

EXPERTENVORLAGE**Hinweise und Notenschlüssel für Experten/Expertinnen**

Die Aufgaben müssen von mindestens 2 Experten/Expertinnen bewertet und unterschrieben werden. Dasselbe gilt für allfällige Nachkorrekturen. Die Korrekturen sind gut leserlich anzubringen.

Bewertungshinweise

- Die erreichbare Punktzahl ist bei jeder Aufgabe angegeben.
- Rundungs- und Einheitenfehler im Endresultat ergeben einen der Gesamtpunktzahl angepassten Abzug. Es gelten die Rundungs-Regeln Betriebswirtschaft.
- Bedingt durch die verschiedenen Rundungsmöglichkeiten sind kleine Abweichungen bei den Dezimalstellen zu tolerieren.
- Wenn das Endresultat nicht mit der Lösung übereinstimmt, ist der Lösungsweg nachzurechnen.
- Wenn richtige Teilresultate erkennbar sind, müssen diese in der Bewertung im Rahmen der maximalen Punktzahl pro Aufgabe berücksichtigt werden.
- Zwischenresultate sind *kursiv* geschrieben. Diesen können als Teilresultate für die Ermittlung der Punktezahl berücksichtigt werden.

Notenschlüssel	Punkte	Note
33.5 - 35.0	Punkte	Note 6
30.0 - 33.0	Punkte	Note 5,5
26.5 - 29.5	Punkte	Note 5
23.0 - 26.0	Punkte	Note 4,5
19.5 - 22.5	Punkte	Note 4
16.0 - 19.0	Punkte	Note 3,5
12.5 - 15.5	Punkte	Note 3
9.0 - 12.0	Punkte	Note 2,5
5.5 - 8.5	Punkte	Note 2
2.0 - 5.0	Punkte	Note 1,5
0.0 - 1.5	Punkte	Note 1

(Berechnungsformel: Resultat = erreichte Punkte : Punktemaximum x 5 + 1)

Hinweis zur Geheimhaltung

Die Fachkommission ist auf eine strikte Geheimhaltung durch die Experten/Expertinnen angewiesen. Sämtliche Unterlagen sind durch den verantwortlichen Prüfungsbmann wieder einzuziehen. Sie dürfen bis zum Ablauf der aufgedruckten Sperrfrist in den Berufsfachschulen nicht zu Übungszwecken verwendet werden.

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

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe für die Erarbeitung von Prüfungsfragen SBC (Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband)
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Pos. 4 Betriebswirtschaft

F

Aufgabe 1

	22 °C								
-	3 °C								gewünschte Teigtemperatur Knet erwärmung
=	19 °C	x		4	=	76 °C			
					-	16 °C			Mehltemperatur
					-	24 °C			Raumtemperatur
					-	24 °C			Vorteigtemperatur
					=	12 °C			Schüttflüssigkeit

Aufgabe 2

a)	Weizenmehl	100.00 %					
	Schüttflüssigkeit	55.56 %	=	2700 g			
	Backhefe	4.63 %	=	1500 g			
	Trockenhebel	2.78 %	=	125 g			
	Backmalz	1.11 %	=	75 g			
	Speisesalz	2.22 %	=	30 g			
	Butter	8.33 %	=	60 g			
b)	Rezeptmenge	174.63 %	=	225 g			
			=	4715 g			
c)	Rezeptmenge 1	100.00 %	=	4715 g			
	Fertigungsverlust	0.50 %	=	24 g			
	Rezeptmenge 2	99.50 %	=	4691 g			
	Rezeptmenge 2	100.00 %	=	4691 g			
	Backverlust	18.00 %	=	844 g			
	Rezeptmenge 3	82.00 %	=	3847 g			
	Toastbrote gebacken	32.00	=	3847 g			
	Thonmasse	68.00	=	8175 g			
	Toastbrote verkaufsfertig	100.00	=	12022 g			

Hinweis für Experten:
 Mind. vier Resultate ergeben 0.5 P
 alle Resultate ergeben 1 Punkt

