|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. Ausbildungsjahr** | Konditorin/Konditor sowie Bäckerin/Bäcker | |
| **Bündelungsfach** | *Produktionstechnologie* | | |
| **Lernfeld *4*** | *Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen (80 UStd.)* | | |
| **Lernsituation *4.3*** | *Plunder To go* (8 UStd.) | | |
| Einstiegsszenario  Snacking und „To go“ ist bei den Kunden sehr beliebt und die Nachfrage wächst stetig. Die Produktauswahl an feinen Backwaren soll somit in einem Betrieb deutlich erweitert werden, um auch den Bedarf an „To go“-Produkten am Nachmittag zu decken. Hierzu bieten sich besonders Plundergebäcke an.  Da die Herstellung dieser Gebäcke zeitintensiv und handwerklich anspruchsvoll ist, erstellen die Schülerinnen und Schüler ein eigenes Erklärvideo, um Auszubildende, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu schulen und typische Herstellungsfehler zu analysieren.  Die Vielfalt der Plundergebäcke präsentieren sie abschließend mit einem digital erstellten Steckbrief. | | Handlungsprodukt/Lernergebnis   * Erklärvideos zur Herstellung von Plunderteig * Produktgruppensteckbrief zu Plunderteig mit eingefügten Fotos von Gebäckbeispielen | |
| Wesentliche Kompetenzen  Die Schülerinnen und Schüler   * informieren sich über Anforderungen (Leitsätze) an und Qualitätsmerkmale von Plunderteig und -gebäcke. * recherchieren verschiedene Ziehfettarten und wählen unter Berücksichtigung der jeweiligen Vor- und Nachteile ein Ziehfett für den passenden Einsatzbereich aus. * benennen verschiedene Plundergebäcke und beschreiben mögliche Formen. * wählen ein passendes Grundrezept für einen Hefeteig zur Plunderteigherstellung aus. * erarbeiten einen Arbeitsablaufplan für die Herstellung von Plunderteig. * erstellen mit einem Textverarbeitungsprogramm ein Storyboard für die Videoaufnahme. * erstellen ein Video zur Herstellung von Plunderteig mithilfe eines Tablets oder Smartphones sowie eines geeigneten Videoschnittprogramms. * analysieren die Videos (Herstellungsfehler, Anzahl der Ziehfettschichten) und erklären mithilfe der Videos die Lockerung von Plundergebäcken. * reflektieren den eigenen Arbeitsprozess z. B. in Hinblick auf Vor- und Nachteile der (technischen) Umsetzung und Verwendung. * wählen verschiedene Auflagen, Füllungen und Überzüge produktspezifisch aus und begründen die Auswahl. * stellen aus dem Plunderteig verschiedene Gebäcke her und dokumentieren dies fotografisch mithilfe eines Smartphones oder Tablet. * bewerten die hergestellten Gebäcke kriteriengeleitet. * erstellen mit einem Textverarbeitungsprogramm einen Produktgruppensteckbrief und fügen Fotos der hergestellten Gebäcke ein. * präsentieren den Steckbrief sowie das hergestellte Plundergebäck und treffen dabei Aussagen zur Verwendung und Frischhaltung. | | Konkretisierung der Inhalte   * Produktbeschreibung und Leitsätze * Gebäcke (z.B. Croissants, Nusszöpfe, Hahnenkämme, Fruchttaschen, Quarktaschen, Nusshörnchen, Franzbrötchen, Pain au chocolat), auch pikante Variationen * Formen (Hörnchen, Taschen, Kämme, Zöpfe, Brezeln, Schnecken, Schleifen, Körbchen) * Teig (Zutaten) * Teigbereitung und Teigführung * Gare und Backen * Tourieren (incl. Berechnung von Fettschichten und Teigflächengrößen), Ausrollen (Hand und Maschine), Tourierfehler * Ziehfett (Arten, Eigenschaften) * Lockerung * Plunderarten (Dänischer/Kopenhagener) * Glasieren, Gelieren, Aprikotieren, Belegen, Füllen * Gebäckfehler und deren Ursachen * Verkaufsargumente, Eignung, Frischhaltung | |
| Lern- und Arbeitstechniken  Umgang mit Hard- und Software, Videoschnittprogramm, Textverarbeitungsprogramm  Informationstexte beschaffen und auswerten  Teamarbeit selbständig gestalten  Aufgabenstellungen verstehen, strukturieren  Arbeitsablaufplan entwickeln; planen und ausführen; vortragen und präsentieren  Zeitvorgaben einhalten | | | |
| Unterrichtsmaterialien/Fundstelle  Fachbuch Loderbauer, J., „Das Konditorbuch in Lernfeldern“, Hamburg: Handwerk und Technik  Erklärvideos im Unterricht: Leitfaden für Lehrkräfte:  <https://www.lehrer-online.de/unterricht/sekundarstufen/faecheruebergreifend/artikel/fa/erklaervideos-im-unterricht-leitfaden-fuer-lehrkraefte/> | | | |
| Organisatorische Hinweise  Kooperation mit dem Fachpraxisunterricht  BYOD (Bring your own device): Smartphones, Tablets mit Videoschnittprogramm | | | |

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse (Bitte markieren Sie alle Aussagen zu diesen drei Kompetenzbereichen in den entsprechenden Farben.)

**Name des Berufskollegs: Carl-Severing-Berufskolleg für Handwerk und Technik, Bielefeld**

**Autorin/Autor/Autorenteam: G. Prescher, T. Kruel, S. Wieczorek**