

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1981

Ausgegeben am 27. Jänner 1981

9. Stück

- 
- 22.** Verordnung: Bäcker-Meisterprüfungsordnung  
**23.** Verordnung: Höhe der Monatsraten der Remunerationen für Lehraufträge an Hochschulen  
**24.** Verordnung: Bestimmung des Straßenverlaufes und Auflassung eines für den Durchzugsverkehr entbehrlich gewordenen Straßenteiles der B 21 Gutensteiner Straße im Bereich der Gemeinde St. Aegyden am Neuwalde  
**25.** Kundmachung: Feststellung des Verfassungsgerichtshofes, daß § 46 Abs. 5 des Beamten-Dienstrechtsgesetzes, BGBl. Nr. 329/1977, verfassungswidrig war
- 

### **22. Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie vom 23. Dezember 1980 über die Durchführung der Meisterprüfung für das Handwerk der Bäcker (Bäcker-Meisterprüfungsordnung)**

Auf Grund des § 21 der Gewerbeordnung 1973, BGBl. Nr. 50/1974, wird verordnet:

#### **Anwendung der Allgemeinen Meisterprüfungsordnung**

§ 1. Auf die Durchführung der Meisterprüfung für das Handwerk der Bäcker (§ 94 Z 1 GewO 1973) ist die Allgemeine Meisterprüfungsordnung, BGBl. Nr. 356/1979, anzuwenden.

#### **Fachlich-praktischer Teil der Meisterprüfung**

§ 2. Im fachlich-praktischen Teil der Meisterprüfung sind folgende Meisterarbeiten auszuführen:

#### **I. Teigbereitung für**

##### **1. Brot:**

- a) Normalbrot: Ein Sauerteig der 2. Stufe (Grundsauer) und der 3. Stufe ist in Handarbeit herzustellen. Auf dieser Basis ist ein Brotteig für acht kg Mischbrot herzustellen.
- b) Sonderbrot: Fünf kg Sonderbrot sind nach Wahl des Kandidaten herzustellen.

##### **2. Weißgebäck:**

- a) Ein Semmelteig ist in direkter Führung für drei Pressen (30teilig, Pressengewicht 1,70 kg) zu bereiten.
- b) Ein leichter Hefemürbteig ist in direkter Führung für zwei Pressen (30teilig, Pressengewicht 1,20 kg) zu bereiten.

##### **3. Feingebäck:**

Ein mittlerer bis schwerer Hefeteig ist in direkter Führung zu bereiten, und zwar

- a) Krapfenteig für eine Presse (30teilig, Preßgewicht 1,20 kg),
- b) Plunderteig aus einem kg Mehl (daraus sind fünf verschiedene Gebäcksorten nach Wahl des Prüflings herzustellen) und
- c) Teig aus einem kg Mehl für Mohn-(Nuß)Strudel bzw. Potize, Kartoffelbrot, Beugel, Brioche, Stollen, Kranzelkuchen (zwei der angeführten Gebäcksorten hat der Prüfling herzustellen).

##### **4. Marmorkuchen:**

Es ist eine Kuchenmasse aus einem kg Mehl herzustellen.

#### **II. Aufarbeiten und Formen des Teiges bei**

##### **1. Brot:**

Auswiegen, Formen (Wirken), Wegsetzen und Beobachten der Gärung bis zur Ofenarbeit;

##### **2. Weißgebäck:**

Behandlung des Teiges während des Rastens (Ruhseln), Auswiegen, Pressen und Formen:

- a) Aus dem Semmelteig sind handfertigungsmäßig zu erzeugen: 30 Stück Semmeln, zehn Stück Salzstangerln, zehn Stück Mohnstriezerln (Flößeln), zehn Stück geschlagene Weckerln, zehn Stück Langsemmln (Baunzerln), zwei Stück Sandwiches aus je zehn Teigstücken der Pressenteilung.

- b) Aus dem leichten Hefemürbteig sind handfertigungsmäßig zu erzeugen: acht Stück Kipferln, acht Stück Girafferln (Schnecken), acht Stück glatte Weckerln, zwei Stück Sechser-Striezel, ein Stück Vierer-Striezel und ein Stück Knopf. Die Stangerln zum Flechten der Striezeln haben aus je zwei Teigstücken der Pressenteilung zu bestehen.

### 3. Feingebäck:

Ausformen, eventuell Füllen (zB Krapfen, Plunder, Beugel, Strudel), Versehen mit Auflagen (zB Marmelade, Streusel).

