



Landeslehrplan für den Lehrberuf **Konditoren**

Anlage A/6 /5A

I. STUNDENTAFEL

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

Gegenstände	Stundenausmaß der einzelnen Schulstufen				Gesamtstundenzahl
	1. *)	2.	3.		
<i>Pflichtgegenstände</i>					
Politische Bildung	40		40		80
Deutsch und Kommunikation		40			40
Berufsbezogene Fremdsprache	40	40	40		120
<i>Betriebswirtschaftlicher Unterricht</i>					
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr	40	40	20		100
Rechnungswesen 3)	40	20	20		80
<i>Fachunterricht</i>					
Nahrungsmittelkunde					
Fachkunde 3)	40	40	20		100
Fachzeichnen	160	40	80		280
	40	20	20		80
Praktikum	80	120	120		320
Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht)	480	360	360		1200
<i>Freigegenstände</i>					
Religion 1)	40	40	40		2)
Lebende Fremdsprache (als 2.Fremdsprache)	40	40	40		120
<i>Unverbindliche Übungen</i>					
Leibesübungen 5)	40	40	40		120
Förderunterricht 5)					

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II

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

5) Siehe Anlage A, Abschnitt III

*) Der Unterricht erfolgt im 1. Schuljahr an einem Tag pro Woche (ganzjährig) mit 8 Unterrichtseinheiten und an einem 2. Tag (ganzjährig) mit jeweils 4 Unterrichtseinheiten



Landeslehrplan für den Lehrberuf **Bonbon- und Konfektmacher**

Anlage A/6 /5b

I. STUNDENTAFEL

Gesamtstundenzahl: 2 Schulstufen zu insgesamt 800 Unterrichtsstunden
(ohne Religionsunterricht)

Gegenstände	Stundenausmaß der einzelnen Schulstufen				Gesamtstundenzahl
	1. *)	2.			
<i>Pflichtgegenstände</i>					
Politische Bildung	40	40			80
Deutsch und Kommunikation	40				40
Berufsbezogene Fremdsprache	40	40			80
<i>Betriebswirtschaftlicher Unterricht</i>					
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr	40	40			80
Rechnungswesen 3)	40	20			60
<i>Fachunterricht</i>					
Nahrungsmittelkunde					
Fachkunde 3)	40	40			80
Fachzeichnen	80	40			120
	40	40			80
Praktikum	80	100			180
Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht)	440	360			800
<i>Freigegenstände</i>					
Religion 1)	40	40			2)
Lebende Fremdsprache (als 2.Fremdsprache)	40	40			80
<i>Unverbindliche Übungen</i>					
Leibesübungen 5)	40	40			80
<i>Förderunterricht 5)</i>					

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II

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

5) Siehe Anlage A, Abschnitt III

*) Der Unterricht erfolgt im 1. Schuljahr an einem Tag pro Woche (ganzjährig) mit 8 Unterrichtseinheiten und an einem 2. Tag (ganzjährig) mit jeweils 4 Unterrichtseinheiten



II. STUNDENAUSMASS UND LEHRPLÄNE FÜR DEN RELIGIONSUNTERRICHT

Siehe Anlage A, Abschnitt II.

III. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABEN SOWIE LEHRSTOFF UND DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE DER EINZELNEN UNTERRICHTSGEGENSTÄNDE

Politische Bildung

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

Deutsch und Kommunikation

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

Berufsbezogene Fremdsprache

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

Betriebswirtschaftlicher Unterricht

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

Fachunterricht

Allgemeine didaktische Grundsätze:

In den einzelnen Unterrichtsgegenständen sind bei der Vermittlung des Lehrstoffes die Besonderheiten der einzelnen Lehrberufe zu berücksichtigen und für diese nach Möglichkeit Fachklassen zu bilden.

Nahrungsmittelkunde

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler soll grundlegendes Wissen über den Zusammenhang zwischen ausgewogener Ernährung und Gesundheit haben.

Lehrstoff:

1.Klasse:

Chemische Begriffe:

Elemente und Verbindungen. Anorganische und organische Stoffe. Säuren, Basen und Salze. Emulsionen und Lösungen.

Physikalische Begriffe:

Zustandsformen der Stoffe. Masse. Dichte und Energie. Wärme. Kühlung.

Lebensmittel:

Nahrungsmittel. Genussmittel. Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Wasser.



2.Klasse:

Lebensmittel:

Nahrungsmittel. Genussmittel. Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Wasser. Verderb von Lebensmitteln (Ursache, Maßnahmen). Lebensmittelrückstände.

3.Klasse:

Rechtliche Bestimmungen:

Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus.

Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Verderb von Lebensmitteln (Ursache, Maßnahmen). Lebensmittelrückstände.

Biologische Begriffe:

Verdauungsorgane, Stoffwechsel, Energiebedarf.

Ernährung:

Vollwertige Ernährung, Diät. Ernährungsfehler und Folgeschäden.

Fachkunde

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll die in seinem/ihrem Beruf verwendeten Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate kennen, sorgfältig auswählen sowie über deren vorschriftsmäßige Entsorgung Bescheid wissen.

