

Einstufungsprüfung – Bäcker

LEBENSMITTELKUNDE UND ERNÄHRUNGSLEHRE

2. Klasse

Kompetenzbereich Arbeitsplatz Bäckerei

Die Schülerinnen und Schüler können naturgesetzliche Grundlagen von backtechnologischen Prozessen verstehen und erläutern (**Backtechnologische Prozesse**).

Kompetenzbereich Herstellung von Backwaren

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Gefahren im Herstellungs- und Verarbeitungsprozess von Backwaren nach den HACCP-Grundsätzen sowie dem Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz analysieren, die kritischen Kontrollpunkte auf allen Prozessstufen festlegen und begründen sowie die dazu nötigen Checklisten führen (**Hygienestandards, Berufseinschlägige Sicherheitsbestimmungen und -vorschriften**),
- die in der Bäckerei verwendeten Roh- und Hilfsstoffe beschreiben sowie deren Qualität bewerten,
- in Bezug auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten Auskunft über die Zusammensetzung von Backwaren geben (**Roh- und Hilfsstoffe**),
- Rezepte mit den Bestimmungen des Codex Alimentarius Austriacus vergleichen, Abweichungen aufzeigen und mögliche Korrekturmaßnahmen vorschlagen,
- den Energiebedarf von Personen ermitteln sowie den Nährwert von Backwaren mit Hilfe einer Nährwerttabelle berechnen, erklären und fachgerecht deklarieren (**Energiebedarfs- und Nährwertberechnungen**),
- relevante rechtliche Grundlagen für das Bäckereigewerbe recherchieren und erläutern (**Berufsspezifische rechtliche Grundlagen**),
- die Wirkung von Backwaren, Genussmitteln und Zusatzstoffen in Bezug auf die Verdauung, den Stoffwechsel sowie die Ernährung erklären und begründen (**Nahrungsmittelunverträglichkeiten**),
- biologische, physikalische und chemische Prozesse in Verbindung mit Rohstoffen und Backwaren beschreiben und begründen (**Biologische, physikalische und chemische Prozesse**).

Schulbücher:

Jenecek, et al: Bäckerei in Theorie und Praxis. Schulbuchnummer **190916**

Mar: Ernährungslehre in Bäckerei und Konditorei. Schulbuchnummer **190918**