### 4. Marmor Kuchen:

Herstellen der Kuchen mit richtigem Zusetzen von Kakao zur Bildung der Marmorierung.

## III. Ofenarbeit

Beherrschen des Heizvorganges (Temperaturüberwachung und Backzeitüberwachung), Herrichten des Backofens (Backschrank) und vorteilhafte Schwaden(Schwüle)Bildung. Vorbereiten (Herrichten) der geformten, gegorenen Teigstücke zur Ofenarbeit, ordentliches Einschließen (Schieben), wirtschaftliches Ausnützen der Backfläche, Beobachten des Backprozesses (gegebenenfalls Umbacken) bis zum zeitgerechten Ausbacken (Streichen und Lagern der Backerzeugnisse), bei Feingebäck dessen Aprikotieren und Glasieren.

§ 3. Die Ausführung der Meisterarbeiten muß vom Prüfling in sieben Stunden erwartet werden können. Der fachlich-praktische Teil der Meisterprüfung ist nach acht Stunden zu beenden.

### Fachlich-theoretischer Teil der Meisterprüfung

§ 4. (1) Der fachlich-theoretische Teil der Meisterprüfung besteht aus einer schriftlichen und einer mündlichen Prüfung.

(2) Die schriftliche Prüfung hat sich auf den Gegenstand Fachrechnen (§ 5) zu erstrecken. Die Erledigung der Prüfungsaufgaben muß vom Prüfling in vier Stunden erwartet werden können. Die schriftliche Prüfung ist nach fünf Stunden zu beenden.

(3) Die mündliche Prüfung hat sich auf die Gegenstände Fachkunde (§ 6), Rohstoffkunde und Nahrungsmittelchemie (§ 7), Werkstatt und Verkauf (§ 8) sowie Fachliche Sondervorschriften (§ 9) zu erstrecken. Die mündliche Prüfung darf außer in begründeten Ausnahmefällen nicht kürzer als eine Stunde und nicht länger als eineinhalb Stunden dauern.

## Fachrechnen

§ 5. Die Prüfungsaufgaben im Gegenstand Fachrechnen haben sich auf folgende Sachgebiete zu erstrecken:

### I. Fachrechnen im Rahmen der Erzeugung

1. Errechnen der Teig-, Brot- und Gebäckausbeute unter Berücksichtigung von Zutaten und Backhilfsmitteln;
2. Errechnen der erforderlichen Teigmengen und notwendigen Zutaten sowie Backhilfsmittel im Hinblick auf die Herstellung bestimmter Brot- und Gebäckmengen;
3. Errechnen des Gesamtgewichtes — Teiginlage — Stückgewicht.

### II. Kostenrechnung

1. Bäckerspanne — Bruttospanne — Rohaufschlag; Einkauf — Unkosten — Skonto — Zinsenverrechnung;
2. Kostenstellenrechnung;
3. Kosten einer Arbeitsstunde — produktive Arbeitsstunde.

### III. Kalkulation (Bäckerkalkulation)

1. Stückkostenkalkulation;
2. Ermittlung des Verkaufspreises und der Mehrwertsteuer;
3. Zuschlagskalkulation: Regiefaktor, kombinierter Schlüssel; Feinbackwarenkalkulation (Gewinnzuschlag — Rabattzuschlag).

### IV. Bäckerlohnverrechnung

1. Grundlegende Kenntnisse über Sonderverrechnung;
2. Nachtzuschläge — Erschwerniszuschläge — Nachtüberstunden usw.

## Fachkunde

§ 6. Im Gegenstand Fachkunde sind dem Prüfling Fragen aus folgenden Sachgebieten zu stellen:

### I. Teiglockerung

1. biologisch (Gärung; Hefe, Sauerteig — Stufenführung),
2. chemisch (Backpulver, Hirschhornsalz, Pottasche),
3. physikalisch (Fett, Eier, Luft);

II. Teigbereitung (Berechnung der Teigausbeute, Aufarbeitung des Teiges, Gärungsfehler, Führungsfehler) bei

**1. Brot:**

- a) Führung
  - aa) indirekte Sauerführung: Kenntnis des richtigen Verhältnisses der Sauerstufen (3-Stufenführung) und deren Berechnung sowie die Beurteilung der Stufenreife,
  - bb) kombinierte Führung,
  - cc) direkte Führung.
- b) Neben dem landesüblichen Brot ist auch bei anderen aus Brotgetreide zu erzeugenden Brotsorten, wie Schrotbrot, Vollkornbrot, Brot mit Beigabe von Sämereien, Keimlingen und ähnlichem (gegebenenfalls auch bei weiteren erzeugungsaktuellen Brotsorten), die Kenntnis ihrer speziellen Herführungsarbeiten (Brühstück, Quellstück usw.) in deren Grundzügen nachzuweisen.

