

Berufskennnisse mündlich 30 Minuten

Name: _____ Vorname: _____

Prüfungsnummer: _____ Datum: _____

Unterschrift Experte / Expertin: _____

Unterschrift Experte / Expertin: _____

Position 2: **Leitziel 1.4** / Qualität und Sicherheit

Total Punkte * _____

Note:

Gesprächsvorlage und Protokollraster für Expertinnen und Experten

Dieses Dokument dient als Leitfaden sowie als Bewertungsprotokoll.

Die mündliche Prüfung ist in 3 Teilen aufgebaut

1. Teil 10 Minuten
 - Der/Die Kandidat/in wählt ein Produkt aus der praktischen Prüfung aus und nimmt das Produkt inkl. Rezept in doppelter Ausführung mit an die Prüfung.
 - Auf das Mitbringen des Produktes kann nur bei Glace-Produkten verzichtet werden. In diesem Fall muss ein grösseres Farbfoto (A5) mitgebracht werden.
2. Teil 10 Minuten
 - Experten wählen ein Produkt aus den Produktgruppen (Fotogalerie 2016) der Themen Konditorei (2-10)
3. Teil 10 Minuten
 - Experten wählen ein Produkt aus den Produktgruppen (Fotogalerie 2016) der entsprechenden Fachrichtung (Bäckerei / Confiserie) (12-15)

Die Prüfungsprotokolle sind von beiden Prüfungsexperten/innen zu unterzeichnen.

Die entsprechenden Blätter mit den Produktgruppen sind Bestandteil der mündlichen Prüfung.

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe für die Erarbeitung von Prüfungsfragen SBC (Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband)

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Beurteilung

23.0 - 24.0	Punkte = Note 6
21.0 - 22.0	Punkte = Note 5,5
18.0 - 20.0	Punkte = Note 5
16.0 - 17.0	Punkte = Note 4,5
14.0 - 15.0	Punkte = Note 4
11.0 - 13.0	Punkte = Note 3,5
9.0 - 10.0	Punkte = Note 3
6.0 - 8.0	Punkte = Note 2,5
4.0 - 5.0	Punkte = Note 2
2.0 - 3.0	Punkte = Note 1,5
0.0 - 1.0	Punkte = Note 1

Produktgruppe Teil 1: Nr _____ (wird von den Kandidaten bestimmt)

Produktenname: _____

Leitziel 1.4 Qualität und Sicherheit Richtziel 1.4.1 Qualitätssicherung; 1.4.2 Pers.+ Betriebshygiene, 1.4.3 Hygienekonzept; 1.4.4 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz,; 1.4.5 Umweltschutz; 1.4.6 Brandschutz; 1.4.7 Werterhaltung Leistungsziele 1.4.1.1 – 1.4.1.2; 1.4.2.1 – 1.4.2.3; 1.4.3.1 – 1.4.3.4, 1.4.4.1 – 1.4.4.4, 1.4.5.1 – 1.4.5.3, 1.4.6.1 – 1.4.6.2, 1.4.7.1 – 1.4.7.3						
Bewertungsskala	vollständig erfüllt = 4 Punkte	mehrheitlich erfüllt = 3 Punkte	teilweise erfüllt = 2 Punkte	kaum erfüllt = 1 Punkt	nie erfüllt = 0 Punkte	Dauer Teil 1 Total 10 Min.
Themenblöcke, Kriterien (Es müssen beide Fragenblöcke aber nicht alle Punkte geprüft werden)			Begründung des Punkteabzugs			Erreichte Punkte
Geprüft <input checked="" type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Analysieren & beurteilen Sie die Produktequalität ihres ausgewählten Produktes (Produkt oder Rezept vom Kandidaten vorliegend) 				<input type="checkbox"/> =4 <input type="checkbox"/> =3 <input type="checkbox"/> =2 <input type="checkbox"/> =1 <input type="checkbox"/> =0	
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Erklären Sie die Zusammensetzung und die Produktebesonderheiten 					
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Erklären Sie den Herstellungsprozess und die Technik, Geräte, Maschinen, Anlagen 					
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Erklären Sie typische Fehler in der Produktion 					
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Zeigen Sie die Ursachen und Korrekturen auf und begründen Sie diese 				<input type="checkbox"/> =4 <input type="checkbox"/> =3 <input type="checkbox"/> =2 <input type="checkbox"/> =1 <input type="checkbox"/> =0	
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Erklären Sie die Rohstoffe und deren Funktion/Einfluss aufs Endprodukt & Halbfabrikate 					
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Erklären Sie wichtige Hygienevorschriften oder die Arbeitssicherheit oder Gesundheitsschutz 					
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> Erklären Sie Gesetzmässigkeiten der Naturlehre auf das Produkt bezogen 					
Übertrag						8

Produktgruppe Teil 2: Nr _____ (Experten wählen ein Produkt aus den Produktgruppen (Fotogalerie) der Themen Konditorei 2-10) Produktname: _____

