

Landeslehrplan für den Lehrberuf  
**BÄCKER**  
Anlage A/6/1

I. STUNDENTAFEL

Gesamtstundenanzahl: 3 Schulstufen zu insgesamt 1200 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht)

GEGENSTÄNDE	Stundenausmaß der einzelnen Schulstufen				Gesamtstundenanzahl
	1.*)	2.	3.		
<b><i>Pflichtgegenstände</i></b>					
Politische Bildung	40	40	0		80
Deutsch und Kommunikation	0	0	40		40
Berufsbezogene Fremdsprache	40	40	40		120
<i>Betriebswirtschaftlicher Unterricht</i>					
Wirtschaftkunde mit Schriftverkehr	40	40	20		100
Rechnungswesen <sup>3)</sup>	40	20	20		80
<i>Fachunterricht</i>					
Ernährungslehre und Lebensmittelkunde <sup>3)</sup>	60	20	20		100
Bäckereitechnologie	40	0	0		40
Fachkunde <sup>3)</sup>	140	80	100		320
Fachpraktikum	80	120	120		320
<i>Gesamtstundenanzahl (ohne Religionsunterricht)</i>	<i>480</i>	<i>360</i>	<i>360</i>		<i>1200</i>
<b><i>Freigegegenstände</i></b>					
Religion <sup>1)</sup>	40	40	40		<sup>2)</sup>
Lebende Fremdsprache (als 2. Fremdsprache) <sup>4)</sup>	40	40	40		120
Deutsch <sup>4)</sup>	40	40	40		120
Projektpraktikum	0	20	40		60
<b><i>Unverbindliche Übungen</i></b>					
Bewegung und Sport <sup>4)</sup>	40	40	40		120
Förderunterricht <sup>4)</sup>					

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II

3) Dieser Pflichtgegenstand kann in Leistungsgruppen mit vertieftem Bildungsangebot geführt werden.

4) Siehe Anlage A, Abschnitt III

\*) Der Unterricht erfolgt im 1. Schuljahr an einem Tag pro Woche (ganzjährig) und an einem zweiten Tag (ganzjährig) mit jeweils 4 Unterrichtsstunden.

## II BILDUNGS- UND LEHRAUFGABEN SOWIE LEHRSTOFF UND DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE DER EINZELNEN GEGENSTÄNDE

### Politische Bildung

#### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler/die Schülerin soll zur aktiven, kritischen und verantwortungsbewussten Gestaltung des Lebens in der Gemeinschaft befähigt sein.

Er/Sie soll sich der persönlichen Position bewusst sein, andere Standpunkte und Überzeugungen vorurteilsfrei und kritisch prüfen, sowie die eigene Meinung vertreten können.

Er/Sie soll zur Mitwirkung am öffentlichen Leben bereit sein, nach Objektivität streben und anderen mit Achtung und Toleranz begegnen.

Er/Sie soll für humane Grundwerte eintreten, sich für die Belange Benachteiligter einsetzen und in jeder Gemeinschaftsform zwischenmenschliche Beziehungen partnerschaftlich gestalten.

Er/Sie soll Vorurteile erkennen und bereit sein, sie abzubauen.

Er/Sie soll die Verantwortung des Einzelnen und der Gesellschaft für eine gesunde Umwelt und die sich daraus ergebenden Interessenkonflikte erkennen und umweltbewusst handeln.

Er/Sie soll Konflikte gewaltfrei bewältigen können und für Frieden und Gleichberechtigung eintreten.

Er/Sie soll sich der Stellung Österreichs in Europa und in der Welt sowie der Notwendigkeit internationaler Zusammenarbeit bewusst sein.

Er/Sie soll mit Rechtsgrundlagen, die ihn/sie in Beruf und Alltag betreffen, vertraut sein und die Grundzüge der staatlichen Rechtsordnung kennen.

Er/Sie soll das Wirken der Kräfte in Staat und Gesellschaft im Zusammenhang mit der zeitgeschichtlichen Entwicklung verstehen und die Mitwirkungsmöglichkeiten erkennen und nützen.

## **Lehrstoff (Politische Bildung):**

### **1. Klasse:**

Lehrling und Schule:  
Klassen und Schulgemeinschaft.

Lehrling und Betrieb:  
Berufsbildung. Rechtliche Bestimmungen über die duale Berufsausbildung sowie die Beschäftigung von Jugendlichen und ihrer Vertretung im Betrieb. Weiterbildung.

Berufliches Umfeld:  
Arbeitsrecht. Sozialrecht. Interessenvertretungen. Arbeitsmarkt.

Soziales Umfeld:  
Gemeinschaftsformen - Gemeinschaftsbeziehungen. Gesundes Leben. Umwelt. Medien. Jugendschutz. Der Jugendliche als Verkehrsteilnehmer.

Zeitgeschichte:  
Werden und Entwicklung der Republik Österreich.

Österreich in der Völkergemeinschaft:  
Österreich in der Europäischen Union. Internationale Beziehungen. Internationale Organisationen.

### **2. Klasse:**

Rechtliche Grundlagen des österreichischen Staates, politisches System Österreichs: Prinzipien der österreichischen Bundesverfassung. Österreichische Neutralität. Landesverteidigung. Grund- und Freiheitsrechte. Staatsbürgerschaft. Politische Parteien und Verbände. Sozialpartnerschaft. Wahlen. Direkte Demokratie. Bundesgesetzgebung, Bundesverwaltung. Gerichtsbarkeit. Landesgesetzgebung, Landesverwaltung. Gemeinde. Budget.

### **Didaktische Grundsätze:**

Der Unterricht soll auf den Erfahrungen der Schüler/Schülerinnen aufbauen, sich an ihren Bedürfnissen orientieren und die gesellschaftliche Realität einbeziehen.

Das aktuelle Zeitgeschehen ist zu berücksichtigen.  
Zeitgeschichte ist insoweit zu behandeln, als entsprechende Kenntnisse für das Verständnis der Gegenwart notwendig sind.

