

Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

1.1 Leitziel – Handwerk und Technologie

Das Herstellen von Konditorei- wie auch von Bäckerei- oder Confiserieprodukten stellt die Kernkompetenz der Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA dar.

Sie verarbeiten die geeigneten Rohstoffe und Halbfabrikate fachgerecht¹ zu qualitativ hochstehenden Produkten und nutzen ihre Kenntnisse der Naturlehre. Sie setzen die geeigneten Techniken, Geräte, Maschinen und Anlagen gemäss Vorgaben ein und gestalten ihre Arbeitsprozesse effizient.

1.1.1 Richtziel – Rohstoffe / Halbfabrikate

BKC EBA sind sich bewusst, dass Rohstoffe und Halbfabrikate in der fachgerechten Menge und Qualität im Herstellungsprozess eingesetzt und korrekt gelagert werden müssen. Sie verstehen die Arten, die Qualität wie auch den Einsatz der verschiedenen Rohstoffe und Halbfabrikate und setzen diese fachgerecht ein.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
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. (K2)	1.1.1.1 Getreide und Mahlprodukte Ich setze die Getreide, Samen und deren Erzeugnisse fachgerecht ein. (K3)	1.1.1.1 Getreide und Mahlprodukte BKC EBA setzen die Getreide, Samen und deren Erzeugnisse fachgerecht ein. (K3)
1.1.1.2 Milch / Milchprodukte BKC EBA nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten. Sie erklären Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)	1.1.1.2 Milch / Milchprodukte Ich setze Milch und Milchprodukte fachgerecht ein. (K3)	1.1.1.2 Milch / Milchprodukte BKC EBA setzen Milch und Milchprodukte fachgerecht ein. (K3)

¹ Fachgerecht heisst: In der richtigen Menge, dem Verarbeitungsprozess, dem Produkt, den Kundenbedürfnissen und den gesetzlichen Anforderungen angepasst, energieeffizient und wirtschaftlich.

<p>1.1.1.3 Fettstoffe BKC EBA nennen die gebräuchlichsten Fettstoffe und zeigen deren Unterschiede auf.</p> <p>Sie erklären deren Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten anhand von Beispielen.</p> <p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Fettstoffen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)</p>	<p>1.1.1.3 Fettstoffe Ich setze die verschiedenen Fettstoffe gemäss ihren Eigenschaften fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.3 Fettstoffe BKC EBA setzen die verschiedenen Fettstoffe gemäss ihren Eigenschaften fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.4 Eier / Eiprodukte BKC EBA nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Eies und deren Produkte.</p> <p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Eiern und Eiprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)</p>	<p>1.1.1.4 Eier / Eiprodukte Ich setze die verschiedenen Eier und Eiprodukte gemäss ihren Möglichkeiten fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.4 Eier / Eiprodukte BKC EBA setzen die verschiedenen Eier und Eiprodukte gemäss ihren Möglichkeiten fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.5 Wasser BKC EBA erklären die Anforderungen, Aggregatzustände und Verwendung von Wasser. (K2)</p>	<p>1.1.1.5 Wasser Ich setze Wasser mit der richtigen Temperatur und Menge ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.5 Wasser BKC EBA setzen Wasser mit der richtigen Temperatur und Menge ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.6 Speisesalz BKC EBA nennen die Arten und Verwendung von Speisesalzen.</p> <p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalzen auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)</p>	<p>1.1.1.6 Speisesalz Ich setze Speisesalz fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.6 Speisesalz BKC EBA setzen Speisesalz fachgerecht ein. (K3)</p>

<p>1.1.1.7 Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC EBA nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen. (K2)</p>	<p>1.1.1.7 Honig, Zuckerarten und Süsstoffe Ich setze Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffe und Süsstoffe fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.7 Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC EBA setzen Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffe und Süsstoffen fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.8 Lockerungsmittel BKC EBA beschreiben die Arten, Anwendung und Wirkungsweise von biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmitteln. (K2)</p>	<p>1.1.1.8 Lockerungsmittel Ich setze die biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.8 Lockerungsmittel BKC EBA setzen die biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen BKC EBA beschreiben die Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche.</p> <p>Sie erklären die Methoden des Temperierens und Verarbeitens von Couverturen. (K2)</p>	<p>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen Ich setze die Kakaobohnenerzeugnisse fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen BKC EBA temperieren und verarbeiten Couverture fachgerecht. (K3)</p>

<p>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen BKC EBA beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten, der Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen und deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung. (K2)</p>	<p>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen Ich setze die Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen BKC EBA verarbeiten und setzen die Früchte, Gemüse, Nüsse und Kernen fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben BKC EBA beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben. Sie erklären deren sensorischen Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten. (K2)</p>	<p>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben Ich setze die Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben BKC EBA setzen die Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.12 Halbfabrikate BKC EBA erklären die Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen. (K2)</p>	<p>1.1.1.12 Halbfabrikate Ich setze die Halbfabrikate fachgerecht ein oder stelle sie selber her. (K3)</p>	<p>1.1.1.12 Halbfabrikate BKC EBA stellen ausgewählte Halbfabrikate her und setzen sie fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.13 Gelier- / Verdickungsmittel BKC EBA erklären die Wirkung und Verwendung der gängigen Gelier- und Verdickungsmittel anhand von Beispielen. (K2)</p>	<p>1.1.1.13 Gelier / Verdickungsmittel Ich setze die Gelier- und Verdickungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.13 Gelier / Verdickungsmittel BKC EBA setzen ausgewählte Gelier- und Verdickungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>

1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte BKC EBA kennen die wichtigsten Arten bzw. Sorten und den Einsatzbereich von Fleisch- und Fischprodukten. (K1)	1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte Ich setze die Fleisch- und Fischprodukte fachgerecht ein. (K2)	1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte BKC EBA setzen die Fleisch- und Fischprodukte fachgerecht ein. (K2)
1.1.1.15 Backmittel BKC EBA beschreiben die Arten, Verwendungen und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen. (K2)	1.1.1.15 Backmittel Ich setze die Backmittel fachgerecht ein. (K2)	1.1.1.15 Backmittel BKC EBA setzen die Backmittel fachgerecht ein. (K2)
1.1.1.16 Optimale Lagerung BKC EBA beschreiben für die wichtigsten Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte die optimalen Lagerbedingungen und begründen diese. (K2)	1.1.1.16 Waren- und Lagereingang Ich kontrolliere den Eingang von Waren, Rohstoffen, Halbfabrikaten und melde mangelhafte Lieferungen. Diese lagere ich gemäss Vorgaben und dokumentiere gemäss den betrieblichen Weisungen. (K3)	
1.1.1.17 Waren- und Lagerbewirtschaftung BKC EBA nennen die Grundsätze und Prinzipien der optimalen und effizienten Waren- und Lagerbewirtschaftung. Sie nennen die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen. (K1)	1.1.1.17 Lagerbewirtschaftung Ich bewirtschafte die Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte gemäss Vorgaben und stelle damit deren Qualität sicher. (K3)	1.1.1.17 Lagerbewirtschaftung BKC EBA bewirtschaften die Waren, Rohstoffe, Halbfabrikate und Produkte gemäss Vorgaben und stellen damit deren Qualität sicher. (K3)