Er/Sie soll die berufsspezifischen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Arbeitsbefehle nach dem aktuellen Stand der Technik kennen und über deren Aufbau, Einsatz sowie Instandhaltung unter Berücksichtigung ökonomischer, ökologischer und sicherheitsrelevanter Aspekte umfassend Bescheid wissen.

Er/Sie soll über die psychologischen und ästhetischen Einflüsse auf das Kaufverhalten der im Beruf hergestellten Produkte bescheid wissen.

Er/Sie soll die Herstellung von Teigen, Massen, Füllungen, Cremes sowie diätetischen Produkten kennen.

Er/Sie soll über Arbeiten in der Kaffeeconditorei Bescheid wissen sowie die berufsspezifischen Speisen und Speiseeisarten kennen.

Er/Sie soll die für den Beruf relevanten gesetzlichen Bestimmungen kennen sowie sein/ihr Wissen in der Kundenberatung einsetzen können.

Der Schüler/Die Schülerin soll rechnerische Aufgaben aus dem Bereich seines Lehrberufes logisch und ökonomisch lösen, sich der mathematischen und physikalischen Symbolik bedienen und Rechner, Tabellen und Formelsammlungen zweckentsprechend benutzen können.

Der Schüler/Die Schülerin der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot soll zusätzlich auch komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

Lehrstoff:

1. Klasse:

Berufscharakteristik:

Geschichtliche Entwicklung und Bedeutung. Neuheitliches Berufsverständnis.



Psychologie und Ästhetik der Konditorprodukte:
Einfluss von Farben, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack auf das Kaufverhalten.

Berufseinschlägige Sicherheits- und arbeitshygienische Vorschriften.

Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe:
Arten. Aufbau. Einsatz. Handhabung. Pflege. Instandhaltung.

Konditorenbacköfen:
Arten. Systeme. Handhabung. Pflege. Instandhaltung.

Fachliches Rechnen:
Längen-, Flächen- und Volumsberechnungen. Masse-, Gewicht und Dichteberechnungen.
Wärme- und Temperaturberechnungen. Mischungsrechnungen. Prozentrechnungen.

Teige:
Arten. Grund- und Spezialrezepturen. Führungsmethoden. Teigzusammensetzung.
Teiglockerungsarten. Zutaten. Teigaufbereitung. Teigreaktionen. Überwachung.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe:
Ergonomische und Energieeinsatz.

Psychologie und Ästhetik der Konditorprodukte:
Einfluss von Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack auf das Kaufverhalten.

Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate
Kühl- und Tiefkühlmethoden. Entsorgung.

2. Klasse:

Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe:
Arten. Aufbau. Einsatz. Wirkungsweise. Instandhaltung.

Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate
Arten. Erzeugung. Verwendung. Eigenschaften. Prüfung. Lagerung Kühl- und
Tiefkühlmethoden. Entsorgung. Rezepturberechnungen.

Teige:

Arten (Grund- und Spezialrezepturen). Führungsmethoden. Teigzusammensetzung.
Teiglockerungsarten. Zutaten. Teigaufbereitung. Teigreaktionen. Überwachung.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate
Kühl- und Tiefkühlmethoden. Entsorgung.

3. Klasse:

Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe:
Arten. Aufbau. Einsatz. Wirkungsweise. Instandhaltung. Ergonomie. Energieeinsatz.



Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate

Arten. Erzeugung. Verwendung. Eigenschaften. Prüfung. Lagerung. Kühl- und Tiefkühlmethoden. Entsorgung.

Bobon- und Zuckerwaren:

Arten. Einteilung. Herstellung. Eigenschaften. Lagerung und Konservierung.

Schokolade:

Arten. Behandlung. Verarbeitung.

Diätetische Produkte:

Arten. Rezepturen. Herstellung.

Fertigwaren:

Formgebung mit Dekor. Arrangement und Verpackung. Lagerung und Frischhaltung.

Kundenbetreuung:

Fachberatung. Präsentation. Verkaufspraktiken.

Crems und Füllungen:

Arten. Herstellung. Verwendung.

Pâtisserie:

Erzeugnisse. Bearbeitung. Bereitstellung.

Obst:

Arten. Sorten. Verarbeitung. Konservierung.

Speiseeis:

Arten. Erzeugung. Eisgerichte und -getränke.

Kaffeeconditorei:

Herstellung von heißen Getränken und Speisen. Kalte Küche.

Lehrstoff der Vertiefung:

Komplexe Aufgaben:

Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate:

Kühl- und Tiefkühlmethoden. Entsorgung.

Diätetische Produkte:

Arten. Rezepturen. Herstellung.

Fachliches Rechnen:

Nährwertberechnungen.

Schularbeiten in „Fachliches Rechnen“: zwei in jeder Schulstufe.



Fachzeichnen

Bildungs- und Lehraufgabe:

Der Schüler/Die Schülerin soll berufsspezifische Skizzen, Entwürfe und Schablonen anfertigen können, um danach wirtschaftlich, fachlich einwandfrei und unter Berücksichtigung seiner kreativen Möglichkeiten facheinschlägige Produkte im Praktikum herstellen zu können.

