

Daria Burger – Janna Oswald – Alexandra Wegmann

**LERNFELDER
DER BÄCKEREI UND KONDITOREI
– VERKAUF –**

**Fachkundliches Arbeitsheft
für Fachverkäuferinnen/Fachverkäufer**

**Teil 1
Grundstufe (1. Ausbildungsjahr)**

1. Auflage 2014 – ISBN 978-3-7734-0175-5

© Copyright bei GILDEBUCHVERLAG GmbH & Co. KG, Postfach 1351, D-31043 Alfeld/Leine

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf deshalb der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlags.

Herstellung: Kössinger Aktiengesellschaft, Fruehaufstraße 21 in D 84069–Schierling

LERNFELDER

DER BÄCKEREI UND KONDITOREI

– VERKAUF –

Fachkundliches Arbeitsheft

für Fachverkäuferinnen/Fachverkäufer

Teil 1

Grundstufe (1. Ausbildungsjahr)

Vorwort

Die „Fachkundlichen Arbeitshefte für Fachverkäuferinnen/Fachverkäufer“ sind Bestandteil des Lernsystems „Lernfelder der Bäckerei und Konditorei – Verkauf –“. Die Arbeitshefte sind inhaltlich mit dem gleichbenannten Lehrbuch und mit den weiteren dazugehörigen Lernmaterialien abgestimmt. Das gesamte Lehrwerk ist auf die Anforderungen im Ausbildungsberuf „Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei“, ausgerichtet. Die Arbeitshefte sind zur Begleitung zum Berufsschulunterricht konzipiert. Die Auswahl der Aufgaben erfolgte nach den dafür geltenden Rahmenplänen auf dem neuesten fachlichen Stand. Die Arbeitsblätter eignen sich darüber hinaus auch für die eigenständige Erarbeitung des Lehrstoffs, für die Vorbereitung auf Prüfungen und zur Unterstützung der beruflichen Weiterbildung.

Die Fachkundlichen Arbeitshefte gibt es in drei Einzelheften:

- Teil 1: Lernfelder der Grundstufe (1. Ausbildungsjahr)
- Teil 2: Lernfelder der Fachstufe 1 (2. Ausbildungsjahr)
- Teil 3: Lernfelder der Fachstufe 2 (3. Ausbildungsjahr)

Beachten Sie folgende Hinweise für den sinnvollen Gebrauch der Arbeitshefte:

- ⇒ Die Arbeitshefte sind nach fachlichen Themen gegliedert.
- ⇒ Zu diesen Arbeitsheften gibt es weitere Hefte mit Lernmaterialien, und zwar mit verkaufskundlichen Testaufgaben sowie mit fachmathematischen Übungsblättern.

Den Benutzern des Lernsystems „Lernfelder der Bäckerei und Konditorei – Verkauf –“ wünschen wir Freude und Erfolg bei der fachlichen Schulung. Die Autorinnen und der Gildebuchverlag nehmen inhaltliche Hinweise und Vorschläge gerne entgegen.

Stuttgart, im Februar 2014

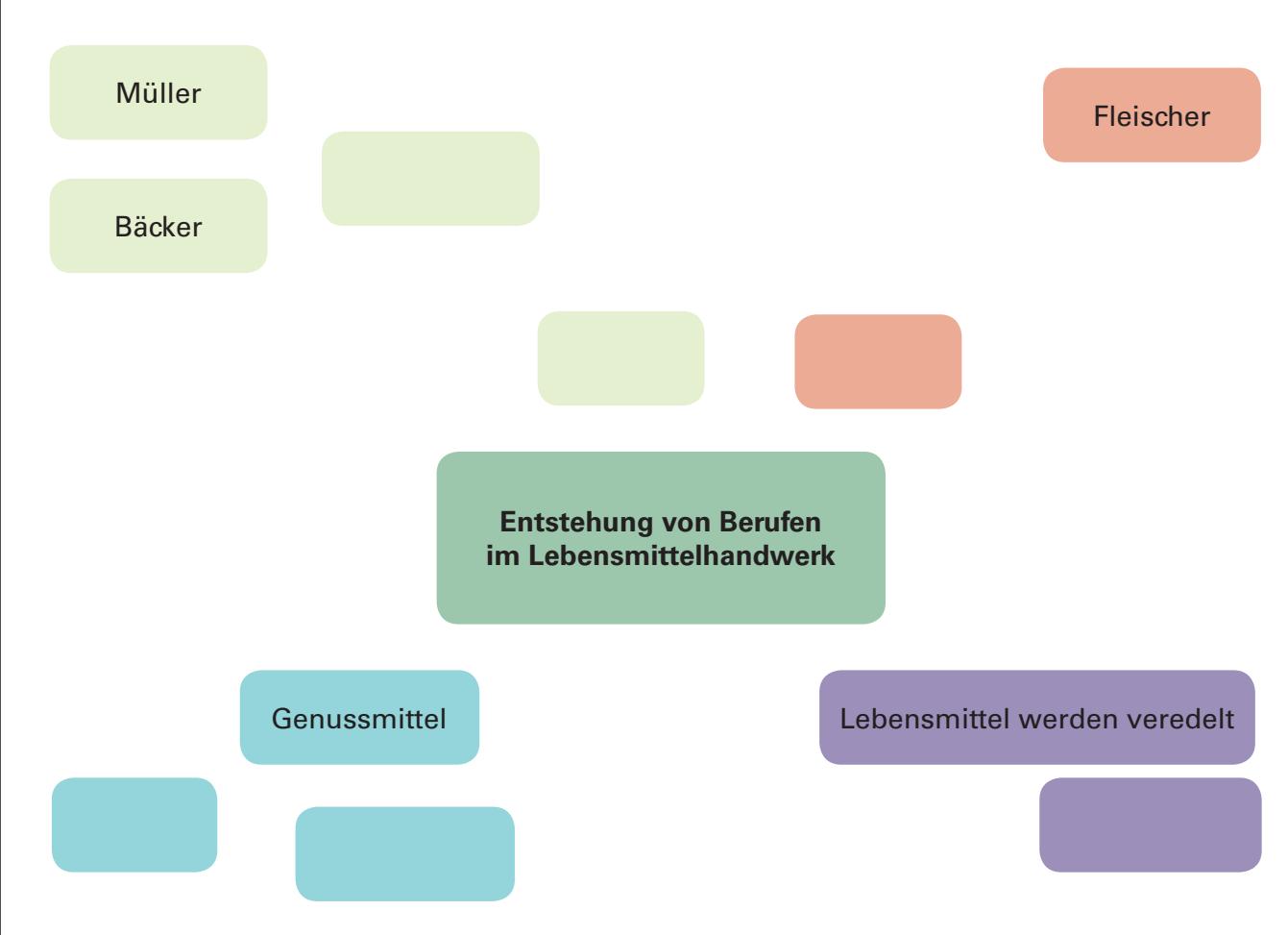
Daria Burger
Janna Oswald
Alexandra Wegmann

