

## Inhaltsverzeichnis

### 1 Einführen eines neuen Mitarbeiters

<b>1.1 Grundrechenarten .....</b>	<b>6</b>
1.1.1 Addition (Zusammenzählen).....	6
1.1.2 Subtraktion (Abziehen).....	7
1.1.3 Aufrunden und Abrunden von Zahlenwerten .....	8
1.1.4 Multiplikation (Malnehmen) .....	9
1.1.5 Division (Teilen).....	10
<b>1.2 Bruchrechnen .....</b>	<b>12</b>
1.2.1 Brucharten .....	12
1.2.2 Umwandeln von gewöhnlichen Brüchen in Dezimalbrüche.....	13
1.2.3 Addieren und Subtrahieren von gleichnamigen Brüchen .....	13
1.2.4 Addieren und Subtrahieren von ungleichnamigen Brüchen .....	14
1.2.5 Erweitern und Kürzen.....	14
1.2.6 Multiplizieren von Brüchen.....	15
1.2.7 Dividieren von Brüchen.....	16
<b>1.3 Gewichte und Maße .....</b>	<b>16</b>
1.3.1 Gewichte berechnen .....	16
1.3.2 Längen berechnen .....	17
1.3.3 Flächen berechnen.....	17
1.3.4 Körper berechnen .....	18
<b>1.4 Datenverarbeitung.....</b>	<b>20</b>

### 2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm

<b>2.1 Dreisatzrechnen .....</b>	<b>24</b>
2.1.1 Einfacher Dreisatz mit geradem Verhältnis .....	24
2.1.2 Einfacher Dreisatz mit ungeradem Verhältnis .....	25
2.1.3 Zusammengesetzter Dreisatz .....	26
<b>2.2 Prozentrechnen .....</b>	<b>27</b>
2.2.1 Berechnen des Prozentwertes .....	27
2.2.2 Berechnen des Prozentsatzes .....	28
2.2.3 Berechnen des Grundwertes .....	30
2.2.4 Verminderter Grundwert.....	32
2.2.5 Vermehrter Grundwert.....	33
<b>2.3 Fleischeinkauf (Schwein und Lamm) .....</b>	<b>35</b>
<b>2.4 Berechnen der Fleischpreise (Schwein und Lamm).....</b>	<b>37</b>
2.4.1 Berechnen des durchschnittlichen Fleischpreises (mit Knochen) .....	37
2.4.2 Umrechnen der Fleischpreise mit Knochen auf den Preis für Fleisch ohne Knochen...40	40
<b>2.5 Fleischzerlegung (Schwein und Lamm) .....</b>	<b>43</b>
2.5.1 Berechnen der Fleischteile und Knochen .....	43
2.5.2 Fleischwert-Punkte bei der Preiskalkulation (Schwein) .....	44
<b>2.6 Schweinefleisch-/Lammfleischkalkulation .....</b>	<b>47</b>

### 3 Herstellen von Hackfleisch

<b>3.1 Berechnen von Durchschnittswerten .....</b>	<b>53</b>
<b>3.2 Rechnen mit Gewürzen und Zusatzstoffen.....</b>	<b>55</b>
<b>3.3 BEFFE-Wert-Berechnung .....</b>	<b>57</b>

