

**RAHMENLEHRPLAN FÜR DIE LEHRBERUFE  
KONDITOR (ZUCKERBÄCKER), LEBZELTER UND WACHSZIEHER,  
BONBON- UND KONFEKTMACHER**

A. FÜR KONDITOR (ZUCKERBÄCKER)

**I. STUNDENTAFEL**

Gesamtstundenzahl: 3 Schulstufen zu insgesamt 1 200 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht), davon in der ersten, zweiten Klasse und dritten Klasse mindestens je 360 Unterrichtsstunden.

Pflichtgegenstände	Stunden
Religion 1) .....	2)
Politische Bildung .....	80
Deutsch und Kommunikation .....	120 - 40
Berufsbezogene Fremdsprache .....	40 - 120
Betriebswirtschaftlicher Unterricht .....	180
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr Rechnungswesen 3)	
Fachunterricht	
Nahrungsmittelkunde .....	100
Fachkunde 3) 4) .....	280
Fachzeichnen .....	80
Praktikum 5) .....	320
 Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht) .....	 1 200
Freigegegenstände	
Religion 1) .....	2)
Lebende Fremdsprache 6)	
Deutsch 6)	
Unverbindliche Übungen	
Bewegung und Sport 6)	
Förderunterricht 6)	

1) 2) Siehe Anlage A, Abschnitt II.

3) Dieser Pflichtgegenstand kann in Leistungsgruppen mit vertieftem Bildungsangebot geführt werden.

- 4) Fachkunde kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Geräte- und Maschinenkunde, Spezielle Fachkunde.
- 5) Praktikum kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Praktische Arbeit, Modellieren.
- 6) Siehe Anlage A, Abschnitt III.

## B. FÜR LEBZELTER UND WACHSZIEHER, BONBON- UND KONFEKTMACHER

### I. STUNDENTAFEL

Gesamtstundenzahl: 2 Schulstufen zu insgesamt 800 Unterrichtsstunden (ohne Religionsunterricht), davon in der ersten und zweiten Klasse mindestens je 360 Unterrichtsstunden.

Pflichtgegenstände	Stunden
Religion 1) .....	2)
Politische Bildung .....	80
Deutsch und Kommunikation .....	80 - 40
Berufsbezogene Fremdsprache .....	40 - 80
Betriebswirtschaftlicher Unterricht .....	140
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr Rechnungswesen 3)	
Fachunterricht	
Nahrungsmittelkunde .....	80
Fachkunde 4) .....	120
Fachzeichnen .....	80
Praktikum 5) .....	180
<hr/>	
Gesamtstundenzahl (ohne Religionsunterricht) .....	800
Freigegegenstände	
Religion 1) .....	2)
Lebende Fremdsprache 6)	
Deutsch 6)	
Unverbindliche Übungen	
Bewegung und Sport 6)	
Förderunterricht 6)	
<hr/>	
1) 2)	Siehe Anlage A, Abschnitt II.
3)	Dieser Pflichtgegenstand kann in Leistungsgruppen mit vertieftem Bildungsangebot geführt werden.
4)	Fachkunde kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Geräte- und Maschinenkunde, Spezielle Fachkunde.
5)	Praktikum kann in folgende Unterrichtsgegenstände geteilt werden: Praktische Arbeit, Modellieren.
6)	Siehe Anlage A, Abschnitt III.

## II. STUNDENAUSMASS UND LEHRPLÄNE FÜR DEN RELIGIONSUNTERRICHT

Siehe Anlage A, Abschnitt II.

## III. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABEN SOWIE LEHRSTOFF UND DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE DER EINZELNEN UNTERRICHTSGEGENSTÄNDE

### P o l i t i s c h e   B i l d u n g

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### D e u t s c h   u n d   K o m m u n i k a t i o n

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### B e r u f s b e z o g e n e   F r e m d s p r a c h e

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### B e t r i e b s w i r t s c h a f t l i c h e r   U n t e r r i c h t

Siehe Anlage A, Abschnitt III.

### F a c h u n t e r r i c h t

#### **Allgemeine didaktische Bemerkungen:**

In den einzelnen Unterrichtsgegenständen sind bei der Vermittlung des Lehrstoffes die Besonderheiten der einzelnen Lehrberufe zu berücksichtigen und für diese nach Möglichkeit Fachklassen zu bilden.

