

1.1.3 Richtziel – Naturlehre

BKC EBA sind sich bewusst, dass eine Vielzahl an Vorgängen und Prozessen bei ihrer Arbeit durch chemische, physikalische und biologische Gesetzmässigkeiten und Prinzipien beeinflusst werden. Sie nutzen diese für die Produktion und Veredelung ihrer Erzeugnisse.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p>1.1.3.1 Chemische Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA nennen die folgenden chemischen Gesetze und Vorgänge:</p> <ul style="list-style-type: none">- Produktion von Gasen- Schmelzen von Zucker- Verfärbung von Krusten- Veränderung der Nährstoffe (Protein, Lipide, Kohlenhydrate)- Oxidation- Verkleisterung- Verseifen- Koagulation <p>(K1)</p>	<p>1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge Ich wende die chemischen, physikalischen und biologischen Gesetze und Vorgänge bei meiner Arbeit bewusst an.</p> <p>Damit trage ich aktiv dazu bei, dass die Herstellung von Produkten gemäss den betrieblichen Zielen erreicht wird. (K3)</p>	<p>1.1.3.1 Naturgesetze und Vorgänge BKC EBA wenden die chemischen, physikalischen und biologischen Gesetze und Vorgänge bei ihrer Arbeit bewusst an.</p> <p>Damit tragen sie aktiv dazu bei, dass die Herstellung und Kreation von Produkten gemäss den üK-Zielen erreicht wird. (K3)</p>
<p>1.1.3.2 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- Lockerung durch Wasserdampf- Ausdehnung von Luft, Sauerstoff und Kohlendioxid beim Backen- Aggregatzustände und ihre Wirkungen- Homogene und heterogene Lösungen und Verwendung- Dichte von Rohstoffen und Halbfabrikaten- Kristallisation- Wärmeübertragung- Gemischtrennungen- Die Rolle der Luftfeuchtigkeit beim Gär-, Kühl-, Back- und Lagerungsprozess (K1)		

1.1.3.3 **Biologische Naturgesetze und Vorgänge**

BKC EBA nennen die folgenden biologischen Gesetze und Vorgänge:

- Enzymatische Abbauvorgänge
- Milch- und Essigsäuregärung
- Alkoholische Gärung
- Hefevermehrung
- Vermehrung von Mikroorganismen (K1)