

### 1.1.2 Richtziel – Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

BKC EBA erkennen die Bedeutung und den Wert der im Betrieb eingesetzten Techniken, Geräte, Maschinen, und Anlagen. Sie verstehen deren Aufbau, Bedienung wie auch den fachgerechten Einsatz in den unterschiedlichen Phasen des Herstellungsprozesses.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
<p><b>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen</b> BKC EBA beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Waage</li><li>- Aufschnittmaschine</li><li>- Reibmaschine</li><li>- Walze</li><li>- Rahmautomat und –bläser</li><li>- Spritzpistole</li><li>- Apfelschälmaschine</li></ul> <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Knetmaschine</li><li>- Mixer</li><li>- Rührwerk</li><li>- Teigteil- und Wirkmaschine</li><li>- Ausrollmaschine</li><li>- Schneidetisch</li><li>- Gipfelroller</li><li>- Dressiermaschine</li><li>- Trempierapparat</li><li>- Glacemaschine</li><li>- Pastomat</li><li>- Belaugungsmaschine</li></ul> <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gärschrank</li><li>- Kühlschrank</li><li>- Tiefkühler</li></ul> <p><i>Back- und Kochprozess</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Backofen</li><li>- Friteuse</li></ul>	<p><b>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen</b> Ich bediene und setze die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Waage</li><li>- Mühle</li><li>- Aufschnittmaschine</li><li>- Eismaschine</li><li>- Reibmaschine</li><li>- Walze</li><li>- Rahmautomat und –bläser</li><li>- Spritzpistole</li><li>- Apfelschälmaschine</li></ul> <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Knetmaschine</li><li>- Mixer</li><li>- Rührwerk</li><li>- Teigteil- und Wirkmaschine</li><li>- Ausrollmaschine</li><li>- Schneidetisch</li><li>- Gipfelroller</li><li>- Dressiermaschine</li><li>- Trempierapparat</li><li>- Glacemaschine</li><li>- Pastomat</li><li>- Belaugungsmaschine</li></ul> <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gärschrank</li><li>- Kühlschrank</li><li>- Tiefkühler</li></ul> <p><i>Back- und Kochprozess</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Backofen</li><li>- Friteuse</li></ul>	<p><b>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen</b> BKC EBA bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den Arbeitsprozessen fachgerecht ein. (K3) (Liste im Anhang)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gasherd</li> <li>- Mikrowellen</li> <li>- Steamer</li> </ul> <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berlinerfüllmaschine</li> <li>- Airbrush</li> <li>- Geliermaschine</li> </ul> <p><i>Lagerung / Verpackung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpackungsmaschine</li> <li>- Vakuumierungsmaschine</li> <li>- Auszeichnungsmaschine</li> </ul> <p><i>Reinigung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abwaschmaschine</li> <li>- Blechputzmaschine</li> <li>- Reinigungsmaschinen</li> <li>- Desinfektionsgeräte</li> <li>- Luftkompressor (K2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gasherd</li> <li>- Mikrowellen</li> <li>- Steamer</li> </ul> <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Berlinerfüllmaschine</li> <li>- Airbrush</li> <li>- Geliermaschine</li> </ul> <p><i>Lagerung / Verpackung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verpackungsmaschine</li> <li>- Vakuumierungsmaschine</li> <li>- Auszeichnungsmaschine</li> </ul> <p><i>Reinigung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abwaschmaschine</li> <li>- Blechputzmaschine</li> <li>- Reinigungsmaschinen</li> <li>- Desinfektionsgeräte</li> <li>- Luftkompressor (K3)</li> </ul>	