Inhaltsübersicht:

| | | |
|---|-----------------|-----------|
| – Das Backgewerbe – früher und heute ein Handwerk | Seite | 1 |
| – Der Fachverkauf in der Bäckerei und Konditorei | Seite | 2 |
| – Berufliche Anforderungen | Seite | 3 |
| – Berufsausbildung und berufliche Weiterbildung | Seite | 4 |
| – Verkaufsstellen der Bäckerei und Konditorei | Seite | 5 |
| – Verkaufssysteme | Seite | 6 |
| – Ladentheken für vielfältige Anforderungen | Seite | 7 |
| – Geräte und Maschinen im Verkaufsbereich | Seite | 8 |
| – Berufsgenossenschaft, Unfallverhütung | Seite 9 und 10 | 9 und 10 |
| – Sicherheit beim Umgang mit Strom | Seite 11 und 12 | 11 und 12 |
| – Gefährliche Temperaturen für Haut und Körper | Seite 13 und 14 | 13 und 14 |
| – Was sind Mikroorganismen, und wo kommen sie vor? | Seite | 15 |
| – Nützliche und schädliche Mikroorganismen | Seite | 16 |
| – Lebensmittelängel durch Mikroorganismen | Seite | 17 |
| – Kreuzworträtsel über Mikroorganismen | Seite | 18 |
| – Vermehrung der Mikroorganismen | Seite | 19 |
| – Wachstumskurve von Salmonellen | Seite | 20 |
| – Tierische Schädlinge in der Bäckerei/Konditorei | Seite 21 und 22 | 21 und 22 |
| – Hygiene sorgt für Qualität und Sicherheit | Seite | 23 |
| – Hygienemaßnahmen der Bäckerei/Konditorei | Seite | 24 |
| – Reinigungspläne für den Verkaufsraum | Seite | 25 |
| – Reinigungsarbeiten im Verkaufsbereich | Seite | 26 |
| – Verbraucherschutz, Schutz vor gesundheitlichen und wirtschaftlichen Schäden | Seite 27 und 28 | 27 und 28 |
| – Kennzeichnung von Backwaren | Seite | 29 |
| – Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können | Seite | 30 |
| – Die Verkehrsbezeichnung | Seite | 31 |
| – Auszeichnung unverpackter Backwaren | Seite | 32 |
| – Marketing der Bäckerei/Konditorei | Seite | 33 |
| – Planen und Organisieren einer Marketing-Aktion | Seite | 34 |
| – Herstellen von Werbeträgern | Seite 35 und 36 | 35 und 36 |
| – Beratung über Ernährung: Nährstoffe | Seite 37 und 38 | 37 und 38 |
| – Beratung über Ernährung: Vollwertige Ernährung | Seite | 39 |
| – Beratung über Ernährung: Brot in der vollwertigen Ernährung | Seite | 40 |
| – Beratung über Ernährung: Besondere Ernährungsformen | Seite | 41 |
| – Beratung von Kunden mit ernährungsbedingten Krankheiten | Seite | 42 |
| – Nährwertberechnungen | Seite 43 und 44 | 43 und 44 |
| – Wiederholung: Nährstoffe | Seite 45 und 46 | 45 und 46 |
| – Sortiment: Brot und Kleingebäck | Seite | 47 |
| – Sortiment: Produktpass, Betriebswirtschaftliches Handeln | Seite | 48 |
| – Sortiment: Feine Backwaren | Seite | 49 |
| – Mindmap über das Sortiment der Bäckerei/Konditorei | Seite | 50 |
| – Zutaten für Backwaren, Backgrundstoffe und Backmittel | Seite 51 und 52 | 51 und 52 |
| – Getreidemahlerzeugnisse | Seite 53 und 54 | 53 und 54 |
| – Mehltypen und Backeigenschaften | Seite 55 und 56 | 55 und 56 |
| – Inhaltsstoffe von Mehlen, Mindmap | Seite | 57 |
| – Stärke als Inhaltsstoff des Weizenmehls | Seite | 58 |
| – Eigenschaften der Stärke | Seite 59 und 60 | 59 und 60 |

Inhaltsübersicht (Fortsetzung):