Gesetze sollen nur in ihren wesentlichen Bereichen dargestellt werden.  
Auf bestehende Diskrepanzen zwischen Gesetzesanspruch und Wirklichkeit ist einzugehen.

Die politischen, kulturellen, wirtschaftlichen und humanitären Leistungen Österreichs sollen bei sich bietender Gelegenheit hervorgehoben und die österreichischen Verhältnisse im Vergleich zu anderen Staaten dargestellt werden.

Auf die Entwicklung der Fähigkeiten der Schüler/Schülerinnen, kritisch zu denken, sich anderen mitzuteilen, kooperativ zu handeln und selbständig zu arbeiten, soll besonderer Wert gelegt werden. Dies soll durch die Auswahl entsprechender Sozialformen und Unterrichtsmethoden gefördert werden.

Die Lehrer/Lehrerinnen müssen sich ihrer Wirkung im Umgang mit Schülern bewusst sein. Unabhängig von ihrer eigenen Meinung haben sie auch andere Standpunkte und Wertvorstellungen darzustellen, um den Schülern/Schülerinnen eine selbstständige Meinungsbildung zu ermöglichen.

# D e u t s c h   u n d   K o m m u n i k a t i o n

## **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler/die Schülerin soll Situationen des beruflichen und privaten Alltags sprachlich bewältigen und mit Vorgesetzten, Kollegen und Kunden entsprechend kommunizieren können.

Er/Sie soll durch aktive Erprobung von schriftlichen und vor allem mündlichen Kommunikationsformen Erfahrungen über seine/ihre Sprech- und Verhaltensweisen sammeln, seinen/ihren Kommunikationsstil sowie seine/ihre Sprechtechnik verbessern und seine/ihre Rechtschreibkenntnisse festigen und erweitern.

Er/Sie soll dadurch seine/ihre Kommunikations- und Handlungsfähigkeit verbessern, seinen/ihren Wortschatz erweitern und persönliche und betriebliche Interessen sprachlich angemessen vertreten können.

Der Schüler/die Schülerin, der/die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll unter Berücksichtigung der Schreibrichtigkeit über zusätzliche Qualifikationen im kreativen Schreiben verfügen.

## **Lehrstoff:**

3. Klasse:

Kommunikation:

Elemente und Aufgaben der verbalen und nonverbalen Kommunikation.

Schriftliche Kommunikation:

Sammeln und Sichten von Informationen. Erstellen von Notizen und Auszügen, Abfassen einfacher Schriftstücke.

Mündliche Kommunikation:

Darstellen von Sachverhalten. Einfache Reden und Einzelgespräche.

Kommunikationsnormen beim Telefonieren.

Gespräche mit Vorgesetzten und Kollegen:

Höflichkeitsnormen. Mitteilungs- und Fragetechniken.

Gespräche mit Kunden:

Höflichkeitsnormen. Kontaktaufnahme. Bedarfsermittlung. Auftragsannahme.

Rechtschreibung:

Erweiterung des Grundwortschatzes. Festigung des Fachwortschatzes. Übungen zum Erheben und Beheben gravierender Rechtschreibfehler. Gebrauch von Wörterbüchern und Nachschlagewerken.

## **Lehrstoff für Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten:**

Kreatives Schreiben:

Behandlung von gesellschaftsrelevanten Themen (Quellenstudium, Konzeption und Ausarbeitung).

## **Didaktische Grundsätze (Deutsch und Kommunikation):**

Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist der Beitrag zur Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit des Schülers/der Schülerin, wobei das zur Verfügung stehende Stundenausmaß zu beachten ist. Texte, Medienbeispiele und Problemstellungen sollen sich vor allem an der beruflichen und privaten Erfahrungswelt orientieren und auf den erworbenen Kenntnissen aus der Pflichtschule aufbauen. Das selbständige Beschaffen von Informationsmaterial soll gefördert werden.

Im Bereich der mündlichen Kommunikation sind Übungen individueller Aufgabenstellung bzw. Übungen in Kleingruppen empfehlenswert. Situationsgerechte Gesprächs- und Sozialformen motivieren den Schüler zu aktiver Mitarbeit, wodurch eine Vielzahl kommunikativer Selbst- und Fremderfahrungen ermöglicht wird und ein wichtiger Beitrag zur Sprechtechnik und Persönlichkeitsbildung geleistet werden kann.

Es empfehlen sich Methoden, die die Sprechfertigkeit und die Mitteilungsleistung der Schüler fördern (z.B. Rollenspiele, Dialoge). Der gezielte Einsatz audiovisueller Medien ermöglicht Übungen zu angemessenem Verhalten durch Rückmeldungen sowie Selbst- und Fremdkritik.

Bei jeder Gelegenheit ist auf die Verbesserung des Ausdrucks, des Stils und der grammatikalischen Richtigkeit Wert zu legen.

Der Lehrstoff "Rechtschreibung" soll sich an den individuellen Vorkenntnissen der Schüler/Schülerinnen und konkreten Schreibanlässen orientieren und zeitlich höchstens ein Viertel der Gesamtstundenzahl abdecken.

Absprachen mit den Lehrern/Lehrerinnen der anderen Unterrichtsgegenstände, insbesondere "Politische Bildung" hinsichtlich des Übens der Sprechfertigkeit sowie "Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr" betreffend Festigung der Rechtschreibkenntnisse sollen einen optimalen Lernertrag sichern.

Das Thema "Gespräch mit Kunden" hat berufseinschlägig zu erfolgen, weshalb die Zusammenarbeit mit den Lehrern des Fachunterrichtes wichtig ist.

# **Berufsbezogene Fremdsprache**

## Berufsbezogenes Englisch

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler/die Schülerin soll Situationen des beruflichen und privaten Alltags in der Fremdsprache bewältigen können.

Er/Sie soll - erforderlichenfalls unter Verwendung eines zweisprachigen Wörterbuches - Gehörtes und Gelesenes verstehen und sich mündlich und schriftlich angemessen ausdrücken, sowie die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten selbstständig anwenden und weiterentwickeln können.

