

Name:

.....

Vorname:

.....

Kandidatennummer:

.....

Datum:

.....

- Zeit** 40 Minuten für 10 Aufgaben.
- Hilfsmittel** Es sind keine Hilfsmittel Nachschlagewerke usw. erlaubt, ausser dem vorgegebenen Formelblatt.
- Taschenrechner** Einzig Taschenrechner mit rein mathematischen Funktionen sind erlaubt. Nicht erlaubt sind programmierbare Taschenrechner oder Taschenrechner mit Textspeicherfunktionen.
- Elektronische Geräte** Mobiltelefone oder andere elektronische Geräte müssen ständig ausgeschaltet sein.
- Schreibinstrumente** Erlaubt sind Kugelschreiber oder nichtlösliche Filzstifte.
 Nicht erlaubt sind Bleistifte oder lösliche korrigierbare Tintenschreiber.
- Bewertung** Die erreichbare Punktezahl ist aufgeführt. Überzählige Antworten werden nicht bewertet.
- Formulierung w/m** Die weibliche Form ist in der männlichen enthalten.
- Platzbedarf** Bei zusätzlichem Platzbedarf verwenden Sie bitte die nach der letzten Aufgabe angehängten Seiten.

| Aufgaben, Richtzeiten und Punktezahlen pro Bewertungsposition | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------|-----------|-----------|-------------------------------------|------------|-----------|-----------|---|-----------|-----------|-----------|-----------------------------------|------------|-----------|-----------|
| Position Betriebskunde 1.1 | | | | Position Fachrechnen 1.2 | | | | Position Ernährungslehre 2.1 | | | | Position Menükunde 2.2 | | | |
| Aufg. Nr. | RZ Min. | Max. Pkt. | Eff. Pkt. | Aufg. Nr. | RZ Min. | Max. Pkt. | Eff. Pkt. | Aufg. Nr. | RZ Min. | Max. Pkt. | Eff. Pkt. | Aufg. Nr. | RZ Min. | Max. Pkt. | Eff. Pkt. |
| 2.1 | 3' | 3 | | 2.4 | 7' | 4 | | 2.6 | 3' | 6 | | 2.9 | 6' | 6 | |
| 2.2 | 3' | 3 | | 2.5 | 6' | 3 | | 2.7 | 2' | 3 | | 2.10 | 4' | 3 | |
| 2.3 | 4' | 4 | | | | | | 2.8 | 2' | 4 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Total*: | 10' | 10 | | Total*: | 13' | 7 | | Total*: | 7' | 13 | | Total*: | 10' | 9 | |

1.x = Aufgaben-, Lösungsteil 1 / 2.x = Aufgaben-, Lösungsteil 2 / 3.x = Aufgaben-, Lösungsteil 3

* Das jeweilige Total der effektiven Punktezahl der Positionen 1.1 / 1.2 / 2.1 und 2.2 ist auf das Endnotenblatt zu übertragen.

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

.....

Sperrfrist: Diese Prüfungsaufgaben dürfen vor dem **1. März 2018 nicht** zu Übungszwecken verwendet werden.

2.1 Einsatz von Maschinen, Geräten, Einrichtungen und Materialien

Bewertungshinweis: Pro korrekter Antwort 0,5 Punkte.

| a) Wärmearten: | b) Übertragungsmedium: | c) Kochapparate: |
|-----------------------------------|---|---|
| _____ | _____ | Herdplatte |
| _____ | Wasser, Dampf, Öl oder Heissluft | Kipp-/Kochkessel Kombisteamer, Steamer, Fritteuse |
| Wärme durch elektrische Strahlung | Elektrische Strahlung | _____ |
| Wärmestrahlen | _____ | Salamander |
| Wärme durch Induktion | Elektrischer Strom erzeugt ein Magnetfeld | _____ |

max.
3

eff.

.....

2.2 Ökonomie, Ökologie

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

1. _____

2. _____

3. _____

max.
3

eff.

.....

2.3 Hygiene

a) Bewertungshinweis: Pro korrekter Antwort 0,5 Punkte.

| | | |
|-------|---|------------------|
| • | • | max. 2 |
| • | • | eff. |
| | | |

b) Bewertungshinweis: Pro korrekter Antwort 0,5 Punkte.

| | | |
|----|--|------------------|
| 1. | | max. 2 |
| 2. | | eff. |
| 3. | | |
| 4. | | |

2.4 Berechnungen / Rezeptumrechnung

a) Bewertungshinweis: Pro korrekter Antwort 0,5 Punkte, beachten Sie die Rundungsregeln.

