

Übersicht Lektionenzuteilung Berufskunde

Bäcker-Konditor, Bäckerin-Konditorin

Bereich Lehrjahr	Arbeitstechnische Grundlagen		Rohstoffe		Produktionsprozesse		Gestalten		Fachrechnen	
	Themen	Lekt.	Themen	Lekt.	Themen	Lekt.	Themen	Lekt.	Themen	Lekt.
1. Lehrjahr  Total 200 Lekt.	Lebensmittelhygiene Arbeitssicherheit Einrichtungen Naturlehre	50	Getreide Wasser Salz Hefe	30			Grundlagen des Berufszeichnen Blockschrift Cornetherstellung Farbenlehre	80	Allgemeines Rechnen	40
2. Lehrjahr  Total 200 Lekt.	Ernährungslehre Lagerung	20	Milch Eier Zucker Fettstoffe	20	Hefeteigbereitung Triebführungsarten Backen Kühlen und Tiefkühlen	40	Formen und Figuren Raumaufteilung Kursivschrift	80	Berechnung für Bäckerei und Konditorei Produkte Nähr- und Energiewert Berechnung	40
3. Lehrjahr  Total 200 Lekt.			Früchte Gewürze Couverture	20	Halbfabrikate Speiseeis Sensorik Qualitätssicherung	60	Plastisches Gestalten Fantasieschrift	80	Kalkulation des Verkaufspreis Bruttogewinn Lohnberechnungen	40
Total	600	70		70		100		240		120