Er/Sie soll Menschen anderer Sprachgemeinschaften und deren Lebensweise achten.

Der Schüler/die Schülerin, der/die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll unter Berücksichtigung der Schreibrichtigkeit über zusätzliche Qualifikationen im kreativen Schreiben verfügen.

In den einzelnen Klassen soll der Schüler/die Schülerin in der...

#### ...1. Klasse:

- das Wesentliche des Klassengesprächs und das Wesentliche einfacher themenbezogener Hörtexte verstehen und Einzelheiten heraushören können.
- das Wesentliche einfacher themenbezogener Lesetexte verstehen und Einzelheiten mit Übersetzungshilfen hervorheben können.
- sich themenbezogen mit einfachen Worten und Redewendungen verständlich machen und Rückfragen stellen können.
- Stichworte und Redewendungen notieren, Formulare ausfüllen und einfache Texte umgestalten können.

#### ...2. Klasse:

- das Klassengesprächs und das Wesentliche authentischer Hörtexte verstehen und wichtige Details heraushören und bearbeiten können.
- das Wesentliche authentischer Lesetexte nach gelegentlichen Rückfragen verstehen und mit Hilfe von Wörterbüchern weiterverarbeiten können.
- sich themenbezogen einfach und im Wesentlichen richtig ausdrücken und an Klassengesprächen teilnehmen können.
- Hör- und Lesetexte zusammenfassen, Konzepte als Hilfe für mündliche Äußerungen und einfache Mitteilungen verfassen können.

#### ...3. Klasse:

- dem Klassengesprächs und authentischen Hörtexten folgen und wichtige Details verstehen und bearbeiten können.
- längere Lesetexte im Wesentlichen verstehen, selektiv lesen und wichtige Informationen selbstständig erschließen und bearbeiten können.
- sich themenbezogen, insbesondere in berufsspezifischen Gesprächen, im normalen Sprechtempo äußern und an Klassengesprächen initiativ teilnehmen können.
- Notizen und Konzepte für das freie Sprechen erstellen und einfache Briefe nach Mustern verfassen können, sowie Hör- und Lesetexte einfach zusammenfassen können.

## **Lehrstoff (Berufsbezogenes Englisch):**

Die folgenden Themen sind in jeder der Klassen im Sinne der angeführten Bildungs- und Lehraufgabe mit steigendem Schwierigkeitsgrad zu behandeln.

### 1. Klasse:

Wirtschaft und Arbeitswelt

Beruf, Arbeitsplatz, Arbeitskollegen. Ausbildung. Schriftverkehr.

Alltag und Aktuelles:

Selbstdarstellung. Wohnen. Gesundheit und Sozialdienste. Essen und Trinken.

Ortsangaben. Persönliche Interessen, Freizeit. Reise und Tourismus. Einkaufen. Nationale und internationale Ereignisse.

Beruf:

Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe. Berufsspezifische Waren und Produkte. Arbeitsvorgänge und Herstellungsverfahren. Fach- und Kundengespräche. Fachtexte. Rezepte.

### 2. Klasse:

Wirtschaft und Arbeitswelt:

Beruf, Arbeitsplatz, Arbeitskollegen. Aufgabenbereiche und Arbeitsbedingungen. Schriftverkehr.

Alltag und Aktuelles:

Familie und Freunde. Sport. Essen und Trinken. Ortsangaben. Persönliche Interessen, Freizeit. Reise und Tourismus. Nationale und internationale Ereignisse.

Beruf:

Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe. Berufsspezifische Waren und Produkte. Arbeitsverfahren und Herstellungstechniken. Fach- und Kundengespräche. Fachtexte. Rezepte.

### 3. Klasse:

Wirtschaft und Arbeitswelt:

Beruf, Arbeitsplatz, Arbeitskollegen. Aufgabenbereiche und Arbeitsbedingungen. Berufliche Auslandsbeziehungen. Schriftverkehr und Stellenbewerbung. Sicherheit und Umweltschutz.

Alltag und Aktuelles:

Essen und Trinken. Ortsangaben. Persönliche Interessen, Freizeit. Reise und Tourismus. Einkaufen. Nationale und internationale Ereignisse.

Beruf:

Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe. Berufsspezifische Waren und Produkte. Arbeitsvorgänge und Herstellungsverfahren. Fach- und Kundengespräche. Fachtexte. Rezepte. Lebens- und Nahrungsmittel. Grundbegriffe Ernährung und Gesundheit.

## **Lehrstoff für Schüler, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereiten:**

Behandlung und Präsentation von gesellschaftsrelevanten und berufsspezifischen Themen (Quellenstudium, Konzeption und Ausarbeitung von komplexen Texten).

## **Didaktische Grundsätze (Berufsbezogenes Englisch):**

Hauptkriterien für die Lehrstoffauswahl sind die Anwendbarkeit auf Situationen des beruflichen und privaten Alltags der Schüler/der Schülerinnen, insbesondere die Erfordernisse des Lehrberufes. Hierbei ist auf das zur Verfügung stehende Stundenausmaß Bedacht zu nehmen.

Um die Erreichung der Bildungs- und Lehraufgabe zu gewährleisten, empfiehlt es sich, von den Vorkenntnissen und dem Erlebnisbereich der Schüler/der Schülerinnen auszugehen. Zur Verbesserung der Chancen von Schülern, die keine oder nur geringe Vorbildung in der Fremdsprache haben, tritt bei der Vermittlung des Lehrstoffes die Leistungsbeurteilung in den Hintergrund. Das Schwergewicht des Unterrichtes für diese Schüler liegt auf der Vermittlung der sprachlichen Grundfertigkeiten.

Die Behandlung der Themen soll die Schüler/Schülerinnen auf Begegnungen mit Ausländern und mit fremdsprachlichen Texten vorbereiten und Vergnügen bereiten.

Auf die Inhalte des Fachunterrichtes wäre Bezug zu nehmen.