| | | | | |
|--|-------|-----|-----|------|
| – Kohlenhydrate, Strukturlegen | Seite | 61 | und | 62 |
| – Eiweißstoffe des Weizenmehls, Kleber | Seite | 63 | und | 64 |
| – Wirkungen von Inhaltsstoffen des Weizenmehls | Seite | | | 65 |
| – Backmittel für Weizengebäcke | Seite | | | 66 |
| – Kochsalz als Backzutat | Seite | 67 | und | 68 |
| – Lockerung von Weizenhefeteigen | Seite | | | 69 |
| – Lockerungsverfahren | Seite | | | 70 |
| – Backhefe als Lockerungsmittel, Backhefe im Verkauf | Seite | 71 | und | 72 |
| – Herstellung von Weizenkleingebäcken | Seite | 73 | und | 74 |
| – Backen von Weizenkleingebäcken | Seite | 75 | und | 76 |
| – Beurteilen und Sichern der Brötchenqualität | Seite | 77 | und | 78 |
| – Bio kommt an | Seite | 79 | und | (80) |
| – Merkmale von Massen | Seite | | | 81 |
| – Eier als Zutat für Massen | Seite | | | 82 |
| – Zutaten für Massen | Seite | 83 | und | 84 |
| – Aufschlagen von Eiklar und Eidotter | Seite | 85 | und | 86 |
| – Aufschlagen von Vollei | Seite | | | 87 |
| – Aufschlagen von Eimassen (Lückentexte) | Seite | | | 88 |
| – Feine Backwaren aus Hefefeinteig | Seite | 89 | und | 90 |
| – Feine Backwaren aus Hefefeinteigen mit Milch als Zutat | Seite | 91 | und | 92 |
| – Feine Backwaren aus Hefefeinteigen mit Speisefetten als Zutat | Seite | 93 | und | 94 |
| – Feine Backwaren aus Hefefeinteigen mit Zuckerstoffen als Zutat | Seite | 95 | und | 96 |
| – Feine Backwaren aus Hefefeinteigen mit Obst für Füllungen und Auflagen | Seite | | | 97 |
| – Kreuzworträtsel über Obst und Obsterzeugnisse | Seite | | | 98 |
| – Fruchtige Zubereitungen | Seite | | | 99 |
| – Kennzeichnung fruchtiger Zubereitungen | Seite | | | 100 |
| – Feine Backwaren mit Füllungen | Seite | | | 101 |
| – Feine Backwaren (Übersicht) | Seite | | | 102 |
| – Feine Backwaren aus Hefefeinteigen (Gebäckbeispiele) | Seite | | | 103 |
| – Produktempass: Hörnchen | Seite | | | 104 |
| – Frühstücksgebäcke aus Hefefeinteigen | Seite | | | 105 |
| – Herrichten von Hefefeingebäck | Seite | | | 106 |
| – Feine Backwaren aus schwerem Hefefeinteig | Seite | | | 107 |
| – Stollenarten | Seite | | | 108 |
| – Marketing für Stollen | Seite | | | 109 |
| – Werbeplan für Stollen | Seite | | | 110 |
| – Das Stollenetikett | Seite | | | 111 |
| – Verkauf von Hefefeingebäcken (Übungen) | Seite | | | 112 |
| – Siedegebäcke | Seite | 113 | und | 114 |
| – Herstellung von Plunderteig | Seite | | | 115 |
| – Merkmale von Plundergebäcken | Seite | | | 116 |
| – Herstellung von Blätterteig | Seite | | | 117 |
| – Merkmale von Blätterteiggebäcken | Seite | | | 118 |
| – Herstellung von Mürbeteig | Seite | | | 119 |
| – Merkmale von Mürbeteiggebäcken | Seite | | | 120 |
| – Herstellung von Lebkuchengebäcken | Seite | | | 121 |
| – Merkmale von Lebkuchengebäcken | Seite | | | 122 |

| | |
|--|---|
| Lernfelder der Bäckerei und Konditorei – Verkauf – Fachkundliches Arbeitsheft, Teil 1 (Grundstufe) | Thema: Berufsbild und Berufsanforderungen |
| Name: _____ | Klasse: _____ Datum: _____ |
| Das Backgewerbe – früher und heute ein Handwerk | |
| <p>1. Das historische Bild belegt, dass man auch schon in früherer Zeit vielfältige Backwaren herstellte.</p> <p>Welche Waren erkennen Sie auf der nebenstehenden Abbildung?</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● _____ ● _____ ● _____ |  |
| <p>2. Der folgende Text gibt Informationen zur Entstehung des Backgewerbes und anderer Berufe im Lebensmittelhandwerk.</p> <p>Lesen Sie den Text, und vervollständigen Sie das Mindmap.</p> | |
| <p><i>Getreide wuchs in frühen Zeiten wild, so waren Menschen darauf angewiesen, sich als Jäger und Sammler mit Nahrungsmitteln zu versorgen. Die Nachkommen der Sammler wurden mit der Zeit sesshaft und lebten von nun an als Ackerbauern. Sie bauten Getreide an und stellten daraus Schrot und Brei her. Wilde Hefen halfen dabei, daraus gärende Teige zu erhalten. Mit der Entdeckung des Feuers stellte man Fladen her und später ebenfalls Brot. Nachfahren der Jäger wiederum wurden Viehzüchter. Im Laufe der Zeit entstanden eigene Berufe, die sich auf das Verarbeiten von Lebensmittelrohstoffen spezialisierten: Müller, Bäcker, Fleischer. Die Ansprüche der Menschen wuchsen stetig. Lebensmittel wurden immer mehr veredelt, wie es sich zum Beispiel im Berufsbild des Konditors zeigt. Auch Genussmittel wurden wichtig: Brauer und Winzer stellten Bier und Wein her. Der Beruf der Verkäuferin und des Verkäufers im Lebensmittelhandwerk entsteht, da die Bedienung der Kunden im Verkauf wichtig wird.</i></p> | |
|  | |

Der Fachverkauf in der Bäckerei und Konditorei



1. Man unterscheidet zwischen dem **Verteilungsverkauf** und dem **Bedienungsverkauf**.

► Nennen Sie jeweils die Vorteile dieser Verkaufsmethoden.

| Vorteile des Verteilungsverkaufs | Vorteile des Bedienungsverkaufs |
|----------------------------------|---------------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

2. Eine Fachverkäuferin/ein Fachverkäufer in der Bäckerei und Konditorei hat viele Rollen.

► Ordnen Sie den folgenden Tätigkeiten mit Hilfe Ihres Fachbuchs die entsprechende Rolle zu.

| Tätigkeiten | Rolle |
|--|-------|
| Gestaltung von Schaufenstern, Plakaten, Preis-schildern, Handzetteln | |
| Ansprechpartner für die Kunden | |
| Bestellung von Backwaren | |
| Auskunft über Zutaten, Zusatzstoffe in den Produkten | |
| Verantwortung für den Umsatz | |
| Beratung bei einer Bestellung | |
| Weiterleiten von Reklamationen | |

Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____

Berufliche Anforderungen für den Fachverkauf in der Bäckerei/Konditorei

1. Ihre jüngere Schwester spielt mit dem Gedanken, sich ebenfalls in einer Bäckerei/Konditorei zur Fachverkäuferin ausbilden zu lassen.
► Erklären Sie stichwortartig, welche **Anforderungen** an sie gestellt werden.

