



Ministero dell'istruzione e del merito

H041 - STAATLICHE ABSCHLUSSPRÜFUNG DER OBERSCHULE

Fachrichtung: ITPT - LANDWIRTSCHAFT, LEBENSMITTEL UND VERARBEITUNG
SCHWERPUNKT PRODUKTION UND VERARBEITUNG

Fach: LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Führen Sie Teil I der Arbeit und zwei der vorgeschlagenen Fragestellungen aus Teil II aus.

TEIL I

Beziehen Sie sich auf ein Ihnen bekanntes Gebiet und beschreiben Sie dessen Boden- und Klimaeigenschaften. Beschreiben Sie die für dieses Gebiet möglichen Ackerkulturen, welche als Futtermittel für Milchvieh nutzbar sind.

Beschreiben Sie in diesem Kontext Maßnahmen, die der Landwirt ergreifen kann, um das Produkt Milch in qualitativer und ökonomischer Hinsicht aufzuwerten. Beziehen Sie sich dabei auch auf die Qualitätsparameter der Milch und des Milchprodukts, welches man herstellen möchte.

Beschreiben Sie schließlich die Produktionsschritte und die notwendigen technologischen Verfahren, um das ausgewählte Produkt herzustellen.

TEIL II

- 1) Beschreiben Sie die verschiedenen thermischen Behandlungsmöglichkeiten der Milch und zeigen Sie die jeweiligen Besonderheiten auf.
- 2) Beschreiben Sie die verschiedenen Arten von mikrobiellen Kulturen natürlicher und industrieller Herkunft und zeigen Sie die Vor- und Nachteile von deren Verwendung auf.
- 3) Erklären Sie die Besonderheiten der verschiedenen Arten der Weinfiltration und berücksichtigen Sie dabei auch eventuelle außerschulische Arbeitserfahrungen.
- 4) Beschreiben Sie technologischen Produktionsschritte zur Herstellung von Butter.

Dauer der Arbeit: 6 Stunden.

Der Gebrauch von technischen Handbüchern ist erlaubt.

Der Gebrauch eines deutschsprachigen Wörterbuches ist erlaubt.

Der Gebrauch eines zweisprachigen Wörterbuches (Deutsch - Sprache des Herkunftslandes) ist für Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund erlaubt.

Das Schulgebäude darf erst drei Stunden nach Bekanntgabe des Themas verlassen werden.