Die kommunikativen Fertigkeiten werden durch weit gehende Verwendung der Fremdsprache als Unterrichtssprache, sowie durch Einsatz von Hörtexten auf Tonträgern und Filmen, z.B. von Telefon- und Verkaufsgesprächen, Radio- und Fernsehberichten, gefördert.

Die Verwendung fachspezifischer Originaltexte, z.B. Bedienungs-, Wartungs- und Reparaturanleitungen, Anzeigen, Produkt- und Gebrauchsinformationen, Geschäftsbriefe, Fachzeitschriften, fördern nicht nur das Leseverständnis, sondern verstärkt auch den Praxisbezug.

Für die Schulung der Sprechfertigkeit eignen sich besonders Partnerübungen, Rollenspiele und Diskussionen. Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn die Freude an der Mitteilungsleistung Vorrang vor der Sprachrichtigkeit genießt.

Einsichten in die Grammatik der Fremdsprache und das Erlernen des Wortschatzes ergeben sich am wirkungsvollsten aus der Bearbeitung authentischer Texte und kommunikativer Situationen.



# **Betriebswirtschaftlicher Unterricht**

## Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler/die Schülerin soll das ihn/sie betreffende Wissen über Informations- und Kommunikationstechniken, Dokumente, Urkunden, Verträge und Zahlungsverkehr haben.

Er/Sie soll die wesentlichen Ziele und Grundbegriffe der Volks- und Betriebswirtschaft in Österreich und in der Europäischen Union kennen und verstehen, sowie über ausgewählte Kapitel der Wirtschaftspolitik Bescheid wissen.

Er/Sie soll die für den privaten und beruflichen Alltag notwendigen Schriftstücke lesen und verstehen, sowie selbstständig konzipieren und mittels moderner Bürotechnik formal richtig ausfertigen können.

Er/Sie soll dadurch als Konsument und Facharbeiter wirtschaftliche Entscheidungen treffen, selbstständig und verantwortungsbewusst handeln können, sowie Verständnis für die Vorgänge und Zusammenhänge von Wirtschaft und Ökologie haben.

### **Lehrstoff:**

#### **1. Klasse:**

Informations- und Kommunikationstechniken:

Arten und Möglichkeiten der Informationsübermittlung. Datenverarbeitung (Grundlagen, privater und betrieblicher Einsatz, Datenschutz, gesellschaftliche Auswirkungen, Ergonomie).

S c h r i f t v e r k e h r : Schriftstücke des privaten und beruflichen Bereiches.

Dokumente und Urkunden:

Arten, Beschaffung, Beglaubigung, Aufbewahrung, Verlust.

S c h r i f t v e r k e h r : Vollmachten und Antragsformulare.

Verträge:

Rechtliche Grundlagen. Arten, insbesondere Kauf-, Werk- und Versicherungsverträge. Regelmäßiger Ablauf. Produkthaftung.

S c h r i f t v e r k e h r : Dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht des Konsumenten.

Zahlungsverkehr:

Aufgabenbereiche der Finanzierungs- und Kreditinstitute. Aktuelle Formen des Zahlungsverkehrs.

S c h r i f t v e r k e h r : Ausfüllen von Formularen.

#### **2. Klasse:**

Verträge:

Unregelmäßiger Ablauf. Zahlungsverzug. Verbraucherschutz. Wertsicherung.

S c h r i f t v e r k e h r : Dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht des Konsumenten.

Betrieb:

Arten. Organisation. Marketing. Finanzierung.

Unternehmung:

Formen. Organisation. Gründung. Zusammenschluss. Auflösung. Gewerblicher Rechtsschutz.

#### **3. Klasse:**

Verträge:

Wohnraum (Arten, Beschaffung, Finanzierung). Wertsicherung.

S c h r i f t v e r k e h r : Dazugehörige Schriftstücke aus der Sicht des Konsumenten.

Volkswirtschaft:

Grundbegriffe. Wirtschaftskreislauf. Markt, Marktformen und Preisbildung. Europäischer Binnenmarkt. Wirtschaftsordnungen. Ökologie. Internationale Wirtschaft.

S c h r i f t v e r k e h r : Schriftstücke des privaten und beruflichen Bereiches (Bewerbung, Dienstzeugnis, Schriftverkehr mit Ämtern/Behörden, u.a.)

Ausgewählte Kapitel der Wirtschaftspolitik:

Beschäftigungspolitik, Wachstums- und Konjunkturpolitik, Sozialpolitik, Globalisierung der Wirtschaft u.a.

### **Didaktische Grundsätze:**

Hauptkriterium für die Auswahl des Lehrstoffes ist der Beitrag zum Verständnis der wirtschaftlichen Zusammenhänge sowie zur Bildung des Schülers/der Schülerin als Konsument/in und Arbeitnehmer/in.

Der Unterricht soll zweckmäßigerweise von den Erfahrungen der Schüle/Schülerinnen und von aktuellen wirtschaftspolitischen Anlässen ausgehen, wobei entsprechend den Besonderheiten des Lehrberufes und den regionalen Gegebenheiten Schwerpunkte gesetzt werden können.

Bei der Auswahl der Sachgebiete ist neben der Verflechtung der Wirtschaftskunde mit dem Schriftverkehr im Besonderen auf das fachübergreifende Prinzip Bedacht zu nehmen. Dies gilt vornehmlich für die Unterrichtsgegenstände "Rechnungswesen" und "Politische Bildung".

Referenten aus der Praxis und Lehrausgänge erhöhen den Unterrichtsertrag.

Den Veränderungen in Europa ist beim Thema „Internationale Wirtschaft“ besonderes Augenmerk zu schenken und dabei die Rolle Österreichs im gemeinsamen Europa herauszuarbeiten.

Die in den einzelnen Lehrstoffinhalten vorgesehenen Schriftstücke können auch EDV-mäßig ausgefertigt werden.

**Schularbeiten: zwei in jeder Schulstufe bzw. eine in jeder halben Schulstufe.**

# R e c h n u n g s w e s e n

## **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüle/die Schülerin soll Kenntnisse über die für den privaten und beruflichen Alltag wesentlichen Bereiche Einkommen, Finanzierung, Kauf und Verkauf sowie Geld und Währung haben.