Aufgabe 3

- a) Bei Kühlanlagen...
- z.B. **Temperaturschwankungen vermeiden**
Die Türen sofort schliessen
Das Licht löschen
Regelmässig Verdampfer enteisen und Kondensatoren abstauben
Kühlanlagen regelmässig warten lassen
- b) Vorteil:
- z.B. **Es können grössere Teigmengen produziert und dadurch die Produktionskosten vermindert werden.**
- Begründung:
- z.B. **Durch die Produktion grösserer Teigmengen reduziert sich die Arbeitszeit. Zum Beispiel muss nur einmal abgewogen und aufgearbeitet werden.**
- Vorteil:
- z.B. **Die Nachtarbeit kann in den Tag verlegt werden und dadurch können die Produktionskosten gesenkt werden.**
- Begründung:
- z.B. **Die Kosten für Nachtzulage oder die Ausgleichsruhezeit werden reduziert.**

Pos. 4 Betriebswirtschaft

F

Aufgabe 4

a)	75 g	Hefeteigschnecke	:	5	
	45 g	Hefeteigschnecke ohne Füllung	x	3	
	300	Hefeteigschnecken	x	45 g	= 13500 g
					= 13.500 kg
	1000 g	Milch			
	1900 g	Weizenmehl Typ 400			
	30 g	Speisesalz			
	150 g	Zucker			
	100 g	Backhefe			
	30 g	Flüssigmalz			
	300 g	Butter			
	<u>3510 g</u>	Rezeptmenge I	:	100 %	
-	<u>28 g</u>	Fertigungsverlust	x	0.8 %	
	<u>3482 g</u>	Rezeptmenge II			
	13500 g	Hefesüssteig	:	3482 g	= 3.88 Faktor
b)	1000 g	Milch	x	3.88	= 3880 g
	1900 g	Weizenmehl Typ 400	x	3.88	= 7372 g
	30 g	Speisesalz	x	3.88	= 116 g
	150 g	Zucker	x	3.88	= 582 g
	100 g	Backhefe	x	3.88	= 388 g
	30 g	Flüssigmalz	x	3.88	= 116 g
	300 g	Butter	x	3.88	= 1164 g

Hinweis für Experten:
 Mind. drei Resultate ergeben 1 Pu
 alle sieben Resultate ergeben 2 Pt

Pos. 4 Betriebswirtschaft

F

Aufgabe 5

a)	Rezept:		Fettgehalt in %		Fettgehalt in g
	3730 g	Milch	3.60 %		134 g
	1425 g	Zucker			0 g
	750 g	Kaffeerahm	15.00 %		113 g
	1200 g	Eigelb	32.00 %		384 g
	690 g	Couverture dunkel	35.00 %		242 g
	<u>7795 g</u>	Rezeptmenge I	:	100 %	<u>873 g</u>
-	<u>140 g</u>	Fertigungsverlust	x	1.8 %	
	<u>7655 g</u>	Rezeptmenge II			
	Rezeptgewicht	100.00 %	:	7655 g	
	Fettgehalt	<u>11.40 %</u>	x	873 g	
b)	Rezept:		kJ/100g		kJ/100g
	3730 g	Milch	280 kJ	=	10444 kJ
	1425 g	Zucker	1620 kJ	=	23085 kJ
	750 g	Kaffeerahm	669 kJ	=	5018 kJ
	1200 g	Eigelb	1578 kJ	=	18936 kJ
	690 g	Couverture dunkel	2177 kJ	=	15021 kJ
	<u>7795 g</u>	Rezeptmenge I	:	100 %	<u>72504 kJ</u>
-	<u>140 g</u>	Fertigungsverlust	x	1.8 %	
	<u>7655 g</u>	Rezeptmenge II			
	Energiemenge	72504 kJ	:	7655 g	
	Energiemenge	<u>4736 kJ</u>	x	500 g	
c)	Rezeptvolumen		7.655 l	:	100.00 %
	Volumen nach dem Gefrieren		9.350 l	x	122.14 %
	Volumenzunahme	122.14 %	-	100.00 %	= <u>22.14 %</u>

Pos. 4 Betriebswirtschaft

F

Aufgabe 6

Rezept:		CHF / kg		
a)	1.500 kg Pastetenteig	x	CHF 3.84	CHF 5.76
	0.250 kg Paniermehl	x	CHF 5.20	CHF 1.30
	1.250 kg Spargeln grün	x	CHF 8.60	CHF 10.75

Guss:

	0.650 kg Spargelsud	x	CHF 0.80	CHF 0.52
	0.400 kg Butter	x	CHF 9.80	CHF 3.92
	0.200 kg Eier	x	CHF 5.60	CHF 1.12
	0.150 kg Eigelb	x	CHF 8.75	CHF 1.31
	0.010 kg Gewürzmischung	x	CHF 11.65	CHF 0.12
	<u>4.410 kg</u> Rezeptmenge I			