Erwartungen des Betriebs:



Lernbereitschaft:

Teamfähigkeit:

Gesundheit:

Körperhygiene:

Berufskleidung:

Sauberkeit der Hände:

Berufsausbildung und berufliche Weiterbildung

1. Beantworten Sie die folgenden Fragen zu Ihrem Berufsausbildungsvertrag und zu den anstehenden Prüfungen:

a) Wie lange dauert Ihre Berufsausbildung?



b) Unter welchen Umständen kann die Ausbildungsdauer verkürzt werden?

c) Wie lange ist Ihre Probezeit?

d) Welchen Zweck erfüllt die Zwischenprüfung?

e) Aus welchen Teilen besteht die Abschlussprüfung?

f) Welche Inhalte umfasst die schriftliche Abschlussprüfung?

2. Eine abgeschlossene Berufsausbildung bringt immer Vorteile mit sich.

► Zählen Sie Vorteile auf, die sich dadurch ganz persönlich für Sie ergeben könnten.

Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____

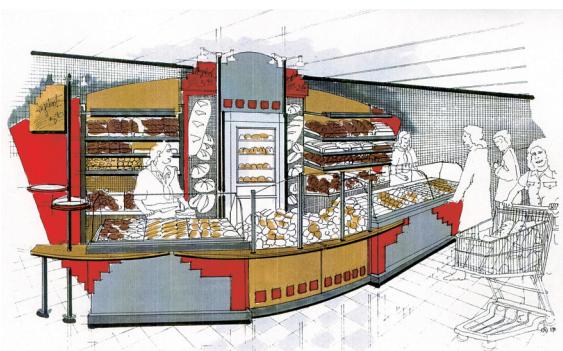
Arten der Verkaufsstellen

Neben Verkaufsstellen mit einer geschlossenen Ladenfront sind Läden mit offener Ladenfront und Shop-in-Shop-Verkaufsstellen üblich.

► **Tragen Sie die Vor- und Nachteile folgender Verkaufsstellen in die Tabellen ein:**



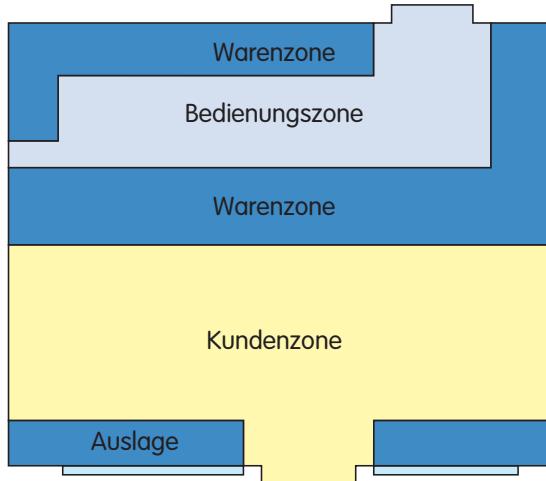
| Vorteil | Nachteil |
|---------|----------|
| | |
| | |
| | |
| | |



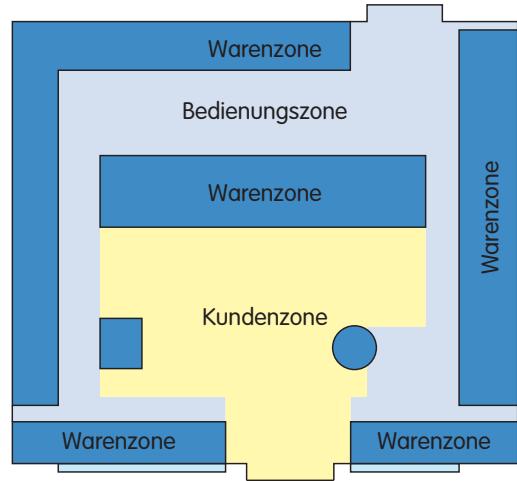
| Vorteil | Nachteil |
|---------|----------|
| | |
| | |
| | |
| | |

Verkaufssysteme für Verkaufsstellen der Bäckerei und Konditorei

1. Erklären Sie mit Hilfe folgender Abbildungen die Unterschiede zwischen dem geschlossenen und dem offenen Bedienungsverkauf.



Geschlossener Bedienungsverkauf



Offener Bedienungsverkauf

2. Der Warenverkauf in Selbstbedienung (= SB) stellt eine Konkurrenz zum klassischen Fachgeschäft mit Bedienungsverkauf dar. Allerdings variiert das Warenangebot.

► Beschreiben Sie jeweils das Warenangebot im **Fachgeschäft** und im **SB-Shop**.

a) Fachgeschäft: _____

b) SB-Shop: _____

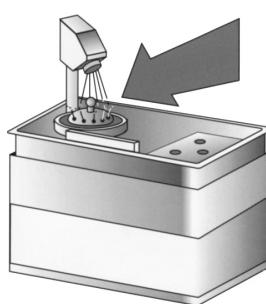
| | |
|--|--|
| Lernfelder der Bäckerei und Konditorei – Verkauf – Fachkundliches Arbeitsheft, Teil 1 (Grundstufe) | Thema: Einrichtungen für Backbetriebe |
| Name: _____ | Klasse: _____ Datum: _____ |
| <p>Ladentheken für vielfältige Anforderungen</p> <p>► Erklären Sie mit Hilfe von Beispielen die folgenden Anforderungen an Ihre Verkaufstheke hinsichtlich:</p> <p>● kundenfreundlicher Gestaltung: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>● optimaler Warenpräsentation: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>● produktgerechter Bedienung: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>● ergonomischer Gestaltung: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>● Arbeitserleichterung: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>● Unfallsicherheit: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>● Hygiene: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>● Reinigung: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> | |



Geräte und Maschinen im Verkaufsbereich

Die abgebildeten Geräte und Maschinen erfüllen wichtige Aufgaben im Verkaufsbereich.

