

Claus Schünemann

LERNFELDER DER BÄCKEREI

– PRODUKTION –

**Fachkundliches Arbeitsheft
für Bäcker/Bäckerinnen**

Teil 1

Grundstufe (1. Ausbildungsjahr)

GILDEBUCHVERLAG

1. Auflage 2015 – ISBN 978-3-7734-0188-5

© Copyright bei GILDEBUCHVERLAG GmbH, 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.

Layout und Satz: Claus Schünemann in D-35096 Niederweimar
Druck und Verarbeitung: Stürtz GmbH in D-97017 Würzburg

Claus Schünemann

**LERNFELDER DER BÄCKEREI
– PRODUKTION –
Fachkundliches Arbeitsheft
für Bäcker/Bäckerinnen
Teil 1
Grundstufe (1. Ausbildungsjahr)**

Vorwort

Die „Fachkundlichen Arbeitshefte für Bäcker/Bäckerinnen“ sind Bestandteil des Lernsystems „Lernfelder der Bäckerei – Produktion –“. Die Arbeitshefte sind inhaltlich mit dem gleichnamigen Lehrbuch und mit den weiteren zugehörigen Lernmaterialien abgestimmt. Das gesamte Lehrwerk ist auf die Anforderungen im Ausbildungsberuf „Bäcker/Bäckerin“ ausgerichtet. Die Arbeitshefte sind zur Begleitung des Berufsschulunterrichts konzipiert. Die Aufgaben sind nach den Vorgaben des Rahmenplans auf dem neuesten fachlichen Stand ausgewählt. 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 für Bäcker/Bäckerinnen 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 Gebrauch der Arbeitshefte:

- ➡ Die Arbeitshefte sind nach fachlichen Themen gegliedert.
- ➡ Die fachlichen Themen sind den Lernfeldern des Rahmenlehrplans der Berufsschule zugeordnet. Das Farbleitsystem auf den Seiten des Arbeitshefts bezieht sich auf diese Ordnung nach Lernfeldern.
- ➡ Den Aufgabenblättern sind teilweise Medialinks zugeordnet. Die Medialinks sind digitale Zusatzinformationen im Internet, die für das Lösen der Aufgaben hilfreich sind und Ihr selbstgesteuertes Lernen unterstützen können. Beachten Sie dazu bitte die Hinweise auf der Innenseite des Einbands.
- ➡ Als Ergänzung zu diesen Arbeitsheften gibt es weitere Hefte mit fachkundlichen Testaufgaben.

Den Benutzern des Lernsystems „Lernfelder der Bäckerei – Produktion –“ wünsche ich Freude und Erfolg bei der fachlichen Schulung. Der Autor und der Gildebuchverlag nehmen inhaltliche Hinweise und Vorschläge gern entgegen.

Niederweimar, im Februar 2015

Claus Schünemann

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

Berufe im Lebensmittelhandwerk

Informationen über die Berufsausbildung im Bäckerhandwerk*)

Der Beruf des Bäckers/der Bäckerin ist sehr vielfältig:

Von der Herstellung von Backwaren über die Entwicklung des Rezepts bis hin zur fertigen Ware im Verkaufsraum. Du stellst Teige her, bedienst Arbeitsgeräte, entwirfst Desserts, kennst Sicherheits- und Hygienebestimmungen und weißt, wie ein Brötchen schmecken muss.

Nach der Lehre stehen dir alle Türen offen: werde Bäckermeister/in, gründe deine eigene Bäckerei oder studiere Lebensmitteltechnik – auch ohne Abitur. Oder gehe schon während deiner Ausbildung ins Ausland und lerne fremde Kulturen und Rezepte kennen.

*) Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, Berlin



Aufgabe 1:

a) Unterscheiden Sie im obigen Text die Aussagen

- zu beruflichen Aufgaben (z. B. mit **grüner** Markierung),
- zu Aufstiegsmöglichkeiten (z. B. mit **roter** Markierung).

b) Erklären Sie kurz, was Sie zur Ausbildung im Bäckerhandwerk motiviert hat.

Aufgabe 2:

Ihr Ausbildungsberuf gehört zu den Berufen im Lebensmittelhandwerk.

► Kreuzen Sie im Folgenden die Berufe an, die zum **Lebensmittelhandwerk** gehören.

- | | |
|---|---|
| ☐ Fachmann/frau in der Systemgastronomie | ☐ Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk |
| ☐ Fleischer/Fleischerin | ☐ Kaufmann/Kauffrau im Einzelhandel |
| ☐ Handelsfachwirt/Handelsfachwirtin | ☐ Konditor/Konditorin |



Aufgabe 3:

Der Azubi Peter informiert sich über die Produktionsstufen **vom Korn zum Brot**. Leider sind die Sätze in seiner Datei verrücktelt.

► Ordnen Sie die Ruckelsätze so, dass die jeweilige Produktionsstufe richtig beschrieben ist.

