

Berufskennntnisse schriftlich

Position 1: Handwerk und Technologie (Leitziel 1.1) / Qualität und Sicherheit (Leitziel 1.4)

Name:	Vorname:	Prüfungsnummer:	Prüfungsdatum:
.....			

Zeit: 60 Minuten (Es wird keine zusätzliche Zeit zum Einlesen gewährt.)

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: Die Kandidatin / der Kandidat darf keine Hilfsmittel verwenden.

Notenskala

Maximale Punktzahl: 59

56.5	-	59.0	Punkte	=	Note	6.0
50.5	-	56.0	Punkte	=	Note	5.5
44.5	-	50.0	Punkte	=	Note	5.0
38.5	-	44.0	Punkte	=	Note	4.5
32.5	-	38.0	Punkte	=	Note	4.0
27.0	-	32.0	Punkte	=	Note	3.5
21.0	-	26.5	Punkte	=	Note	3.0
15.0	-	20.5	Punkte	=	Note	2.5
9.0	-	14.5	Punkte	=	Note	2.0
3.0	-	8.5	Punkte	=	Note	1.5
0.0	-	2.5	Punkte	=	Note	1.0

Sperrfrist: *Diese Prüfungsaufgaben dürfen zu Übungszwecken verwendet werden.*

Situation 1: Achtung – Gefahr für Menschen und Konsumenten!
(Arbeitssicherheit)



Symbole sollen uns wachsam machen und auf vorhandene Gefahren hinweisen, die wir aus Gewohnheit gerne mal vergessen.

Anzahl Punkte
maximal erreicht

Aufgabe 1.1

- a) Benennen Sie die folgenden Warnsymbole mit der passenden Bezeichnung.
b) Nennen Sie je zwei passende Beispiele für gefährliche Situationen im Umgang mit Anlagen, Geräten und Maschinen.

1.5

1.5

Symbol	a) Bezeichnung	b) Beispiele	
		1	
		2	
		1	
		2	
		1	
		2	

Aufgabe 1.2

Begründen Sie, weshalb das Waschen und Desinfizieren der Hände vor Arbeitsbeginn wichtig ist.

1

Aufgabe 1.3

Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.

2

Aussage	Richtig	Falsch
Arbeitsblusen mit Aussentaschen sind ungeeignet, weil darin enthaltene Objekte herausfallen und Lebensmittel kontaminieren können.	☐	☐
Arbeitsschuhe dürfen auch auf dem Weg zur Arbeit getragen werden.	☐	☐
Vor dem Händedesinfizieren sollen die Hände noch nass sein, damit sich das Desinfizierungsmittel gut verteilen kann.	☐	☐
In der Produktion tätige Personen, die eine ansteckende Krankheit haben, müssen dies sofort dem direkten Vorgesetzten melden.	☐	☐

Übertrag

6

Situation 2: Wasser – unser aller Lebenselixier
(Rohstoff, physikalische Naturgesetze)



In der Produktion setzen Sie Wasser mit verschiedenen Zustandsformen ein. Wie wirken sich Rohstoffbeigaben ins Wasser auf die physikalischen Eigenschaften aus?

Anzahl Punkte
maximal erreicht

Übertrag

6

Aufgabe 2.1

Erklären Sie folgende Begriffe anhand eines Beispiels.

2

Begriff	Erklärung
Phasen- übergang	
Destilliertes Wasser	

Aufgabe 2.2

Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.

2

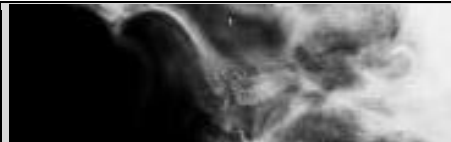
Aussage	Richtig	Falsch
Je mehr Zucker im Läuterzucker, desto tiefer der Siedepunkt.	☐	☐
Mit der Beigabe von Alkohol sinkt der Gefrierpunkt unter 0 °C.	☐	☐
Hartes Wasser schwächt den Gluten nachhaltig.	☐	☐
Die Wasserhärte kann gemessen werden.	☐	☐

Aufgabe 2.3

In der Produktion setzen Sie Wasser in verschiedenen Zustandsformen ein.

Nennen Sie zu den Zustandsformen Eis und Dampf je zwei Nutzungsbeispiele.

2

			
Nutzung als Wasser (flüssig)	Nutzung als Eis (fest)		Nutzung als Dampf (gasförmig)
Beispiel: • Rezeptbestandteil • Reinigung	1		1
	2		2

Übertrag

12

Situation 3: Das Korn und die Naturgesetze (Rohstoffe, Naturgesetze)



Für die Qualitätssicherung von Produkten ist das Fachwissen über die Rohstoffe und die Naturgesetze ein wichtiger Teil.