### N a h r u n g s m i t t e l k u n d e

#### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler soll grundlegendes Wissen über den Zusammenhang zwischen ausgewogener Ernährung und Gesundheit haben.

#### **Lehrstoff:**

Rechtliche Bestimmungen:

Lebensmittelgesetz. Codex alimentarius Austriacus. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung.

Lebensmittel:

Nahrungsmittel. Genussmittel. Nährstoffe. Wirkstoffe. Begleitstoffe. Wasser. Verderb von Lebensmitteln (Ursache, Maßnahmen). Lebensmittelrückstände.

Chemische Begriffe:

Elemente und Verbindungen. Anorganische und organische Stoffe. Säuren, Basen und Salze. Emulsionen und Lösungen.

Physikalische Begriffe:

Zustandsformen der Stoffe. Masse, Dichte und Energie. Wärme. Kühlung.

Biologische Begriffe:

Verdauungsorgane. Stoffwechsel. Energiebedarf.

Ernährung:

Vollwertige Ernährung. Diät. Ernährungsfehler und Folgeschäden.

## F a c h k u n d e

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler soll die in seinem Beruf verwendeten Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate kennen, sorgfältig auswählen sowie über deren vorschriftsmäßige Entsorgung Bescheid wissen.

Er soll die berufsspezifischen Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe nach dem aktuellen Stand der Technik kennen und über deren Aufbau, Einsatz sowie Instandhaltung unter Berücksichtigung ökonomischer, ökologischer und sicherheitsrelevanter Aspekte umfassend Bescheid wissen.

Er soll über die psychologischen und ästhetischen Einflüsse auf das Kaufverhalten der im Beruf hergestellten Produkte Bescheid wissen.

Er soll die Herstellung von Teigen, Massen, Füllungen und Cremes sowie von diätetischen Produkten kennen.

Er soll über Arbeiten in der Kaffeeconditorei Bescheid wissen sowie die berufsspezifischen Speisen und Speiseeisarten kennen.

Er soll die für seinen Beruf relevanten gesetzlichen Bestimmungen kennen sowie sein Wissen in der Kundenberatung einsetzen können.

Der Schüler soll mathematische Aufgaben aus dem Bereich seines Lehrberufes logisch und ökonomisch lösen, sich der mathematischen Symbolik bedienen und Rechner, Tabellen und Formelsammlungen zweckentsprechend benützen können.

Der Schüler der Leistungsgruppe mit vertieftem Bildungsangebot bzw. der Schüler, der sich auf die Berufsreifeprüfung vorbereitet, soll zusätzlich komplexe Aufgaben zu einzelnen Lehrstoffinhalten lösen können.

### **Lehrstoff:**

#### G e r ä t e - u n d M a s c h i n e n k u n d e

Berufseinschlägige Sicherheits- und arbeitshygienische Vorschriften.

Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe:

Arten. Aufbau. Einsatz. Wirkungsweise. Instandhaltung. Ergonomie. Energieeinsatz.

Konditorbacköfen:  
Arten. Systeme. Handhabung. Pflege. Instandhaltung.

## S p e z i e l l e F a c h k u n d e

Berufscharakteristik:  
Geschichtliche Entwicklung und Bedeutung. Neuzeitliches Berufsverständnis.

Psychologie und Ästhetik der Konditorprodukte:  
Einfluss von Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack auf das Kaufverhalten.

Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate:  
Arten. Erzeugung. Verwendung. Eigenschaften. Prüfung. Lagerung. Kühl- und Tiefkühlmethoden. Entsorgung.

Bonbon- und Zuckerwaren:  
Arten. Einteilung. Herstellung. Eigenschaften. Lagerung und Konservierung.

Schokolade:  
Arten. Behandlung. Verarbeitung.

Diätetische Produkte:  
Arten. Rezepturen. Herstellung.

Fertigwaren:  
Formgebung mit Dekor. Arrangement und Verpackung. Lagerung und Frischhaltung.

Kundenbetreuung:  
Fachberatung. Präsentation. Verkaufspraktiken.