► Stellen Sie diese Aufgaben jeweils stichwortartig dar.



| | |
|--|--|
| Lernfelder der Bäckerei und Konditorei – Verkauf – Fachkundliches Arbeitsheft, Teil 1 (Grundstufe) | Thema: Die Berufsgenossenschaft und ihre Aufgaben |
| Name: _____ | Klasse: _____ Datum: _____ |
| Berufsgenossenschaft | |
|  | |
| <i>Die Berufsgenossenschaft ist Träger der betrieblichen Unfallversicherung.</i> | |
| <p>► Wie heißt die Berufsgenossenschaft, die für Bäckereien/Konditoreien zuständig ist?</p> <hr/> | |
| <p><i>Auf dem Weg zur Arbeit und im Betrieb können der Verkäuferin Uta Unfälle passieren.</i></p> | |
| <p>► Wer kümmert sich um die Unfallfolgen?</p> <hr/> <hr/> | |
| <p>Aufgaben der Berufsgenossenschaft</p> | |
| <p>► Ergänzen Sie die folgenden Angaben.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Erstellung von Vorschriften zur _____ | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Aufklärung über _____ | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Betriebskontrollen, ob Betriebe _____ | |
| <p>Fälle für die Berufsgenossenschaft</p> | |
| <p>► Nennen Sie Beispiele dafür, was Uta passieren könnte.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Arbeitsunfälle, z. B. _____ | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Wegeunfälle, z. B. _____ | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Berufskrankheiten, z. B. _____ | |
| <p>Leistungen der Berufsgenossenschaft</p> | |
| <p>► Nennen Sie Beispiele dafür, welche Hilfen der Berufsgenossenschaft Uta im Falle eines betrieblichen Unfalls in Anspruch nehmen könnte.</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● _____ | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● _____ | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● _____ | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● _____ | |

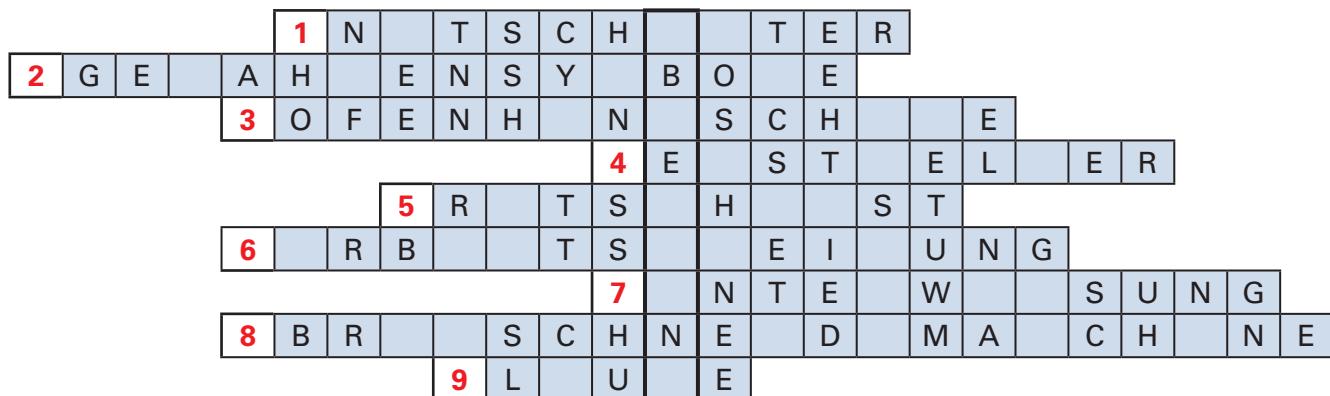
Unfallverhütung: Alle Maßnahmen, die dazu dienen, Unfälle zu vermeiden.

Im Betrieb ist vieles auf Unfallverhütung ausgelegt.

Beispiele hierfür wären zum Beispiel:

- Arbeitskleidung und rutschfeste Schuhe schützen Mitarbeiter vor Unfällen und Verletzungen. Auch der Fußboden muss rutschfest beschaffen sein.
- Alle Maschinen dürfen Sie erst nach einer Unterweisung durch erfahrene Mitarbeiter bedienen. Die Maschinen sind mit einem roten Notschalter versehen, damit man sie bei Gefahr sofort abschalten kann. Ein Beispiel hierfür wäre im Verkauf die Brotschneidemaschine.
- Gefahrensymbole auf Gefäßen für gefährliche Flüssigkeiten geben schnelle Auskunft über Gefahren, so z. B. bei der konzentrierten Lauge, die zum Belaugen von Gebäcken verdünnt werden muss. Dabei muss man alle Vorsichtsmaßnahmen für Haut und Augen beachten.
- Auch beim (Laden-)Backen ist Vorsicht geboten, denn Verbrennungen am Ofen sind häufig. Zur Vermeidung von Verletzungen muss man genügend lange Ofenhandschuhe benutzen.
- Jeder sollte eine Ausbildung in Erster Hilfe haben, damit er als Ersthelfer tätig werden kann. Regelmäßige Wiederauffrischungskurse sorgen für die nötige Sicherheit im Falle eines Falles. Dennoch gilt: Man ist zur Ersten Hilfe verpflichtet, denn auch eine nicht perfekte Hilfe ist besser als gar keine Hilfe.

