

# Best Practice

## Monatsthemen



Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von:

„Wir haben eine sogenannte Monatsmappe mit monatlich wechselnden Themen, die von den Lehrlingen bearbeitet werden. So stellen wir sicher, dass sie sich mit den entsprechenden Inhalten intensiv auseinandersetzen. Selbstverständlich bekommen alle Lehrlinge ein individuelles Feedback zu ihren Ausarbeitungen.“

Alois Putz, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

## Monatsthemen Fachtheoretische Ausbildung

| 1. Lehrjahr      |   |
|------------------|---|
| <b>September</b> | Allgemeine Hygienerichtlinien, Sicherheit am Arbeitsplatz   |
| <b>Oktober</b>   | Ernährungslehre: Grundlagen der Ernährung, (Zucker, Eiweiß, Fett, Vitamine und ihre Bedeutung in der Ernährung)             |
| <b>November</b>  | Getreide: Arten, Anbau, Aufbau (mit schematischer Zeichnung), Zusammensetzung, Lagerung und Verarbeitung                    |
| <b>Dezember</b>  | Die Vermahlung: detaillierte Aufstellung.<br>Bedeutung der Vermahlung; Was besagt die Mehlmühle und wie wird sie ermittelt? |
| <b>Jänner</b>    | Mehle: Typen, Zusammensetzung, Lagerung, Prüfung (Sinnesproben und wie werden sie ausgeführt)                               |
| <b>Februar</b>   | Salz: Gewinnung, Einsatz und Wirkung<br>Quellmehle: Arten, Einsatz und Wirkung.   |
| <b>März</b>      | Lockerungsmittel: Arten, Einteilung, Anwendung, Aufbau  |
| <b>April</b>     | Die Hefe: Gewinnung, Aufbau, Verarbeitung, Eigenschaften und Lagerung   |
| <b>Mai</b>       | Zucker und Zuckerstoffe: Gewinnung, Aufbau, Verarbeitung, Eigenschaften und Lagerung  |
| <b>Juni</b>      | Ei und Eiprodukte, Milch und Milchprodukte: Gewinnung, Aufbau, Verarbeitung, Eigenschaften und Lagerung                     |
| <b>Juli</b>      | Gewürze, Früchte: Einteilung, Arten, Verarbeitung, Eigenschaften und Lagerung   |
| <b>August</b>    | Fette: Arten, Einteilung, Gewinnung, Aufbau, Verarbeitung, Eigenschaften und Lagerung.                                      |