

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Backtechnologie nach dem BGBl. II
Nr. 188/2019

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Hinweise:

Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:

<https://www.qualitaet-lehre.at/>

Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg>

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

1. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--

2. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--

3. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--

4

Für den Ausbildungsinhalt im Detail siehe „Ausbildungsleitfaden Backtechnologie“ auf www.qualitaet-lehre.at

4. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--

Infobox:

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.

	Hinweis: Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritäten. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können.
---	--

Erklärung:

- Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
- Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

Beispiele:

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.			

Ausstattung des Arbeitsbereichs	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden.			

Ausbildungsbereich

Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
...wesentliche Merkmale der Branche darstellen.	✓	✓	✓	✓
Position des Lehrbetriebs in der Backbranche darstellen				
... das Leistungsspektrum und die Eckdaten seines Lehrbetriebs darstellen.	✓	✓	✓	✓
betriebliches Leistungsangebot beschreiben				
Struktur des Lehrbetriebs kennen				
Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen				
... innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.	✓	✓	✓	✓
sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden und die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären				
Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche des Lehrbetriebs darstellen				
wichtige Verantwortliche und seine AnsprechpartnerInnen im Lehrbetrieb nennen				
... zielgruppengerichtete Gespräche mit dem/der AusbilderIn, dem/der Vorgesetzten, den KollegInnen, den Lieferanten etc. führen.	✓	✓	✓	✓
im Beruf angebrachte verbale und nonverbale Kommunikationsformen einsetzen				
mit GesprächspartnerInnen zielgruppenorientiert kommunizieren				
Fachausdrücke verwenden				
... kundenorientiert agieren.	✓	✓	✓	✓
Aufgaben unter Beachtung der Kundenorientierung erfüllen				
in unterschiedlichen Kundensituationen kompetent umgehen und kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen finden				

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Ziel und Inhalt seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären.	✓	✓	✓	✓
Ablauf der Ausbildung im Betrieb erklären				
Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären				
Weiterbildungsangebote kennen				
... auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren.	✓	✓	✓	✓
Rechte und Pflichten als Lehrling kennen				
Arbeitsgrundsätze einhalten				
nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten				
... seine Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten.	✓	✓	✓	✓
die Bedeutung der Arbeitsplanung und -vorbereitung kennen				
die Arbeitsplanung durchführen				
Zeitaufwand abschätzen und Aufgaben zeitgerecht durchführen				
auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen reagieren				
Lösungen für Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen treffen				
... wirtschaftlich und qualitätsorientiert arbeiten.	✓	✓	✓	✓
einen Überblick über verschiedene Zertifizierungen im Bereich Qualitätssicherung geben				
Grundlagen des wirtschaftlichen Arbeitens berücksichtigen				
qualitätssichernde Maßnahmen durchführen				

Ausbildungsbereich

Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... gesundheitsschonend und sicher arbeiten.	✓	✓	✓	✓
betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten				
Aufgaben von im Lehrbetrieb mit Sicherheitsfragen betrauten Personen beschreiben				
Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden				
berufsbezogene Gefahren erkennen und vermeiden				
im Notfall richtig verhalten				
branchenspezifische Rechtsvorschriften kennen				
... die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden.	✓	✓	✓	✓
betriebsspezifische Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) anwenden				
... zum betrieblichen Umweltschutz beitragen.	✓	✓	✓	✓
nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und der Umwelt arbeiten				
Reststoffe trennen und verwerten bzw. Abfall fachgerecht entsorgen				

Ausbildungsbereich

Arbeitsvorbereitung

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Bestellungen und die Warenannahme durchführen.	✓	✓	✓	✓
Roh- und Hilfsstoffe für die Herstellung von Backerzeugnissen sowie Betriebsmittel kennen				
Grundlagen der betrieblichen Beschaffung von Roh- und Hilfsstoffen kennen				
bei der Bedarfsermittlung von Roh- und Hilfsstoffen mitarbeiten				
Roh- und Hilfsstoffe bestellen				
Roh- und Hilfsstoffe annehmen und lagern				
... Arbeitsmittel (Werkzeuge, Geräte, Maschinen etc.) handhaben, instandhalten, reinigen, pflegen, vorbereiten und deren Aufbau und Funktion kennen	✓	✓	✓	✓
die in der Bäckerei eingesetzten Arbeitsmittel handhaben und einfache unterwiesene Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten durchführen				
Arbeitsmittel (Geräte, Apparate, Maschinen) reinigen, pflegen und vorbereiten				

Ausbildungsbereich

Herstellung von Backerzeugnissen

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Zutaten für die Herstellung von Backerzeugnissen vorbereiten.	✓	✓	✓	✓
Rezepturen kennen				
berufsspezifische Berechnungen durchführen				
für die Herstellung der Backerzeugnisse geeignete Roh- und Hilfsstoffe auswählen				
Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate abmessen und abwägen sowie vorbehandeln				
... Teige und Massen zubereiten.	✓	✓	✓	✓
Teige und Massen händisch und maschinell zubereiten				
Vorteige herstellen und einsetzen				
Grundlagen des Gärvorgangs, der Teiglockerung und der Teigruhe kennen				
den Gärvorgang, die Teiglockerung und die Teigruhe steuern und überwachen				
... maschinell und händisch formen und Teige und Massen in Behältnisse füllen.	✓	✓	✓	✓
Teige aufbereiten				
verschiedenen Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren (Feingebäck) maschinell und mit der Hand formen				
Teige und Massen in Behältnisse füllen				
Fehler an Teigen und Massen erkennen				
... Backprozesse (unter Maschineneinsatz) durchführen.	✓	✓	✓	✓
Backöfen, Backgeräte oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck) herrichten, heizen und beschicken				
Backprozesse überwachen und steuern und Backöfen, Backgeräte oder Dampfkammern entleeren				
betriebsspezifische Produktionsanlagen rüsten, an- und ausfahren und bedienen (auch digital)				

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Backerzeugnisse fertigstellen und beurteilen.	✓	✓	✓	✓
Überzüge und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) herstellen und vorbereiten				
Überzüge und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) verarbeiten				
Fehler an Backprodukten erkennen				
als Imbisse garnierte Erzeugnisse herstellen				
... Backerzeugnisse verpacken, lagern und haltbarmachen.	✓	✓	✓	✓
Backprodukte und Halbfabrikate produktgerecht verpacken und lagern				
Kühltechnik und Frischhalteverpackungstechnik zum Frischhalten von Backprodukten kennen				
Backprodukte und Halbfabrikate kühlen, tiefkühlen und auftauen				

Ausbildungsbereich

Backtechnologie

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
... Mess- und Steuerungseinrichtungen sowie Anlagen bedienen und überwachen.	✓	✓	✓	✓
betriebsspezifische Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln rüsten, an- und ausfahren sowie bedienen				
Arbeiten im Rahmen der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport durchführen				
Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen erkennen				
... Mehl- und teigrheologische Analysen durchführen.	✓	✓	✓	✓
mehl- und teigrheologische Analyseergebnisse kennen				
mehl- und teigrheologischen Analyseergebnisse lesen und interpretieren				
... bei der Produktentwicklung und -optimierung mitwirken.	✓	✓	✓	✓
verschiedene Backversuche kennen, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu beurteilen				
verschiedene Backversuche durchführen, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen				
Einfluss von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung kennen				
Einfluss von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung feststellen				
in der Entwicklungsbäckerei mitarbeiten				
Berechnungen im Zusammenhang mit der Produktentwicklung durchführen				