Fachliches Rechnen:  
Längen-, Flächen- und Volumsberechnungen. Masse-, Gewicht- und Dichteberechnungen. Wärme- und Temperaturberechnungen. Nährwertberechnungen. Mischungsrechnungen. Prozentrechnungen. Rezepturberechnungen.

## **Lehrstoffspezifikationen:**

### B o n b o n - u n d K o n f e k t m a c h e r

Obst:  
Arten. Sorten. Verarbeitung. Konservierung.

### K o n d i t o r ( Z u c k e r b ä c k e r )

Teige:  
Arten (Grund- und Spezialrezepturen). Führungsmethoden. Teigzusammensetzung. Teiglockerungsarten. Zutaten. Teigaufbereitung. Teigreaktionen. Überwachung.

Massen:  
Arten (Grund- und Spezialrezepturen). Herstellungsmethoden. Zusammensetzung. Lockerung. Fehleranalyse.

Cremen und Füllungen:  
Arten. Herstellung. Verwendung.

Pâtisserie:  
Erzeugnisse. Bearbeitung. Bereitstellung.

Obst:  
Arten. Sorten. Verarbeitung. Konservierung.

Speiseeis:  
Arten. Erzeugung. Eisgerichte und -getränke.

Kaffeekonditorei:  
Herstellung von heißen Getränken und Speisen. Kalte Küche.

### **Lehrstoff der Vertiefung:**

Komplexe Aufgaben:

Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe:  
Ergonomie und Energieeinsatz.

Psychologie und Ästhetik der Konditorprodukte:  
Einfluss von Farbe, Form, Konsistenz, Geruch und Geschmack auf das Kaufverhalten.

Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate:  
Kühl- und Tiefkühlmethoden. Entsorgung.

Diätetische Produkte:  
Arten. Rezepturen. Herstellung.

Fachliches Rechnen:  
Nährwertberechnungen.

**Schularbeiten in „Fachliches Rechnen“: zwei bzw. eine in jeder Schulstufe, sofern das Stundenausmaß auf der betreffenden Schulstufe mindestens 40 bzw. 20 Unterrichtsstunden beträgt.**

## F a c h z e i c h n e n

### **Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler soll berufsspezifische Skizzen, Entwürfe und Schablonen anfertigen können, um danach wirtschaftlich, fachlich einwandfrei und unter Berücksichtigung seiner kreativen Möglichkeiten facheinschlägige Produkte im Praktikum herstellen zu können.

Er soll sich des kunstgewerblichen sowie ästhetischen Stellenwertes der Konditorwaren bewusst sein.

**Lehrstoff:**

Gestaltendes Zeichnen:

Schriftarten. Stilisierung. Schmuckelemente. Farbenlehre. Farbgestaltung und -harmonie. Dekoration. Entwurf von Schaustücken.

Tortenentwürfe:

Formen. Proportionen. Einteilung und Flächenschmuck. Gestaltungsharmonie. Muster. Schokolade- und Einlassarbeiten.

Dessertentwürfe:

Formen. Garnierungen.

Oberflächendekorvorbereitung:

Skizzen. Schablonenherstellung.

## P r a k t i k u m

**Bildungs- und Lehraufgabe:**

Der Schüler soll die in diesem Lehrberuf verwendeten Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate fachgerecht verarbeiten, handhaben und entsorgen können.

Er soll die berufsspezifischen Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe handhaben und instandhalten können.

Er soll die für diesen Lehrberuf relevanten traditionellen und zeitgemäßen Arbeitsverfahren und -techniken ausführen können sowie die berufsspezifischen Unfallverhütungs- und Sicherheitstechniken anwenden können.

Er soll Bonbon- und Zuckerwaren, Speiseeis sowie Produkte der Patisserie herstellen können.

Er soll die für diesen Beruf notwendigen Backofenarbeiten ausführen können.

Er soll Obst berufsspezifisch verarbeiten können sowie Fertigprodukte dekorieren, arrangieren, verpacken, lagern und kühlen können.

Er soll die Getränke und Speisen für die Kaffeeconditorei zubereiten und servieren können.

Der Schüler soll das Modellieren beherrschen.

**Lehrstoff:**

P r a k t i s c h e   A r b e i t

Unfallverhütung. Schutzmaßnahmen.