Er/Sie soll über das Rechnungswesen sowie den Vermögens- und Kapitalaufbau eines Betriebes Bescheid wissen.

Er/Sie soll die für einzelne Teilbereiche beschriebenen Berechnungen beherrschen und dabei die Ergebnisse vor der Rechenausführung schätzen, den Rechner sinnvoll einsetzen und die Rechenaufgaben formal richtig lösen können.

Er/Sie soll insbesondere im betrieblichen Rechnungswesen die Zusammenhänge der einzelnen Teilbereiche kennen, über die durch den Einsatz von Datenverarbeitungsanlagen entstehenden Möglichkeiten Bescheid wissen und Computerausdrucke lesen und interpretieren können.

Er/Sie soll zu wirtschaftlichem und sozialem Verhalten sowie kritischem Verständnis gegenüber lohn- und preispolitischen Maßnahmen befähigt sein und die Bedeutung eines funktionierenden Rechnungswesens für das Unternehmen und die Gesamtwirtschaft kennen.

Der Schüler/die Schülerin der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. Schüler/innen, die sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

## **Lehrstoff:**

1. Klasse:

Lehrlingsentschädigung:

Entgeltansprüche nach Kollektivvertrag.

B e r e c h n u n g der Bruttoentschädigung, Nettoentschädigung und des Auszahlungsbetrages.

Sparen und Geldanlage:

Sparformen und Möglichkeiten der Geldanlage.

B e r e c h n u n g von Zinsen. Ertragsvergleich.

Kredit:

Arten. Kreditsicherung.

B e r e c h n u n g von Kreditkosten. Kreditkostenvergleich.

Ratengeschäft:

Bestimmungen des Konsumentenschutzgesetzes.

B e r e c h n u n g der Finanzierungskosten. Vergleich mit anderen Finanzierungsarten.

Leasing:

Arten.

B e r e c h n u n g der Kosten. Vergleich mit anderen Finanzierungsarten.

Währung:  
Valuten, Devisen, Kurse. Geld und Währung in der EU.  
U m r e c h n u n g e n .

Privater Einkauf:  
Umsatzsteuer, Ab- und Zuschläge.  
B e r e c h n u n g des Einkaufspreises.  
Preisvergleich.

Private Haushaltsplanung:  
Erfassen der Einnahmen und Ausgaben.  
B e r e c h n u n g des frei verfügbaren Einkommens.

Gesetzliche Bestimmungen der Buchführung:  
Aufzeichnungs- und Buchführungspflicht. Formvorschriften. Belege.

2. Klasse:

Grundzüge der Buchführung:  
Bestandsaufnahme (Inventur, Inventar). Bestandsverrechnung (Vermögen, Schulden).  
Erfolgsverrechnung (Aufwände, Erträge; Gewinn, Verlust). Mindestaufzeichnungen.

Kostenrechnung:  
Kosten und Kostenarten. Ermittlung der Kosten.  
B e r e c h n u n g der Zuschlagssätze.

Kalkulation:  
B e r e c h n u n g von Verkaufspreisen.

3. Klasse:

Kalkulation:  
B e r e c h n u n g von Verkaufspreisen.

Lohnverrechnung:  
Lohn und Lohnarten. Entgeltansprüche nach dem Kollektivvertrag.  
Arbeitnehmerveranlagung.  
B e r e c h n u n g des Bruttolohnes, Nettolohnes und des Auszahlungsbetrages.

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:  
Lohnverrechnung. Fremdfinanzierung (Kredit, Ratengeschäft, Leasing). Privater Einkauf.  
Kostenrechnung. Kalkulation.

### **Didaktische Grundsätze (Rechnungswesen):**

Im Unterricht sollen - vom persönlichen Erleben ausgehend - wirtschaftliche Zusammenhänge rechnerisch erfasst werden. Die Abfolge des Lehrstoffes soll sich am Erfahrungsbereich des Schülers/der Schülerin orientieren. Bei der Auswahl der Sachgebiete ist auf das fachübergreifende Prinzip Bedacht zu nehmen.

Die Gewichtung der Inhalte sollte berücksichtigen, dass die Buchführung nur in dem Ausmaß zu vermitteln ist, wie es für das Verständnis der Kostenrechnung und für die Vermittlung betriebswirtschaftlichen Grundwissens notwendig ist. Je nach den Erfordernissen des Lehrberufes sind die Kostenrechnung sowie die Kalkulation zumindest in ihren wesentlichen Merkmalen zu behandeln. Buchungstechniken sind nur zum besseren Verständnis der Grundzüge der Buchführung anzuwenden.

Der Lehrstoff ist berufsbezogen zu vermitteln. Der Einsatz von Datenverarbeitungsanlagen wird grundsätzlich empfohlen.

Nachschlagbare Daten sollen aus praxisüblichen Hilfsmitteln entnommen werden.

**Schularbeiten: zwei in jeder Schulstufe bzw. eine in jeder halben Schulstufe.**

# Fachunterricht

## Ernährungslehre u. Lebensmittelkunde

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen folgende Lernergebnisse bzw. Kompetenzen erreichen:

- anhand eines vorgegebenen konkreten Beispiels die für das Bäckergewerbe relevanten rechtlichen Grundlagen recherchieren, erläutern und auf Rückfragen fachlich richtig antworten können.
- die Wirkung von Backwaren in Bezug auf die Verdauung, den Stoffwechsel und die Ernährung erklären und begründen können.
- den Energiebedarf sowie den Nährwert mit Hilfe einer Nährwertstabelle computergestützt berechnen und erklären können
- den Einsatz und Wirkung der Verzehrprodukte und Genussmittel erklären und begründen können.
- naturgesetzliche Grundlagen verstehen und für backtechnologische Prozesse erläutern können
- bei entsprechenden Krankheiten das entsprechende Produkt empfehlen und die notwendigen Rohstoffe benennen und deren Verwendung begründen können.