| Zutaten | 4 Personen | 21 Personen | |
|---------------------------|------------|-------------|------------------|
| Knollensellerie, geschält | 0,480 kg | kg | max. 3 |
| Salz | 0,005 kg | kg | eff. |
| Weissmehl | 0,015 kg | kg | |
| Vollei, frisch | 0,050 kg | kg | |
| Sbrinz, gerieben | 0,040 kg | kg | |
| Olivenöl | 0,020 kg | kg | |

b) Bewertungshinweis: Der Lösungsweg muss 1mal vorhanden sein und beachten Sie die Rundungsregeln.

| | |
|-------|------------------|
| | max. 1 |
| | eff. |
| | |

2.7 Proteine

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

| | | |
|---|-----------------------------------|--|
| A | Proteine sind essenziell... | ...kann zu Stoffwechselstörungen führen |
| B | Zu viele Proteine... | ...sie gelten als Aufbau- und Ersatzstoff für abgestorbene Zellen. |
| C | Der Bedarf ist in erster Linie... | ...liegt für Erwachsene bei 50 bis 70 g |
| D | Der Tagesbedarf... | ...liegt bei 1 bis 2 g pro Kilogramm Körpergewicht. |
| E | Der Tagesbedarf bei Säuglingen... | ...können mit Proteinen gedeckt werden. |
| F | 12 bis 15% des Energiebedarfs... | ...abhängig vom Alter des Menschen |

max.

3

eff.

2.8 Energie

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

| Aussagen: | richtig | falsch |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Bei positiver Energiebilanz muss man mit einer Gewichtszunahme rechnen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bei positiver Energiebilanz muss man mit einer Gewichtsabnahme rechnen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bei negativer Energiebilanz muss man mit einer Gewichtsabnahme rechnen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bei negativer Energiebilanz bleibt das Gewicht konstant. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Als Grundumsatz wird der Energiebedarf bezeichnet, der nur zur Aufrechterhaltung der Körperfunktionen benötigt wird. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Der Body-Mass-Index mit 34,4 ist deutlich zu hoch. Hier wird mehr Energie zugeführt als verbraucht wird. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ursache für Übergewicht ist eine zu hohe Energiezufuhr oder ein zu hoher Energieverbrauch. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ursache für Übergewicht ist eine zu hohe Energiezufuhr oder ein zu geringer Energieverbrauch. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

max.

4

eff.

2.9 Menükunde / Speisefolge

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

a) Klassische Speisefolge:

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 1 _____ | 8 _____ |
| 2 Suppe | 9 Braten und Salat |
| 3 Warme Vorspeise | 10 Gemüse |
| 4 _____ | 11 _____ |
| 5 Hauptplatte | 12 Würzbissen |
| 6 _____ | 13 Nachtisch / Dessert |
| 7 Kaltes Zwischengericht | |

max.

2,5

eff.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

b) Verkürzte Speisefolge:

- | | |
|-------------------|---------|
| 1 _____ | 4 _____ |
| 2 Suppe | 5 _____ |
| 3 Warme Vorspeise | |

max.

1,5

eff.

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0,5 Punkte.

c)

| | |
|---|---|
| 1 | 3 |
| 2 | 4 |

max.

2

eff.

2.10 Menükunde / Menügestaltung

Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.

