

Übersicht der Lernfelder der neuen Unter- Mittel- und Oberstufen im Ausbildungsberuf Bäcker<sup>1</sup> in der Jahresverteilung 2006/2007<sup>2</sup>

UW	Unterstufe	Mittelstufe	Oberstufe
1	Einschulung	V.1. PRTE Herstellung verschiedener Weizenbrötchen für ein Sommerfest	IX.2. PRTE Herstellung von Vollkorn- und Schrotbrot
2	I.1. BUW Berufsausbildung leichtgemacht		
3	I.2. BUW Mein Arbeitsplatz		
4	I.3. BUW Unfälle im Betrieb vermeiden		
5	I.4. BUW Durchführung einer Hygieneschulung für neue		
6		V.2. PRTE Europa wächst zusammen, europäische Weizenkleingebäcke im Vergleich	X.1. PRTE Herstellen von Gebäcken aus Wiener Masse und Biskuit
Herbstferien			
9	II.1. PRTE Vom Rohstoff zum fertigen Produkt	V.3. PRTE Weizenbrote	X.2. PRTE Herstellen von Gebäcken aus Röst- und Makronenmassen
10		VII.1. PRTE Ohne Säuerung geht es nicht, Einführung in die Verarbeitung von Sauerteig	
11			
12	II.2. PRTE Rohstoffe für Weizenbrötchen	VII.2. PRTE Tradition und Qualität: versch. Sauerteigführungen im Vergleich	XI.1. VF Herstellen von Torten und Desserts auch für Diabetiker
13			
14	II.3. PRTE Herstellung versch. Teegebäcke aus Mürbeteig	VIII.1. PRTE Herstellung von Roggenteigen	XI.2. VF Kalte, halbgefrorene, und gefrorene Süßspeisen
15			
16			
17			
18	Weihnachtsferien		
20	III.1. VF Herstellung und Verkauf eines gesunden Pausensnacks	VI.1. VF Mal was Neues ausprobieren, Backwarensnacks aus Roggenteigen	XII.1. PRTE Herstellen von kleinen Gerichten
21			
22			
23			
24			
25	IV.1. PRTE Herstellung von Gebäcken aus Sandmassen	VIII.1. PRTE Herstellung von Roggenteigen	XIII.1. PRTE Planen und Durchführen einer Aktionswoche
26			
27			
28			
29			
30	IV.2. PRTE Gebäcke auf Feinem Hefeteig	IX.1. PRTE Deutschland: Brotland Nummer eins, Spezialbrote	XIII.1. PRTE Planen und Durchführen einer Aktionswoche
31			
Osterferien			
32	IV.3. PRTE Gebäcke aus Plunderteig nicht nur süß ein Genuss	IX.1. PRTE Deutschland: Brotland Nummer eins, Spezialbrote	XIII.1. PRTE Planen und Durchführen einer Aktionswoche
33			
34	IV.4. PRTE Verschiedene Gebäcke aus Blätterteig	IX.1. PRTE Deutschland: Brotland Nummer eins, Spezialbrote	XIII.1. PRTE Planen und Durchführen einer Aktionswoche
35			
36			
37			
38	Zeugnisausgabe	Zeugnisausgabe	Zeugnisausgabe
39			
40	Sommerferien		

<sup>1</sup> In der Unterstufe auch für den Ausbildungsberuf Konditor, sowie Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk

<sup>2</sup> Verteilung entsprechend Schuljahr 2006/2007, zukünftige Verschiebungen sind möglich

<sup>3</sup> entsprechend der Lernfelder geschieht die Zuordnung zu den Bündelungsfächern: GELB = Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse (Verkauf: Betriebsorganisation und Verkaufsförderung) / BLAU = Verkaufsförderung (Verkauf: Beratung und Verkauf) GRÜN: Produktionstechnologie (Verkauf: Produktzusammensetzung und -herstellung)