

Berufskennnisse schriftlich

Pos. 1 Handwerk und Technologie /Qualität und Sicherheit

Lösungen für Expertinnen und Experten

Zeit: 45 Minuten

Bewertung:

- Die maximal erreichbare Punktzahl ist bei jeder Aufgabe angegeben.
- Wird in einer Aufgabe eine bestimmte Anzahl Lösungen verlangt, ist die vorgegebene Anzahl verbindlich.
- Die Antworten werden in der aufgeführten Reihenfolge bewertet.
- Überzählige Antworten werden nicht bewertet.

Hilfsmittel:

- Taschenrechner
- Formelbüchlein

Notenskala Maximale Punktezahl: 47

45.0 – 47.0	Punkte	=	Note 6
40.0 – 44.5	Punkte	=	Note 5,5
35.5 – 39.5	Punkte	=	Note 5
31.0 – 35.0	Punkte	=	Note 4,5
26.0 – 30.5	Punkte	=	Note 4
21.5 – 25.5	Punkte	=	Note 3,5
16.5 – 21.0	Punkte	=	Note 3
12.0 – 16.0	Punkte	=	Note 2,5
7.5 – 11.5	Punkte	=	Note 2
2.5 – 7.0	Punkte	=	Note 1,5
0.0 – 2.0	Punkte	=	Note 1

Sperrfrist: Diese Prüfungsaufgaben dürfen vor dem **1. September 2016 nicht** zu Übungszwecken verwendet werden.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Prüfungsfragen SBC (Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband)

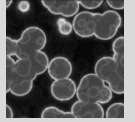
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Situation 1 / Hygiene



		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Aufgabe 1			
a) Kreuzen Sie an, ob die Aussagen richtig oder falsch sind.		2	
b) Korrigieren Sie die falschen Aussagen, damit diese fachlich richtig werden.		1	
R	F		
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ein Ziel des Lebensmittelgesetzes ist es, die Gesundheit der Konsumenten zu schützen.	
Korrektur:			
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Die Deklarationsverordnung schreibt uns nur vor, wie teuer ein Endprodukt sein muss.	
Korrektur:		Zusammensetzung, Hersteller, Datum, Preis	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Auf den Temperatur-Kontrollblätter muss nur die Unterschrift erkennbar sein.	
Korrektur:		Unterschrift, Datum und Temperatur erkennbar sein.	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hygiene wird grundsätzlich in Personal- Betriebs- und Verarbeitungshygiene eingeteilt.	
Korrektur:			
Aufgabe 2			
Nennen Sie zwei Beispiele, wie Mikroorganismen übertragen werden können.		2	
z.B.			
<ul style="list-style-type: none"> • Personen / Hände, keine Desinfektion nach WC Besuch • Rohstoffe / Fleisch, keine Trennung von rohen und gekochten Lebensmitteln • Infrastruktur /Raum, Schimmel, defekte Wände 			
Aufgabe 3			
Begründen Sie die folgenden Aussagen:		2	
Aussage	Begründung		
Verderbliche Lebensmittel sind bei 0 - 5 °C aufzubewahren.	Bei geringen Temperaturen vermehren sich die Mikroorganismen sehr langsam.		
Zwischen Reinigen und Desinfizieren machen wir einen Unterschied.	Reinigen = sichtbaren Schmutz beseitigen Desinfizieren = Keimfrei machen		
Übertrag		7	

