

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung

Fachpraktiker für Bäcker/
Fachpraktikerin für Bäckerin

vom

23. September 2010

Das Sächsische Staatsministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr genehmigte am 04.02.2010 gemäß § 38 Abs. 1 und §42m Abs. 1 Handwerksordnung (HwO) in Verbindung mit §91 Abs. 1 Nr.4a und §106 Abs. 1 Nr. 10 HwO die vom Berufsausbildungsausschuss der Handwerkskammer Dresden am 05.10.2009 und von der Vollversammlung der Handwerkskammer Dresden am 25.11.2009 beschlossene „Veränderung der Ausbildung behinderter Menschen“. Ebenso genehmigte das Sächsische Staatsministerium für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr am 19.07.2010 gemäß §38 Abs. 1 und §42c Abs. 1 HwO in Verbindung mit §91 Abs. 1 Nr.4a und §106 Abs. 1 Nr. 10 HwO die vom Berufsbildungsausschuss der Handwerkskammer Dresden am 25.01.2010 und von der Vollversammlung der Handwerkskammer Dresden am 24.03.2010 beschlossene Änderung der Berufsbezeichnung für diesen Behindertenberuf.

Inhaltsverzeichnis

| | Seite | |
|--|---|----|
| § 1 | Ausbildungsberuf | 3 |
| § 2 | Personenkreis | 3 |
| § 3 | Dauer der Berufsausbildung | 3 |
| § 4 | Ausbildungsstätten | 3 |
| § 5 | Eignung der Ausbildungsstätte | 3 |
| § 6 | Eignung der Ausbilder / Ausbilderinnen | 3 |
| § 7 | Struktur der Berufsausbildung | 3 |
| § 8 | Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild | 4 |
| § 9 | Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung | 4 |
| § 10 | Zwischenprüfung | 5 |
| § 11 | Abschlussprüfung | 5 |
| § 12 | Übergang | 7 |
| § 13 | Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse | 7 |
| § 14 | Inkrafttreten | 7 |
| | | |
| Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für Bäcker/ zur Fachpraktikerin für Bäckerin | | |
| Anlage (zu § 8 Abs. 1) | | 8 |
| | | |
| Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für Bäcker/ zur Fachpraktikerin für Bäckerin | | |
| | | 11 |



Handwerkskammer Dresden
Am Lagerplatz 8
01099 Dresden
Telefon: 0351/ 4640962
www.hwk-dresden.de

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für Bäcker / zur Fachpraktikerin für Bäckerin erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG / § 42 m HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

(1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.

(2) Neben den in § 27 BBiG / § 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.

(3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen / Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen / Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6 Eignung der Ausbilder / Ausbilderinnen

Ausbilderinnen / Ausbilder müssen die Anforderungen aus § 66 BBiG, § 42 m HwO sowie der Empfehlung für eine bundeseinheitliche Rahmenregelung (Beschluss des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung vom 17.12.2009) hinsichtlich ihrer persönlichen, berufsspezifischen und fachlichen Eignung erfüllen.

§ 7 Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb /mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Inhalte der Ausbildung nach § 66 BBiG und § 42 m HwO, die in der entsprechenden Ausbildung nach § 4 BBiG in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei einer Ausbildung nach § 66 BBiG überbetrieblich zu vermitteln.

(3) Eine Abweichung der Dauer der Erfüllung der betrieblichen Ausbildung ist nicht durch die Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen zu ersetzen und nur in besonderen Einzelfällen zulässig, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 8

Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (siehe Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum/ zur Fachpraktiker/-in Bäcker/-in gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsfeld):

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
4. Umweltschutz
5. Umsetzen von Hygienevorschriften
6. Kennen lernen von Informations- und Kommunikationstechniken
7. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
8. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
9. Grundlagen der Kundenberatung und des Verkaufes
10. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
11. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln,
12. Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
13. Herstellen von Brot und Kleingebäck
14. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Herstellen von Partykleingebäck und Backwarensnacks
15. Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes

§ 9

Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeiten) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt.

(2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen.

§ 10 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 Abs. 2 für die ersten 18 Monate ausgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Der Prüfling soll in insgesamt 6 Stunden (einschließlich maximal 2 Stunden Kenntnisprüfung) seine Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten aus folgenden Aufgabenbereichen nachweisen:

- 1) Roggenmischbrot
- 2) Weizenbrot
- 3) Weizenkleingebäck
- 4) Feine Backwaren

(4) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind bei der Zwischenprüfung festzustellen und zu berücksichtigen sowie als Hinweis für die individuelle Gestaltung der Abschlussprüfungen zu beachten. Nötige Prüfungserleichterungen sollen mit Anmeldung zur Abschlussprüfung in schriftlicher Form gegenüber der zuständigen Stelle angezeigt werden. Sie sind durch den Ausbildenden zu begründen.