Anzahl Punkte	
maximal	erreicht

Übertrag

12

Aufgabe 3.1

Benennen Sie die zwei teigbildenden Proteine im Weizenkorn.

- _____
- _____

1

Aufgabe 3.2

Benennen Sie die sechs Hauptbestandteile eines Getreidekornes.

3

	Nr.	Bestandteil des Getreidekorns
	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	

Aufgabe 3.3

Nennen Sie zu jedem der vier Enzyme

a) das Produkt, welches abgebaut wird.

b) ein Produkt, welches dabei entsteht.

2

2

Enzym	a) Produkt, welches abgebaut wird	b) Produkt, welches dabei entsteht
Amylase		
Maltase		
Zymase		
Protease		

Übertrag

20

Situation 4: Biscuitmassen
(Rohstoffe, physikalische Naturgesetze, Produkte)



Bei den Biscuitmassen haben die Rohstoffe und der Rezeptaufbau Einflüsse auf das Endprodukt.

Anzahl Punkte
maximal erreicht

Übertrag

20

Aufgabe 4.1

Nennen Sie die drei Hauptrohstoffe einer Biscuitmasse.

1

1		2		3	
---	--	---	--	---	--

Aufgabe 4.2

a) Nennen Sie zwei Auswirkungen auf das Produkt, wenn einer Biscuitmasse Butter beigegeben wird.

1

- _____
- _____

b) Nennen Sie zwei Auswirkungen auf das Produkt, wenn einer Biscuitmasse Stärke beigegeben wird.

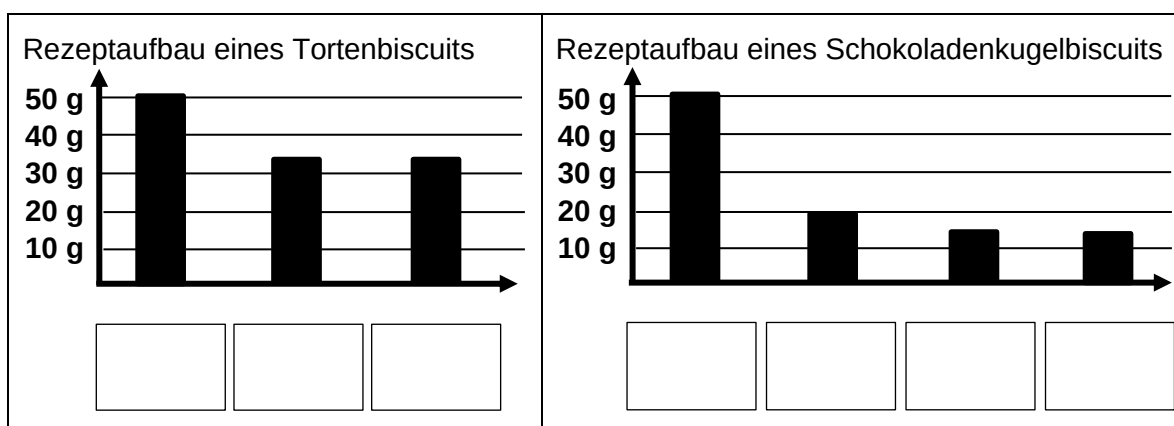
1

- _____
- _____

Aufgabe 4.3

Tragen Sie für beide Biscuitmassen die passenden Zutaten unter dem richtigen Balken der Diagramme ein.

2



Korrekturhinweis: Alle Zutaten pro Biscuit müssen korrekt eingetragen sein, sonst 0 Punkte pro Biscuit.

Aufgabe 4.4

Erklären Sie eine physikalische Lockerung bei einer Biscuitmasse.