### **Lehrstoff:**

#### **1. Klasse:**

Rechtliche Bestimmungen:

Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz. HACCP. Europäisches Lebensmittelrecht.

Naturgesetzliche Grundlagen:

Chemische, physikalische und biologische Prozesse.

Ernährung:

Bestandteile der Nahrung. Verdauungsorgane. Stoffwechsel. Energiebedarfs- und Nährwertberechnungen. Vollwertige Ernährung. Mikroorganismen.

Ernährung bei Krankheiten:

Zöliakie. Diabetes. Laktoseintoleranz. Adipositas.

#### **2. Klasse:**

Rechtliche Bestimmungen:

Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz. HACCP. Europäisches Lebensmittelrecht.

Ernährung:

Bestandteile der Nahrung. Vollwertige Ernährung.

#### **3. Klasse:**

Rechtliche Bestimmungen:

Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.  
Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz. HACCP. Europäisches  
Lebensmittelrecht.

Verzehrprodukte - Genussmittel:  
Gewürze. Zusatzstoffe. Konservierungsmittel. Narkotische, alkaloidhaltige und  
alkoholische Genussmittel.

Naturgesetzliche Grundlagen:  
Chemische, physikalische und biologische Prozesse.

**Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:  
Ernährung:  
Energiebedarfs- und Nährwertberechnungen.  
Naturgesetzliche Grundlagen.

**Didaktische Grundsätze** siehe Gemeinsame didaktische Grundsätze.

# Bäckereitechnologie

## **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen folgende Lernergebnisse bzw. Kompetenzen erreichen:

- Unfälle vermeiden und Erste Hilfe Maßnahmen bei Arbeitsunfällen leisten können, wobei anhand von fiktiven Fallbeispielen die zu setzenden Maßnahmen, auch im Bereich der Gesundheitsvorsorge, erläutert und begründet werden.
- nach dem Werkstättenplan des eigenen Lehrbetriebes, die ergonomische Bedeutung von Arbeitsbedingungen und Betriebsmittel analysieren und referieren können.
- an Hand eines herzustellenden Produktes die zu verwendenden Geräte und Maschinen benennen, deren Handhabung und Wirkungsweise erläutern sowie die Pflege- und Instandhaltungsmaßnahmen darlegen können.
- die Funktion, die Handhabung und die Auswirkung unterschiedlicher vorgegebener Backöfen auf ein herzustellendes Produkt erklären und auf Rückfragen fachlich richtig antworten können.

## **Lehrstoff:**

### **1. Klasse:**

Berufseinschlägige Sicherheitsvorschriften:

Unfallverhütung. Erste Hilfe. Brandschutz. Gesundheitsvorsorge. Hygienevorschriften.

Arbeitsplatz:

Ergonomie am Arbeitsplatz.

Geräte und Maschinen:

Arten und Funktion. Handhabung und Wirkungsweise. Pflege und Instandhaltung.

Backöfen:

Arten und Funktion. Handhabung und Wirkungsweise. Pflege und Instandhaltung.

**Didaktische Grundsätze** siehe Gemeinsame didaktische Grundsätze.



# Fachkunde

## **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen folgende Lernergebnisse bzw. Kompetenzen erreichen:

- die Entwicklung des Bäckereigewerbes referieren, die Branchenstellung und die Marktstellung mit dem Angebot des eigenen Lehrbetriebes darlegen können.
- den Aufbau mit den Bereichen und Arbeitsabläufen, an Hand eines Produktes, des eigenen Lehrbetriebes präsentieren können sowie eine Zeitschiene für einen Herstellungsprozess eines vorgegebenen Produktes erstellen und präsentieren können.
- nach einer Produkt- und Zeitrahmenvorgabe den Warenfluss von der Auswahl der Lieferantinnen und Lieferanten bis zur Übernahme des Produktes durch die Kundinnen und Kunden erarbeiten und erklären können.
- Fehlerquellen bei der Erzeugung erkennen und die Qualitätsmerkmale unterschiedlicher Bäckereierzeugnisse erörtern und argumentieren können. Reklamationen werden fachgerecht bearbeitet und Rückschlüsse auf künftige Reklamationsvermeidung gezogen.
- die in der Bäckerei verwendeten Roh- und Hilfsstoffe und deren bevorzugte produktbezogene Verwendung erklären sowie deren Qualität überprüfen und bewerten können.
- die Eigenschaften und Zusammensetzung sowie die Vor- und Nachteile von Halbfabrikaten benennen, deren produktbezogene Verwendung begründen sowie - die Herstellung von Teiglingen und Tiefkühlprodukten fachlich erläutern können.
- die Lagerbedingungen der Roh- und Hilfsstoffe erklären und die Auswirkungen bei Nichtbeachtung benennen und begründen sowie etwaige Konservierungsmethoden vorschlagen können.
- computergestützt eine Rezeptsammlung anlegen und die nötigen Berechnungen einer Produktpalette durchführen und erklären können.
- den Produktionsprozess einer vorgegeben Backware fachlich richtig darstellen, dabei mögliche Fehlerquellen aufzeigen und die einzelnen Arbeitsschritte präsentieren können.
- Möglichkeiten von kalten und warmen Imbissen aufzeigen und deren Herstellung erläutern können.

## **Lehrstoff:**

### **1. Klasse:**

Entwicklung des Bäckereigewerbes:  
Geschichtliche Entwicklung. Branchenstellung. Angebot.

Betriebsorganisation:  
Organisatorischer Aufbau des Betriebes. Betriebsbereiche. Arbeitsplanung.

Roh- und Hilfsstoffe:  
Wasser. Hefe. Lockerungsmittel. Getreide und Mehl. Salz. Backmittel. Gewürze und Aromen. Eier und Eiprodukte. Fettstoffe. Zucker. Honig. Milch- und Milchprodukte. Früchte- und Fruchtprodukte. Verdickungsmittel. Ölsamen.

Warenfluss:  
Auswählen. Bestellung. Prüfen der Verwendbarkeit. Annehmen. Lagerung. Vorbereitung. Verarbeitung. Verpackung. Lieferung. Warenübergabe.