Er/Sie soll sich des kunstgewerblichen sowie ästhetischen Stellenwertes der Konditorwaren bewusst sein.

Lehrstoff:

1. Klasse:

Gestaltendes Zeichnen:

Schriftarten. Stilisierung. Schmuckelemente. Farbenlehre. Farbgestaltung und –harmonie. Dekoration. Entwurf von Schaustücken.

2. Klasse:

Gestaltendes Zeichnen

Tonentwürfe:

Formen. Proportionen. Einteilung und Flächenschmuck. Gestaltungsharmonie. Muster. Schokolade und Einlassarbeiten.

3. Klasse:

Gestaltendes Zeichnen

Dessertentwürfe:

Formen. Garnierungen

Oberflächendekorvorbereitung:
Skizzen. Schablonenherstellung.

Praktikum

Bildungs- und Lehraufgabe: Der Schüler/Die Schülerin soll die in diesem Lehrberuf verwendeten Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate fachgerecht verarbeiten, handhaben und entsorgen können.

Er/Sie soll die berufsspezifischen Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe handhaben und instandhalten können.

Er/Sie soll die für diesen Beruf relevanten traditionellen und zeitgemäßen Arbeitsverfahren und –techniken ausführen können sowie die berufsspezifischen Unfallverhütungs- und Sicherheitstechniken anwenden können.

Er/Sie soll Bonbon- und Zuckerwaren, Speiseeis sowie Produkte der Patisserie herstellen können. Er/Sie soll die für diesen Beruf notwendigen Backofenarbeiten ausführen können.

Er/Sie soll Obst berufsspezifisch verarbeiten können sowie Fertigprodukte dekorieren, arrangieren, verpacken, lagern und kühlen können.



Er/Sie soll die Getränke und Speisen für die Kaffeeconditorei zubereiten und servieren können.

Der Schüler/Die Schülerin soll das Modellieren beherrschen.

Praktische Arbeit

Lehrstoff:

1. Klasse:

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen.

Arbeitsverfahren und -techniken:

Spritzen. Kochen und Verarbeiten von Zucker. Kochen von Marmeladen, Dunstobst und Kompotten. Dickziehen. Herstellen der Modelliermasse. Modelliertechniken. Schminktechniken. Herstellen von Figuren und Artikeln aus Marzipan und anderen Modelliermassen.

2. Klasse:

Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate:

Verarbeiten. Handhaben. Prüfen. Entsorgen.

Konditorbacköfen:

Beschicken. Überwachen. Regulieren. Pflegen. Herführen und Aufarbeiten von Teigen. Anschlagen von Massen. Spritzen.

Diätetische Produkte:

Arten. Herstellen.

Füllungen:

Arten. Herstellen.

Obst:

Verarbeiten. Belegen von Torten und Schnitten. Herstellen der Modelliermasse. Modelliertechniken. Schminktechniken. Herstellen von Figuren und aus Marzipan und anderen Modelliermassen.

3. Klasse:

Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe:

Handhaben. Instandhalten.

Herstellen und Verarbeiten von Glasuren, Cremen und Füllungen. Herstellen von Schokoladehohlkörpern, Spritzen, Ziehen und Gießen von Zucker.

Bonbon- und Zuckerwaren:

Herstellen von Bonbons mit flüssiger, halbfester und fester Füllung. Schneiden. Ausstechen. Überziehen. Tunken. Temperieren. Dekorieren.

Fertigwaren:

Dekorieren. Arrangieren. Verpacken. Lagern. Kühlen und Tiefkühlen.

Speiseeis: Herstellen von kalten und warmen Grundmassen. Gefrieren. Herstellen von Eisspezialitäten.



Füllungen.:
Arten. Herstellen.

Obst:
Verarbeiten. Belegen von Torten und Schnitten. Kochen von Marmeladen, Dunstobst und Kompotten. Dickziehen.

Pâtisserie:
Herstellen warmer Mehlspeisen.

Kaffeeconditorei:
Kochen und Anrichten von heißen Getränken, Rühren von Mayonnaisen. Belegen von Brötchen, Canapes und Sandwiches. Herstellen von Salaten und Aufstrichen.

Herstellen von Modelliermasse. Modelliertechniken. Schminktechniken. Herstellen von Figuren und Artikeln aus Marzipan und anderen Modelliermassen.

Gemeinsame didaktische Grundsätze:

Hauptkriterium und Auswahl für die 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 Anwendungen aufzuzeigen.

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

In „Fachliches Rechnen“ stehen – auch bei der Behandlung 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.

Im „Fachzeichnen“ ist der Lehrstoff so aufzubauen, dass durch Erlernen der Grundbegriffe die Möglichkeit zum Zeichnen selbstständiger, ausführbarer und ästhetischer Entwürfe geschaffen wird.

Der Unterrichtsgegenstand „Praktikum“ soll dem Schüler 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 anzupassen.

Die Rechtsvorschriften sind überblicksmäßig zu behandeln.

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