

<b>Titel</b>	<b>Gebäcke herstellen</b>
<b>Ausbildungsberuf</b>	<b>Hauswirtschafter/in (Lw)</b> (Verordnung vom 30.06.1999 (BGBl. I S. 1495))
<b>Qualifizierungsziel</b>	Die Teilnehmer/innen können verschiedene Gebäcke zubereiten und für das Angebot (z.B. Frühstücksbüfett, Kuchenbüfett) präsentieren. Dabei wenden sie die für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits-, Gesundheits-, Umweltschutz- und Hygienemaßnahmen an.
<b>Voraussetzung</b>	Grundkenntnisse im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten Beherrschung der Grundrechenarten.
<b>Dauer des QB</b>	160 Stunden (Betrieb 70 Stunden – Schule 90 Stunden)
<b>Elemente / zu vermittelnde Tätigkeiten</b>	<b>Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans</b>
<b>1. Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen</b>	§ 4 Abs. 1 Nr. 1.4 b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden
<b>2. Hygiene</b>	§ 4 Abs. 1 Nr. 1.5 b) Berufsbezogene Regelungen der Hygiene anwenden
<b>3. Umweltschutz</b>	§ 4 Abs. 1 Nr. 1.6 c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
<b>4. Arbeitsorganisation</b>	§ 4 Abs. 1 Nr. 2.1 b) Arbeitstechniken und -verfahren sowie Betriebsmittel auftragsorientiert einsetzen c) Arbeitsplätze nach ergonomischen, funktionalen und rechtlichen Anforderungen gestalten e) Zusammenarbeit gestalten und Aufgaben teamorientiert durchführen
<b>5. Herstellen von "süßen und salzigen" Gebäcken für verschiedene Angebote aus:</b>  - Rührmasse - Mürbeteig - Biskuitmasse - Quark-Ölteig - Hefeteig  <b>Aufbereitung von Convenienceprodukten</b>	§ 4 Abs. 1 Nr. 4.1 a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten d) Gebäcke herstellen  § 4 Abs. 1 Nr. 3.1 b) Maschinen, Geräte und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und sachgerecht einsetzen und pflegen
<b>Leistungsfeststellung</b> (Prüfung)	Regelmäßige Beobachtung des Arbeitsverhaltens, wöchentlich mündliche Reflexion des vermittelten Lernstoffs, Abschlusstest mit je einer Arbeitsprobe zur Herstellung von süßem und salzigem Gebäck aus 2 unterschiedlichen Teigarten.