1. Die Saatguthersteller / heran / das Saatgut / züchten / für die Brotgetreide.
2. Die Landwirte / Brotgetreide / an / das Korn / bauen / für.
3. Die Müller / nach den / das Korn / Anforderungen / von Backwaren / für die Herstellung / vermahlen.
4. Die Backgroundstoffhersteller / Rohstoffe / an / bieten / weitere / für die Brotproduktion.
5. Die Bäcker / stellen / aus Mehl / die Brote / und / her / weiteren Zutaten.

Lösungen:

1. **Beispiel:** Die Saatguthersteller züchten das Saatgut für die Brotgetreide heran.

2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Der Beruf „Bäcker/Bäckerin“

Aufgabe 4:

Der Beruf des Bäckers/der Bäckerin hat sich in seiner langen Geschichte immer weiterentwickelt. In den beiden Abbildungen sehen Sie Bäcker bei der Berufsarbeit im 18. Jahrhundert und heute.

➤ **Beschreiben Sie kurz die jeweiligen Merkmale bei der Ausübung des Bäckerberufs.**

– Im 18. Jahrhundert:

● Arbeitsumfeld: _____

● Hygiene: _____

● Technische Ausstattung: _____



– Heute:

● Arbeitsumfeld: _____

● Hygiene: _____

● Technische Ausstattung: _____



Aufgabe 5:

Die Backbetriebe können handwerklicher Art oder industrieller Art sein.

Die Abgrenzung von Handwerk und Industrie erfolgt nach verschiedenen Gesichtspunkten.

➤ **Nennen Sie betriebliche Kennzeichen für Backbetriebe des Handwerks bzw. der Industrie.**

a) Handwerkliche Bäckereien:

● _____

● _____

● _____

● _____

b) Industrielle Backbetriebe:

● _____

● _____

● _____

● _____

Qualifikation für das Sortiment

Qualifikationen laut Ausbildungsverordnung

Bäcker und Bäckerinnen

- stellen Brot und Kleingebäck aus unterschiedlichen Getreideerzeugnissen her;
- stellen Feine Backwaren aus Wiener Masse, Biskuit-, Sand-, Brand-, Makronen- und Röstmassen sowie Blätter, Mürbe-, Hefe- und Lebkuchenteigen her;
- stellen Backwarensnacks aus unterschiedlichen Rohstoffen und Teigen her;
- stellen Party-, Salz-, Käse-, Dauergebäcke und diätetische Bäckereierzeugnisse her;
- bereiten kleine Gerichte unter Verwendung frischer Rohstoffe zu ...



Aufgabe 1:

In Ihrer Ausbildung lernen Sie, wie man vielfältige Produkte des Bäckerei-Sortiments herstellt. Die Produkte sind je nach Region und Betrieb unterschiedlich.

Die Produkte haben verschiedene Bezeichnungen, beispielsweise auch Fantasienamen.

➤ Ordnen Sie den Produktgruppen des Bäckerei-Sortiments jeweils **5 Beispiele** zu.

➤ Ergänzen Sie die Beispiele mit einer kurzen Erklärung über die Art des Produkts.

Produktgruppen	Beispiele
Brote 	
Kleingebäcke 	
Feine Backwaren aus Teigen 	
Feine Backwaren aus Massen 	
Torten und Desserts 	
Snacks und Partygebäcke 	

Name: _____ Klasse: _____ Bearbeitungsdatum: _____

Produktinformationen

Aufgabe 2:

Die Produkte Ihres Betriebs müssen stets gleiche Qualität und gleiche Produktmerkmale haben. Um das zu erreichen, legt man konkrete Herstellungs- und Produktinformationen fest. Diese Informationen kann man zum Teil auch als Informationen für die Verbraucher nutzen.

- Sie sollen eine Produktinformation für „Butter-Toastbrot“ erstellen.
- Suchen Sie dafür die Herstellungsinformationen im Fachbuch auf.

➤ Ergänzen Sie die Produktinformation für Butter-Toastbrot (auf den roten Linien).

Produktinformation

Verkehrsbezeichnung: _____

Eventueller Fantasiename: _____



Grundrezeptur:

1000 g Weizenmehl
520 g Wasser
30 g Vollmilchpulver
____ g Butter
20 g Zucker
____ g Backhefe
____ g Kochsalz

Herstellungsablauf:

Knetung: _____

Aufarbeitung: _____

Klein-Teiglings-Methode

Enthaltene Allergene:

Stückgare: _____

Backen: _____

Produkteigenschaften, Eignung:

Verpackung:

Beutel aus PE-Folie mit Clip-Verschluss

Hinweise zu Aufbewahrungsbedingungen:

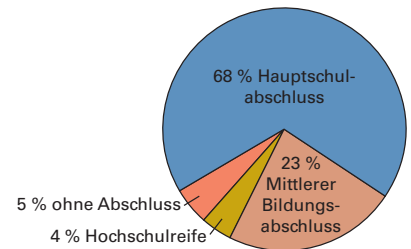
In der verschlossenen Packung ohne Kühlung aufbewahren

Nach Anbruch der Packung _____

Hinweise zur Frischhaltung:

Persönliche Anforderungen**Aufgabe 1:**

Für die Ausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin ist rechtlich kein bestimmter Schulabschluss gefordert. Die Backbetriebe stellen überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein. Aktuell haben 68 % der Lehrlinge einen Hauptschulabschluss, 5 % haben keinen Schulabschluss, 23 % haben einen mittleren Bildungsabschluss und 4 % haben die Hochschulreife.



