

# Situationsordner 1. Lehrjahr

# Inhaltsverzeichnis

Name .....

Schuljahr .....

Quartale	Situationen	Behandelte Themenbereiche
1. Quartal	Situation 1.1	<b>Unfallgefahren</b> / Berufskrankheiten / Geräte und Maschinen
	Situation 1.2	<b>Unfallgefahren am Arbeitsplatz</b> / Erste Hilfe / Geräte und Maschinen
	Situation 1.3	<b>Lerndokumentation</b> / Persönliche Hygiene / CCP
	Situation 1.4	<b>Mikroorganismen</b> / Lebensmittelgesetz
2. Quartal	Situation 2.1	<b>Hygiene</b> / HACCP / GHP / Selbstkontrolle
	Situation 2.2	<b>Ernährungslehre</b> / Lebensmittelpyramide / Energiebedarf / Aufbau der Nährstoffe / Enzyme
	Situation 2.3	<b>Ernährungslehre</b> / Verdauung – Stoffwechsel / Kostformen - Krankheitsbilder
	Situation 2.4	<b>Grundlage der Naturlehre</b> (Aufbau der Materie) Wasser – Salz / Umweltschutz
3. Quartal	Situation 3.1	<b>Getreidearten</b> / Mehl und Mahlprodukte / Teigbereitung / Backtechnische Bedeutung / Salz im Hefeteig
	Situation 3.2	<b>Gärvorgang</b> (Biologische Lockerung) / Enzymtätigkeit / Hefevermehrung / Auswirkung der Fettstoffe im Hefeteig
	Situation 3.3	<b>Backmittel</b> / Triebführung / Backprozess / Wärmeübertragung
	Situation 3.4	<b>Fettstoffe</b> / Brandschutz
4. Quartal	Situation 4.1	<b>Kühlung – Luftfeuchtigkeit</b> / Laugengebäck / Fettverderb / Arbeitssicherheit
	Situation 4.2	<b>Zuckerarten</b> / Funktionelle Eigenschaften
	Situation 4.3	<b>Blätterteig</b> / Pastetli / Kuchenteig
	Situation 4.4	<b>Tourierter Hefeteig</b> / Plunder Gebäcke

Die Seitenzahlen zu den Themen sind im Grundlagenbuch bei den einzelnen Situationen vermerkt