

Beispiele für Prüfungsfragen

Erarbeitet von den Prüfungsexpert/innen Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe EFZ,
Schwerpunkt Schokolade, am 11.11.2015 und am 8.12.2015

Einfachere Frage	Schwierigere Frage
Woher kommen diese Rohstoffe?	
Wie müssen diese Rohstoffe behandelt werden (Haltbarkeit)?	
	Welches Ziel wird verfolgt, wenn Lebensmittel verpackt werden (K4-K6)?
	Aus welchem Grund werden Kakaobohnen geröstet (K4-K6)?
Erklären Sie den Unterschied von Schokolade und Couverture	Interpretieren Sie die Temperaturkurve xy
Erklären Sie den Röstprozess	Welche Rolle hat die Temperatur im Röstprozess? Wie beeinflusst die Temperatur den Röstprozess?
Aufgrund von was setzt man das Mindesthaltbarkeitsdatum?	
Erklären/beschreiben Sie ein 5. Walzwerk?	Welchen Einfluss hat die Feinheit des Walzguts auf die Schokolade?
Funktionsweise eines Feinwalzwerks (K2)	
In welcher Reihenfolge suchen Sie nach dem Problem/Fehler?	Was machen Sie, wenn Anlageteil „xy“ nicht läuft?
Warum machen Sie eine Gewichtskontrolle?	Welche Schlussfolgerungen können aus den Gewichtsdaten abgeleitet werden?
Was unternehmen Sie, wenn die Feinheit zu hoch ist?	Wie kann die Feinheit beeinflusst werden?
Warum machen Sie eine Feinheitsmessung?	
Welche Sicherheitsvorschriften bestehen auf dieser Anlage (K1)?	
Erklären Sie die Anlage (gefüllt/massiv) (K2)?	
	Interpretieren einer Temperaturkurve (K3/K4)

Nennen Sie uns Temperiermethoden	Wieso temperieren (K5)?
Erklären Sie uns die Vor- und Nachteile von Temperiermethoden	Was passiert mit dem Kakaobutter beim Temperieren (K4+5)?
Wieso wird conchiert?	
Erklären Sie die verschiedenen Phasen des Conchierprozesses	Die Schokolade ist zu sauer. Welche Möglichkeiten gibt es, beim Conchierprozess um die Säure zu beeinflussen?
	Verfahrenstechnische Einflüsse (Parameter), womit der Conchierprozess beeinflusst werden kann
	Warum kann die Masse nicht ausgeformt werden (K4)?