



*„Nur gut geschult,
wird gut geschult.“*



<https://tweedback.de/>
Session ID: zgdp



DIGITALISIERUNG IM BÄCKEREI- UND KONDITIONE- HANDWERK



GEFÖRDERT VOM



Handwerkskammer Erfurt



Das Projekt „Digi-Back“ wird gefördert im Sonderprogramm ÜBS-Digitalisierung aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF). Das Sonderprogramm wird durchgeführt vom Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB).



MODERNISIERUNG & STÄRKUNG
DER ÜBERBETRIEBLICHEN AUSBILDUNG UND
DES BÄCKEREI- UND KONDITOREIHANDWERKS



SCHULUNG & QUALIFIZIERUNG
FÜR AUSZUBILDENDE UND
AUSBILDUNGSPERSONAL



EFFIZIENZ & EFFEKTIVITÄT
DURCH DIGITALE TECHNOLOGIEN UND
PROZESSOPTIMIERUNG

EINBINDUNG & VERTIEFUNG
NEUE TECHNOLOGIEN UND KONZEPTE
INNERHALB DER AUSBILDUNG



BEREITSTELLUNG & SERVICE
TRANSFERERGEBNISSE
UND QUALIFIZIERUNGSANGEBOTE



AUSBILDUNG & BERUFE
BÄCKER/-IN, KONDITOR/-IN, FACHVERKÄUFER/-IN
IM LEBENSMITTELHANDWERK



GEFÖRDERT VOM



Handwerkskammer Erfurt





Projektziele:

- Schulung des Ausbildungspersonals
- Integrierung digitaler Technologien in die bestehenden HPI-Pläne
- Bereitstellung der Transferergebnisse
- Anwendungsmöglichkeiten im eigenen Ausbildungskontext
- Abbildung der Standardberufsbildposition „digitale Arbeitswelt“ innerhalb der ÜBA





Was geschah bis 2022...

- Gewinner des elearning-Awards für die Entwicklung der VR-Anwendung
- Entwicklung eines Qualifizierungskonzepts für das Ausbildungspersonal
- Erstellung von Lehrmaterialien und Lernbausteinen
- Entwicklung erweiterter Unterweisungspläne
- Erprobung und Integration digitaler Technologien in die ÜBA
- Erfolgreiche Projektverlängerung bis 06/2023

GEFÖRDERT VOM



Handwerkskammer Erfurt





Aussichten für 2023...

- erfolgreicher Projektabschluss 06/2023
- dauerhafte Implementierung der digitalen Technologien in die ÜBA
- bundesweiter Transfer und Erfahrungsaustausch mit anderen Bildungseinrichtungen
- Vorstellung des Projektes im Rahmen des im BBZ stattfindenden HPI Kontaktstudiums
- **Etablierung und Durchführung des Qualifizierungskonzepts durch bundesweite Qualifizierungsschulungen des Ausbildungspersonals durch die HWK Erfurt - Start ab Januar 2024**

GEFÖRDERT VOM



Handwerkskammer Erfurt



EINBLICK Aufbau und Ablauf der Qualifizierung des Ausbildungspersonals



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt



Ausbildungspersonal

- Ganzjährig im Einsatz in der überbetrieblichen Ausbildung
- Von Montag – Freitag bleibt wenig Zeit zur Qualifizierung
- Tageweise Qualifizierung – Probleme bei der Einsatzplanung und Auslastung des Ausbildungspersonals

Ziel

Das Projekt soll mit der Etablierung in die ÜBA praktikabel sein und höchste Akzeptanz bei den Bildungseinrichtungen und dessen Ausbildungspersonal bekommen.

