Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Backtechnologie nach dem BGBl. I Nr. 32/2018 (188. Verordnung; Jahrgang 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. 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 Prioritären. 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 |  |  |  |  |