Minutenlohn: CHF 47.10 : 60 Minuten = CHF 0.785

Rohmaterialkosten				CHF 24.80
Produktionslöhne	48 Min	x	CHF 0.785	CHF 37.68
= Grundkosten				<u>CHF 62.48</u>

Grundkostenzuschlag	104.00 %			CHF 64.98
= Selbstkostenpreis				<u>CHF 127.46</u>

Verlust und unverkaufte Produkte	6.00 %			CHF 7.65
= Nettopreis Rezept				<u>CHF 135.11</u>

Mehrwertsteuer	2.50 %			CHF 3.38
= Kalkulierter Verkaufspreis pro Rezept				<u>CHF 138.49</u>

= Kalkulierter Verkaufspreis pro Stück

CHF 138.49 : 50.00 Stück = CHF 2.77

b) Dreifache Rezeptmenge:

Rohmaterialkosten	Grundrezept	x	3	CHF 74.40
Produktionslöhne	122 Min	x	CHF 0.785	CHF 95.77
= Grundkosten				<u>CHF 170.17</u>

Grundkostenzuschlag	104.00 %			CHF 176.98
= Selbstkostenpreis				<u>CHF 347.15</u>

Verlust und unverkaufte Produkte	6.00 %			CHF 20.83
= Nettopreis Rezept				<u>CHF 367.98</u>

Mehrwertsteuer	2.50 %			CHF 9.20
= Kalkulierter Verkaufspreis pro Dreifachem-Rezept				<u>CHF 377.18</u>

= Kalkulierter Verkaufspreis pro Stück

b) CHF 377.18 : 150.00 Stück = CHF 2.51

Pos. 4 Betriebswirtschaft

F

Aufgabe 7

a)		120 Sandwiches	x	0.070 kg	=	8.400 kg	Rezeptmenge II
						7.015 kg	Rezeptmenge III
		<u>8.400 kg</u>			=		100 %
		<u>7.015 kg</u>			=		
		1.385 kg			=		16.49 %
b)		0.960 kg		Zucker			
		0.360 kg		Eiweiss			
		0.300 kg		Wasser			
		<u>0.480 kg</u>		Couverture			
		<u>2.100 kg</u>		Rezeptmenge I	:		100 %
-		<u>0.042 kg</u>		Fertigungsverlust	x		2 %
		2.058 kg		Rezeptmenge II			
		<u>2.058 kg</u>		Rezeptmenge II	:		100 %
-		<u>0.442 kg</u>		Backverlust	x		21.5 %
		1.616 kg		Rezeptmenge III			
		1.616 kg		gebackene Schokoladen-S	:	0.028 kg	= 57.71 Stück

Aufgabe 8

a)		4070 Std	x	4	=	16280 Std	jährlich
		Jahresumsatz	CHF	4'505'490.00	:		100 %
		Gehälter Produktion	CHF	720'878.40	x		16 %
		Gehälter Produktion	CHF	720'878.40	:	16280 Std	= CHF 44.28 Stundenlohn
		Stundenlohn	CHF	44.28	:	60 Min	= 73.8 Rp Minutenlohn
b)		Gehälter Produktion	CHF	720'878.40	:		100 %
		Gehalt Abteilungsleiter	CHF	5'622.85	x		0.78 %
		Nachtarbeit		15 Tage	x	4 Std	= 60 Std Nachtarbeit
		Monatslohn	CHF	5'622.85	:	728	= CHF 7.72 Zuschlag pro Stunde
				60 Std	x	CHF 7.72	= CHF 463.20
		Monatslohn	CHF	5'622.85			
		Nachtarbeitszuschlag	CHF	463.20			
=		AHV-pflichtiger Lohn	CHF	6'086.05			
-		übrige Abzüge	CHF	520.00			
-		Pensionskasse	CHF	265.00			
=		Total	CHF	5'301.05			
+		Kinderzulage	CHF	250.00			
=		Nettolohn	CHF	5'551.05			



l

Punkte

1

1

1

Punkte

1

1

1

1

1

1

1

l

Punkte

1

1

2

**inkt,
unkte**

l

Punkte

1

1

1

1

2

l

Punkte

1

1

1

1

1

1

1

Punkte

2

1

1

1

1

1

de

1

1