Teige mit Arbeitsverfahren:

Herführungsarten. Gärung- und Langzeitführung. Teiglockerung. Teigruhe.  
Luftfeuchtigkeit. Temperatur. Backverfahren. Backzeiten. Bevorratung. Kältetechnik.  
Fehlermöglichkeiten.

Rezepturen - Berechnungen:  
Rezeptsammlungen. Mengenberechnungen. Gewichts- und Volumsberechnungen.  
Mischungsrechnungen. Temperaturberechnungen.

### **Lehrstoff der Vertiefung (F a c h k u n d e) :**

Komplexe Aufgaben:

Warenfluss:  
Prüfen der Verwendbarkeit.

Rezepturen - Berechnungen:  
Rezeptsammlungen. Mengenberechnungen. Gewichts- und Volumsberechnungen.  
Mischungsrechnungen. Temperaturberechnungen.

### **2. Klasse:**

Teige mit Arbeitsverfahren:  
Herführungsarten. Gärung- und Langzeitführung. Teiglockerung. Teigruhe.  
Luftfeuchtigkeit. Temperatur. Backverfahren. Backzeiten. Bevorratung. Kältetechnik.  
Fehlermöglichkeiten.

Halbfabrikate, Convenienceprodukte:  
Mehlmischungen. Glasuren. Füllungen. Halbgebackene Produkte. Tiefkühlteiglinge.

Lagerung:  
Lagerbedingungen. Verderb. Schädlinge und Krankheitserreger. Konservierung.

Massen:  
Biskuitmassen. Sandmassen. Schaummassen. Brüh- und Röstmassen.

Feinbackwaren:  
Glasuren und Füllungen .Plunderteige. Blätterteige. Strudelteige. Hefeteige. Mürbteige.  
Lebkuchenteige. Dauerbackwaren.

Qualitätssicherung:  
Qualitätskontrolle, Reklamation

Rezepturen - Berechnungen:  
Rezeptsammlungen. Mengenberechnungen. Gewichts- und Volumsberechnungen.  
Mischungsrechnungen. Temperaturberechnungen.

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

Qualitätssicherung:  
Qualitätskontrolle

Rezepturen - Berechnungen:  
Rezeptsammlungen. Mengenberechnungen. Gewichts- und Volumsberechnungen.  
Mischungsrechnungen. Temperaturberechnungen.

### **3. Klasse (F a c h k u n d e) :**

Teige mit Arbeitsverfahren:  
Herführungsarten. Gärung- und Langzeitführung. Teiglockerung. Teigruhe.  
Luftfeuchtigkeit. Temperatur. Backverfahren. Backzeiten. Bevorratung. Kältetechnik.  
Fehlermöglichkeiten.

Halbfabrikate, Convenienceprodukte:  
Mehlmischungen. Glasuren. Füllungen. Halbgebackene Produkte. Tiefkühlteiglinge.

Lagerung:  
Lagerbedingungen. Verderb. Schädlinge und Krankheitserreger. Konservierung.

Warenfluss:  
Auswählen. Bestellung. Prüfen der Verwendbarkeit. Annehmen. Lagerung. Vorbereitung.  
Verarbeitung. Verpackung. Lieferung. Warenübergabe.

Qualitätssicherung:  
Qualitätskontrolle, Reklamation

Feinbackwaren:  
Glasuren und Füllungen .Plunderteige. Blätterteige. Strudelteige. Hefeteige. Mürbteige.  
Lebkuchenteige. Dauerbackwaren.

Imbisse:  
Kalte und warme Imbisse.

Rezepturen - Berechnungen:  
Rezeptsammlungen. Mengenberechnungen. Gewichts- und Volumsberechnungen.  
Mischungsrechnungen. Temperaturberechnungen.

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

Qualitätssicherung:  
Qualitätskontrolle

Rezepturen - Berechnungen:  
Rezeptsammlungen. Mengenberechnungen. Gewichts- und Volumsberechnungen.  
Mischungsrechnungen. Temperaturberechnungen.

**Didaktische Grundsätze** siehe Gemeinsame didaktische Grundsätze.

## Fachpraktikum

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler sollen folgende Lernziele bzw. Kompetenzen erreichen:

- die persönlichen Hygienemaßnahmen benennen und umsetzen.
- die betrieblichen Hygienevorschriften betreffend Geräte, Werkzeuge, Maschinen und die Räumlichkeiten benennen und umsetzen.
- die Arbeitsschritte der Herstellung, der in der Bäckerei verwendeten Teige, Massen, Feinbackwaren, Füllungen und Glasuren unter Berücksichtigung der Qualitätskriterien berechnen und durchführen können.
- die unterschiedlichen Produkte in Dampf, Fett oder trockener Hitze unter Berücksichtigung möglicher Unfallgefahren fachlich richtig backen können.
- Teige und Backerzeugnisse mit dazu passenden Lebensmitteln zu Snacks weiterverarbeiten und die Vor- und Nachteile der Herstellung solcher Produkte erläutern können.
- unter Berücksichtigung der Hygienemaßnahmen Teige und Backwaren unter Verwendung der Kältetechnik fachlich richtig lagern und weiterverarbeiten können.
- Backerzeugnisse ansprechend verpacken, eine Produktpräsentation arrangieren und positive Verkaufsargumente für ein Produkt liefern können.

### **Lehrstoff:**

#### **1. Klasse:**

Unfallverhütung und Arbeitshygiene:  
Gefahrenquellen in der Bäckerei. Körperpflege. Berufskleidung. Betriebshygiene.

Backgeräte:  
Vorbereiten. Heizen. Beschicken. Steuern. Regulieren. Entleeren. Pflege.

Teige:

Messen. Wiegen. Aufbereiten der Zutaten. Teigbereitung. Aufarbeitung. Formen. Steuern und Überwachen. Garen. Backen.

Massen:

Messen. Wiegen. Aufbereiten der Zutaten. Herstellen. Verarbeitung. Backen. Ausfertigen.