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt



Format

Blended-Learning als Flipped Classroom Konzept

Lernmodule

Erwerb von Grundkenntnissen

Webinare

Austausch und Festigung von neu erworbenem Wissen

Praxismodule

Vertiefung und Anwendung

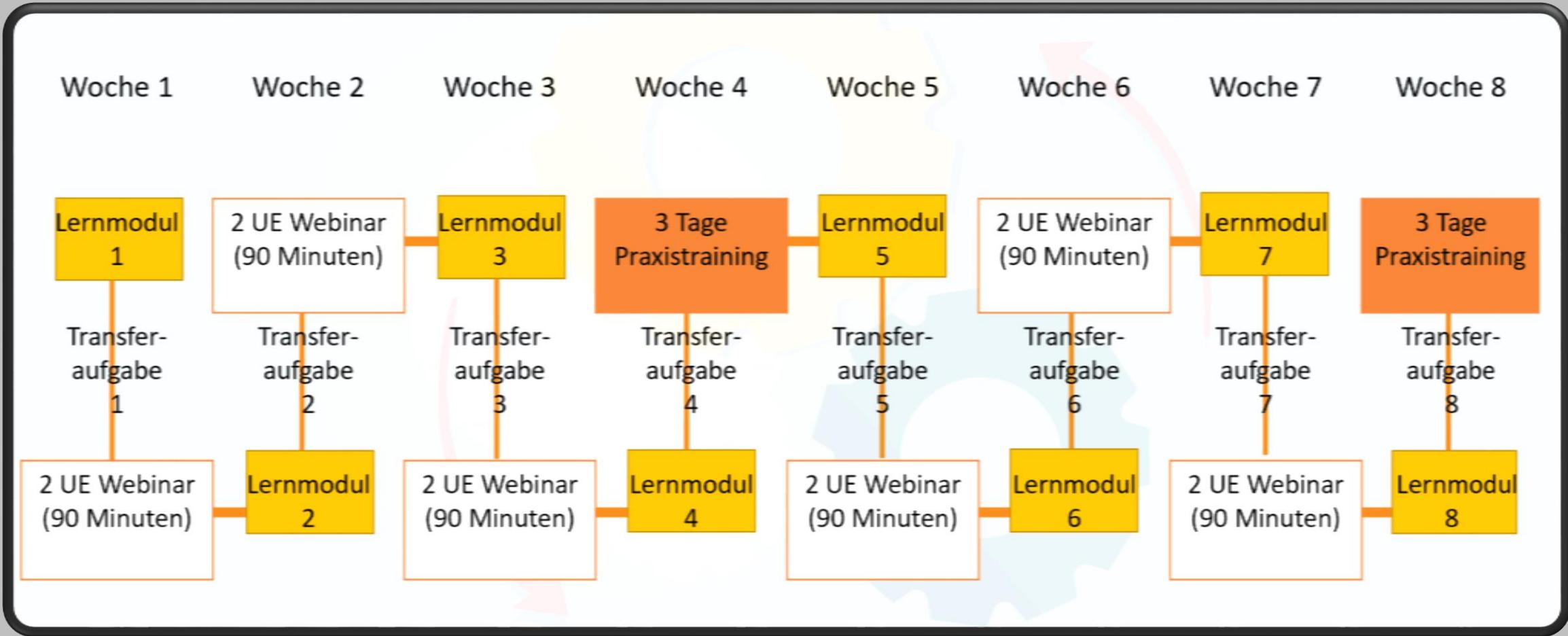
Zum vertiefenden Transfer dienen die begleitenden Aufgaben für den eigenen
Ausbildungskontext





Ablauf der Qualifizierung des
Ausbildungspersonals!