► Welche theoretischen Befähigungen sind Ihrer Meinung nach für die Ausbildung nötig?

Aufgabe 2:

Für Ihre Ausbildung ist es ganz wichtig, dass Sie lernen können und wollen.

► Ergänzen Sie die Erklärungen zum beruflichen Lernen mit den fehlenden Begriffen.

Begriffe zum Einsetzen: *Ziele der Ausbildung, wiedergeben, verinnerlichen, Wort, Schrift*

Lernfähigkeit zeigt sich im Wesentlichen darin, dass eine Person die Sachverhalte der Umwelt in _____, _____ und Bild aufnehmen, _____ und _____ kann.

Lernbereitschaft zeigt sich im Wesentlichen darin, dass sich eine Person aktiv bemüht, die praktischen und theoretischen _____ zu erreichen.

Aufgabe 3:

Die Agentur für Arbeit nennt für die Ausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin diese Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Sinn für Ästhetik (z. B. beim Dekorieren von Gebäck)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Gute körperliche Verfassung (z. B. beim Heben von schweren Backblechen)

► Welche dieser persönlichen Anforderungen ist Ihrer Meinung nach am wichtigsten?

► Begründen Sie kurz Ihre Meinung dazu.

Aufgabe 4:

Sie stellen Nahrungsmittel her.

Dafür ist ein hohes Maß an persönlicher Hygiene nötig.

► Beschreiben Sie, was Sie an persönlicher Hygiene erfüllen müssen.

● Berufskleidung: _____

● Körperhygiene: _____

● Hygienebewusstes Arbeiten: _____

Medialink
Code: 867543



Berufliche Anforderungen

Aufgabe 5:

Die Arbeit in der Backstube ist nicht mehr so anstrengend wie in früheren Zeiten. Aber Sie sind bei der Arbeit bestimmten Belastungen ausgesetzt. Darum gibt es verschiedene Vorkehrungen zum Schutz der Gesundheit im Beruf.

Jugendliche müssen vor Beginn der Ausbildung ärztlich untersucht sein.

► Welches Ziel hat diese ärztliche Untersuchung?

Es soll festgestellt werden, ob _____.

► Warum muss diese Untersuchung vor Ende des 1. Ausbildungsjahres wiederholt werden?

Es soll festgestellt werden, ob _____.



Aufgabe 6:

Die Ausbildungsbetriebe stellen allgemeine Anforderungen an die Auszubildenden.

► Ergänzen Sie die Erklärungen zu betrieblichen Anforderungen mit den fehlenden Begriffen.

Begriffe zum Einsetzen: *Ausbildungsvertrag, Regeln des Zusammenlebens, Betriebsordnung, Betriebsgeheimnisse*

● Man muss die _____ beachten.

● Man muss die _____ wahren.

● Man muss den _____ erfüllen.

● Man muss die _____ einhalten.

Aufgabe 7:

Die Ausbildungsbetriebe erwarten von den Auszubildenden so genannte „Arbeitstugenden“

► Nennen Sie stichwortartig 6 Beispiele für erwartete Arbeitstugenden.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Aufgabe 8:

Die Ausbildungsbetriebe erwarten, dass Auszubildende teamfähig sind.

► Erklären Sie, was zur Teamfähigkeit in der betrieblichen Berufsausbildung gehört.

Regelungen zur Berufsausbildung

Aufgabe 1:

Sie haben einen Ausbildungsvertrag mit Ihrem Chef/Ihrer Chefin. In diesem Vertrag sind die jeweiligen Rechte und Pflichten geregelt.

► Wie lange dauert die Probezeit im Ausbildungsverhältnis?

– Mindestdauer der Probezeit: _____

– Höchstdauer der Probezeit: _____

► Welchen Sinn hat die Probezeit im Ausbildungsverhältnis?



Aufgabe 2:

Oliver und Marlene diskutieren über ihre Pflichten in der Ausbildung. Die beiden sind sich aber nicht einig, welche Pflichten sie genau haben.

► Beurteilen Sie, welche Ansichten richtig oder falsch sind.

► Kreuzen Sie in den Antwortkästchen an, ob die Aussage **zutrifft** oder **nicht zutrifft**.