Leitziel 1.4 Qualität und Sicherheit						
Richtziel 1.4.1 Qualitätssicherung; 1.4.2 Pers.+ Betriebshygiene, 1.4.3 Hygienekonzept; 1.4.4 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz,; 1.4.5 Umweltschutz; 1.4.6 Brandschutz; 1.4.7 Werterhaltung Leistungsziele 1.4.1.1 – 1.4.1.2; 1.4.2.1 – 1.4.2.3; 1.4.3.1 – 1.4.3.4, 1.4.4.1 – 1.4.4.4, 1.4.5.1 – 1.4.5.3, 1.4.6.1 – 1.4.6.2, 1.4.7.1 – 1.4.7.3						
Bewertungsskala	vollständig erfüllt = 4 Punkte	mehrheitlich erfüllt = 3 Punkte	teilweise erfüllt = 2 Punkte	kaum erfüllt = 1 Punkt	nie erfüllt = 0 Punkte	Dauer Teil 2 Total 10 Min.
Übertrag						8
Themenblöcke, Kriterien (Es müssen beide Fragenblöcke aber nicht alle Punkte geprüft werden)			Begründung des Punkteabzugs			Erreichte Punkte
Geprüft <input checked="" type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Analysieren & beurteilen Sie die Produktequalität des ausgewählten Produktes 					<input type="checkbox"/> =4 <input type="checkbox"/> =3 <input type="checkbox"/> =2 <input type="checkbox"/> =1 <input type="checkbox"/> =0
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären Sie die Zusammensetzung und die Produktebesonderheiten 					
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären Sie den Herstellungsprozess und die Technik, Geräte, Maschinen, Anlagen 					
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären Sie typische Fehler in der Produktion 					
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigen Sie die Ursachen und Korrekturen auf und begründen Sie diese 					<input type="checkbox"/> =4 <input type="checkbox"/> =3 <input type="checkbox"/> =2 <input type="checkbox"/> =1 <input type="checkbox"/> =0
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären Sie die Rohstoffe und deren Funktion/Einfluss aufs Endprodukt & Halbfabrikate 					
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären Sie wichtige Hygienevorschriften oder die Arbeitssicherheit oder Gesundheitsschutz 					
<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären Sie Gesetzmässigkeiten der Naturlehre auf das Produkt bezogen 					
Übertrag						16

Produktgruppe Teil 3: Nr _____ (Experten wählen ein Produkt aus den Produktgruppen (Fotogalerie) der entsprechenden Fachrichtung (Bäckerei / Coniserie) 12-15) **Produktname:** _____

Leitziel 1.4 Qualität und Sicherheit						
Richtziel 1.4.1 Qualitätssicherung; 1.4.2 Pers.+ Betriebshygiene, 1.4.3 Hygienekonzept; 1.4.4 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz;; 1.4.5 Umweltschutz; 1.4.6 Brandschutz; 1.4.7 Werterhaltung Leistungsziele 1.4.1.1 – 1.4.1.2; 1.4.2.1 – 1.4.2.3; 1.4.3.1 – 1.4.3.4, 1.4.4.1 – 1.4.4.4, 1.4.5.1 – 1.4.5.3, 1.4.6.1 – 1.4.6.2, 1.4.7.1 – 1.4.7.3						
Bewertungsskala	vollständig erfüllt = 4 Punkte	mehrheitlich erfüllt = 3 Punkte	teilweise erfüllt = 2 Punkte	kaum erfüllt = 1 Punkt	nie erfüllt = 0 Punkte	Dauer Teil 3 Total 10 Min.
Übertrag						16
Themenblöcke, Kriterien (Es müssen beide Fragenblöcke aber nicht alle Punkte geprüft werden)		Begründung des Punkteabzugs				Erreichte Punkte
Geprüft <input checked="" type="checkbox"/>						
<input type="checkbox"/>	• Analysieren & beurteilen Sie die Produktequalität des ausgewählten Produktes					<input type="checkbox"/> =4
<input type="checkbox"/>	• Erklären Sie die Zusammensetzung und die Produktebesonderheiten					<input type="checkbox"/> =3
<input type="checkbox"/>	• Erklären Sie den Herstellungsprozess und die Technik, Geräte, Maschinen, Anlagen					<input type="checkbox"/> =2
<input type="checkbox"/>	• Erklären Sie typische Fehler in der Produktion					<input type="checkbox"/> =1
						<input type="checkbox"/> =0
<input type="checkbox"/>	• Zeigen Sie die Ursachen und Korrekturen auf und begründen Sie diese					<input type="checkbox"/> =4
<input type="checkbox"/>	• Erklären Sie die Rohstoffe und deren Funktion/Einfluss aufs Endprodukt & Halbfabrikate					<input type="checkbox"/> =3
<input type="checkbox"/>	• Erklären Sie wichtige Hygienevorschriften oder die Arbeitssicherheit oder Gesundheitsschutz					<input type="checkbox"/> =2
<input type="checkbox"/>	• Erklären Sie Gesetzmässigkeiten der Naturlehre auf das Produkt bezogen					<input type="checkbox"/> =1
						<input type="checkbox"/> =0
Total Punkte (Übertrag auf Seite 1 *)						24