Kreuzworträtsel über Unfallverhütung



Waagerecht:

- 1 An dem ... kann man bei Gefahr sofort die Stromzufuhr zur Maschine unterbrechen.
- 2 Vorratsbehälter für Lauge oder Desinfektions- und Reinigungsmittel haben diese Angaben zur schnellen Information über die Gefährlichkeit des Inhalts.
- 3 Diese muss man zum Schutz vor Verbrennungen am Ofen anziehen.
- 4 Der Mensch, der als Erster am Unfallort Hilfe leistet.
- 5 Der Boden muss sein, dass man nicht darauf ausgleitet.
- 6 ... schützt den Körper vor schädlichen Einflüssen, z. B. durch Brezellauge.
- 7 Nur nach einer ... durch einen kundigen Mitarbeiter dürfen Maschinen bedient werden.
- 8 An der ... ist Vorsicht geboten durch scharfe Schneidwerkzeuge.
- 9 Brezel... ist stark ätzend, weswegen hier besondere Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden.

Senkrecht:

Über laufenden Maschinen verhindert die ... ein Greifen in die bewegten Werkzeuge.

| Lernfelder der Bäckerei und Konditorei – Verkauf – Fachkundliches Arbeitsheft, Teil 1 (Grundstufe) | Thema: Sicherheit beim Umgang mit Strom | | | | | | | | | | |
|--|---|-----------|----------------------------------|--------------------|--|---|--|---|--|---|--|
| Name: _____ | Klasse: _____ Datum: _____ | | | | | | | | | | |
| Sicherheit beim Umgang mit Strom | | | | | | | | | | | |
| Aufgaben: | | | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Sie beschäftigen sich mit der Gefahr von Verletzungen durch Strom. Schlagen Sie in Ihrem Fachbuch das Kapitel „Sicherheit am Arbeitsplatz“ auf. ➤ Erstellen Sie in der folgenden Tabelle eine stichwortartige Übersicht über Gefahrenquellen für Verletzungen durch Strom sowie die dazugehörigen vorbeugenden Maßnahmen. | | | | | | | | | | | |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3; text-align: left; padding: 5px;">Situation</th><th style="background-color: #d3d3d3; text-align: left; padding: 5px;">Vorbeugende Sicherheitsmaßnahmen</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Reinigungsarbeiten</td><td style="padding: 5px; height: 150px;"></td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Stromleitung ist beschädigt: die blanke Leitung ist zu sehen; die Isolation am Kabel ist beschädigt</td><td style="padding: 5px; height: 150px;"></td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Nassreinigung von Wänden, Decken und Fußboden</td><td style="padding: 5px; height: 150px;"></td></tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Stecker soll aus der Steckdose gezogen werden</td><td style="padding: 5px; height: 150px;"></td></tr> </tbody> </table> | | Situation | Vorbeugende Sicherheitsmaßnahmen | Reinigungsarbeiten | | Stromleitung ist beschädigt: die blanke Leitung ist zu sehen; die Isolation am Kabel ist beschädigt | | Nassreinigung von Wänden, Decken und Fußboden | | Stecker soll aus der Steckdose gezogen werden | |
| Situation | Vorbeugende Sicherheitsmaßnahmen | | | | | | | | | | |
| Reinigungsarbeiten | | | | | | | | | | | |
| Stromleitung ist beschädigt: die blanke Leitung ist zu sehen; die Isolation am Kabel ist beschädigt | | | | | | | | | | | |
| Nassreinigung von Wänden, Decken und Fußboden | | | | | | | | | | | |
| Stecker soll aus der Steckdose gezogen werden | | | | | | | | | | | |

Worträtsel

Aufgabe:

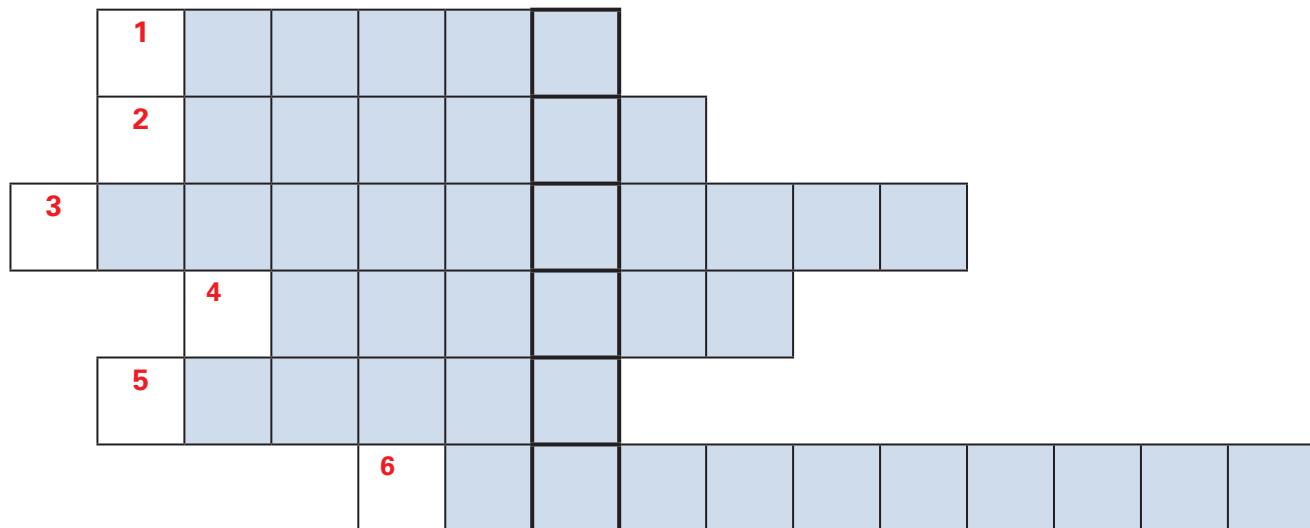
► Tragen Sie die Lösungswörter zu den Fragen 1 bis 6 in die vorgegebenen Kästchen ein.

