

# Inhaltsübersicht

Berufe im Lebensmittelhandwerk .....	Seite	1
Der Beruf „Bäcker/Bäckerin“ .....	Seite	2
Qualifikation für das Sortiment .....	Seite	3
Produktinformationen .....	Seite	4
Persönliche Anforderungen .....	Seite	5
Fachliche Anforderungen .....	Seite	6
Regelungen zur Berufsausbildung .....	Seite	7
Chancen durch Berufsausbildung und Weiterbildung .....	Seite	8
Einrichtungen der Bäckerei .....	Seite	9
Maschinen und Anlagen der Bäckerei .....	Seite	10
Arbeitsorganisation der Bäckerei .....	Seite	11
Ergonomie am Arbeitsplatz .....	Seite	12
Umgang mit Strom und Gefahrstoffen .....	Seite	13
Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz .....	Seite	14
Ein Arbeitsunfall hat sich ereignet .....	Seite	15
Die betriebliche Unfallversicherung .....	Seite	16
Grundhygiene in der Bäckerei .....	Seite	17
Hygienekonzept der Bäckerei .....	Seite	18
Mikroben als Nützlinge .....	Seite	19
Mikroben als Schädlinge .....	Seite	20
Mikrobenwachstum .....	Seite	21
Mikrobenhemmung .....	Seite	22
Tierische Schädlinge in der Bäckerei .....	Seite	23
Bekämpfung von tierischen Schädlingen .....	Seite	24
Reinigung im Produktionsbereich .....	Seite	25
Reinigung und Desinfektion .....	Seite	26
Ökologische Backwarenproduktion .....	Seite	27
Umweltschutz bei der Backwarenproduktion .....	Seite	28
Schutz vor gesundheitlichen Schäden .....	Seite	29
Schutz vor wirtschaftlichen Nachteilen .....	Seite	30
Kennzeichnungen bei verpackten Backwaren .....	Seite	31
Kennzeichnungen bei unverpackten Backwaren .....	Seite	32
Grundlagen für Marketing .....	Seite	33
Planen, Organisieren und Durchführen einer Marketing-Aktion .....	Seite	34
Werbeaussagen und Werbebotschaften .....	Seite	35
Werbemittel und Werbeträger .....	Seite	36
Nahrungsmittel und Nährstoffe .....	Seite	37
Brot und seine Bedeutung für die Ernährung .....	Seite	38
Zuckerstoffe (Kohlenhydrate) .....	Seite	39
Fette (Lipide) .....	Seite	40
Eiweißstoffe (Proteine und Proteide) .....	Seite	41
Mineralstoffe, Spurenelemente, Wasser und Vitamine .....	Seite	42
Nährwertberechnung .....	Seite	43
Nährwertkennzeichnung .....	Seite	44
Erlebniskauf in der Bäckerei .....	Seite	45
Produktinformationen und Beratung .....	Seite	46
Gattungen der Zutaten für Backwaren .....	Seite	47
Zutaten für Weizenhefeteige .....	Seite	48
Getreidearten und ihre Verwendung .....	Seite	49
Gewinnung von Mahlerzeugnissen .....	Seite	50
Kennzeichnung von Weizenmahlerzeugnissen .....	Seite	51
Backeigenschaften von Weizenmahlerzeugnissen .....	Seite	52
Eiweißstoffe des Weizenmehls .....	Seite	53
Bedeutung des Klebers .....	Seite	54
Kohlenhydrate des Weizenmehls .....	Seite	55
Lösliche und unlösliche Zuckerstoffe in Weizenmahlerzeugnissen .....	Seite	56
Wasser und Fette des Weizenmehls .....	Seite	57
Mineralstoffe und Enzyme der Weizenmahlerzeugnisse .....	Seite	58
Merkmale von Weizenmehlen .....	Seite	59
Backversuche zur Beurteilung von Weizenmehl .....	Seite	60
Kochsalz und seine backtechnische Wirkung .....	Seite	61
Verarbeitung von Kochsalz zu Weizenhefeteig .....	Seite	62

