leitsätze für Brot und Kleingebäck - Verkehrsbezeichnung, Gattungsbezeichnung - erstellen von Produktpässen		Herstellen roggenhaltiger Brote (unterschiedliches Mischungsverhältnis) Produktpass	387 bis 389 398
	8.2	2. Herstellen und Weizen- und Roggenmischbrot - Rohstoffauswahl - Rezepturen - Zutatenverzeichnis			390 bis 395 397
10		- Bereitung roggenhaltiger Teige →Zutatenvorbereitung →Kneten roggenhaltiger Teige (Zeit, Werkzeug, TT, Teigfestigkeit, Teigreife) - Aufarbeitung (manuell, maschinell) - Formgebung		Herstellen roggenhaltiger Brote (unterschiedliches Mischungsverhältnis)	399 402
Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB

11		<ul style="list-style-type: none"> - Gärprozess und Gärsteuerung - Stückgare - Backen roggenhaltigen Teige (Backprozess, Tem., Zeit,) - Krume-, Krusten-, Aromabildung - Gebäckbeurteilung, Gebäckfehler - Veränderung nach dem Backen 	Berechnung von	<p>Herstellen roggenhaltiger Brote (unterschiedliches Mischungsverhältnis) → unterschiedliche Gärzustände, Reifegrade beim Backprozess berücksichtigen → Backofenklima beachten → Gebäckbeurteilung, Fehleranalyse</p>	<p>412 bis 417</p> <p>404, 405 418 bis 433</p>
12	8.3	<p>3. Herstellen von Roggenbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereitung roggenhaltiger Teige → Kneten roggenhaltiger Teige → Zutatenvorbereitung → Kneten roggenhaltiger Teige - Aufarbeitung - Gärprozess und Gärsteuerung - Backen roggenhaltigen Teige - Backofentypen - Umbruchbackmethode 	GEV, BV, BA, VA	Herstellen von Roggenbrot	406 bis 411
		<ul style="list-style-type: none"> - Gebäckbeurteilung, Gebäckfehler - Veränderung nach dem Backen - Vermeidung von Lagerfehlern 			

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB

13	8.4	4. Herstellen von roggenhaltigem Kleingebäck -Leitsätze - Im-rechtliche Bestimmungen - Namensgebung (Verkehrsbezeichnung, Fantasiebezeichnung) -Fertigmehle - Rezepturen, Teigherstellung, Aufarbeitung Backprozess - Gebäckbeurteilung, Gebäckfehler		Projekt: Europäische Kleingebäcke Herstellen eines Brötchenkorbes	436 bis 440
----	-----	---	--	---	-------------

Lernfeld: 9

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB
1	9.1	1. Grundlagen der Verarbeitung von Schrotten und Vollkornmehlerzeugnissen - Brotbezeichnung nach den Leitsätzen			
2		1.2. Rohstoff -Typenzahlen -Einteilung der Schrote -technologische, ernährungsphysiologische, sensorische Beurteilung von Schrot	Kalkulationsschema und Kurzform		
3		1.3. Quell- und Brühstück 1.4. Quellfördernde Maßnahmen - Restbrot -Quellstoffe	Rückwärtskalkulation und Kurzform	Versuch zur Schrotbrot-herstellung mit und ohne Quell- und Brühstück	
4 u. 5	9.2	1.5. Herstellen von Schrot- und Vollkornbroten 1.6. schrothaltige Kleingebäcke		Schrot- und Vollkornbrote	
6	9.3	2. Spezialbrote 2.1 Einteilung nach DLG-Systematik			
7		2.2 Spezialbrote mit besonderen Getreidearten		Herstellen verschiedener Spezial-	

8	2.3 Spezialbrote mit bes. Rohstoffen pflanzl. Ursprungs 2.4 Spezialbrote mit bes. Rohstoffen tier. Ursprungs	Matrialkostenkalkulation Rezeptfaktor	brote auch unter Verwendung von Vormischungen und Fertigmehlen
9	2.5 Spezialbrote mit bes. Backverfahren		Gersterbrot
10	2.6 Spezialbrote mit verändertem Nährwert erzeugnissen 2.7 Spezialbrote nach diätetischen Richtlinien	Nährwertberechnungen	
11	2.8 Spezialbrote mit bes. bearbeiteten Mahlerzeugnissen 2.9 Spezialbrote mit bes. Teigführungen		
12	3. Schnittbrot		

Lernfeld: 10

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB
1	10.1	1. Herstellen von feinen Backwaren aus Schlag- und Rührmassen 1.1 Einteilung der Massen a. mit Aufschlag b. ohne Aufschlag 1.2 Unterscheidung Teige- Massen Fachbegriff Massen	Kalkulation von Massen Materialkosten Rezeptberechnungen		
2		1.3 Massen mit Aufschlag 1.3.1 Schaum- und Baisermassen	Nährwertberechnungen	Versuch zum Aufschlagverhalten von Eiklar Schaum- und Baisermassen	468