Situation 2 / Mikroorganismen



		Anzahl Punkte																					
		maximal	erreicht																				
Übertrag		7																					
<p>Aufgabe 4</p> <p>Nennen Sie vier Lebensbedingungen, die Mikroorganismen benötigen, um sich ideal vermehren zu können.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wärme • Feuchtigkeit • Nahrung • Bedingter Sauerstoffgebrauch (aerobe Keime) • Ph (neutraler) Wert 		2																					
<p>Aufgabe 5</p> <p>Weisen Sie folgenden Aussagen die Nummern den entsprechenden Temperaturangaben zu.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Nr.</th> <th>Temperatur</th> <th>Aussage</th> <th>Nr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>20 – 30 °C</td> <td>Die Bakterien sind abgetötet.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>50 °C</td> <td>Die Mikroorganismen können sich ideal vermehren.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>85 °C</td> <td>Die Sporen sind abgetötet.</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>130 °C</td> <td>Die Hefen (Backhefe) sterben ab.</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>		Nr.	Temperatur	Aussage	Nr.	1.	20 – 30 °C	Die Bakterien sind abgetötet.	3	2.	50 °C	Die Mikroorganismen können sich ideal vermehren.	1	3.	85 °C	Die Sporen sind abgetötet.	4	4.	130 °C	Die Hefen (Backhefe) sterben ab.	2	2	
Nr.	Temperatur	Aussage	Nr.																				
1.	20 – 30 °C	Die Bakterien sind abgetötet.	3																				
2.	50 °C	Die Mikroorganismen können sich ideal vermehren.	1																				
3.	85 °C	Die Sporen sind abgetötet.	4																				
4.	130 °C	Die Hefen (Backhefe) sterben ab.	2																				
<p>Aufgabe 6</p> <p>Welche erwünschten Wirkungen können Mikroorganismen verursachen? Nennen Sie zwei Beispiele mit je einem Produkt.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Mikroorganismen</th> <th>Produkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Bsp. Schimmelpilz</i></td> <td><i>Weichkäse mit Edelschimmel</i></td> </tr> <tr> <td>z.B. Bakterien</td> <td>Joghurt</td> </tr> <tr> <td>z.B. Hefe</td> <td>Alkoholische Gärung</td> </tr> </tbody> </table>		Mikroorganismen	Produkt	<i>Bsp. Schimmelpilz</i>	<i>Weichkäse mit Edelschimmel</i>	z.B. Bakterien	Joghurt	z.B. Hefe	Alkoholische Gärung	2													
Mikroorganismen	Produkt																						
<i>Bsp. Schimmelpilz</i>	<i>Weichkäse mit Edelschimmel</i>																						
z.B. Bakterien	Joghurt																						
z.B. Hefe	Alkoholische Gärung																						
Übertrag		13																					

Situation 3 / Vanillecreme



		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht
Übertrag		13	
Aufgabe 7 Ergänzen Sie die untenstehenden Abkürzungen mit dem ausgeschriebenen Begriff.		2	
Abkürzung	Ausgeschriebener Begriff		
LMG	Lebensmittelgesetz		
GHP	Gute Herstellungspraxis / Gute Hygienepraxis		
CP	Kontrollpunkt		
CCP	Kritischer Kontrollpunkt		
Aufgabe 8 Beschreiben Sie zwei Grundregeln zu der dazugehörigen Abbildung.		2	
Gute Herstellungspraxis	Zwei Grundregeln		
	z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Rezepturen strikte einhalten • Gerätschaften in einwandfreiem Zustand verwenden • hygienische Kleidung tragen • hygienischer Umgang mit Rohstoffen und Arbeitsprozessen • Verletzungen sind meldepflichtig 		
Aufgabe 9 Beschreiben Sie vier Arbeitsschritte bei der Herstellung einer gekochten Vanillecreme.		2	
Gute Herstellungspraxis	Beschreibung		
	z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Das Cremepulver und etwas kalte Milch verrühren, restliche Milch und Zucker aufkochen. • Etwas kochende Milch an das Cremepulver Gemisch geben und nochmals zusammen aufkochen. • Die Vanillecrème nach der Herstellung flach ausstreichen. • Die Kühlung soll innert 90 Minuten auf 5 °C erfolgen. Die Vanillecrème mit Folie zudecken und datieren. 		
Übertrag		19	

Situation 4 / Mailänderli



		Anzahl Punkte											
		maximal	erreicht										
Übertrag		19											
<p>Aufgabe 10</p> <p>Erklären Sie die Herstellung von einem Mailänderliteig aus den folgenden Rohstoffen: Butter, Zucker, Eier und Weissmehl.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butter geschmeidig mit Zucker mischen, • Eier nach und nach begeben, • Weissmehl begeben und glatt mischen 		3											
<p>Aufgabe 11</p> <p>Wir kennen neben dem Mailänderliteig zwei weitere Buttermteigarten. Nennen Sie diese.</p> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mürbeteig • Zuckerteig • (Sabléteig, Wienerwaffelteig, Linzerteig) 		2											
<p>Aufgabe 12</p> <p>Weisen Sie die untenstehenden Fehler jeweils den passenden Begründungen zu.</p> <p>Fehler Nr. 1: Zäher Teig Fehler Nr. 2: Breitlaufen beim Backen</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Begründung</th> <th style="width: 30%;">Nr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zu viel Triebmittel</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Reste zu oft bearbeitet</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Bei Teigherstellung zu lange geknetet</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Zu luftiger Teig</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table>		Begründung	Nr.	Zu viel Triebmittel	2	Reste zu oft bearbeitet	1	Bei Teigherstellung zu lange geknetet	1	Zu luftiger Teig	2	2	
Begründung	Nr.												
Zu viel Triebmittel	2												
Reste zu oft bearbeitet	1												
Bei Teigherstellung zu lange geknetet	1												
Zu luftiger Teig	2												
Übertrag		26											