1

Übertrag

26

Situation 5:		Herstellung von Buttermassen (Produkt, Rohstoffe, Lockerungsmittel, Qualitätsmängel)																		
Der Berufsbildner gibt Ihnen den Auftrag, dem neuen Lernenden die Herstellung einer leichten Buttermasse zu zeigen.				Anzahl Punkte maximal erreicht																
Übertrag				26																
Aufgabe 5.1 Beschreiben Sie die Herstellung einer leichten Buttermasse für Gebäcke ohne Gupf.				2																
Aufgabe 5.2 Ein Cake aus einer leichten Buttermasse ist eingefallen.				1																
a) Nennen Sie eine mögliche Ursache für diesen Fehler.																				
b) Begründen Sie die genannte Ursache.				1																
Aufgabe 5.3 Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.				2																
<table><tr><th>Aussage</th><th>Richtig</th><th>Falsch</th></tr><tr><td>Trieb­salz hinterlässt in Cakes einen Ammoniakgeruch und ist deshalb nicht geeignet.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Butter lässt sich direkt aus dem Kühlschrank am besten aufschlagen</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Die Beigabe von feingemahl­enen Nüssen und Kernen hat eine Reduktion des Mehlan­teils zur Folge.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Kakaopulver muss ohne Rezeptänderung beigegeben werden.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></table>				Aussage	Richtig	Falsch	Trieb­salz hinterlässt in Cakes einen Ammoniakgeruch und ist deshalb nicht geeignet.	☐	☐	Butter lässt sich direkt aus dem Kühlschrank am besten aufschlagen	☐	☐	Die Beigabe von feingemahl­enen Nüssen und Kernen hat eine Reduktion des Mehlan­teils zur Folge.	☐	☐	Kakaopulver muss ohne Rezeptänderung beigegeben werden.	☐	☐		
Aussage	Richtig	Falsch																		
Trieb­salz hinterlässt in Cakes einen Ammoniakgeruch und ist deshalb nicht geeignet.	☐	☐																		
Butter lässt sich direkt aus dem Kühlschrank am besten aufschlagen	☐	☐																		
Die Beigabe von feingemahl­enen Nüssen und Kernen hat eine Reduktion des Mehlan­teils zur Folge.	☐	☐																		
Kakaopulver muss ohne Rezeptänderung beigegeben werden.	☐	☐																		
Übertrag				32																

Situation 6: Klassische Cremedesserts
(Rohstoffe, Halbfabrikate, Techniken, Qualitätsmängel)



Bei der Herstellung von Cremedesserts sind einwandfreie Rohstoffe, Halbfabrikate und die Einhaltung der Hygiene für ein qualitativ hochstehendes Produkt wichtig.

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		32																
Aufgabe 6.1																		
a) Begründen Sie stichwortartig, warum eine Creme Bavaroise immer zur Rose auf 82 °C erhitzt werden muss.		1																
b) Nennen Sie die Zusammensetzung einer herkömmlichen Diplomatscreme.		1																
Aufgabe 6.2																		
Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.		2																
<table><tr><th>Aussage</th><th>Richtig</th><th>Falsch</th></tr><tr><td>Das Lezithin im Eigelb ist für die gelbe Farbe verantwortlich.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Je älter das Ei desto grösser die Luftkammer.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Pasteurisierte Eier haben eine geringere Aufschlagfähigkeit als Frischeier.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>Schneepulver ist reines getrocknetes Eiweiss.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></table>		Aussage	Richtig	Falsch	Das Lezithin im Eigelb ist für die gelbe Farbe verantwortlich.	☐	☐	Je älter das Ei desto grösser die Luftkammer.	☐	☐	Pasteurisierte Eier haben eine geringere Aufschlagfähigkeit als Frischeier.	☐	☐	Schneepulver ist reines getrocknetes Eiweiss.	☐	☐		
Aussage	Richtig	Falsch																
Das Lezithin im Eigelb ist für die gelbe Farbe verantwortlich.	☐	☐																
Je älter das Ei desto grösser die Luftkammer.	☐	☐																
Pasteurisierte Eier haben eine geringere Aufschlagfähigkeit als Frischeier.	☐	☐																
Schneepulver ist reines getrocknetes Eiweiss.	☐	☐																
Aufgabe 6.3																		
Ergänzen Sie die Tabelle mit je einer möglichen Ursache für die angegebenen Fehler.		3																
<table><tr><th>Fehler</th><th>Mögliche Ursache</th></tr><tr><td>Bei der Ananas-Royal-Torte ist die Crème Bavaroise knollig.</td><td></td></tr><tr><td>Ihre Pâte-à-Choux sind klein und gedrunken.</td><td></td></tr><tr><td>Blätterteigboden ist oval, weil der Teig nach dem Ausrollen zu wenig abgestanden ist.</td><td></td></tr></table>		Fehler	Mögliche Ursache	Bei der Ananas-Royal-Torte ist die Crème Bavaroise knollig.		Ihre Pâte-à-Choux sind klein und gedrunken.		Blätterteigboden ist oval, weil der Teig nach dem Ausrollen zu wenig abgestanden ist.										
Fehler	Mögliche Ursache																	
Bei der Ananas-Royal-Torte ist die Crème Bavaroise knollig.																		
Ihre Pâte-à-Choux sind klein und gedrunken.																		
Blätterteigboden ist oval, weil der Teig nach dem Ausrollen zu wenig abgestanden ist.																		
Übertrag		39																

Situation B 7: Bäckerei — Hohe Qualität bei Broten
(Rohstoffe, Naturgesetze, Techniken, Qualitätsmängel)



Eine konstante Qualität des Brotsortimentes ist mit ein Grund dafür, weshalb Ihnen Ihre Kundschaft treu bleibt.