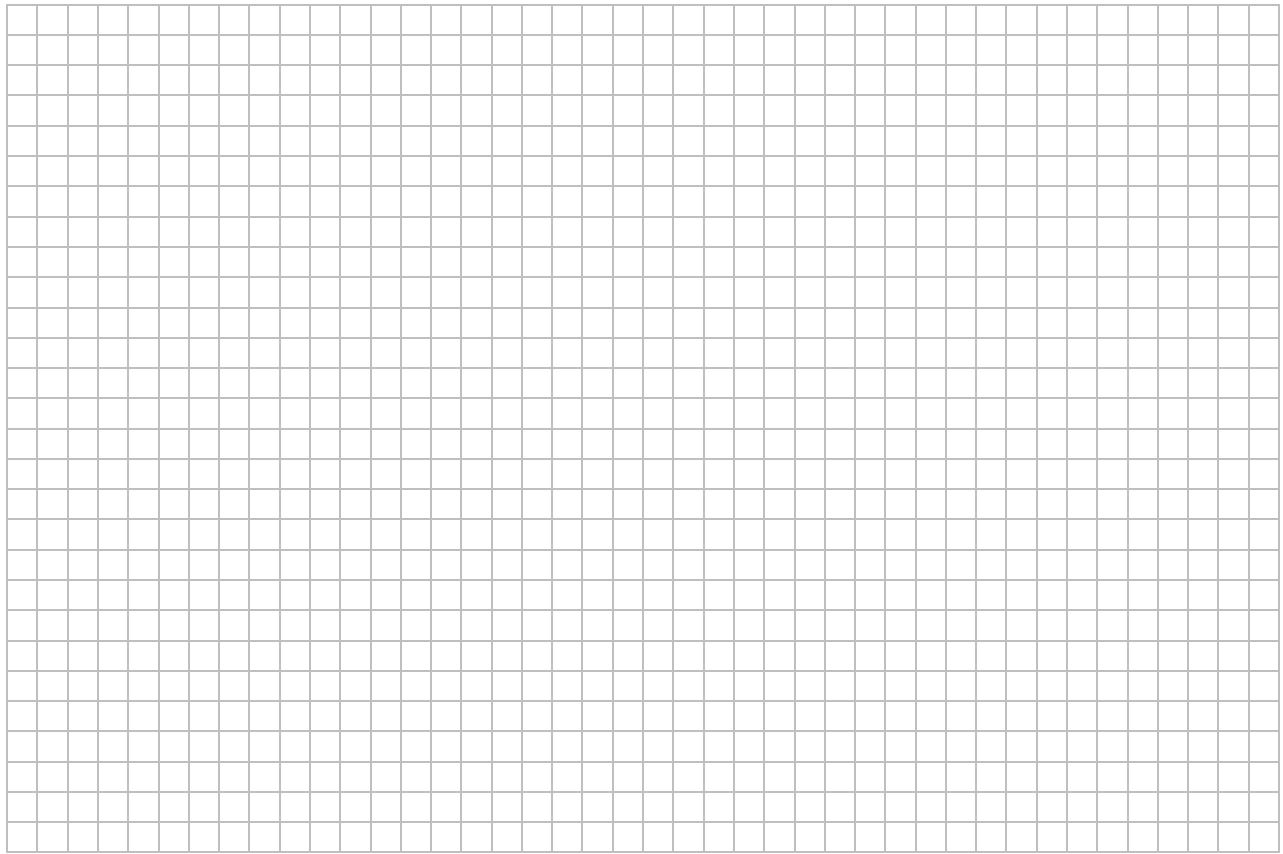
- _____
- _____
- _____

max.