**2. Weißgebäck:**

- a) Führung
  - aa) indirekte Führung,
  - bb) direkte Führung,
  - cc) Salz-Hefe-Führung.
- b) Die Dauer der Teigknetung, der Einfluß der Jahreszeit, der Witterung und der Temperatur sind richtig einzuschätzen; die Bedeutung der Mehlqualität, der Teigmenge und der Beigaben von Zutaten (Zucker, Fett, Salz, Backhilfsmittel) in bezug auf die Erzielung einer entsprechenden Güte ist zu beherrschen.

**3. Feinbackwaren:**

- a) Führung
  - aa) indirekte Führung,
  - bb) direkte Führung.
- b) Die Kenntnis der Herstellung von Backwaren aus Massen, die aus Fertigmehlen bzw. Aufschlagmassen unter Zugabe von Flüssigkeit (Wasser, Milch, Ei) bereitet und in Backformen (zB Wandeln verschiedener geometrischer Formgebung, Gugelhupfformen, Tierformen) gebacken werden, sowie der Herstellung von Backwaren aus Mürbteig, welche vor dem Backen auch mit Auflagen und Füllungen versehen werden können, ist nachzuweisen.

**III. Backprozeß**

Vorgang während des Backprozesses, Backdauer, Backverlust, Brotfehler, Gebäckfehler (Entstehung und Verhütung).

**IV. Brot- und Gebäckbeurteilung sowie -lagerung**

Qualitätsbeurteilung, Krankheiten an Brot und Gebäck (Entstehung und Verhütung), Säuregrad, Gewichtsverlust bei der Lagerung, Brotsorten.

**V. Gärunterbrechung****VI. Frischhaltung von Backerzeugnissen**

1. Frischhalten von Brot durch Wärme,
2. Frischhalten von Backerzeugnissen durch Tiefkühlung (Schockfrost, Einfrier- und Lagertemperaturen, Auftauvorgänge bzw. Frischeregenerierung).

**Rohstoffkunde und Nahrungsmittelchemie**

§ 7. Im Gegenstand Rohstoffkunde und Nahrungsmittelchemie sind dem Prüfling Fragen aus folgenden Sachgebieten zu stellen:

**I. Rohstoffkunde****1. Getreide**

Brotgetreidearten, Anbauggebiete, Aufbau des Getreidekornes, Getreidekrankheiten und -schädlinge, Lagerung, Grundzüge der Vermahlung, Witterungsschäden (Auswuchs).

**2. Mahlprodukte**

Sorten, Typen, Bezeichnungen; Sinnenprüfung (Aussehen, Griff, Geruch, Geschmack, Pekarisieren), Zuhilfenahme von optischen, chemischen und physikalischen Untersuchungsbehelfen, Mehlprüfungs-Diagramme, Backversuch, Kleberbestimmung, chemische Behandlung, Verfälschung, Feuchtigkeitsgehalt, Lagerung.

**3. Hefe**

Begriff und Physiologie, Erzeugung, Verwendung, Lagerung.

**4. Backhilfsmittel**

- a) Arten und Beschaffenheit,
- b) zweckmäßiger Einsatz der einzelnen Arten; Frischhaltungsmittel,
- c) Zugabemengen (Mehl- oder Wasserbasis) und Wirkung.

**5. Zutaten**

- a) Allgemeine Kenntnisse über die Zutaten: Salz, Fette und Fettstoffe, Milch, Eier, Öle, Zucker, Fondant, Süßfrüchte, Gewürze, Essenzen, Aromen usw.,
- b) Wasser.

**6. Fertigmehle**

Begriff, Lagerung, Wesen und Verarbeitung.

## II. Nahrungsmittelchemie

Grundlegende Kenntnisse über:

1. Nährstoffe (Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate),
2. Mineralsalze,
3. Wirkstoffe (Enzyme, Vitamine),
4. Spaltvorgänge (Nährstoffabbau, alkoholische Gärung) bei der Herstellung von Backwaren.

### Werkstatt und Verkauf

§ 8. Im Gegenstand Werkstatt und Verkauf sind dem Prüfling Fragen aus folgenden Sachgebieten zu stellen:

#### I. Werkstatt

##### 1. Backöfen

Grundlegendes Wissen über Arten (Einschießöfen, Etagenöfen, Durchlauföfen usw.) und Bedienung, Beheizung, Backflächenausnutzung sowie Wirtschaftlichkeit, Pflege und Instandhaltung.