Anzahl Punkte
maximal erreicht

Übertrag

39

Aufgabe B 7.1

Sie bereiten einen Teig für die Herstellung von Butterzöpfen zu.

Nennen Sie zu jedem der drei vorgegebenen Rohstoffe

- a) eine Funktion, die für die Teigbildung wichtig ist.
- b) eine Funktion, die im fertigen Produkt feststellbar ist.

1.5
1.5

Rohstoff	a) Funktion für Teigbildung	b) Funktion im fertigen Produkt
Beispiel: Flüssig-Malz	- Gärprozess-Beschleunigung	- Farbgebung der Kruste
Frische Eier		
Butter		
Salz		

Aufgabe B 7.2

Nennen Sie je zwei Vorteile der beiden Triebführungsmethoden.

2

Methode	Vorteile	
Kurze direkte Triebführung	1	
	2	
Lange indirekte Triebführung	1	
	2	

Aufgabe B 7.3

Nennen Sie zu beiden Techniken je einen Zweck, der damit verfolgt wird.

1

Technik	Zweck
Stockgare	
Dämpfen	

Übertrag

45

Situation B 8: Bäckerei — Die Brotqualität prüfen

(Rohstoffe, Techniken, Qualitätssicherung, Qualitätsmängel)

Gutes Brot muss sowohl offenfrisch schmackhaft und knusprig sein als auch möglichst lange haltbar.



		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		45	
Aufgabe B 8.1			
a) Begründen Sie, weshalb Dinkel alleine backfähig ist.		1	
_____		1	
b) Erklären Sie, worauf bei der Teigbereitung mit Dinkelmehl geachtet werden muss.			

Aufgabe B 8.2			
Sie wollen für die heutige Parisetten-Produktion eine Verbesserung der Krustenstruktur erzielen. Sie soll rösch und zartsplittrig werden.		0.5	
Kreuzen Sie die richtige Triebführungsmethode dafür an.			
☐ Poolish ☐ Quellstück ☐ Kochstück ☐ Brühstück			
Aufgabe B 8.3			
Machen Sie zu jedem der drei Stichworte eine Aussage zur Triebführungsmethode Poolish.		1.5	
Stichwort	Aussage		
Besonderheit			
Zusammen- setzung			
Herstellung			
Aufgabe B 8.4			
Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen richtig oder falsch sind.		2	
Aussage	Richtig	Falsch	
Beim Quellstück wird mittelfeines bis grobes Vollkornschrot mit Wasser gemischt und über Nacht bei 2–5 °C gelagert.	☐	☐	
Für das Brühstück giesst man kochendes Wasser über Schrotgranulat oder Mehl und mischt es gut zusammen.	☐	☐	
Beim Brühstück richtet sich der Wasseranteil nach der Granulation des Mehls – das heisst, je dicker desto höher ist das Wasserbindevermögen.	☐	☐	
Beim Brühstück wird die gesamte Mehlmenge des Teiges mit kochend heissem Wasser vermischt.	☐	☐	
Übertrag		51	

Situation B 8: Bäckerei — Die Brotqualität prüfen

(Rohstoffe, Techniken, Qualitätssicherung, Qualitätsmängel)

		Anzahl Punkte							
		maximal	erreicht						
Übertrag		51							
Aufgabe B 8.5									
a) Beschreiben Sie die Maillard-Reaktion.		1							
b) Nennen Sie die zwei Folgen der Maillard-Reaktion auf gebackene Produkte.		1							
Aufgabe B 8.6									
Sie müssen die heutige Produktion von Zürcherbrot bewerten.									
a) Nennen Sie die zwei weiteren Schritte der sensorischen Brotprüfung mit Skala.		1							
<table><tr><th>Erster Schritt</th><th>Zweiter Schritt</th><th>Dritter Schritt</th></tr><tr><td>Farbe, Form, Riss, Volumen, Kruste (äussere Beschaffenheit)</td><td></td><td></td></tr></table>		Erster Schritt	Zweiter Schritt	Dritter Schritt	Farbe, Form, Riss, Volumen, Kruste (äussere Beschaffenheit)				
Erster Schritt	Zweiter Schritt	Dritter Schritt							
Farbe, Form, Riss, Volumen, Kruste (äussere Beschaffenheit)									
b) Nennen Sie vier Geschmacksarten, die mit der Zunge wahrgenommen werden können.		2							
• • • •									
Aufgabe B 8.7									
a) Erklären Sie eine mögliche Ursache für eine zu klebrige Krume und begründen Sie diese.		1							
b) Erklären Sie eine mögliche Ursache für eine matte Oberfläche bei einem Zopf oder Maisbrot und begründen Sie diese.		1							
c) Das Brot reisst seitlich auf. Erklären Sie eine mögliche Ursache und begründen Sie diese.		1							
Total		59							