§ 11 Abschlussprüfung

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 Abs. 2 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus einer Fertikeitsprüfung und einer Kenntnisprüfung.

(3) In höchstens 6 Stunden soll der Prüfling je eine praktische Aufgabe aus den Gebieten 1 und 2 sowie eine praktische Aufgabe aus dem Gebiet 3 oder 4 bearbeiten. Folgende Gebiete sind zu Grunde zu legen:

- 1) Herstellen von Brot (Weizen- und Roggenbrot)
- 2) Herstellen von Weizenkleingebäck
- 3) Herstellen von Feinen Backwaren aus Teig
- 4) Herstellen von Backwarensnacks oder Partykleingebäck

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter sachgemäßer Verwendung von Geräten, Anlagen und Maschinen durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen kann.

(4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in höchstens 150 Minuten Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

(5) Für die schriftliche Kenntnisprüfung sollte von folgenden Prüfungsinhalten und zeitlichen Richtwerten ausgegangen werden:

- 1) Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten: 75 min
- 2) betriebswirtschaftliches Handeln: 45 min
- 3) Wirtschafts- und Sozialkunde: 30 min

(6) Innerhalb der Kenntnisprüfung werden die Prüfungsbereiche wie folgt bewertet:

- 1) Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten: 50 %
- 2) betriebswirtschaftliches Handeln: 30 %
- 3) Wirtschafts- und Sozialkunde: 20 %

(7) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die mündliche Prüfung soll nicht länger als 20 Minuten je Prüfungsteilnehmer dauern. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen Prüfung das doppelte Gewicht.

(8) Die Prüfung ist bestanden, wenn in der Fertigungs- und Kenntnisprüfung jeweils von 100 möglichen Punkten mindestens 50 Punkte erreicht sind. Es gibt kein Sperrfach.

(9) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind gemäß § 42 I Abs. 1 HwO bei der Prüfung zu berücksichtigen, insbesondere die Zulassung von Hilfsmitteln und die Inanspruchnahme von Hilfeleistungen Dritter, wie Gebärdendolmetscher für hörbehinderte Menschen. In besonderen Fällen soll mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung eine benötigte Hilfeleistung angezeigt werden (analog §10 Abs. 4). Die Entscheidung zur Zulassung und Art und Weise des Prüfungsablaufs trifft der zuständige Prüfungsausschuss.

(10) Die Abschlussprüfung kann zwei Mal wiederholt werden.

(11) Hat der Prüfungsteilnehmer bei nicht bestandener Prüfung in einem Prüfungsteil mindestens ausreichende Leistungen erbracht, braucht dieser Teil auf Antrag des Prüfungsteilnehmers bzw. Empfehlung des Prüfungsausschusses nicht wiederholt zu werden, sofern der Prüfungsteilnehmer sich innerhalb von zwei Jahren - gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an - zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

§ 12 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG / § 25 HwO ist von der /dem Auszubildenden und der /dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 13 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, bleiben von der Verordnung unberührt.

§ 14 Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am 23. September 2010 in Kraft.

Diese Regelung tritt am Tage ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Handwerkskammer Dresden der Deutschen Handwerkszeitung (DHZ), in Kraft.

AUSBILDUNGSRAHMENPLAN
für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für Bäcker/ zur Fachpraktikerin für Bäckerin
(Anlage zu § 8 Abs. 1)

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | Qualifikationen, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr | | |
|----------|---|--|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 |
| 1 | Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Abs. 2 Nr. 1) | <ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen | Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln | | |
| 2 | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Abs. 2 Nr. 2) | <ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Belegschaft zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben | Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln | | |
| 3 | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Abs. 2 Nr. 3) | <ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen | Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln | | |
| 4 | Umweltschutz (§ 8 Abs. 2 Nr. 4) | <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden b) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen c) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien der umweltschonenden Entsorgung zuführen | Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln | | |

AUSBILDUNGSRAHMENPLAN
für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für Bäcker/ zur Fachpraktikerin für Bäckerin
(Anlage zu § 8 Abs. 1)