# Inhaltsübersicht (Fortsetzung)

Backmittel für Weizenhefegebäcke .....	Seite	63
Emulgatoren und Enzyme als Backzutat .....	Seite	64
Lockerungsarten und Lockerungsmittel .....	Seite	65
Lockerungsarten im Vergleich .....	Seite	66
Backhefe als Lockerungsmittel .....	Seite	67
Umgang mit Backhefe .....	Seite	68
Steuern bei der Teigführung .....	Seite	69
Direkte und indirekte Teigführung .....	Seite	70
Grundrezepte und Arbeitsrezepte .....	Seite	71
Vorbereiten der Zutaten zum Teigmachen .....	Seite	72
Teigausbeute, Rezepturgewicht und Teiggewicht .....	Seite	73
Teigfestigkeit und Gebäckqualität .....	Seite	74
Teigentwicklung beim Kneten .....	Seite	75
Knetintensität und Knetzeit .....	Seite	76
Vorgänge bei der Teigreifung .....	Seite	77
Porenbildung im Weizenhefeteig .....	Seite	78
Teigeinlage und Teigteilung .....	Seite	79
Formung von Kleingebäcken .....	Seite	80
Die Stückgare .....	Seite	81
Backen von Kleingebäcken .....	Seite	82
Merkmale von Massen .....	Seite	83
Verarbeiten von Massen .....	Seite	84
Eier als Zutat von Massen .....	Seite	85
Eiprodukte als Zutat von Massen .....	Seite	86
Aufschlagen von Eiklarmassen .....	Seite	87
Aufschlagen von Volleimassen .....	Seite	88
Feine Backwaren unterscheiden .....	Seite	89
Beispiele für Feine Backwaren im Mindmap .....	Seite	90
Milch als Backzutat .....	Seite	91
Milcherzeugnisse als Backzutat .....	Seite	92
Die backtechnische Wirkung von Fett .....	Seite	93
Butter und Butterfette als Backzutaten .....	Seite	94
Die backtechnische Wirkung von Zucker .....	Seite	95
Zuckerarten als Teigzutat und als Dekor .....	Seite	96
Obst und Obsterzeugnisse .....	Seite	97
Füllmassen für Feine Backwaren .....	Seite	98
Direkte und indirekte Führung von Hefefeinteigen .....	Seite	99
Führungsmerkmale für Hefefeinteige .....	Seite	100
Arbeitsablauf für einfache Hefefeingebäcke .....	Seite	101
Ungefüllte und gefüllte Hefefeingebäcke .....	Seite	102
Geleeguss und Aprikotur .....	Seite	103
Glasuren .....	Seite	104
Großgebäcke .....	Seite	105
Großgebäcke aus speziellen mittelschweren Hefefeinteigen .....	Seite	106
Arbeitsablauf zur Herstellung von Blechkuchen .....	Seite	107
Blechkuchen mit Füllungen und Auflagen .....	Seite	108
Herstellung von Stollen .....	Seite	109
Stollenarten und Gebäcke aus gerührten Hefefeinteigen .....	Seite	110
Herstellung von Berliner Pfannkuchen .....	Seite	111
Siedefette und ihre Verwendung .....	Seite	112
Tourieren von Plunderteig .....	Seite	113
Herstellung von Plunder-Kaffeegebäcken .....	Seite	114
Arbeitsabläufe beim Herstellen von Croissants .....	Seite	115
Qualitätsbeurteilung bei Plundergebäcken .....	Seite	116
Herstellungsmethoden für Blätterteig .....	Seite	117
Aufarbeiten und Backen von Blätterteig .....	Seite	118
Gebäcke aus ausrollbaren Mürbeteigen .....	Seite	119
Gebäcke aus abgewandelten Mürbeteigen .....	Seite	120
Lebkuchen- und Honigkuchenteige .....	Seite	121
Lebkuchenartige Gebäcke .....	Seite	122
Gewürze und ihre Verwendung .....	Seite	123
Chemisch wirkende Lockerungsmittel und ihre Verwendung .....	Seite	124