

1.1.2 Richtziel – Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen

BKC 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>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen BKC 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"> - Waage - Aufschnittmaschine - Reibmaschine - Walze - Rahmautomat und –bläser - Spritzpistole - Apfelschälmaschine <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Knetmaschine - Mixer - Rührwerk - Teigteil- und Wirkmaschine - Ausrollmaschine - Schneidetisch - Gipfelroller - Dressiermaschine - Trempierapparat - Glacemaschine - Pastomat - Belaugungsmaschine <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gärschrank - Kühlschranks - Tiefkühler <p><i>Back- und Kochprozess</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Backofen - Friteuse - Gasherds 	<p>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen 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"> - Waage - Mühle - Aufschnittmaschine - Eismaschine - Reibmaschine - Walze - Rahmautomat und –bläser - Spritzpistole - Apfelschälmaschine <p><i>Herstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Knetmaschine - Mixer - Rührwerk - Teigteil- und Wirkmaschine - Ausrollmaschine - Schneidetisch - Gipfelroller - Dressiermaschine - Trempierapparat - Glacemaschine - Pastomat - Belaugungsmaschine <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gärschrank - Kühlschranks - Tiefkühler <p><i>Back- und Kochprozess</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Backofen - Friteuse - Gasherds 	<p>1.1.2.1 Geräte, Maschinen, Anlagen BKC bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. (K3)</p> <p>(Liste im Anhang)</p>

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

<ul style="list-style-type: none"> - Schablonieren - Schneiden / Ritzen - Auflösen - Dressieren - Füllen - Überziehen - Bestreuen - Eintauchen / Tunken - Stauben - Belaugen <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gären - Kühlen - Tiefkühlen - Sterilisieren <p><i>Back- und Garprozesse</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Backen - Garen - Blanchieren - Frittieren - Abrösten - Flambieren - Abflämmen <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dekorieren - Glasieren - Gelieren - Überziehen - Airbrushen <p>Sie zeigen den Einsatz der gängigen Utensilien bei diesen Techniken auf. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Schablonieren - Schneiden / Ritzen - Auflösen - Dressieren - Füllen - Überziehen - Bestreuen - Eintauchen / Tunken - Stauben - Belaugen <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gären - Kühlen - Tiefkühlen - Sterilisieren <p><i>Back- und Garprozesse</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Backen - Garen - Blanchieren - Frittieren - Abrösten - Flambieren - Abflämmen <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dekorieren - Glasieren - Gelieren - Überziehen - Airbrushen <p>Ich setze die gängigen Utensilien bei diesen Techniken fachgerecht ein. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Schablonieren - Schneiden / Ritzen - Auflösen - Dressieren - Füllen - Überziehen - Bestreuen - Eintauchen / Tunken - Stauben - Belaugen <p><i>Zwischenlagerung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gären - Kühlen - Tiefkühlen - Sterilisieren <p><i>Back- und Garprozesse</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Backen - Garen - Blanchieren - Abrösten - Flambieren - Abflämmen <p><i>Fertigstellung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dekorieren - Glasieren - Gelieren - Überziehen - Airbrushen <p>Sie setzen die gängigen Utensilien bei diesen Techniken fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.2.3 Geräte, Maschinen, Anlagen B beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mehlsiloanlage - Wassermischgerät 	<p>1.1.2.3 Geräte, Maschinen, Anlagen Ich bediene und setze die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mehlsiloanlage - Wassermischgerät - Gärbottich 	<p>1.1.2.3 Geräte, Maschinen, Anlagen B bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. (K3)</p> <p>(Liste siehe Anhang)</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Gärbottich - Abwägemaschine - Teigteilmaschine - Abpressmaschine (Brot) - Kegelwirkmaschine - Zwischengärschrank - Langwirkmaschine - Gipfelstrasse - Kühl- und Tiefkühlanlagen zur Steuerung des Gärprozesses - Einschiessapparat - Brotschneidemaschine (K2) 	<ul style="list-style-type: none"> - Abwägemaschine - Teigteilmaschine - Abpressmaschine (Brot) - Kegelwirkmaschine - Zwischengärschrank - Langwirkmaschine - Gipfelstrasse - Kühl- und Tiefkühlanlagen zur Steuerung des Gärprozesses - Einschiessapparat - Brotschneidemaschine (K3) 	
<p>1.1.2.4 Techniken B nennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorteig ansetzen - Sauerteig führen - Bedienen / Überwachen - Brot aufarbeiten - Einschiessapparat bedienen (K2) 	<p>1.1.2.4 Techniken Ich wende die im Betrieb eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorteig ansetzen - Sauerteig führen - Bedienen / Überwachen - Brot aufarbeiten - Einschiessapparat bedienen (K3) 	<p>1.1.2.4 Techniken B wenden die im Kurszentrum eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorteig ansetzen - Sauerteig führen - Bedienen / Überwachen - Brot aufarbeiten - Einschiessapparat bedienen (K3)
<p>1.1.2.5 Geräte, Maschinen, Anlagen C beschreiben die Funktionen und die Einsatzmöglichkeiten der folgenden Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Homogenisator - Pastomat - Vakuummixer - Pralinefüllapparat- und maschine - Giessmaschine - One-Shot-Maschine - Schneidapparat / Walze - Zuckerschmelzapparat - Nougatpresse - Wärmeschrank - Entpuderungsmaschine - Temperiermaschine 	<p>1.1.2.5 Geräte, Maschinen, Anlagen Ich bediene und setze die im Betrieb vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Homogenisator - Pastomat - Vakuummixer - Pralinefüllapparat- und maschine - Giessmaschine - One-Shot-Maschine - Schneidapparat / Walze - Zuckerschmelzapparat - Nougatpresse - Wärmeschrank - Entpuderungsmaschine - Temperiermaschine - Überziehmaschine / 	<p>1.1.2.5 Geräte, Maschinen, Anlagen C bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. (K3)</p> <p>(Liste siehe Anhang)</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Überziehmaschine / Kühltunnel - Dragiermaschine - Tiefziehmaschine (K2) 	<p style="text-align: center;">Kühltunnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dragiermaschine - Tiefziehmaschine (K3) 	
<p>1.1.2.6 Techniken C kennen die grundlegenden Techniken in den Arbeitsprozessen und zeigen deren Funktion auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zuckerkochen - Confieren - Candieren - Caramelisieren - Glasieren mit Zuckersirup - Dragieren - Giessen (Couverture) - Pasteurisieren / Homogenisieren - Chemisieren - Emulgieren - Abrösten - Tablieren - Temperiermethoden - Airbrushen - Schminken und Auspinseln (K2) 	<p>1.1.2.6 Techniken Ich wende die im Betrieb eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zuckerkochen - Confieren - Candieren - Caramelisieren - Glasieren mit Zuckersirup - Dragieren - Giessen (Couverture) - Pasteurisieren / Homogenisieren - Chemisieren - Emulgieren - Abrösten - Tablieren - Temperiermethoden - Airbrushen - Schminken und Auspinseln (K3) 	<p>1.1.2.6 Techniken C wenden die im Kurszentrum eingesetzten Techniken in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein. Zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zuckerkochen - Confieren - Candieren - Caramelisieren - Glasieren mit Zuckersirup - Dragieren - Giessen (Couverture) - Pasteurisieren / Homogenisieren - Chemisieren - Emulgieren - Abrösten - Tablieren - Temperiermethoden - Airbrushen - Schminken und Auspinseln (K3)