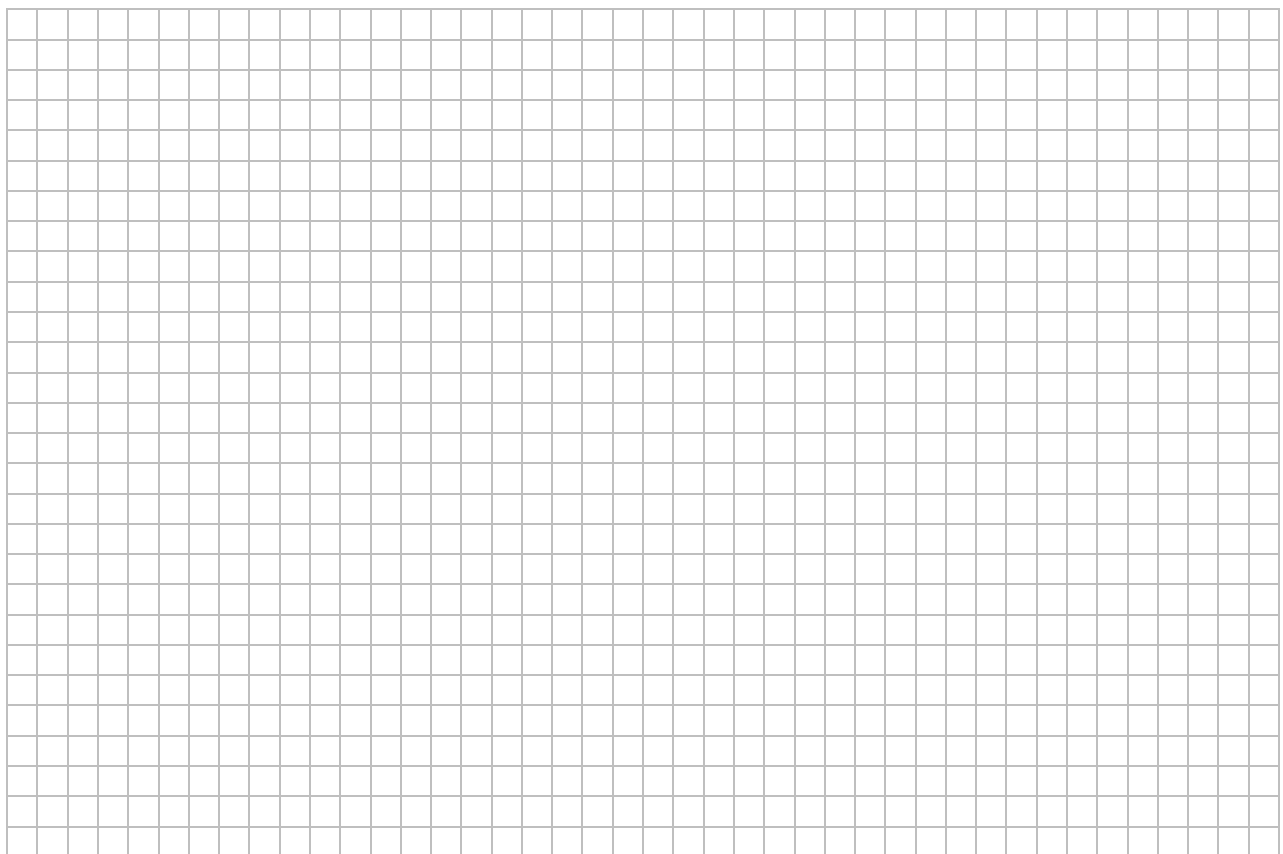
3

eff.

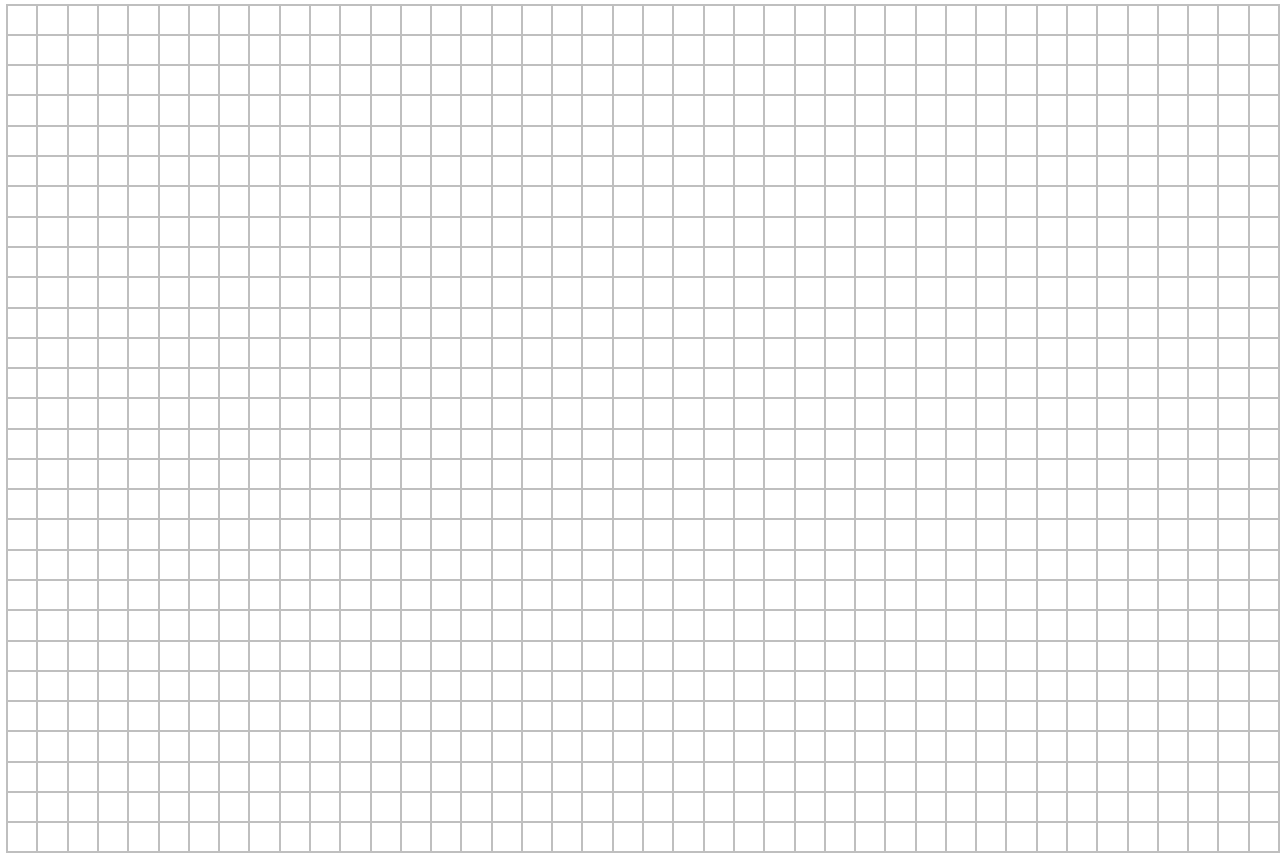
Aufgabe:



Aufgabe:



Aufgabe:



Aufgabe:

