

**Berufskennnisse schriftlich**

Pos. 1 Handwerk und Technologie /Qualität und Sicherheit

Name:	Vorname:	Prüfungsnummer:	Prüfungsdatum:
_____	_____	_____	_____

**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

**Maximale Punktzahl: 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
<u>26.0 – 30.5</u>	<u>Punkte</u>	<u>=</u>	<u>Note 4</u>
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

Erreichte Punktzahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

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

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

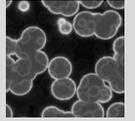
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

## Situation 1 / Hygiene



		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
<b>Aufgabe 1</b>			
a) Kreuzen Sie an, ob die Aussagen richtig oder falsch sind.		2	
b) Korrigieren Sie die falschen Aussagen, damit diese fachlich richtig werden.		1	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ein Ziel des Lebensmittelgesetzes ist es, die Gesundheit der Konsumenten zu schützen.	
Korrektur:			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Die Deklarationsverordnung schreibt uns nur vor, wie teuer ein Endprodukt sein muss.	
Korrektur:			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Auf den Temperatur-Kontrollblätter muss nur die Unterschrift erkennbar sein.	
Korrektur:			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hygiene wird grundsätzlich in Personal- Betriebs- und Verarbeitungshygiene eingeteilt.	
Korrektur:			
<b>Aufgabe 2</b>			
Nennen Sie zwei Beispiele, wie Mikroorganismen übertragen werden können.		2	
_____			
_____			
_____			
<b>Aufgabe 3</b>			
Begründen Sie die folgenden Aussagen:		2	
Aussage	Begründung		
Verderbliche Lebensmittel sind bei 0 - 5 °C aufzubewahren.			
Zwischen Reinigen und Desinfizieren machen wir einen Unterschied.			
<b>Übertrag</b>		<b>7</b>	

## Situation 2 / Mikroorganismen



		Anzahl Punkte																					
		maximal	erreicht																				
Übertrag		7																					
<p><b>Aufgabe 4</b></p> <p>Nennen Sie vier Lebensbedingungen, die Mikroorganismen benötigen, um sich ideal vermehren zu können.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		2																					
<p><b>Aufgabe 5</b></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 style="width: 10%;">Nr.</th> <th style="width: 20%;">Temperatur</th> <th style="width: 60%;">Aussage</th> <th style="width: 10%;">Nr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>20 – 30 °C</td> <td>Die Bakterien sind abgetötet.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>50 °C</td> <td>Die Mikroorganismen können sich ideal vermehren.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>85 °C</td> <td>Die Sporen sind abgetötet.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>130 °C</td> <td>Die Hefen (Backhefe) sterben ab.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Nr.	Temperatur	Aussage	Nr.	1.	20 – 30 °C	Die Bakterien sind abgetötet.		2.	50 °C	Die Mikroorganismen können sich ideal vermehren.		3.	85 °C	Die Sporen sind abgetötet.		4.	130 °C	Die Hefen (Backhefe) sterben ab.		2	
Nr.	Temperatur	Aussage	Nr.																				
1.	20 – 30 °C	Die Bakterien sind abgetötet.																					
2.	50 °C	Die Mikroorganismen können sich ideal vermehren.																					
3.	85 °C	Die Sporen sind abgetötet.																					
4.	130 °C	Die Hefen (Backhefe) sterben ab.																					
<p><b>Aufgabe 6</b></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 style="width: 50%;">Mikroorganismen</th> <th style="width: 50%;">Produkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Bsp. Schimmelpilz</i></td> <td><i>Weichkäse mit Edelschimmel</i></td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Mikroorganismen	Produkt	<i>Bsp. Schimmelpilz</i>	<i>Weichkäse mit Edelschimmel</i>					2													
Mikroorganismen	Produkt																						
<i>Bsp. Schimmelpilz</i>	<i>Weichkäse mit Edelschimmel</i>																						
Übertrag		13																					

### Situation 3 / Vanillecreme



	<b>Anzahl Punkte</b>
	maximal erreicht
<b>Übertrag</b>	<b>13</b>

#### Aufgabe 7

Ergänzen Sie die untenstehenden Abkürzungen mit dem ausgeschriebenen Begriff.

2

Abkürzung	Ausgeschriebener Begriff
LMG	
GHP	
CP	
CCP	

#### Aufgabe 8

Beschreiben Sie zwei Grundregeln zu der dazugehörigen Abbildung.

2

Gute Herstellungspraxis	Zwei Grundregeln

#### Aufgabe 9

Beschreiben Sie vier Arbeitsschritte bei der Herstellung einer gekochten Vanillecreme.