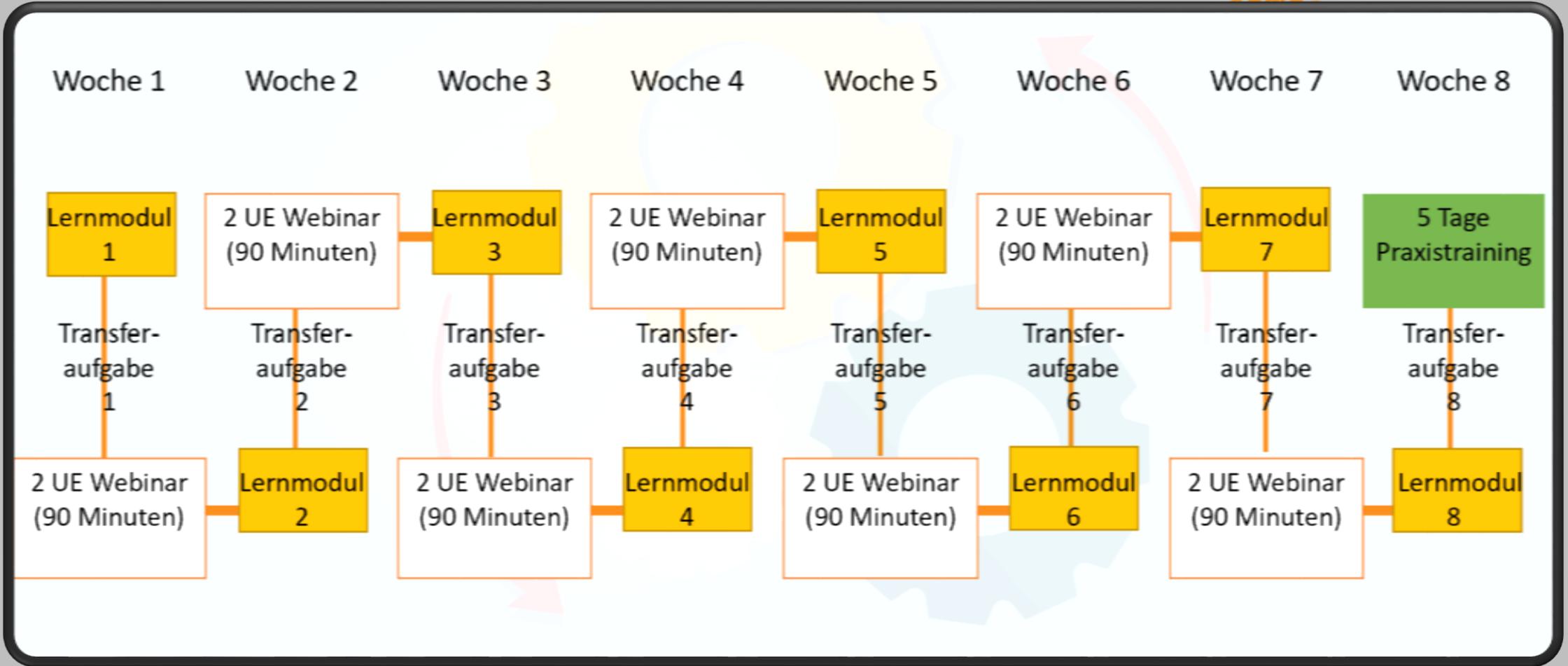
6 Webinare und 2 x 3 Tage Praxis





Ablauf der Qualifizierung des
Ausbildungspersonals!

7 Webinare und 5 Tage Praxis



ÜBERBLICK Qualifizierungsbausteine



GEFÖRDERT VOM



Handwerkskammer Erfurt





Qualifizierungsbaustein Mehrwert digitaler Technologien im Bäckerei- und Konditoreihandwerk

GEFÖRDERT VOM



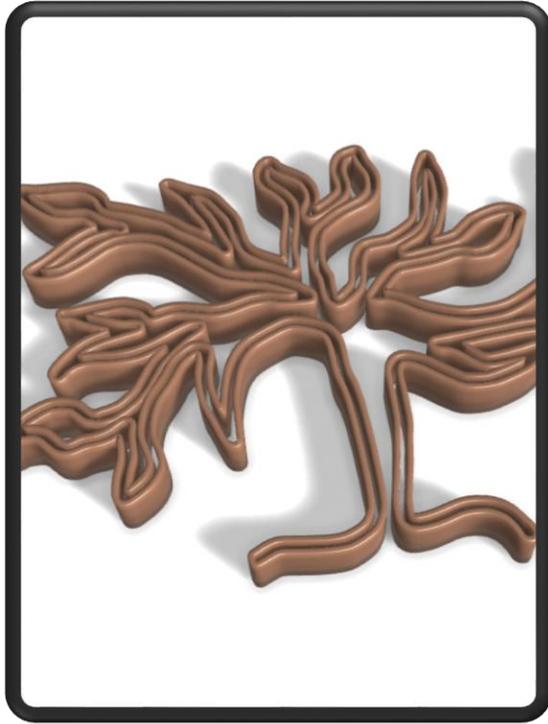
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt





Qualifizierungsbaustein Schokoladen 3D Druck Von der Zeichnung bis zum Produkt

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt





Qualifizierungsbaustein

Chancen digitaler Produkt- und Markenpräsentation

GEFÖRDERT VOM



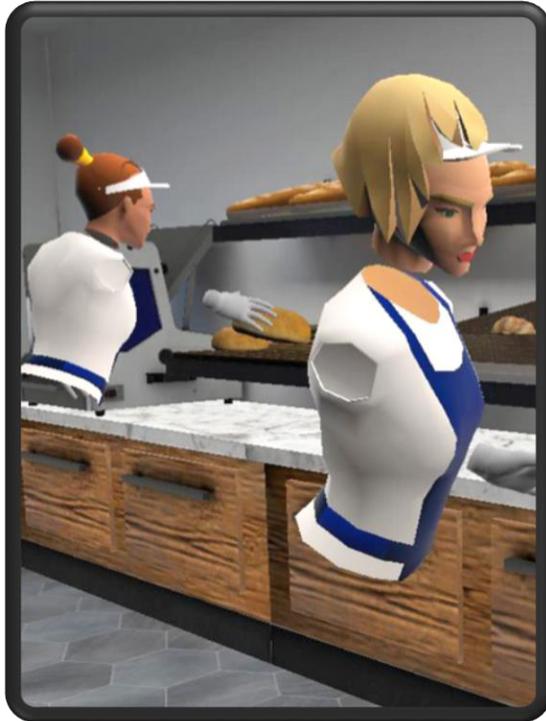
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt





Qualifizierungsbaustein

Anwendungsbereiche und Nutzen von Virtual Reality

GEFÖRDERT VOM



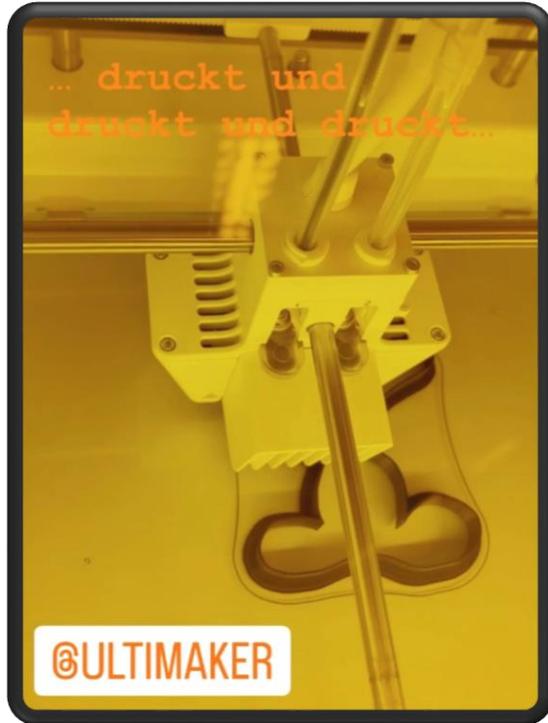
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt





Qualifizierungsbaustein

Einsatz von 3D Technik zum Erstellen individueller Formen





Qualifizierungsbaustein

Gewinnbringender Einsatz personalisierter Erzeugnisse

GEFÖRDERT VOM



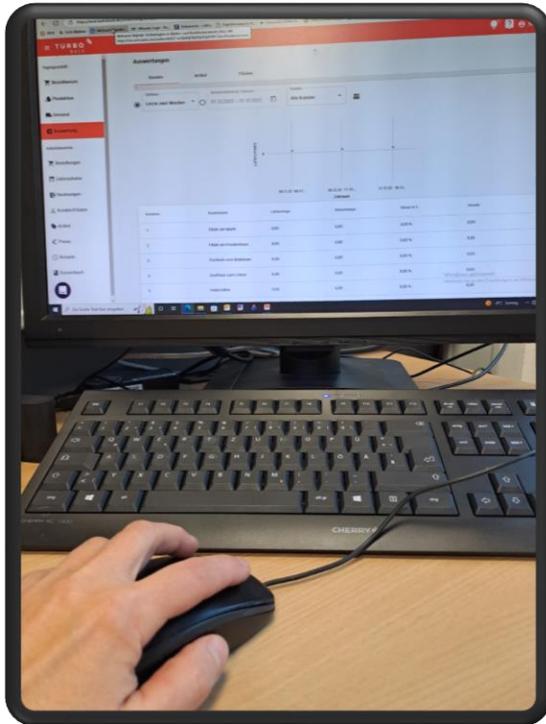
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt





Qualifizierungsbaustein Effektive Verknüpfung aller Arbeitsbereiche durch den Einsatz von Bäckereisoftware