Ansichten über die Pflichten in der Berufsausbildung:

trifft zu **trifft nicht zu**

a) „Wir müssen im Betrieb nur den Anweisungen des Chefs folgen.“



b) „Wir müssen mit den Werkzeugen und Geräten sorgfältig umgehen.“



c) „Wir müssen das Berichtsheft nur in der Berufsschule vorzeigen.“



d) „Wir müssen am Berufsschulunterricht und an Unterweisungen teilnehmen.“



Aufgabe 3:

Nach den Regelungen des Berufsausbildungsvertrags haben Sie bestimmte Rechte.

► Formulieren Sie die **Rechte aus dem Berufsausbildungsvertrag** in den folgenden Punkten.

● Ausbildungsmittel: _____

● Arbeitsaufträge: _____

● Freistellungen von der betrieblichen Arbeit: _____

● Ausbildungsvergütung: _____

● Urlaub: _____

Name: _____ Klasse: _____ Bearbeitungsdatum: _____

Chancen durch Berufsausbildung und Weiterbildung

Aufgabe 4:

Das Ziel Ihrer Ausbildung ist die bestandene Gesellenprüfung. Die Gesellenprüfung legen Sie nach 36 Monaten Ausbildung ab.



► Unter welchen Voraussetzungen können Sie die Gesellenprüfung vorzeitig ablegen?

- Verkürzte Ausbildungszeit laut Vertrag: _____
- Vorzeitige Gesellenprüfung auf Antrag: _____

Aufgabe 5:

Die abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker/Bäckerin bringt Vorteile.

► Nennen Sie stichwortartig **3 Vorteile** einer erfolgreichen Berufsausbildung.

- _____
- _____
- _____

Aufgabe 6:

Nach der abgeschlossenen Berufsausbildung sollten Sie sich weiterbilden.

► Nennen Sie Möglichkeiten zur Anpassung und **Erweiterung Ihrer Fachkenntnisse**.

- *Beispiel: Besuch eines Garnierkurses*
- _____
- _____

Aufgabe 7:

Durch Weiterbildung können Sie beruflich aufsteigen.

► Nennen Sie Möglichkeiten zur Weiterbildung für den **beruflichen Aufstieg**.

- *Beispiel: Teilnahme an einem Lehrgang zur Meisterprüfung*
- _____
- _____

Aufgabe 8:

Für Ihre Weiterbildung können Sie finanziell gefördert werden.

► Nennen Sie Möglichkeiten für die finanzielle Förderung der beruflichen Weiterbildung.

- *Beispiel: Begabtenförderung für sehr gute Leistungen in der Gesellenprüfung*
- _____
- _____

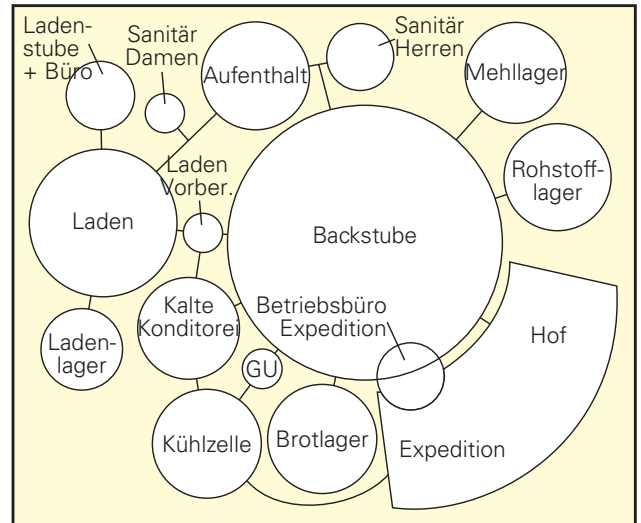
Einrichtungen der Bäckerei

Aufgabe 1:

Die Betriebsräume einer Bäckerei dienen verschiedenen Aufgaben, zum Beispiel:

- der Lagerung von Rohstoffen,
- der Produktion von Back- und Süßwaren,
- der Lagerung von fertigen Produkten,
- der Auslieferung von Back- und Süßwaren,
- dem Verkauf von Back- und Süßwaren,
- der kaufmännischen Verwaltung,
- den sozialen Zwecken für Beschäftigte.