2

Gute Herstellungspraxis	Beschreibung

<b>Übertrag</b>	<b>19</b>
-----------------	-----------

## Situation 4 / Mailänderli



		Anzahl Punkte											
		maximal	erreicht										
Übertrag		19											
<p><b>Aufgabe 10</b></p> <p>Erklären Sie die Herstellung von einem Mailänderliteig aus den folgenden Rohstoffen: Butter, Zucker, Eier und Weissmehl.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		3											
<p><b>Aufgabe 11</b></p> <p>Wir kennen neben dem Mailänderliteig zwei weitere Buttermigarten. Nennen Sie diese.</p> <hr/> <hr/>		2											
<p><b>Aufgabe 12</b></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: 80%;">Begründung</th> <th style="width: 20%;">Nr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zu viel Triebmittel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Reste zu oft bearbeitet</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bei Teigherstellung zu lange geknetet</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zu luftiger Teig</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Begründung	Nr.	Zu viel Triebmittel		Reste zu oft bearbeitet		Bei Teigherstellung zu lange geknetet		Zu luftiger Teig		2	
Begründung	Nr.												
Zu viel Triebmittel													
Reste zu oft bearbeitet													
Bei Teigherstellung zu lange geknetet													
Zu luftiger Teig													
Übertrag		26											

		Anzahl Punkte																												
		maximal	erreicht																											
Übertrag		26																												
<p><b>Aufgabe 13</b></p> <p>Unterstreichen Sie die zwei Triebmittel, welche einem Buttermilch gegeben werden können.</p> <p>Triebmittel:                      Natron Pottasche                      Backpulver</p>		1																												
<p><b>Aufgabe 14</b></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 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 type="checkbox"/></td> <td>Backpulver vor dem Begeben in der Flüssigkeit auflösen.</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 type="checkbox"/></td> <td>Bei der Reaktion von Backpulver wird Sauerstoff freigesetzt.</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 type="checkbox"/></td> <td>Triebmittel vor dem Begeben in kalter Flüssigkeit auflösen.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Korrektur:</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		R	F		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pottasche reagiert nur auf Säure.	Korrektur:			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Backpulver vor dem Begeben in der Flüssigkeit auflösen.	Korrektur:			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bei der Reaktion von Backpulver wird Sauerstoff freigesetzt.	Korrektur:			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Triebmittel vor dem Begeben in kalter Flüssigkeit auflösen.	Korrektur:			2 1	
R	F																													
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pottasche reagiert nur auf Säure.																												
Korrektur:																														
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Backpulver vor dem Begeben in der Flüssigkeit auflösen.																												
Korrektur:																														
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bei der Reaktion von Backpulver wird Sauerstoff freigesetzt.																												
Korrektur:																														
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Triebmittel vor dem Begeben in kalter Flüssigkeit auflösen.																												
Korrektur:																														
Übertrag		30																												

## Situation 5 / Weggli und Weizenmehl



	Anzahl Punkte maximal erreicht
Übertrag	30

### Aufgabe 15

Erläutern Sie anhand der Typenbezeichnung um welches Mehl es sich handelt und für welchen Verwendungszweck es sich eignet.

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		
Weizenmehl Typ 720		
Weizenmehl Typ 1100		

### Aufgabe 16

Sie stellen einen Weggliteig her. Erklären Sie, wie Sie die folgenden Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

2

Zutaten:

- 1000 g Milch
- 40 g Speisesalz
- 80 g Backhefe
- 20 g Flüssig Malz
- 20 g Levit
- 140 g Butter
- 1600 g Weizenmehl Typ 400




---



---



---



---



---



---



---

Übertrag	35
----------	----

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		35	
<b>Aufgabe 17</b> a) Zeichnen Sie ein Getreidekorn. b) Beschriften Sie vier Bestandteile.		1 2	
<b>Getreidekorn</b>	<b>Bestandteile</b>		
<b>Aufgabe 18</b> Unterstreichen Sie die Mahlprodukte, welche alleine backfähig sind.  Weissmehl                      Maismehl                      Weizenmehl Typ 720 Dinkelmehl                      Gerstenschrot                      Roggenmehl Typ 1600 Hafermehl                      Hirseflocken                      Fécule		2	
<b>Aufgabe 19</b> 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 1'650 g Weizenmehl Typ 400  _____ Rezeptmenge I _____ Fertigungsverlust _____ Rezeptmenge II		1	
a) Wie viele Weggli mit einem Einlagegewicht von 50 g können Sie herstellen?  _____		1	
b) Wie viele Sandwiches können Sie aus diesem Rezept herstellen, wenn das Bruchgewicht 2.400 kg beträgt?  _____		1	
Übertrag		43	

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