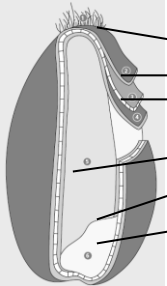
		Anzahl Punkte																												
		maximal	erreicht																											
Übertrag		26																												
<p>Aufgabe 13</p> <p>Unterstreichen Sie die zwei Triebmittel, welche einem Buttermilch gegeben werden können.</p> <p><u>Triebsalz</u> Natron</p> <p>Pottasche <u>Backpulver</u></p>		1																												
<p>Aufgabe 14</p> <p>a) Kreuzen Sie an, ob folgende Aussagen richtig oder falsch sind. b) Korrigieren Sie die falschen Aussagen, damit diese fachlich korrekt sind.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">R</th> <th style="width: 5%;">F</th> <th style="width: 90%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td>Pottasche reagiert nur auf Säure.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Korrektur:</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Backpulver vor dem Beigeben in der Flüssigkeit auflösen.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Korrektur:</td> <td>Mit dem Mehl absieben.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>Bei der Reaktion von Backpulver wird Sauerstoff freigesetzt.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Korrektur:</td> <td>Es wird Kohlendioxid freigesetzt.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td>Triebsalz vor dem Beigeben in kalter Flüssigkeit auflösen.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Korrektur:</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		R	F		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pottasche reagiert nur auf Säure.	Korrektur:			<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Backpulver vor dem Beigeben in der Flüssigkeit auflösen.	Korrektur:		Mit dem Mehl absieben.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bei der Reaktion von Backpulver wird Sauerstoff freigesetzt.	Korrektur:		Es wird Kohlendioxid freigesetzt.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Triebsalz vor dem Beigeben in kalter Flüssigkeit auflösen.	Korrektur:			2 1	
R	F																													
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pottasche reagiert nur auf Säure.																												
Korrektur:																														
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Backpulver vor dem Beigeben in der Flüssigkeit auflösen.																												
Korrektur:		Mit dem Mehl absieben.																												
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Bei der Reaktion von Backpulver wird Sauerstoff freigesetzt.																												
Korrektur:		Es wird Kohlendioxid freigesetzt.																												
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Triebsalz vor dem Beigeben in kalter Flüssigkeit auflösen.																												
Korrektur:																														
Übertrag		30																												