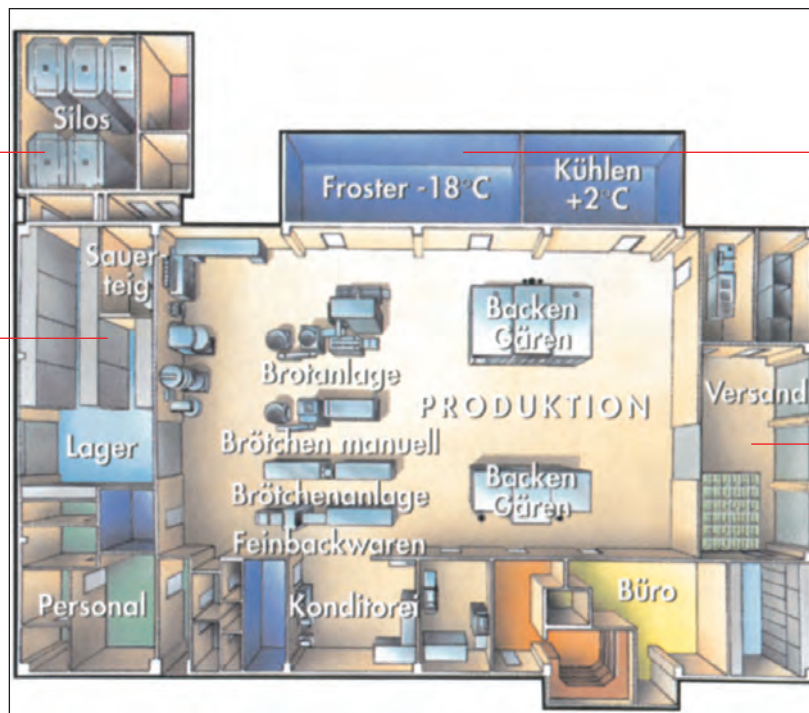
- Suchen Sie in der Grafik die Bereiche mit den vorgenannten Aufgaben auf.
- Unterscheiden Sie mit unterschiedlicher Farbmarkierung die Räume des **Produktionsbereichs** und des **Verkaufsbereichs**.



Aufgabe 2:

Für die Herstellung der Back- und Süßwaren braucht man im Produktionsbereich verschiedene Maschinen und Anlagen. Diese ordnet man so an, dass die Wege zwischen den einzelnen Arbeitsschritten kurz sind. Dadurch erzielt man einen guten Warenfluss.

- Suchen Sie in der Grafik die Anlagen für verschiedene Produktionsaufgaben auf.
- Unterscheiden Sie mit unterschiedlichen Farbmarkierungen die Produktionseinrichtungen
 - für **Brot** und
 - für **Kleingebäck** und
 - für **Feine Backwaren/Konditoreiwaren**.
- Schreiben Sie auf die roten Zeilen, wofür man diese Betriebsräume jeweils nutzt.