Waagerecht:

- 1 Vor jeder Reinigung muss man die ...zufuhr abtrennen (Schalter aus).
- 2 Das ist ein guter Leiter des elektrischen Stroms.
- 3 Bei der ersten Hilfe beim Stromunfall zuerst die Stromquelle ausschalten, dann erst den ... versorgen.
- 4 Jede Maschine hat einen großen, roten Schalter zum Ausstellen, den ...-Schalter.
- 5 Stecker niemals am ... aus der Steckdose ziehen, damit es nicht beschädigt wird.
- 6 Defekte Stromleitungen und elektrische Geräte dürfen nur vom ... repariert werden.

Senkrecht:

Ein guter Leiter des elektrischen Stroms



Lösungswort:

Ein guter Leiter von elektrischem Strom ist _____.

Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____

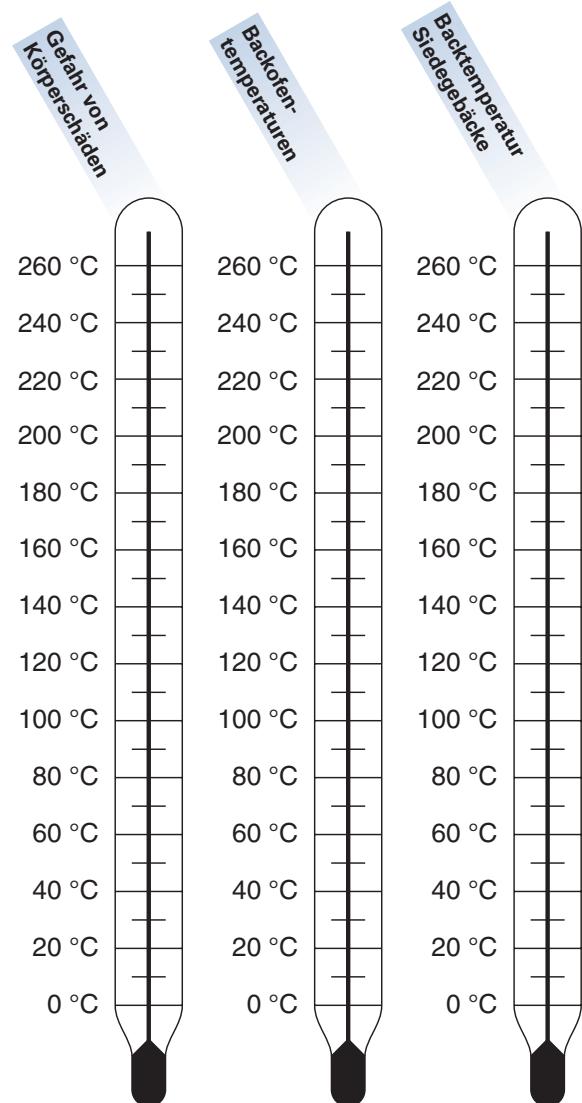
Arbeitssicherheit & Unfallverhütung

– Gefährliche Temperaturen für Haut und Körper –

Aufgabe 1:

- Zeichnen Sie die in der Übersicht genannten Temperaturbereiche mit einem farbigen Balken in das entsprechende Thermometer ein.

| | |
|---|-------------------|
| Gefahr für Körperschäden durch Eiweißgerinnung (Denaturieren) | ab 42 °C |
| Backofentemperatur | 120 °C bis 240 °C |
| Rauchtemperatur bei Siedefett (Erdnussöl) | 230 °C |
| Backtemperatur für Siedegebäcke | 175 °C bis 180 °C |



Aufgabe 2:

- Nennen Sie Geräte und Einrichtungen Ihres Betriebs, an denen Sie auf die obigen Temperaturen achten müssen.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Ein Bericht aus der Verkaufspraxis

Aufgabe 1:

- Lesen Sie den folgenden Bericht zunächst nur oberflächlich durch, damit Sie einschätzen können, worum es geht.

Bericht:

Verkäuferin Anne hat sich verbrannt: Sie wollte nur schnell das Blech Brötchen aus dem Ladenbackofen holen. Die Benutzung der _____ erschien ihr zu umständlich. Mit einem Küchentuch versuchte sie, das Blech aus dem Ofen zu holen. Mit dem Arm stieß sie an die heiße _____. Oh, wie das wehtat! Sie wusste aber, was zu tun ist: Sofort die verbrannte Stelle unter _____ (nicht kaltem!) Wasser möglichst lange kühlen, wobei der Schmerz nachließ. Sie ließ sich dann von ihrer Kollegin einen _____ anlegen. Gut, dass ihre Kollegin kürzlich im _____ gewesen ist. Sie riet ihr, beim Auftreten von _____ zum Arzt zu gehen. Salbe oder anderes sollte nur auf ärztlichen Rat hin verwendet werden, auf keinen Fall vor der ärztlichen Untersuchung! Ab sofort ist Anne sorgsamer bei der Arbeit am Ofen, denn ihre Brandnarbe erinnert sie jederzeit daran.

Aufgabe 2:

- Fügen Sie die passenden Begriffe in den Lückentext ein.

Lösungswörter zum Einsetzen in den obigen Bericht:

*Brandblasen
Erste-Hilfe-Kurs
Verband
Backofenwand
kühlem
Backhandschuhe*

Aufgabe 3:

- Formulieren Sie eine passende Überschrift für den Bericht.