GEFÖRDERT VOM

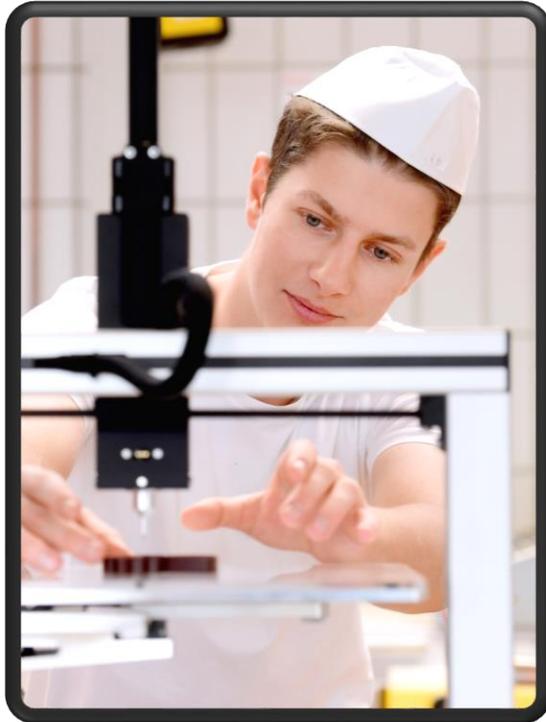


Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt





Qualifizierungsbaustein

Didaktisch und methodisch geeignete Integration in den eigenen Unterricht

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt



EINBLICK Erprobungen



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt



Unsere
Kammertorte
das
Sahnestück
Schokoladensahne
3⁵⁰
Stück €



01:02 Montag 24. Apr. 56%

Rezepte - Produkte ▾

Modul **Liste**



- Adressverwaltung
- Lexikon
- Multimedia Manager
- Rohstoffe
- Rezepte

Rezept **Foto** Kalkulation Nährwerte Deklaration Allergene Verkaufsinf

Bezeichnung: Hefezopf PLU-Nummer:

Kostenstelle: Bäckerei

Angepasst Erfassen Herstellung Backen / Kochen Erweitert

Menge	Einheit	Zutat	Wertbestimmend (QUIDieren)	
410,0	g	21430	Weizenmehl 550	<input type="checkbox"/> Optionen > Gehe zu...
110,0	g	21429	Milch, 3,5%	<input type="checkbox"/> Optionen > Gehe zu...
35,0	g	21433	Hefe	<input checked="" type="checkbox"/> X Optionen > Gehe zu...
75,0	g	21431	Eier, frisch	<input type="checkbox"/> Optionen > Gehe zu...
40,0	g	21437	Eigelb	<input type="checkbox"/> Optionen > Gehe zu...
55,0	g	21432	Butter, Sauerrahm	<input type="checkbox"/> Optionen > Gehe zu...
5,0	g	21438	Salz	<input type="checkbox"/> Optionen > Gehe zu...

Handwerkskammer Erfurt
BBZ Erfurt
Alcher Chaussee 10
99092 Erfurt

Hefezopf

Artikelnummer: - in den Optionen änderbar -

Kostenstelle: Bäckerei/Konditore
Warenfamilie: Konditore

Stückzahl: 1 Stück

Einlage: 365 g

Endgewicht: 329 g



Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	Hinweise	GHP
9.800 g	Weizenmehl 550		
2.629.288 g	Milch, 3,5%		
839.585 g	Hefe		
1.792.683 g	Eier, frisch		
950.098 g	Eigelb		
1.314.834 g	Butter, Sauerrahm		
119.512 g	Salz		
17.449 g	Total Rohmaterialien		
17.745 g	- Back- und Gärverlust 10%		
15.704 g	Rezeptfertiggewicht		

Backinformationen

Zeit: 20 min
Temperatur: 180

Brechkuchen 60x20 cm Rezeptmenge
Rundform 28 cm 300 g
Rundform 26 cm 250 g

Herstellung

Hefe in Milch aufschlännen
Die restlichen Rohstoffe hinzugeben
Mit der Maschine 1 min mischen, 5-7 min kneten
Ruhephasen ca. 15 min
Teig ausstoßen, auswiegen, rundwirken, aufarbeiten

Verzeichnis der Zutaten
WEIZENmehl, KUHmILCH, EIER, SAUERRAHMbUTTER, EIGELB, Hefe 5%, Speisesalz

Nährwerte pro 100 Gramm

Kilokalorien (kcal)	332	Fett	11 g	gesät. Fettsäuren	5,7 g
Kilojoule (kJ)	1.397	Kohlenhydrate	46 g	Zucker	1,6 g
		Eiweiß	11 g	Salz	0,82 g