##### 2. Bäckereimaschinen

Grundlegendes Wissen über Teigbereitungsmaschinen (System und Arbeitsweise), Teigaufbereitungsmaschinen (Teigteilmaschinen, Teigteil- und -schleifmaschinen, Wirkmaschinen), Teigaufbereitungsanlagen usw.; Gärschränke, Gärunterbrecher, Hilfsmaschinen (Zerkleinerungsmaschinen usw.), Arbeits- und Hilfsgeräte.

##### 3. Arbeits- und Lagerräume

Anlage, Beschaffenheit, Instandhaltung.

##### 4. Tiefkühlanlagen

#### II. Verkauf

##### Verkaufsräume

Grundlegende Kenntnisse über Ausstattung und Einrichtung von Verkaufsräumen und zugehörigen Lagerräumen.

### Fachliche Sondervorschriften

§ 9. Im Gegenstand Fachliche Sondervorschriften sind dem Prüfling Fragen aus folgenden Rechtsgebieten zu stellen: Bäckereiarbeitergesetz, Lebensmittelrecht (im besonderen Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Codex alimentarius austriacus), Preisrecht, Hygienevorschriften, Eichpflicht der Waagen und Gewichte.

### Schlußbestimmungen

§ 10. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. August 1981 in Kraft.

(2) Die den fachlich-praktischen und den fachlich-theoretischen Teil der Meisterprüfung be-

treffenden Bestimmungen der im § 8 Abs. 2 der Allgemeinen Meisterprüfungsordnung zitierten Meisterprüfungsordnungen treten, soweit sie sich auf das Handwerk der Bäcker beziehen, gemäß § 375 Abs. 1 GewO 1973 mit Ablauf des 31. Juli 1981 außer Kraft.

Staribacher

## 23. Verordnung des Bundesministers für Wissenschaft und Forschung vom 24. Dezember 1980 über die Höhe der Monatsraten der Remunerationen für Lehraufträge an Hochschulen

Auf Grund der §§ 2 und 7 Abs. 2 des Bundesgesetzes, BGBl. Nr. 463/1974, über die Abgeltung von Lehr- und Prüfungstätigkeiten an Hochschulen wird verordnet:

§ 1. (1) Mit Wirkung vom 1. Jänner 1981 betragen die Remunerationen gemäß § 2 Abs. 2 des Bundesgesetzes über die Abgeltung von Lehr- und Prüfungstätigkeiten an Hochschulen in Verbindung mit Art. I Z 1 und Art. VI Abs. 1 Z 1 der 36. Gehaltsgesetz-Novelle, BGBl. Nr. 591/1980, für jede Semesterstunde eines Lehrauftrages nach

lit. a	1 483,30 S monatlich,
lit. b	1 104,— S monatlich,
lit. c	724,40 S monatlich.

(2) Mit Wirkung vom 1. Jänner 1981 betragen die Remunerationen gemäß § 2 Abs. 2 und Abs. 4 des Bundesgesetzes über die Abgeltung von Lehr- und Prüfungstätigkeiten an Hochschulen in Verbindung mit Art. I Z 1 und Art. VI Abs. 1 Z 1 der 36. Gehaltsgesetz-Novelle, sofern diese Remunerationen der Umsatzsteuer unterliegen, für jede Semesterwochenstunde eines Lehrauftrages nach

lit. a	1 572,30 S monatlich,
lit. b	1 170,20 S monatlich,
lit. c	767,90 S monatlich.

§ 2. Zu den im § 1 genannten Beträgen gebühren nach § 2 Abs. 3 des Bundesgesetzes über die Abgeltung von Lehr- und Prüfungstätigkeiten an Hochschulen in Verbindung mit § 3 Abs. 3 des Gehaltsgesetzes 1956, BGBl. Nr. 54, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. Nr. 561/1979 in den Monaten März, Juni, September und Dezember noch je eine Sonderzahlung in der Höhe von 50 vH der im § 1 genannten Beträge.

§ 3. Die Verordnung des Bundesministers für Wissenschaft und Forschung BGBl. Nr. 37/1980 tritt mit Ablauf des 31. Dezember 1980 außer Kraft.

