

**Prüfungsposition 4****Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit****Prüfungszeit (Richtwert)****210 Min.**

A = Ausgangslage

Z = Zielvorgabe

Kandidat/Kandidatin \_\_\_\_\_

**Anforderungen / Hinweise:**

Es sind alle drei Unterpositionen zu prüfen

Unterpos.	Pflichtarbeiten	Variable Arbeiten	Spezielle Hinweise
<b>4.1</b>	<b>Prozesskontrollen</b> - <b>Feinheitsmessung</b> - <b>Temperkurve erstellen und kontrollieren</b> - <b>Zusätzlich: zwei variable Tätigkeiten (a-d) nach Wahl</b>		
<b>A:</b>	Geräte und Apparaturen betriebsbereit	a) Feuchtigkeitsmessung (Nibs)	
<b>Z:</b>	Eigenhändig gemessene Resultate interpretiert und Korrekturmöglichkeiten aufgezeigt	b) Viskositätsmessung	
		c) Gewichtskontrolle	
		d) VE-Kontrolle	
<b>4.2</b>	<b>Allgemeine Qualitätskontrollen</b> Wahlweise drei variable Tätigkeiten (a-g)		
<b>A:</b>	Geräte und Apparaturen betriebsbereit	a) Wassergehaltsbestimmung	
<b>Z:</b>	Eigenhändig gemessene Resultate interpretiert und Korrekturmöglichkeiten aufgezeigt	b) Fettgehaltsbestimmung	
		c) Schnittanalysen	Kakaobohnen oder Trockenfrüchte
		d) Handabklatschkontrolle	
		e) pH-Messung	
		f) Alkoholgehaltsbestimmung	
		g) Messung der Zuckerkonzentration	

**Prüfungsposition 4**

**Sicherstellen der Nachhaltigkeit und Sicherheit**

**Prüfungszeit (Richtwert)**

**210 Min.**

A = Ausgangslage  
Z = Zielvorgabe

Kandidat/Kandidatin \_\_\_\_\_

4.3	Q-Management / Umweltmanagement Wahlweise zwei variable Tätigkeiten (a-f)		
	<p><b>A:</b> Unterlagen und Materialien sind bereitgestellt</p> <p><b>Z:</b> Eigenhändig gemessene Resultate interpretiert und Korrekturmöglichkeiten aufgezeigt. Anwendungen und Formulare erläutert</p>	a) Sensorik	<p>Vorbereiten, Durchführen, Auswerten von Vergleichs- oder Dreiecktests.</p> <p>Richtiges Degustieren von Schokolade.</p> <p>Kriterien aufzählen können.</p>
		b) Arbeitssicherheit	<p>PSA / Sicherheitsvorkehrungen nennen und anwenden</p> <p>Vorgehen bei Brandalarm aufzeigen</p> <p>Vorgehen bei medizinischen Vorfällen erklären</p>
		c) Hygiene	<p>Reinigungspläne erklären und richtig anwenden</p> <p>Desinfektion durchführen und die wichtigen Punkte erklären, usw.</p>
		d) HACCP	<p>Grundlagen erklären, Audit durchführen.</p> <p>Gefahrenbewertung erstellen oder erklären</p> <p>CCP aufzählen, Massnahmen ergreifen und erklären können, usw.</p>
		e) Schädlingsbekämpfung	<p>Schädlingsmonitoring beschreiben, Mottenfallen, Mäusefallen Vorgaben erläutern</p> <p>Desinfektoreinsatz beschreiben, usw.</p>
		f) Recycling	<p>Anwendungen aufzeigen</p> <p>Trennen der Stoffe durchführen internes Trennen von Stoffen aufzeigen und erläutern.</p> <p>Wo und wie werden die Stoffe aufbereitet (extern) erklären</p>