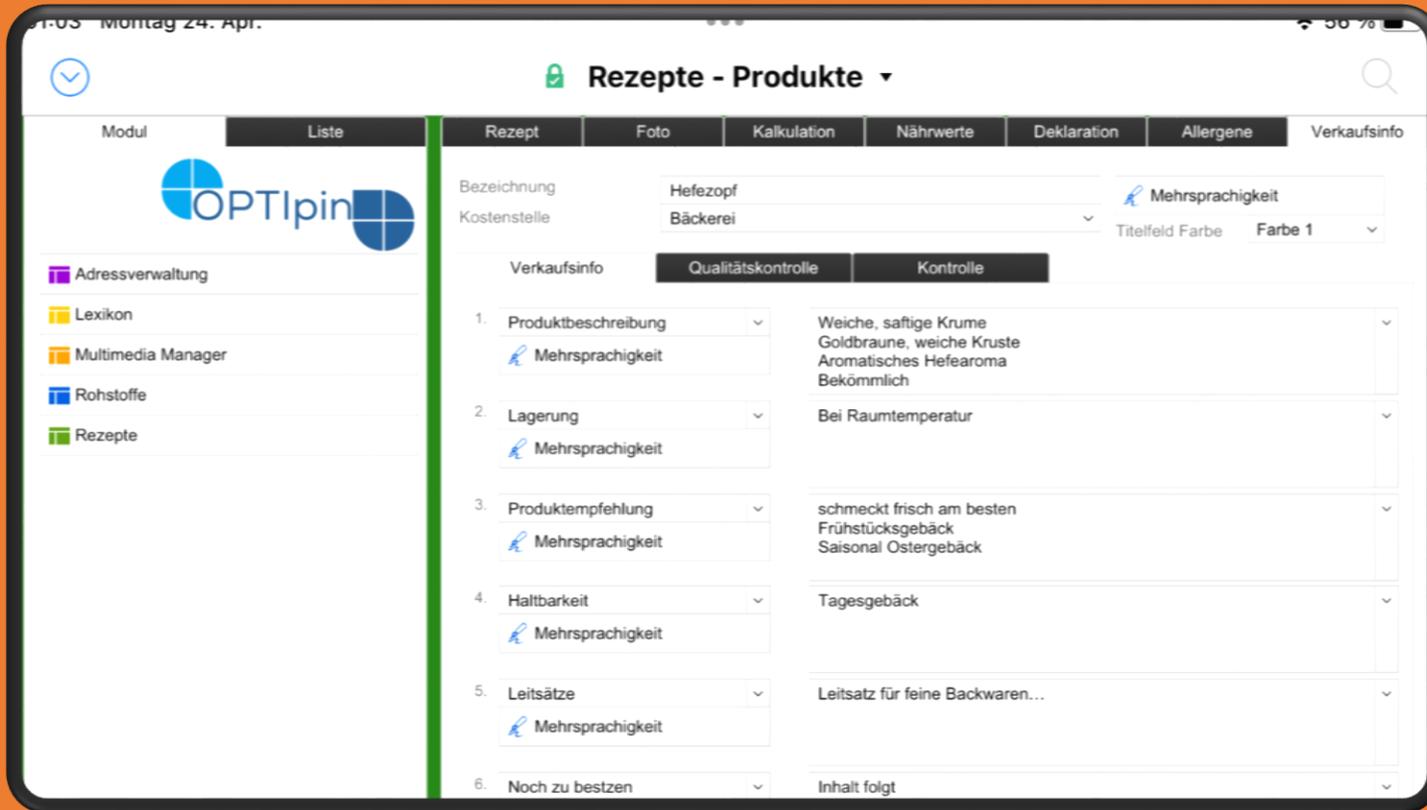
Gedruckt am: 30.03.2023 Seite 1

GEFÖRDERT VOM



Handwerkskammer Erfurt





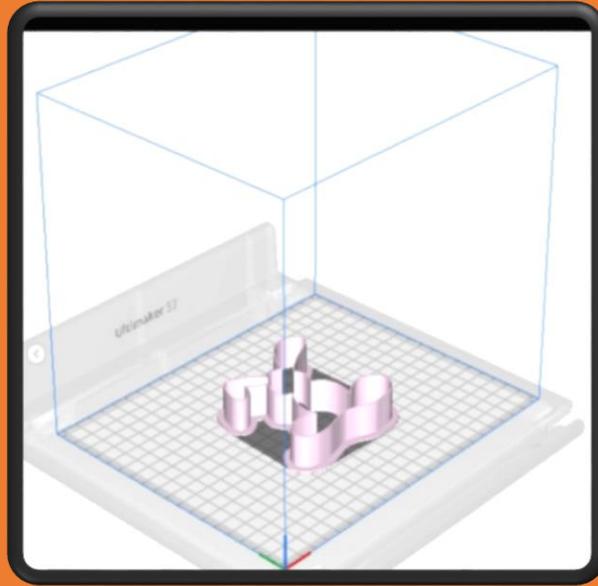
GEFÖRDERT VOM

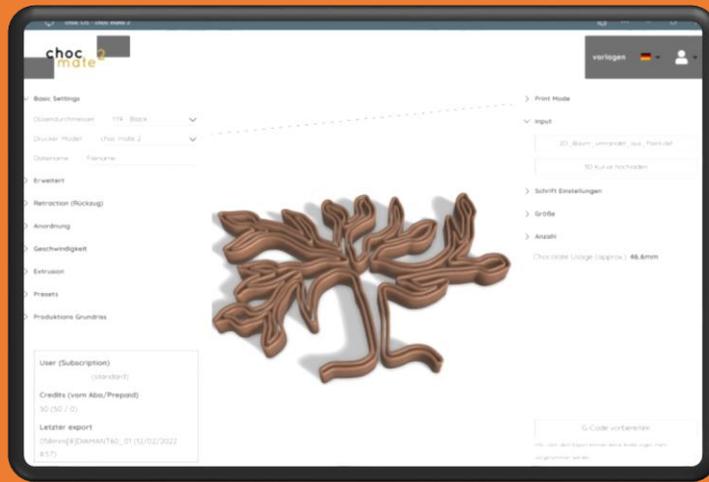


Handwerkskammer Erfurt









ENTWICKLUNG

Von Skepsis und Abbau
von Vorurteilen

**3D-Drucker wird
als Konkurrenz
zum Handwerk
gesehen**

**Produkt wird als eigenes
Handwerk
wahrgenommen
3D-Drucker wird zum
Werkzeug**

EINBLICK Transferarbeit



GEFÖRDERT VOM

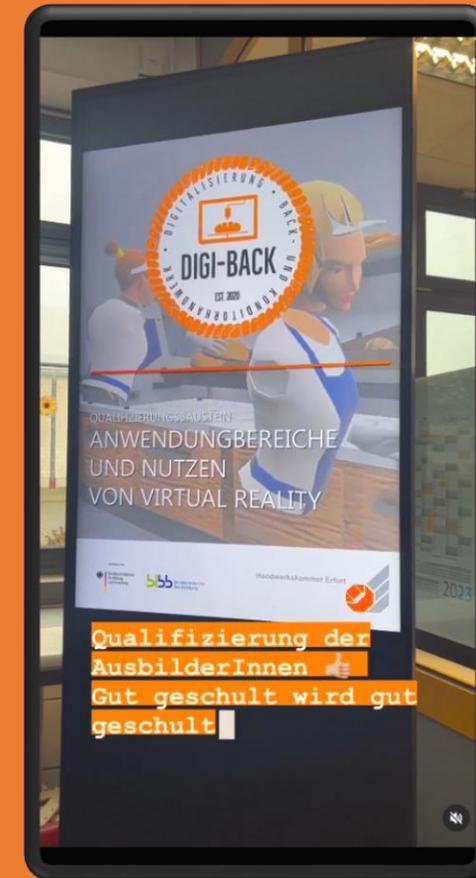
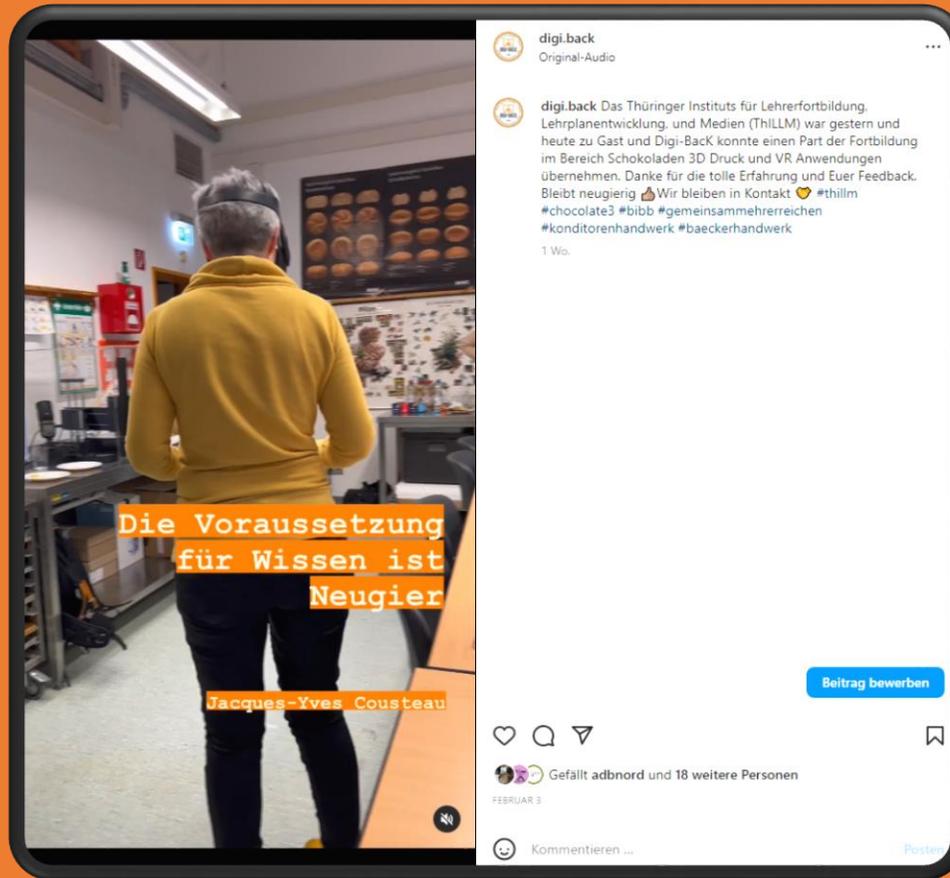
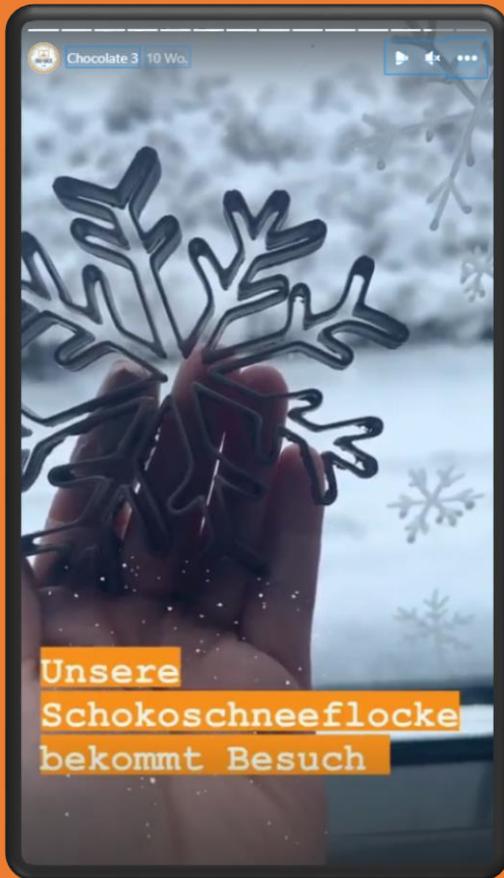


Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt





GEFÖRDERT VOM

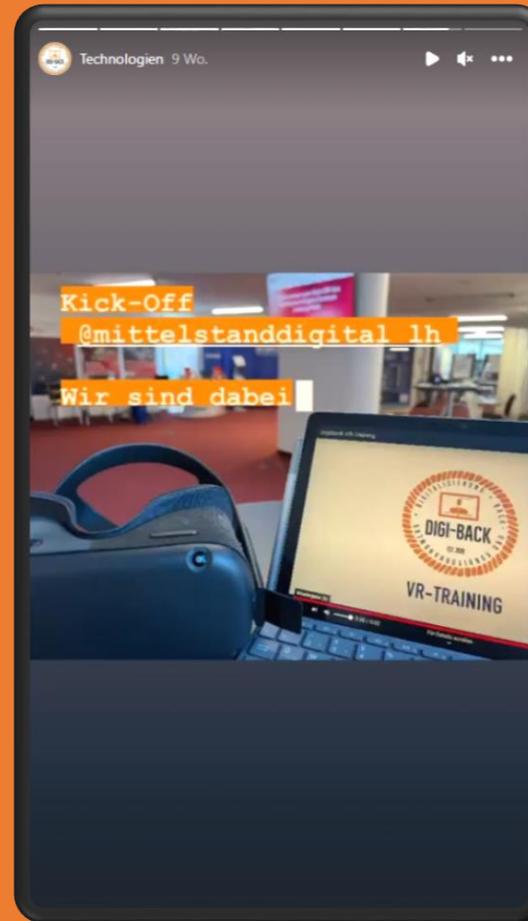


Handwerkskammer Erfurt





SCAN ME



GEFÖRDERT VOM



Handwerkskammer Erfurt



IM BLICK

Unsere nächsten Schritte



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt





- **ERARBEITUNG VON VORSCHLÄGEN** für die angepassten HPI Pläne
- **FINALE ERSTELLUNG UND ERPROBUNG** der Qualifizierungsbausteine
- **ABSCHLUSSVERANSTALTUNG** im Juni 2023
- **IMPLEMENTIERUNG** in die kommenden ÜLUs

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Bundesinstitut für
Berufsbildung

Handwerkskammer Erfurt





VIELEN DANK!



GEFÖRDERT VOM



Handwerkskammer Erfurt