Aufgabe 4:

- Was sollte Anne tun, um sich künftig nicht mehr zu verbrennen?

| | | | |
|--|---|--|---|
| Lernfelder der Bäckerei und Konditorei – Verkauf – Fachkundliches Arbeitsheft, Teil 1 (Grundstufe) | Thema: Mikroorganismen | | |
| Name: _____ | Klasse: _____ Datum: _____ | | |
| Was sind Mikroorganismen, und wo kommen sie vor? | | | |
| Worterklärung: Mikro = klein Organismus = Lebewesen  Kleinlebewesen | | | |
| Vorkommen der Mikroorganismen | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Mensch & Tier: Anzahl der Hautkeime: ca. 100 bis 1000000 Keime pro cm² Haut Anzahl der Keime im Stuhl bzw. Kot: ca. 10¹¹–10¹² – Keime pro g Kot: 10¹² = 1000000000000 Keime/g | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Allgemein: in rohen Lebensmitteln, Dreck und Schmutz, Erde, Luft und Wasser | | | |
| Zum Merken: Mikroorganismen sind überall ☺ sie können Hygienemängel verursachen! | | | |
| Arten von Mikroorganismen | | | |
| Aufgabe: | | | |
| Ergänzen Sie die fehlenden Buchstaben/Wörter. | | | |
| Art Größe | S _ h _ m _ e _ » 1 mm (l, c, m, i) z. B. Camembert- Roquefort- Verderbs- | H _ f _ _ » 1/100 mm (n, e, e) z. B. Back- Bier- und Wein- | B a k _ e _ _ _ _ n » 1/1000 mm (i, t, n, r, e) z. B. Milchsäure-, Essigsäure-, Fäulnis-, Colibakterien; Fadenzieher- |

Erkennen von Mikroorganismen

- Mit bloßem Auge sind einzelne Mikroorganismen **nicht** zu erkennen.
- Erst unter dem Mikroskop sind die Mikroorganismen sichtbar.
- Weil nicht überall Mikroskope vorhanden sind, bedient man sich eines Tricks, um sie sichtbar zu machen:
Man sorgt dafür, dass die einzelnen Mikroorganismen auf eine Nährstoffplatte gelangen, z. B. indem man die Platte mit der Hand (oder anderen Oberflächen) berührt.
Die Keime bleiben auf dem Nährboden haften. Jeder einzelne Keim ernährt sich von den Nährstoffen und vermehrt sich dabei kräftig. An der Stelle, an der zuvor nur ein kleiner Keim war, befinden sich nach wenigen Tagen so viele Keime, dass man sie in Form eines Fleckes sieht.
Für jeden einzelnen Organismus ist somit eine Kolonie entstanden.

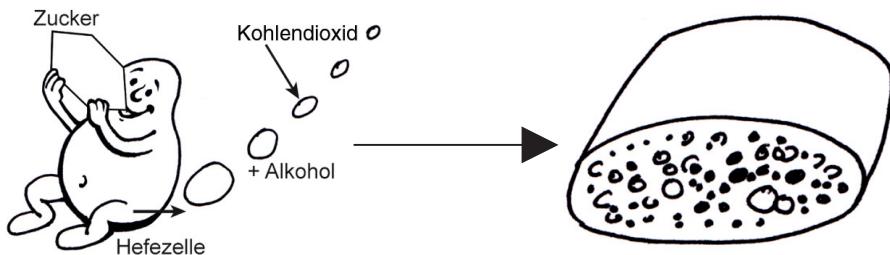
Ich verstecke mich
durch geringe Größe!



Nützliche Mikroorganismen in Lebensmitteln

Backhefe

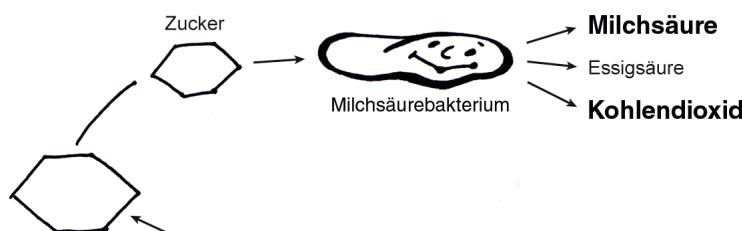
Gebäcke aus Hefeteig werden durch das Gas Kohlen(stoff)dioxid gelockert:



Milchsäurebakterien

Milchsäurebakterien bilden im Sauerteig Milchsäure, wenig Essigsäure und einen Teil des Lockerungsgases Kohlendioxid aus Zuckern. Die Säure sorgt bei Roggenbroten für die Backfähigkeit des Mehles, für den angenehm feinsäuerlichen Geschmack und längere Frischhaltung.

Milchsäurebakterien finden sich nicht nur im Sauerteig. Sie werden auch für Sauermilchprodukte (Joghurt, Quark, Käse) und bei der Herstellung von Sauerkraut eingesetzt.



Weitere nützliche Mikroorganismen

Die Essigmutter (auch Essigkahn oder Essigpilz) ist eine gallertartige, Fäden ziehende Masse aus Essigsäurebakterien, die sich bilden kann, wenn Wein oder andere leicht alkoholhaltige Flüssigkeiten längere Zeit offen stehen gelassen werden. Sie setzt Alkohol mit Hilfe von Sauerstoff aus der Luft zu Essigsäure um. Je nach verwendeter Flüssigkeit gibt es verschiedene Obst- oder Weinessige. Essigsäure gibt Geschmack und hat einen konservierenden Effekt.

Den Schimmelpilzen dienen verschiedene Lebensmittel als Nahrungsquelle. Beim Wachsen bilden sie ein charakteristisches Fadengeflecht, das Myzel, und Geschmacksstoffe.

Camembert ist ein ursprünglich französischer Weißschimmelkäse, der bei der Herstellung mit dem weißen Edelschimmel *Penicillium camemberti* behandelt wird. Er bildet die weiße Rinde des Camemberts und sorgt für das typische Aroma.

Roquefort und Gorgonzola sind Schimmelkäse mit Blauschimmel (*Penicillium roqueforti*), die wegen des Schimmelgeschmacks geschätzt werden.

Klassischerweise haben Salamis einen grau-weißen Naturschimmelbelag (Edelschimmel). Er gibt die charakteristische Farbe und den Geschmack.

Schädliche Mikroorganismen in Lebensmitteln

Aufgabe:

► Was gehört zusammen? Verbinden Sie zusammengehörende Aussagen mit einem Strich.

| | |
|---|---|
| Mikrobieller Nährstoffabbau im Lebensmittel | Intoxikationen, z. B. durch Schimmelgifte oder Kokkengifte |
| Krankmachende Keime | Lebensmittelverderb, z. B. Ranzigwerden durch Fettabbau |
| Mikrobielle Giftproduktion im Lebensmittel | Infektionsauslöser, z. B. Salmonellen |