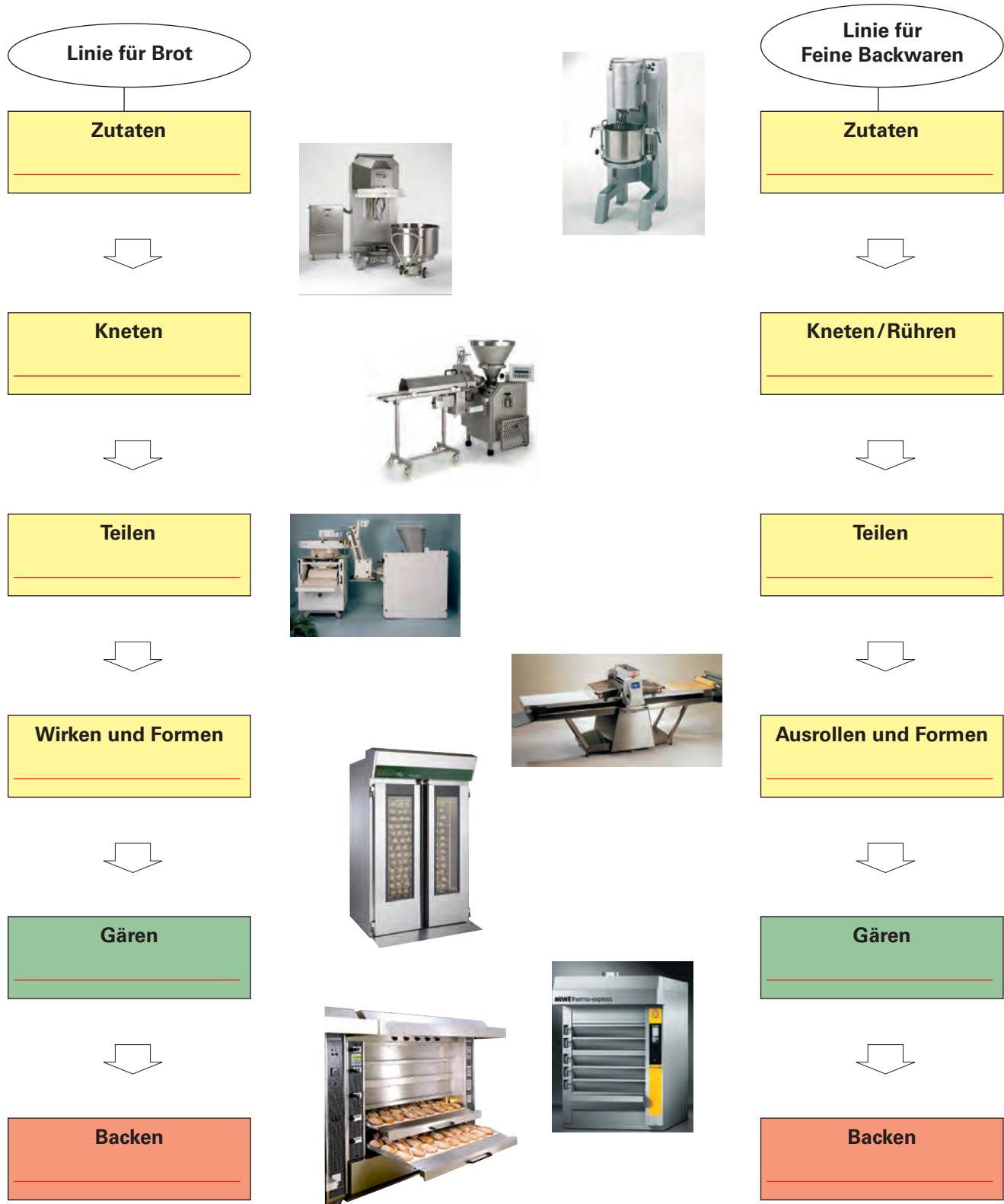




Aufgabe 3:

Im Folgenden sind beispielhaft die Produktionslinien für Brot und Feine Backwaren dargestellt.

- Schreiben Sie **auf die roten Linien** in den Kästchen, was man in den einzelnen Positionen der Produktionslinien macht.
- Benennen Sie die Maschinen und Anlagen neben oder unter den Abbildungen.
- Ordnen Sie **mit Strichen** die Maschinen und Anlagen der Position zu, in der man sie benutzt.



Arbeitsorganisation der Bäckerei

Marlene und Oliver informieren sich über die Arbeitsorganisation ihres Betriebs. „Komisch“, sagt Marlene, „ich erkenne gar keine klare Trennung in der Produktion. Früher hat man doch früh morgens zuerst Semmeln und anderes Kleingebäck hergestellt. Später kamen dann Brot und die Feinen Backwaren dran. Heute läuft das alles zugleich und zu anderen Zeiten.“ Oliver sieht das auch so, weiß aber nicht, warum das so ist.

- Sie sollen Grundsätze der Arbeitsorganisation im Backgewerbe erklären.
- Sie sollen Regeln für den Personaleinsatz nennen.



Aufgabe 1:

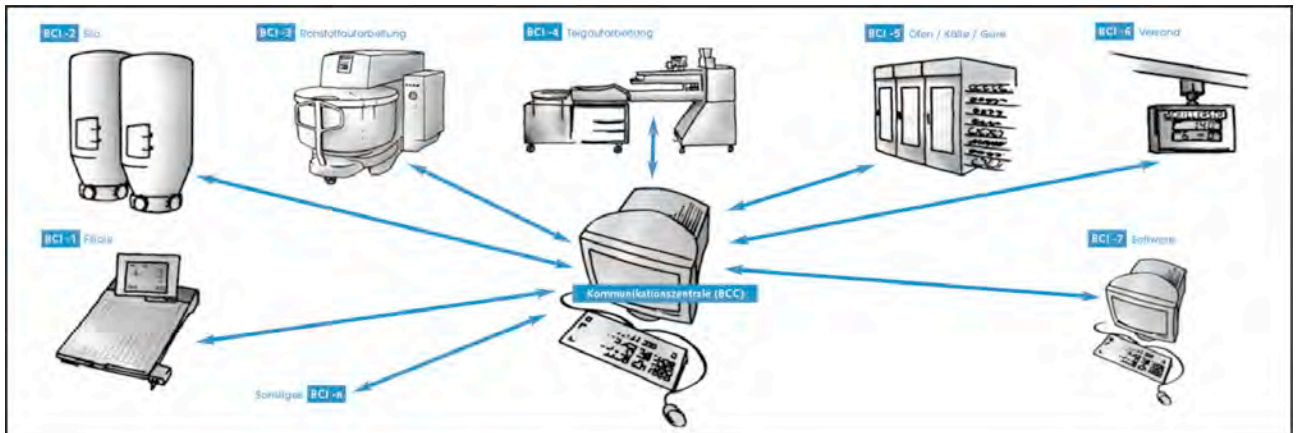
Eine Großbäckerei hat viele Filialen. Sie liefert auch an Wiederverkäufer.

- Beschreiben Sie, wie ein solcher Großbetrieb im Allgemeinen die Produktionsmengen plant.

Aufgabe 2:

Eine Bäckerei nutzt für die Organisation der betrieblichen Abläufe ein EDV-System.

- Beschreiben Sie mit Hilfe der Grafik, welche Abläufe man mit einem speziellen Programm für Backbetriebe planen und steuern kann.