<b>4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen</b>	
<b>4.1 Verteilungsrechnen .....</b>	<b>59</b>
4.1.1 Teilmengen bei Verhältnissen in ganzen und Dezimalzahlen .....	59
4.1.2 Teilmengen bei Verhältnissen in Brüchen .....	61
<b>4.2 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien.....</b>	<b>65</b>
<b>4.3 Fleischwarenkalkulation .....</b>	<b>68</b>
<b>4.4 Materialeinkauf .....</b>	<b>71</b>
<b>4.5 Gewichtskalkulation (vom Rohstoff zur Fertigware).....</b>	<b>73</b>
<b>5 Informieren über Fleischereiprodukte</b>	
<b>5.1 Energiebedarf des Menschen .....</b>	<b>76</b>
<b>5.2 Empfohlene Nährstoffzufuhr des Menschen .....</b>	<b>76</b>
<b>5.3 Nährstoffgehalt der Lebensmittel .....</b>	<b>77</b>
<b>5.4 Energiewert der Lebensmittel .....</b>	<b>79</b>
<b>5.5 Nährwertberechnung von Fleisch- und Wurstwaren .....</b>	<b>83</b>
<b>6 Beurteilen und Zerlegen von Rind</b>	
<b>6.1 Fleischeinkauf (Rind).....</b>	<b>88</b>
<b>6.2 Berechnen der Fleischpreise für Rind .....</b>	<b>89</b>
<b>6.3 Fleischzerlegung (Rind) .....</b>	<b>93</b>
6.3.1 Berechnen von Zerlegeanteilen .....	93
6.3.2 Berechnen der Verluste .....	94
6.3.3 Fleischwert-Punkte bei der Preiskalkulation (Rind und Kalb) .....	96
<b>7 Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren</b>	
<b>7.1 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien.....</b>	<b>103</b>
<b>7.2 Gewichtsveränderungen bei Roh- und Kochpökelwaren.....</b>	<b>105</b>
7.2.1 Lakeberechnungen .....	105
7.2.2 Pökelgewinne und -verluste.....	107
<b>8 Herstellen von Kochwurst</b>	
<b>8.1 Verhältnisrechnen.....</b>	<b>111</b>
<b>8.2 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien.....</b>	<b>112</b>
<b>8.3 Konservierungs- und Zubereitungsverluste .....</b>	<b>114</b>
<b>8.4 Kochwurstkalkulation .....</b>	<b>114</b>
<b>8.5 BEFFE-Wert-Berechnung .....</b>	<b>121</b>
<b>9 Herstellen von Brühwurst</b>	
<b>9.1 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien.....</b>	<b>123</b>
<b>9.2 Konservierungs- und Zubereitungsverluste .....</b>	<b>126</b>
<b>9.3 Brühwurstkalkulation mit BEFFE-Wert-Berechnung .....</b>	<b>127</b>

<b>10 Herstellen von Rohwurst</b>	
<b>10.1 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien.....</b>	<b>136</b>
<b>10.2 Konservierungs- und Zubereitungsverluste .....</b>	<b>139</b>
<b>10.3 Rohwurstkalkulation mit BEFFE-Wert-Berechnung.....</b>	<b>140</b>
<b>11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten</b>	
<b>11.1 Fleisch- und Materialauswahl .....</b>	<b>152</b>
<b>11.2 Herstellungsverluste .....</b>	<b>154</b>
<b>11.3 Nährwertberechnung .....</b>	<b>156</b>
<b>11.4 Kalkulation .....</b>	<b>159</b>
<b>12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren</b>	
<b>12.1 Fleischeinkauf.....</b>	<b>163</b>
<b>12.2 Gewichtskalkulation (vom Lebendgewicht zum Fleischgewicht).....</b>	<b>165</b>
<b>12.3 Berechnen der Fleischpreise.....</b>	<b>166</b>
<b>12.4 Fleischzerlegung (Schwein und Lamm) .....</b>	<b>169</b>
<b>12.5 Warenbestand und Warenumschlag (Gewürze und Verbrauchsmaterialien) .....</b>	<b>172</b>
<b>12.6 Preisvergleiche .....</b>	<b>172</b>
<b>12.7 Kalkulation .....</b>	<b>174</b>
12.7.1 Rückkalkulation.....	174
12.7.2 Deckungsbeitrag.....	176
12.7.3 Wertschöpfung.....	177
<b>12.8 Berechnungen in der Konservenherstellung .....</b>	<b>177</b>
<b>13 Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten</b>	
<b>13.1 Zinsrechnen .....</b>	<b>180</b>
13.1.1 Berechnen der Zinsen .....	180
13.1.2 Berechnen des Kapitals .....	181
13.1.3 Berechnen des Zinssatzes.....	181
13.1.4 Berechnen der Zeit.....	183
<b>13.2 Verpackungen und Verpackungsmaterialien .....</b>	<b>183</b>
<b>13.3 Abschreibung .....</b>	<b>185</b>
13.3.1 Lineare Abschreibung .....	185
13.3.2 Degrессive Abschreibung .....	187
<b>13.4 Lohnabrechnung .....</b>	<b>188</b>
<b>13.5 Energieverbrauch und Umweltschutz .....</b>	<b>191</b>
<b>13.6 Kalkulation .....</b>	<b>193</b>
<b>13.7 Währungsrechnen .....</b>	<b>194</b>
<b>Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung .....</b>	<b>197</b>