Situation 5 / Weggli und Weizenmehl



		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		30																
<p>Aufgabe 15</p> <p>Erläutern Sie anhand der Typenbezeichnung um welches Mehl es sich handelt und für welchen Verwendungszweck es sich eignet.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mehltypenbezeichnung</th> <th>Mehlsorte</th> <th>Verwendung / Produkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>z.B. Weizenmehl Typ 1900</i></td> <td><i>z.B. Vollkornmehl</i></td> <td><i>z.B. Vollkorng Gebäck</i></td> </tr> <tr> <td>Weizenmehl Typ 400</td> <td>Weissmehl</td> <td>z.B. Zopf, Semmeli, Weggli, Feingebäck</td> </tr> <tr> <td>Weizenmehl Typ 720</td> <td>Halbweissmehl</td> <td>z.B. Halbweissbrot, Spezialbrot, Semmeli</td> </tr> <tr> <td>Weizenmehl Typ 1100</td> <td>Ruchmehl</td> <td>z.B. Ruchbrot</td> </tr> </tbody> </table>		Mehltypenbezeichnung	Mehlsorte	Verwendung / Produkt	<i>z.B. Weizenmehl Typ 1900</i>	<i>z.B. Vollkornmehl</i>	<i>z.B. Vollkorng Gebäck</i>	Weizenmehl Typ 400	Weissmehl	z.B. Zopf, Semmeli, Weggli, Feingebäck	Weizenmehl Typ 720	Halbweissmehl	z.B. Halbweissbrot, Spezialbrot, Semmeli	Weizenmehl Typ 1100	Ruchmehl	z.B. Ruchbrot	3	
Mehltypenbezeichnung	Mehlsorte	Verwendung / Produkt																
<i>z.B. Weizenmehl Typ 1900</i>	<i>z.B. Vollkornmehl</i>	<i>z.B. Vollkorng Gebäck</i>																
Weizenmehl Typ 400	Weissmehl	z.B. Zopf, Semmeli, Weggli, Feingebäck																
Weizenmehl Typ 720	Halbweissmehl	z.B. Halbweissbrot, Spezialbrot, Semmeli																
Weizenmehl Typ 1100	Ruchmehl	z.B. Ruchbrot																
<p>Aufgabe 16</p> <p>Sie stellen einen Weggliteig her. Erklären Sie, wie Sie die folgenden Zutaten zu einem Teig verarbeiten.</p> <p>Zutaten:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1000 g Milch 40 g Speisesalz 80 g Backhefe 20 g Flüssig Malz 20 g Levit 140 g Butter 1600 g Weizenmehl Typ 400 <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milch, Hefe, Levit Weissmehl zu einem Teig vermischen. • Butter nach Hälfte der Knetzeit begeben • Speisesalz nach dreiviertel der Knetzeit begeben • anschliessend zu einem plastischen Teig verarbeiten 		2																
Übertrag		35																



		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		35	
Aufgabe 17		1	
a) Zeichnen Sie ein Getreidekorn.		2	
b) Beschriften Sie vier Bestandteile.			
Getreidekorn	Bestandteile		
	Bärtchen Frucht- und Samenschale Aleuronschicht Mehlkörper Schildchen Keimling		
Aufgabe 18		2	
Unterstreichen Sie die Mahlprodukte, welche alleine backfähig sind.			
<u>Weissmehl</u>	Maismehl	<u>Weizenmehl Typ 720</u>	
<u>Dinkelmehl</u>	Gerstenschrot	<u>Roggenmehl Typ 1600</u>	
Hafermehl	Hirseflocken	Fécule	
Aufgabe 19			
Das Wegglirezept in Ihrem Betrieb lautet wie folgt: Auf diesem Grundrezept ist ein Fertigungsverlust von 25 g zu berücksichtigen.			
1'000 g Milch 40 g Speisesalz 20 g Flüssig-Malz 20 g Levit 70 g Backhefe 125 g Butter <u>1'650 g Weizenmehl Typ 400</u>			
2'925 g Rezeptmenge I			
- 25 g Fertigungsverlust			
<u>2'900 g</u> Rezeptmenge II		1	
a) Wie viele Weggli mit einem Einlagegewicht von 50 g können Sie herstellen?		1	
2'900 g : 50 g = <u>58 Stück</u>			
b) Wie viele Sandwiches können Sie aus diesem Rezept herstellen, wenn das Bruchgewicht 2.400 kg beträgt?		1	
2'400 g : 30 = 80 g 2'900 g : 80 g = <u>36.25 Stück</u>			
Übertrag		43	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		43	
Aufgabe 20			
Sie stellen Mailänderli nach folgendem Rezept her.			
Rezept :			
500 g	Zucker		
500 g	Butter		
200 g	Eier		
1'000 g	Weizenmehl Typ 400		
	Zitrone		
<u>2'200 g</u>	Rezeptmenge I	1	
<u>-100 g</u>	Fertigungsverlust		
<u>2'100 g</u>	Rezeptmenge II		
<u>-210 g</u>	Backverlust 10%		
<u>1'890 g</u>	Rezeptmenge III		
Der Fertigungsverlust beträgt 100 g und der Backverlust 10 %.			
a) Wie viel beträgt die Rezeptmenge II in Gramm?		1	
2'100g Rezeptmenge II			
b) Wie viele Mailänderli können Sie herstellen, wenn ein Mailänderli nach dem Backen 15g schwer ist.		1	
1'890 g : 15 g = <u>126 Stück</u>			
c) Wie viel Gramm gebackene Mailänderli ergibt dieses Rezept? (Rezeptmenge III)		1	
<u>1'890 g</u>			
Total		47	