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | Qualifikationen, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr | | |
|----------|---|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 |
| 5 | Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 8 Abs. 2 Nr. 5) | a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden | 4 | 2 | 2 |
| 6 | Kennenlernen von Informations- und Kommunikationstechniken (§ 8 Abs. 2 Nr. 6) | a) Bedeutung und Nutzungsmöglichkeiten von Informations- und Kommunikationssystemen für den Ausbildungsbetrieb kennenlernen | 2 | | |
| 7 | Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 8 Abs. 2 Nr. 7) | a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen und Arbeitsschritte vorbereiten d) Arbeitsabläufe planen, festlegen und vorbereiten | 6 | 2 | 2 |
| 8 | Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 8 Abs. 2 Nr. 8) | a) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln b) Zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Betrieb beitragen c) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen | 2 | 2 | 2 |
| 9 | Grundlagen der Kundenberatung und des Verkaufes (§ 8 Abs. 2 Nr. 9) | a) Grundlagen der Kundenberatung und einfacher Verkaufstätigkeiten b) Verkaufshandlungen durchführen c) Bäckereierzeugnisse kundengerecht und transportsicher verpacken d) Mitwirkung an einer Aktionswoche | 2 | 2 | 2 |
| 10 | Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 8 Abs. 2 Nr. 10) | a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und melden | 6 | 2 | 4 |

AUSBILDUNGSRAHMENPLAN
für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für Bäcker/ zur Fachpraktikerin für Bäckerin
(Anlage zu § 8 Abs. 1)

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes | Qualifikationen, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr | | |
|----------|--|---|---|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 |
| 11 | Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln (§ 8 Abs. 2 Nr. 11) | <ul style="list-style-type: none"> a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern e) Betriebsmittel lagern | 3 | 3 | 3 |
| 12 | Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck (§ 8 Abs. 2 Nr. 12) | <ul style="list-style-type: none"> a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Teige herstellen c) Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten d) Gärprozesse steuern e) Backprozesse durchführen | 12 | 8 | 8 |
| 13 | Herstellen von Brot und Kleingebäck (§ 8 Abs. 2 Nr. 13) | <ul style="list-style-type: none"> a) Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot sowie Kleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen b) Vorteige herstellen und einsetzen c) Lockerungsmittel, insbesondere Sauerteig und Hefe einsetzen d) Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen e) Teige herstellen f) Teige in unterschiedlichen Formen, auch von Hand, aufarbeiten g) Gärprozesse steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonserverung h) Backprozesse für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmischbrot und Kleingebäck durchführen | 8 | 18 | 16 |
| 14 | Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Herstellen von Partykleingebäck und Backwarensnacks (§ 8 Abs. 2 Nr. 14) | <ul style="list-style-type: none"> a) Blätterteig herstellen und verarbeiten b) Mürbeteig herstellen und verarbeiten c) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstelle und verarbeiten d) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten e) Backprozesse durchführen f) Lebkuchenteig herstellen und verarbeiten g) schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten | 4 | 9 | 9 |
| 15 | Herstellen und Verarbeiten von Überzügen und Füllungen (§ 8 Abs. 2 Nr. 15) | <ul style="list-style-type: none"> a) Aprikotur herstellen und verarbeiten b) Glasuren herstellen und verarbeiten c) Füllungen herstellen | 3 | 4 | 4 |

Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für Bäcker/ zur Fachpraktikerin für Bäckerin (Studentafel gemäß Sächsischen Bildungsinstitut)

| | Wochenstunden in den Klassenstufen | | |
|--|------------------------------------|-----------|-----------|
| | 1 | 2 | 3 |
| Pflichtbereich | 13 | 13 | 13 |
| Berufsübergreifender Bereich | 5 | 5 | 5 |
| Deutsch/Kommunikation | 1 | 1 | 1 |
| Englisch | 1 | - | - |
| Gemeinschaftskunde | - | 1 | 1 |
| Wirtschaftskunde | 1 | 1 | 1 |
| Evangelische Religion, Katholische Religion oder Ethik | 1 | 1 | 1 |
| Sport | 1 | 1 | 1 |
| Berufsbezogener Bereich ¹ | 8 | 8 | 8 |
| Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters | 2 | - | - |
| Herstellen einfacher Teige/Massen | 2 | - | - |
| Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen | 2 | - | - |
| Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäck | 2 | - | - |
| Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig | - | 2 | - |
| Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck | - | 2 | - |
| Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen | - | 2 | 2 |
| Herstellen von Backwarensnacks | - | 1 | - |
| Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes | - | - | 2 |
| Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezial- brot | - | - | 2 |
| Planen und Durchführen einer Aktionswoche | - | 1 | 2 |
| Wahlbereich | 2 | 2 | 2 |

¹ Grundlage für die schulinterne Erarbeitung von Ziel- und Inhaltsvorgaben sind die Rechtsgrundlagen für die Ausbildung und die Prüfung der jeweils zuständigen Stelle für die Berufsausbildung nach § 42m HwO und der Rahmenlehrplan für den anerkannten Ausbildungsberuf Bäcker/in (Beschluss der KMK vom 29.01.2004).