Roh- und Hilfsstoffe sowie Halbfabrikate:

Arten. Verarbeiten. Handhaben. Prüfen. Entsorgen.

Werkzeuge, Maschinen und Arbeitsbehelfe:

Arten. Handhaben. Instandhalten.



Konditorbacköfen:

Arten. Beschicken. Überwachen. Regulieren. Pflegen.

Arbeitsverfahren und -techniken:

Kochen und Verarbeiten von Zucker. Herführen und Aufarbeiten von Teigen. Anschlagen von Massen. Herstellen und Verarbeiten von Glasuren, Cremes und Füllungen. Herstellen von Schokoladehohlkörpern. Spritzen. Ziehen und Gießen von Zucker.

Diätetische Produkte:

Arten. Herstellen.

Bonbon- und Zuckerwaren:

Arten. Herstellen von Bonbons mit flüssiger, halbfester und fester Füllung. Schneiden. Ausstechen. Überziehen. Tunken. Temperieren. Dekorieren.

Fertigwaren:

Arten. Dekorieren. Arrangieren. Verpacken. Lagern. Kühlen und tiefkühlen.

### **Lehrstoffspezifikationen:**

B o n b o n - u n d K o n f e k t m a c h e r

Obst:

Arten. Verarbeiten. Kochen von Marmeladen, Dunstobst und Kompotten. Dickziehen.

K o n d i t o r ( Z u c k e r b ä c k e r )

Speiseeis:

Arten. Herstellen von kalten und warmen Grundmassen. Gefrieren. Herstellen von Eisspezialitäten.

Füllungen:

Arten. Herstellen.

Obst:

Arten. Verarbeiten. Belegen von Torten und Schnitten. Kochen von Marmeladen, Dunstobst und Kompotten. Dickziehen.

Pâtisserie:

Herstellen warmer Mehlspeisen.

Kaffeeconditorei:

Kochen und Anrichten von heißen Getränken. Rühren von Majonäsen. Belegen von Brötchen, Canapes und Sandwiches. Herstellen von Salaten und Aufstrichen.

M o d e l l i e r e n

Herstellen der Modelliermasse. Modelliertechniken. Schminktechniken. Herstellen von Figuren und Artikeln aus Marzipan und anderen Modelliermassen.

## **Gemeinsame didaktische Grundsätze:**

Hauptkriterium und Auswahl für die Schwerpunktsetzung des Lehrstoffes ist die Anwendbarkeit auf Aufgaben der beruflichen Praxis.

Nützlich sind Aufgaben, die Lehrinhalte verschiedener Themenbereiche oder Pflichtgegenstände kombinieren. Desgleichen sind bei jeder Gelegenheit die Zusammenhänge zwischen theoretischer Erkenntnis und praktischer Anwendung aufzuzeigen.

Zwecks rechtzeitiger Bereitstellung von Vorkenntnissen und zur Vermeidung von Doppelgeleisigkeiten ist die Abstimmung der Lehrer untereinander wichtig.

In „Fachliches Rechnen“ stehen - auch bei der Behebung allfälliger Mängel in den mathematischen Grundkenntnissen und Fertigkeiten - Aufgabenstellungen aus den fachtheoretischen Pflichtgegenständen im Vordergrund. Den Erfordernissen der Praxis entsprechend, liegt das Hauptgewicht in der Vermittlung des Verständnisses für den Rechengang und dem Schätzen der Ergebnisse.

In „Fachzeichnen“ ist der Lehrstoff so aufzubauen, dass durch Erlernen der Grundbegriffe die Möglichkeit zum Zeichnen selbstständiger, ausführbarer und ästhetischer Entwürfe geschaffen wird.

Der Unterrichtsgegenstand „Praktikum“ soll dem Schüler die Möglichkeit zum Üben jener Techniken geben, die die betriebliche Ausbildung ergänzen. Sie sind in Verbindung zu den fachtheoretischen Unterrichtsgegenständen zu führen und den individuellen Vorkenntnissen der Schüler anzupassen.

Die Rechtsvorschriften sind überblicksartig zu behandeln.

Bei jeder sich bietenden Gelegenheit ist auf die Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Umwelt hinzuweisen.