

1.1. Leitziel – Handwerk und Technologie

Das Herstellen von Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukten stellt die Kernkompetenz der BKC dar.

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

1.1.1 Richtziel – Rohstoffe / Halbfabrikate

BKC sind sich bewusst, dass Rohstoffe und Halbfabrikate in der fachgerechten Menge und Qualität im Herstellungsprozess eingesetzt 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
<p>1.1.1.1 Getreide und Mahlprodukte BKC nennen den Aufbau und die Zusammensetzung des Getreidekorns.</p> <p>BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und Verwendung der Getreide und Samen und deren Erzeugnisse. (K2)</p> <p>B beschreiben die Eigenschaften der verschiedenen Mehltypen, Spezialmehle, Backvormischungen und Fertigmehle. Sie zeigen deren Auswirkungen auf die Herstellung und die Endprodukte differenziert auf. (K2)</p>	<p>1.1.1.1 Getreide und Mahlprodukte Ich setze die Getreide, Samen und deren Erzeugnisse fachgerecht ein. (K3)</p> <p>Ich verarbeite die verschiedenen Mehltypen sowie Spezialmehle fachgerecht zu Endprodukten. (K3)</p>	<p>1.1.1.1 Getreide und Mahlprodukte BKC setzen die Getreide, Samen und deren Erzeugnisse fachgerecht ein. (K3)</p> <p>B verarbeiten die verschiedenen Mehltypen sowie Spezialmehle fachgerecht zu Endprodukten. (K3)</p>
<p>1.1.1.2 Milch / Milchprodukte BKC nennen die Zusammensetzung und Haltbarmachung von Milch und Milchprodukten.</p>	<p>1.1.1.2 Milch / Milchprodukte Ich setze Milch und Milchprodukte fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.2 Milch / Milchprodukte BKC setzen Milch und Milchprodukte fachgerecht ein. (K3)</p>

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

<p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Milch und Milchprodukten auf die Herstellung wie auch auf das Endprodukt. (K2)</p>		
<p>1.1.1.3 Fettstoffe BKC 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 setzen die verschiedenen Fettstoffe gemäss ihren Eigenschaften fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.4 Eier / Eiprodukte BKC 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 setzen die verschiedenen Eier und Eiprodukte gemäss ihren Möglichkeiten fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.5 Wasser BKC erklären die Anforderungen an die Qualität, Aggregatzustände und die 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 setzen Wasser mit der richtigen Temperatur und Menge ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.6 Speisesalz BKC nennen die Arten und Verwendung von Speisesalzen.</p> <p>Sie erklären Einfluss und Wirkung von Speisesalz 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 setzen Speisesalz fachgerecht ein. (K3)</p>

<p>1.1.1.7 Honig, Zuckerarten und Süsstoffe BKC nennen die Merkmale, Eigenschaften, Unterschiede und Verwendung von Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffen und Süsstoffen.</p> <p>Sie zeigen die Wirkung auf die Zwischen- und Endprodukte in den Phasen der Verarbeitung und Lagerung auf. (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 setzen Zucker Honig, Weichhaltemittel, Zuckeraustauschstoffe und Süsstoffe fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.8 Lockerungsmittel BKC 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 setzen die biologischen, physikalischen und chemischen Lockerungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen BKC beschreiben die Kakaobohnenerzeugnisse und deren Verwendung und Einsatzbereiche.</p> <p>Sie erklären das Temperieren und das Verarbeiten von Couverture.</p> <p>C beschreiben die Geschichte, Herkunft, Sorten, Besonderheiten und Verarbeitung der Kakaobohnen. Sie erklären die Fabrikation der Couverturen und anderen Kakaobohnenerzeugnissen. (K2)</p>	<p>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen Ich setze die Kakaobohnenerzeugnisse fachgerecht ein. (K3)</p> <p>Ich temperiere und verarbeite Kakaobohnenerzeugnisse manuell und/oder maschinell fachgerecht.</p> <p>Ich vergleiche die im Betrieb eingesetzten Verfahren und zeige deren Vor- und Nachteile für verschiedene Produkte auf. (K5)</p>	<p>1.1.1.9 Erzeugnisse aus Kakaobohnen BKC temperieren und verarbeiten Couverture fachgerecht.</p> <p>C temperieren und verarbeiten Couverture manuell, fachgerecht und selbstständig (K3)</p>

<p>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne BKC beschreiben die wichtigsten Arten und Sorten von Früchten, Gemüsen, Nüssen und Kernen sowie deren Eigenschaften, Lagerung und Verwendung.</p> <p>Sie zeigen deren Konservierungsmöglichkeiten wie auch deren Auswirkungen im Verarbeitungs- und Lagerungsprozess auf. (K2)</p>	<p>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne Ich setze Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.10 Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne BKC verarbeiten und setzen Früchte, Gemüse, Nüsse und Kerne fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben BKC beschreiben die Arten, Eigenschaften und die Verwendung der wichtigsten Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben.</p> <p>Sie erklären deren sensorische Auswirkungen auf die Wahrnehmung des Konsumenten. (K2)</p>	<p>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben Ich setze Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.11 Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben BKC setzen Spirituosen, Gewürze, Kräuter, Aromen und Farben fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.12 Halbfabrikate BKC erklären die Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und die Qualitätsmerkmale der wichtigsten Halbfabrikate und Grundmassen. (K2)</p>	<p>1.1.1.12 Halbfabrikate Ich setze Halbfabrikate fachgerecht ein oder stelle sie selber her. (K3)</p>	<p>1.1.1.12 Halbfabrikate BKC stellen ausgewählte Halbfabrikate selbständig her und setzen sie fachgerecht ein. (K3)</p>
<p>1.1.1.13 Gelier- / Verdickungsmittel BKC erklären die Wirkung und Verwendung der gängigen Gelier- und Verdickungsmittel anhand von Beispielen.</p> <p>Dabei zeigen sie die Eigenschaften und Unterschiede zwischen tierischen und pflanzlichen</p>	<p>1.1.1.13 Gelier / Verdickungsmittel Ich setze Gelier- und Verdickungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>	<p>1.1.1.13 Gelier / Verdickungsmittel BKC setzen ausgewählte Gelier- und Verdickungsmittel fachgerecht ein. (K3)</p>

Mitteln auf. (K2)		
-------------------	--	--

1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte BKC nennen die wichtigsten Arten bzw. Sorten und den Einsatzbereich von Fleisch- und Fischprodukten. (K1)	1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte Ich setze Fleisch- und Fischprodukte fachgerecht ein. (K2)	1.1.1.14 Fleisch- und Fischprodukte BKC setzen Fleisch- und Fischprodukte fachgerecht ein. (K2)
1.1.1.15 Backmittel BKC beschreiben die Arten, Verwendungen und Wirkungen von Backmitteln anhand von Beispielen. (K2)	1.1.1.15 Backmittel Ich setze Backmittel fachgerecht ein. (K2)	1.1.1.15 Backmittel BKC setzen Backmittel fachgerecht ein. (K2)