Lagerhaltung:

Lagerhygiene. Gärunterbrechung. Gärverzögerung. Kühlung. Tiefkühlung.

## **2. Klasse:**

Unfallverhütung und Arbeitshygiene:

Gefahrenquellen in der Bäckerei. Körperpflege. Berufskleidung. Betriebshygiene.

Backgeräte:

Vorbereiten. Heizen. Beschicken. Steuern. Regulieren. Entleeren. Pflege.

Teige:

Messen. Wiegen. Aufbereiten der Zutaten. Teigbereitung. Aufarbeitung. Formen. Steuern und Überwachen. Garen. Backen.

Feinbackwaren mit Füllungen und Überzügen

Messen. Wiegen. Aufbereiten der Zutaten. Herstellen. Verarbeitung. Backen. Füllen. Überziehen. Dekorieren.

Lagerhaltung:

Lagerhygiene. Gärunterbrechung. Gärverzögerung. Kühlung. Tiefkühlung.

## **3. Klasse:**

Unfallverhütung und Arbeitshygiene:

Gefahrenquellen in der Bäckerei. Körperpflege. Berufskleidung. Betriebshygiene.

Backgeräte:

Vorbereiten. Heizen. Beschicken. Steuern. Regulieren. Entleeren. Pflege.

Teige:

Messen. Wiegen. Aufbereiten der Zutaten. Teigbereitung. Aufarbeitung. Formen. Steuern und Überwachen. Garen. Backen.

Feinbackwaren mit Füllungen und Überzügen

Messen. Wiegen. Aufbereiten der Zutaten. Herstellen. Verarbeitung. Backen. Füllen. Überziehen. Dekorieren.

Imbisse:

Kalte und warme Backwarensnacks.

Lagerhaltung:

Lagerhygiene. Gärunterbrechung. Gärverzögerung. Kühlung. Tiefkühlung.

Warenpräsentation und Verkauf:

Verpackung. Point of Sale. Verkaufsargumente.

**Didaktische Grundsätze** siehe Gemeinsame didaktische Grundsätze.

**Gemeinsame didaktische Grundsätze (ELK, BT, FP):**

Das Hauptkriterium für die Auswahl und Schwerpunktsetzung des Lehrstoffes ist die Anwendbarkeit auf Aufgaben der beruflichen Praxis.

Nützlich sind Aufgaben, die Lerninhalte verschiedener Themenbereiche oder Pflichtgegenstände kombinieren. Desgleichen sind bei jeder Gelegenheit die Zusammenhänge zwischen theoretischer Erkenntnis und praktischer Anwendung aufzuzeigen.

Zwecks rechtzeitiger Bereitstellung von Vorkenntnissen und zur Vermeidung von Doppelgleisigkeiten ist die Abstimmung der Lehrer/Lehrerinnen untereinander wichtig.

In „Fachliches Rechnen“ stehen – auch bei der Behebung allfälliger Mängel in den rechnerischen Grundkenntnissen und Fertigkeiten – Aufgabenstellungen aus den fachtheoretischen Pflichtgegenständen im Vordergrund. Den Erfordernissen der Praxis entsprechend, liegt das Hauptgewicht in der Vermittlung des Verständnisses für den Rechengang und dem Schätzen der Ergebnisse.

"Praktikum" soll dem Schüler/der Schülerin die Möglichkeit zum Üben jener Techniken geben, die die betriebliche Ausbildung ergänzen. Sie sind in Verbindung zu den fachtheoretischen Unterrichtsgegenständen zu führen und den individuellen Vorkenntnissen der Schüler/Schülerinnen anzupassen.

Die Rechtsvorschriften sind überblicksartig zu behandeln.

Bei jeder sich bietenden Gelegenheit ist auf die Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Umwelt hinzuweisen.

## **FREIGEGENSTÄNDE** **LEBENDE FREMDSPRACHE**

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

## **DEUTSCH**

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

## **PROJEKTPRAKTIKUM**

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Die Schülerinnen und Schüler können unter Einbeziehung von Maßnahmen der Qualitätssicherung berufsspezifische Aufgaben als komplexe Arbeiten planen, durchführen, präsentieren und kontrollieren. Dabei werden der Berufspraxis entsprechend durch Verknüpfung von allgemein bildenden, sprachlichen, betriebswirtschaftlichen, fachtheoretischen und fachpraktischen Inhalten Analysen und Bewertungen durchgeführt sowie berufsorientierte Lösungen dokumentiert, dargestellt und evaluiert.

### **Lehrstoff:**

#### Projektplanung:

Erstellen eines Arbeits- und Einsatzplanes. Festlegen der Arbeitsverfahren und Arbeitsabläufe. Auswählen der erforderlichen Materialien sowie der einzusetzenden Werkzeuge, Apparate, Vorrichtungen und Einrichtungen.

#### Projektdurchführung:

Beschaffen und Überprüfen der Materialien und Werkstoffe. Durchführen der Arbeiten unter Berücksichtigung der Maßnahmen zur Qualitätssicherung gemäß den festgelegten Arbeitsabläufen.

#### Projektkontrolle und -darstellung:

Dokumentieren, Evaluieren und Präsentieren der Ergebnisse.

### **Didaktische Grundsätze:**

Beim Planen und Durchführen eines Projektes ist auf die praxisbezogene Bedeutung Wert zu legen. Insbesondere empfehlen sich Aufgabenstellungen mit kundinnenorientiertem und kundenorientiertem Bezug. Schülerinnen und Schüler sind zum logischen, vernetzten und kreativen Denken zu führen. Dies erfordert bei der Durchführung einer Projektaufgabe die Berücksichtigung verschiedener Wissensgebiete und erfordert somit die Vernetzung der Sachverhalte unterschiedlicher Pflichtgegenstände. Dabei ist möglichst zu beachten, dass Projekte mit verschiedener Arbeitsdauer und unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden im Team durchgeführt werden.

## **UNVERBINDLICHE ÜBUNGEN** **BEWEGUNG UND SPORT**

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### **FÖRDERUNTERRICHT**

Siehe Anlage A, Abschnitt III.