Aufgabe 3:

- Nennen Sie rechtliche Regelungen für die Planung des Personaleinsatzes in der Bäckerei.

● Regelmäßige Arbeitszeit: _____

● Arbeit an Sonn- und Feiertagen: _____

Ergonomie am Arbeitsplatz

Aufgabe 4:

Bei der Arbeitsorganisation beachtet man Gesichtspunkte der *Rationalisierung* und der *Ergonomie*. Sie sollen diese Fachbegriffe erklären.

► **Setzen Sie die fehlenden Begriffe an der richtigen Stelle in die Erklärungen ein.**

Begriffe zum Einsetzen: *Arbeitsplätze, Arbeitsbedingungen, Vernunft, Leistungsmöglichkeiten, wirtschaftlich, zweckmäßig*

Rationalisierung bedeutet, dass man eine Sache unter Einsatz der _____ so gestaltet, dass sie _____ und/oder _____ ist.

Ergonomie bedeutet, dass man die _____ und die _____ so gestaltet, dass sie den _____ des Menschen entsprechen.

Aufgabe 5:

Die Grafik zeigt, wie man in verschiedenen Höhen im Vergleich zur Körpergröße arbeitet.

► **Erklären Sie an Beispielen Ihrer Arbeit in der Bäckerei, wie man die Arbeitshöhe beachten kann.**

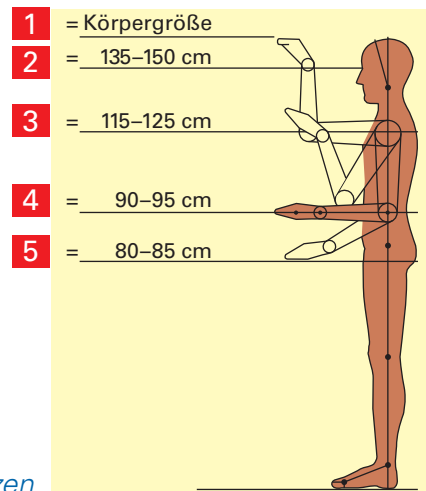
1 Oberer Greifbereich: _____

2 Blickhöhe: _____

3 Schulterhöhe: _____

4 Ellenbogenhöhe: _____

5 *In dieser Höhe arbeitet man mit schweren Lasten oder im Sitzen.*



Aufgabe 6:

Auf der folgenden Abbildung sehen Sie eine Hebe- und Kippanlage an der Knetmaschine. Durch die Hebe- und Kippanlage spart man menschliche Arbeitskraft beim Entleeren des Kessels.

► **Nennen Sie weitere Beispiele aus Ihrem Arbeitsbereich, bei denen man sich mit technischen Hilfen die Arbeit in der Backstube erleichtert.**

- _____
- _____
- _____
- _____



Umgang mit Strom und Gefahrstoffen

Aufgabe 1:

Fast alle Maschinen und Anlagen in Ihrem Betrieb werden elektrisch betrieben. Sie sollen Regeln für den Umgang mit Strom formulieren.

- Beschreiben Sie für verschiedene Situationen, wie man richtig mit elektrischem Strom umgeht.



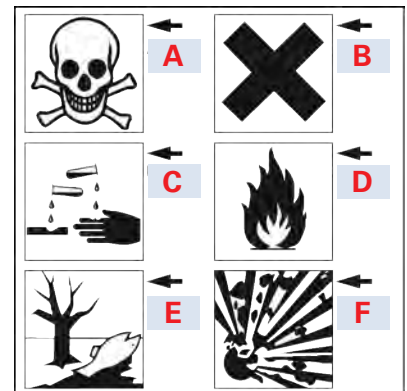
Situation	Notwendige Maßnahmen zur Sicherheit
Stecker soll aus der Steckdose gezogen werden	
Stecker und Isolation sind beschädigt	
Reinigungsarbeiten an elektrischen Teilen	
Nassreinigung von Wänden und Fußboden	

Aufgabe 2:

In der Grafik sehen Sie verschiedene Symbole für Gefahrstoffe.

- Nennen Sie die Bedeutung der einzelnen Symbole.

- A = _____
 B = _____
 C = _____
 D = _____
 E = _____
 F = _____



Aufgabe 3:

Bei der Arbeit mit Brezellaugen müssen Sie sich schützen.

- Welche Schutzkleidung brauchen Sie beim Belaugen?



- Was müssen Sie tun, wenn Sie Ihre Haut mit Brezellaugen verätzt haben?

Aufgabe 4:

Es gibt Arbeitsvorschriften für den Umgang mit Brezellaugen.

- Ergänzen Sie im Lückentext die fehlenden Begriffe für die Arbeitsregeln.