3		1.3.2 Biskuitmassen 1.3.3 Wiener Massen	Kalkulation von Wiener Massen	Biskuitmassen Wiener Massen leichte und schwere	469 bis 473
---	--	--	-------------------------------	---	-------------

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	
4		1.3.4 Sandmassen		Projekt Sandmassen	474 bis 478 480 bis 481
5	10.2	1.4 Massen ohne Aufschlag 1.4.1 Brandmasse	Kalkulation von Brandmassen	Versuche zum Abrösten Herstellen und Abbacken von Brandmasse	482
6		1.4.2 Makronenmasse 1.4.3 Röstmassen Bienenstich Florentiner Nussecken Gesamtwiederholung LF 10 Abschlussarbeit		Bienenstich (Wdh. Hefefeinteig Nussecken, Florentiner.....	483 486 487

Lernfeld: 11

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB
7	11.1	1.Torten und Desserts mit Kremfüllung		Herstellen von Kremtorten	491

		1.1 Einteilung der Krems 1.2 Kremfüllungen 1.2.1 Deutscher Kren 1.2.2 Französischer Kren 1.2.3 Italienischer Kren		und Desserts	
8		1.3 Herstellen von Anschnittorten und Desserts 1.4 Projekt Kremtorten		Projekt Kremtorten (8 Std.)	von 492 bis 496 501
9	11.2	2.Torten und Desserts mit Schlagsahne- zubereitungen 2.1 Schlagsahne 2.2 Sahnetorten, Sahnedesserts 2.3 Sahnekremtorten, Sahnekremdesserts HACCP 2.4 Rationelle Herstellung von Torten und Desserts	Kalkulation von Torten Materialkostenkalkulation Rezeptberechnungen	Projekt Sahne-, Sahnekremtorten	502 - 507

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	
10	11.3	3. Gebackene Torten ohne Füllung Sacchertorte Spanische Vanilletorte 4. Gebackene Käsetorten 5. Gebackene Obsttorten 6. Zusammengesetzte Obsttorten und Obstdesserts	Wiederholung zur Gesellen- prüfung	regionale Torten mit verschiedenen Füllungen und Auflagen	488 490
11	11.4	7. Diätetische feine Backwaren 7.1 Anforderungen an Diätbackwaren 7.2 Diätvorschriften 7.3 Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe 7.4 Kennzeichnung von Diäterzeugnisse	Nährwertberechnungen Broteinheit	Herstellen von Diätwaren Deklaration Broteinheiten	126 - 129 517 518

12	8. Gesamtwiederholung Lernfeldbezogene Aufgaben Abschlussarbeit			519
----	---	--	--	-----

Lernfeld 12 Herstellen von kleinen Gerichten

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	AB	
12.1		Herstellen von süßen Speisen			
12.1.1		Wiederholung der Hygienevorschriften			
12.1.2		Süße Teig- und Eierspeisen (Strudel, Crepes, Pfannkuchen, Omelette) Rezeptur- und Rohstoffauswahl Zubereitung und Anrichtung Präsentation und Beurteilung			
12.1.3		Süße Aufläufe, Salate und Toastvariationen Rezeptur- und Rohstoffauswahl und Berechnungen Zubereitung und Anrichtung			
12.2		Herstellung von herzhaften Speisen			
12.2.1		Wiederholung der Garverfahren			
12.2.2		Suppen- die neue Snack Idee(Arten, Herstellung, Rezepturen, Anrichten und Verwendung			
12.2.3		Aufläufe, Gratins und Gerichte aus Teigwaren Rezeptur- und Rohstoffauswahl und Berechnungen Zubereitung und Anrichtung Präsentation und Beurteilung sowie ernährungsphysiologische Beurteilung			
12.2.4		Kleine Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte			

		Verarbeitung und Auswahl geeigneter Sorten Rezeptur- und Rohstoffauswahl Zubereitung und Anrichtung			
12.2.5		Alkoholische Getränke Bier, seine Herstellung, Sorten und Lagerung Weine und Schaumweine Spirituosen Zuordnung der Getränke zu den einzelnen Gerichten			
12.2.6		Lagerung der Waren Bereitstellung und Abgabe von Speisen Produktion im Verkaufsraum Speisen auf Vorrat herstellen			

Lernfeld: 13

Block	LS	Inhalte	mathematische Verknüpfung	technologische Übung	AB
nach Projekt- thema	nach Projekt- thema z.B. -Sandmasse -Pfannkuche -Torten -Hefefeinteig -Brote	1. Aktionsplanung -Teambildung -Rezepturauswahl -theoretische Planung der Arbeitsprozesse 2. Durchführung der Aktion -praktische Umsetzung -erstellen von Werbemitteln 3. Aktionsabschluss 4. Aktion kontrollieren und auswerten	-Rezepturberechnungen -Preiskalkulationen	praktische Umsetzung des gewählten Themas	