<p><b>1.1.2.2 Techniken</b> BKC EBA kennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereitstellen</li> <li>- Abwägen</li> <li>- Mahlen</li> <li>- Reiben</li> <li>- Einlegen / Einweichen</li> </ul> <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturkontrolle</li> <li>- Kneten</li> <li>- Mischen</li> <li>- Mixen</li> <li>- Rühren</li> <li>- Teig- und Triebführung</li> <li>- Rollen</li> <li>- Ausrollen</li> <li>- Ausstechen</li> <li>- Tourieren</li> <li>- Aufwirken</li> <li>- Formen</li> <li>- Flechten</li> <li>- An- und Überstreichen</li> <li>- Modellieren</li> </ul>	<p><b>1.1.2.2 Techniken</b> Ich wende die im Betrieb eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereitstellen</li> <li>- Abwägen</li> <li>- Mahlen</li> <li>- Reiben</li> <li>- Einlegen / Einweichen</li> </ul> <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturkontrolle</li> <li>- Kneten</li> <li>- Mischen</li> <li>- Mixen</li> <li>- Rühren</li> <li>- Teig- und Triebführung</li> <li>- Rollen</li> <li>- Ausrollen</li> <li>- Ausstechen</li> <li>- Tourieren</li> <li>- Aufwirken</li> <li>- Formen</li> <li>- Flechten</li> <li>- An- und Überstreichen</li> <li>- Modellieren</li> </ul>	<p><b>1.1.2.2 Techniken</b> BKC EBA wenden die im Kurszentrum eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <p><i>Arbeitsvorbereitung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereitstellen</li> <li>- Abwägen</li> <li>- Mahlen</li> <li>- Reiben</li> <li>- Einlegen / Einweichen</li> </ul> <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperaturkontrolle</li> <li>- Kneten</li> <li>- Mischen</li> <li>- Mixen</li> <li>- Rühren</li> <li>- Teig- und Triebführung</li> <li>- Rollen</li> <li>- Ausrollen</li> <li>- Ausstechen</li> <li>- Tourieren</li> <li>- Aufwirken</li> <li>- Formen</li> <li>- Flechten</li> <li>- An- und Überstreichen</li> <li>- Modellieren</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schablonieren</li> <li>- Schneiden / Ritzen</li> <li>- Auflösen</li> <li>- Dressieren</li> <li>- Füllen</li> <li>- Überziehen</li> <li>- Bestreuen</li> <li>- Eintauchen / Tunken</li> <li>- Stauben</li> <li>- Belaugen</li> </ul> <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gären</li> <li>- Kühlen</li> <li>- Tiefkühlen</li> <li>- Sterilisieren</li> </ul> <p><i>Back- und Garprozesse</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Backen</li> <li>- Garen</li> <li>- Blanchieren</li> <li>- Frittieren</li> <li>- Abrösten</li> <li>- Flambieren</li> <li>- Abflämmen</li> </ul> <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dekorieren</li> <li>- Glasieren</li> <li>- Gelieren</li> <li>- Überziehen</li> <li>- Airbrushen</li> </ul> <p>Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schablonieren</li> <li>- Schneiden / Ritzen</li> <li>- Auflösen</li> <li>- Dressieren</li> <li>- Füllen</li> <li>- Überziehen</li> <li>- Bestreuen</li> <li>- Eintauchen / Tunken</li> <li>- Stauben</li> <li>- Belaugen</li> </ul> <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gären</li> <li>- Kühlen</li> <li>- Tiefkühlen</li> <li>- Sterilisieren</li> </ul> <p><i>Back- und Garprozesse</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Backen</li> <li>- Garen</li> <li>- Blanchieren</li> <li>- Frittieren</li> <li>- Abrösten</li> <li>- Flambieren</li> <li>- Abflämmen</li> </ul> <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dekorieren</li> <li>- Glasieren</li> <li>- Gelieren</li> <li>- Überziehen</li> <li>- Airbrushen</li> </ul> <p>Ich setze die gängigen Utensilien bei diesen Techniken fachgerecht ein (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schablonieren</li> <li>- Schneiden / Ritzen</li> <li>- Auflösen</li> <li>- Dressieren</li> <li>- Füllen</li> <li>- Überziehen</li> <li>- Bestreuen</li> <li>- Eintauchen / Tunken</li> <li>- Stauben</li> <li>- Belaugen</li> </ul> <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gären</li> <li>- Kühlen</li> <li>- Tiefkühlen</li> <li>- Sterilisieren</li> </ul> <p><i>Back- und Garprozesse</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Backen</li> <li>- Garen</li> <li>- Blanchieren</li> <li>- Abrösten</li> <li>- Flambieren</li> <li>- Abflämmen</li> </ul> <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dekorieren</li> <li>- Glasieren</li> <li>- Gelieren</li> <li>- Überziehen</li> <li>- Airbrushen</li> </ul> <p>Sie setzen die gängigen Utensilien bei diesen Techniken fachgerecht ein (K3)</p>
--	--	---