Begriffe zum Einsetzen: *Glasflaschen, Kunststoffbehältern, Dosierhilfen, Trinkgefäßen*

Brezellaugen bewahrt man in _____ auf. Verdünnte Brezellaugen darf man auf keinen Fall in _____ oder _____ aufbewahren.

Beim Umfüllen von Brezellaugen benutzt man _____.

Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz

Mehlstaub und andere Stäube in der Backstube sind eine Gefahr für Ihre Gesundheit. Bei einer Empfindlichkeit gegenüber deren Einwirkungen können Sie eine allergische Krankheit bekommen, z. B. das „Bäckerasthma“.

- Sie sollen Gesundheitsgefahren nennen, die bei Ihrer Arbeit bestehen.
- Sie sollen Maßnahmen zum Schutz Ihrer Gesundheit beschreiben.



Aufgabe 5:

Auf dem Bild sehen Sie, dass ein Bäcker auf dem Tisch vor einer Mehlstaub-Absaugung arbeitet.

► Nennen Sie weitere Maßnahmen, um sich bei der Arbeit vor Mehlstaub zu schützen.

- _____
- _____
- _____

Aufgabe 6:

Eine Mehlstaub-Allergie macht sich zunächst durch körperliche Anzeichen bemerkbar.

► An welchen Anzeichen kann man eine Mehlstaub-Allergie erkennen?

- Augen: _____
- Atmungsorgane: _____
- Haut: _____

Aufgabe 7:

Sie können sich die Arbeit in der Backstube erleichtern.

► Schreiben Sie unter jede Abbildung die Regel zur Arbeitserleichterung in diesem Fall.







Aufgabe 8:

Die Arbeitszeit und die Arbeitsbedingungen in der Backstube sind gesundheitlich belastend.

► Erklären Sie, wie Sie im Privatbereich vorbeugen können, damit diese Belastungen Ihnen keine gesundheitlichen Probleme bereiten.

Ein Arbeitsunfall hat sich ereignet**Aufgabe 1:**

Eine Kollegin von Ihnen ist im Betrieb gestürzt. Sie ist ohnmächtig.

► **Wie müssen Sie sofort helfen?**



► **Welche weiteren Maßnahmen sind nötig?**

- Im Betrieb:

- Meldung des Unfalls:

Aufgabe 2:

► **Wie gehen Sie bei einem schweren Betriebsunfall mit Verletzten um?**

Aufgabe 3:

Im Betrieb gibt es Symbole, die für die Orientierung bei Unfällen helfen.

► **Schreiben Sie unter die folgenden Symbole, was das Symbol jeweils bedeutet.**



Aufgabe 4:

Für die Erste Hilfe bei betrieblichen Unfällen gibt es Vorschriften.

► **Setzen Sie in den folgenden Erklärungen die fehlenden Begriffe an der richtigen Stelle ein.**

Begriffe zum Einsetzen: *Ersten Hilfe, Ersten Hilfe, Ersthelfer, Ersthelfer, Beschäftigten, Unfall, Straftat, weitere Hilfe, geübt, Zahl der Beschäftigten*

Alle _____ sind bei einem _____ im Betrieb zur _____ verpflichtet.

Die Unterlassung der _____ ist eine _____.

In jedem Betrieb müssen Personen als _____ vorhanden sein.

Die Mindestzahl der _____ ist abhängig von der _____.

Wenn es erforderlich ist, muss jede Person im Betrieb _____ anfordern.

Alle Maßnahmen müssen regelmäßig _____ werden.

Name: _____ Klasse: _____ Bearbeitungsdatum: _____

Die betriebliche Unfallversicherung

Aufgabe 5:

Der Betriebsinhaber muss betriebliche Unfälle an die Unfallversicherung melden.

- **Wie heißt der Träger der betrieblichen Unfallversicherung für das Backgewerbe?**



Aufgabe 6:

Die Berufsgenossenschaft hat die Aufgabe, betrieblichen Unfällen vorzubeugen.

- **Ergänzen Sie in den folgenden Angaben, auf welche Weise die Berufsgenossenschaft das tut.**

- Sie erstellt _____
_____ .
- Sie klärt auf über _____
_____ .
- Sie kontrolliert, ob _____
_____ .

Aufgabe 7:

Die Berufsgenossenschaft hilft bei unterschiedlichen Anlässen.

- **Bei welchen Anlässen hilft die Berufsgenossenschaft mit Leistungen?**

- _____ .
- _____ .
- _____ .

► **Zum Merken:**

Bei Unfällen im Zusammenhang mit dem Besuch der Berufsschule leistet _____ die Berufsgenossenschaft. Diese Unfälle muss die Berufsschule der Schülerunfallversicherung melden. Daher müssen Schulunfälle dem _____ gemeldet werden.

Aufgabe 8:

Je nach Art und Schwere der Fälle erbringt die Berufsgenossenschaft verschiedene Leistungen.

- **Nennen Sie mögliche Leistungen der Berufsgenossenschaft.**

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____