Firnberg

**24. Verordnung des Bundesministers für Bauten und Technik vom 29. Dezember 1980 betreffend die Bestimmung des Straßenverlaufes und Auflassung eines für den Durchzugsverkehr entbehrlich gewordenen Straßenteiles der B 21 Gutensteiner Straße im Bereich der Gemeinde St. Aegy am Neuwalde**

Auf Grund des § 4 Abs. 1 und 2 des Bundesstraßengesetzes 1971, BGBl. Nr. 286, in der Fassung der Bundesgesetze BGBl. Nr. 239/1975 und 294/1978 wird verordnet:

Der Straßenverlauf der B 21 Gutensteiner Straße wird im Bereich der Gemeinde St. Aegy am Neuwalde wie folgt bestimmt:

Die B 21 Gutensteiner Straße wird im Bereich zwischen km 35,080 (alt) und km 36,080 (alt) auf die bereits fertiggestellte und verkehrsübergabene Straßentrasse umgelegt.

Der durch die Umlegung für den Durchzugsverkehr entbehrlich gewordene Straßenteil wird als Bundesstraße aufgelassen.

Sekanina

**25. Kundmachung des Bundeskanzlers vom 30. Dezember 1980 über die Feststellung des Verfassungsgerichtshofes, daß § 46 Abs. 5 des Beamten-Dienstrechtsgesetzes, BGBl. Nr. 329/1977, verfassungswidrig war**

Gemäß Art. 140 Abs. 4 und 5 B-VG und gemäß § 64 des Verfassungsgerichtshofgesetzes 1953, BGBl. Nr. 85, wird kundgemacht:

Der Verfassungsgerichtshof hat mit seinem Erkenntnis vom 15. Oktober 1980, G 55 — 59/79, dem Bundeskanzler zugestellt am 15. Dezember 1980, ausgesprochen, daß § 46 Abs. 5 des Beamten-Dienstrechtsgesetzes, BGBl. Nr. 329/1977, verfassungswidrig war.

Kreisky



# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Der **Bezugspreis** des Bundesgesetzblattes für die Republik Österreich beträgt vorbehaltlich allfälliger Preiserhöhungen infolge unvorhergesehener Steigerung der Herstellungskosten bis zu einem Jahresumfang von 2000 Seiten S 555,— inklusive 8% Umsatzsteuer für Inlands- und S 645,— für Auslandsabonnements. Für den Fall, daß dieser Umfang überschritten wird, bleibt für den Mehrumfang eine entsprechende Neuberechnung vorbehalten. Der Bezugspreis kann auch in zwei gleichen Teilbeträgen zum 1. Jänner und 1. Juli entrichtet werden.

Einzelne Stücke des Bundesgesetzblattes sind erhältlich gegen Entrichtung des Verkaufspreises von S 1,10 inklusive 8% Umsatzsteuer für das Blatt = 2 Seiten, jedoch mindestens S 6,— inklusive 8% Umsatzsteuer für das Stück, im Verlag der Österreichischen Staatsdruckerei, 1037 Wien, Rennweg 12 a, Tel. 72 61 51—58/295 oder 327 Durchwahl, sowie bei der Manz'schen Verlags- und Universitätsbuchhandlung, 1010 Wien, Kohlmarkt 16, Tel. 63 17 85.

**Bezugsanmeldungen** werden von der Abonnementstelle des Verlages der Österreichischen Staatsdruckerei, 1037 Wien, Rennweg 12 a, Tel. 72 61 51—58/294 Durchwahl, entgegengenommen.

Als Bezugsanmeldung gilt auch die Überweisung des Bezugspreises oder seines ersten Teilbetrages auf das Postscheckkonto Wien Nr. 5780.002. Die Bezugsanmeldung gilt bis zu einem allfälligen schriftlichen Widerruf. Der Widerruf ist nur mit Wirkung für das Ende des Kalenderjahres möglich. Er muß, um wirksam zu sein, spätestens am 15. Dezember bei der Abonnementstelle des Verlages der Österreichischen Staatsdruckerei, 1037 Wien, Rennweg 12 a, einlangen.

Die **Zustellung** des Bundesgesetzblattes erfolgt erst nach Entrichtung des Bezugspreises. Die Bezieher werden, um keine Verzögerung in der Zustellung eintreten zu lassen, eingeladen, den Bezugspreis umgehend zu überweisen.

Ersätze für abgängige oder mangelhaft zugekommene Stücke des Bundesgesetzblattes sind binnen drei Monaten nach dem Erscheinen unmittelbar bei der Abonnementstelle des Verlages der Österreichischen Staatsdruckerei, 1037 Wien, Rennweg 12 a, Tel. 72 61 51—58/294 Durchwahl, anzufordern. Nach Ablauf dieses Zeitraumes werden Stücke des Bundesgesetzblattes ausnahmslos nur gegen Entrichtung des Verkaufspreises abgegeben.