

Fachtheorie I

1	Einführung neuer Mitarbeiter	7
2	Organisation des Betriebs	9
3	Unfallverhütung	11
4	Hygieneverordnung und Mikroorganismen	14
5	Reinigung und Reinigungsmittel	18
6	Grundlagen der Mikrobiologie	20
7	Chemische und biologische Grundbegriffe	23
8	Hackfleischherstellung	26
9	Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	30
10	Gewürze	34
11	Küchenfertige Erzeugnisse (Convenience Food)	37
12	Schweinefleisch	39
13	Lammfleisch	41
14	Ernährungslehre	44
15	Fleischprodukte	50
	Lösungen Fachtheorie I	52

Fachtheorie II

1	Aktiv Verkaufen	65
2	Kundenorientiert verkaufen	67
3	Zerlegung der Tierkörper, Fleischkonsum	68
4	Fleischreifung	74
5	Fleischqualität	77
6	Kundenberatung	81
7	Verlaufslehre	84
8	Speisen herstellen	87
9	Werbung (Marketing)	88
10	Kochwurst	90
11	Brühwurst	93
12	Rohwurst	98
13	Leitsätze	101
14	Verpacken von Lebensmitteln	105
	Lösungen Technologie II	108

Fachtheorie III

1	Haltbarmachen (Konservieren)	119
2	Wurstwaren	125
3	Feinkost	129
4	Zusatzsortiment	133
5	Wichtige Fachbegriffe	140
6	Geld- und Geschäftsverkehr	144
7	Käse	145
8	Geflügel	149
9	Zubereitungsmöglichkeiten für Fleisch	150
10	Moderne Trends in der Ernährung	158
	Lösungen Fachtheorie III	164

Teil B: Betriebswirtschaftslehre

Übungsaufgaben	179
Lösungen Betriebswirtschaftslehre	189

Teil C: Fachrechnen

1 Übungsaufgaben	191
2 Kalkulationen	195
Lösungen Fachrechnen	198

Teil D: Wirtschafts- und Sozialkunde

1 Berufsausbildung	202
2 Jugendarbeitsschutzgesetz	204
3 Sozialversicherungen	205
4 Leben im Betrieb	207
5 Interessenvertretungen	208
6 Grundlagen des Rechts	210
7 Familienrecht	212
8 Wirtschaft	214
9 Massenmedien und Parteien	216
10 Politik	217
11 Offene Fragen	219
12 Anmeldung zur Gesellenprüfung	220
Lösungen Wirtschafts- und Sozialkunde	221

Teil E: Mustergesellenprüfung

Lösungen der Mustergesellenprüfung

A Fachtheorie Teil I	244
B Fachtheorie Teil II	244
C Fachrechnen: Technische Mathematik Teil I (Kalkulation)	246
D Fachrechnen: Technische Mathematik Teil II	246
E Sozialkunde	247
Notenskala	247
Sachwortverzeichnis	248
Bildquellenverzeichnis	250