

Ausgangssituation	1	2.4.2 Umrechnen der Fleischpreise mit Knochen auf den Preis für Fleisch ohne Knochen	63
<b>1 Einführen eines neuen Mitarbeiters</b>	<b>3</b>	<b>2.5 Fleischzerlegung (Schwein und Lamm)</b>	<b>65</b>
<b>1.1 Grundrechenarten</b>	<b>3</b>	2.5.1 Berechnen der Fleischteile und Knochen	65
1.1.1 Addition (Zusammenzählen)	3	2.5.2 Fleischwert-Punkte bei der Preiskalkulation (Schwein)	68
1.1.2 Subtraktion (Abziehen)	6	<b>2.6 Schweinefleisch-/Lamm- fleischkalkulation</b>	<b>71</b>
1.1.3 Aufrunden und Abrunden von Zahlenwerten	9	<b>3 Herstellen von Hackfleisch</b>	<b>74</b>
1.1.4 Multiplikation (Malnehmen)	10	<b>3.1 Berechnen von Durch- schnittswerten</b>	<b>74</b>
1.1.5 Division (Teilen)	13	<b>3.2 Rechnen mit Gewürzen und Zusatzstoffen</b>	<b>79</b>
<b>1.2 Bruchrechnen</b>	<b>17</b>	<b>3.3 BEFFE-Wert-Berechnung</b>	<b>81</b>
1.2.1 Brucharten	17	<b>4 Herstellen von küchen- fertigen Erzeugnissen</b>	<b>84</b>
1.2.2 Umwandeln von gewöhnlichen Brüchen in Dezimalbrüche	19	<b>4.1 Verteilungsrechnen</b>	<b>84</b>
1.2.3 Addieren und Subtrahieren von gleichnamigen Brüchen	20	4.1.1 Teilmengen bei Verhältnissen in ganzen und Dezimalzahlen	84
1.2.4 Addieren und Subtrahieren von ungleichnamigen Brüchen	22	4.1.2 Teilmengen bei Verhältnissen in Brüchen	86
1.2.5 Erweitern und Kürzen	22	<b>4.2 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien</b>	<b>90</b>
1.2.6 Multiplizieren von Brüchen	24	<b>4.3 Fleischwarenkalkulation</b>	<b>93</b>
1.2.7 Dividieren von Brüchen	25	<b>4.4 Materialeinkauf</b>	<b>97</b>
<b>1.3 Gewichte und Maße</b>	<b>26</b>	<b>4.5 Gewichtskalkulation (vom Rohstoff zur Fertigware)</b>	<b>100</b>
1.3.1 Gewichte berechnen	26	<b>5 Informieren über Fleischerei- produkte</b>	<b>102</b>
1.3.2 Längen berechnen	27	<b>5.1 Energiebedarf des Menschen</b>	<b>102</b>
1.3.3 Flächen berechnen	29	<b>5.2 Empfohlene Nährstoffzufuhr des Menschen</b>	<b>104</b>
1.3.4 Körper berechnen	31	<b>5.3 Nährstoffgehalt der Lebens- mittel</b>	<b>106</b>
<b>1.4 Datenverarbeitung</b>	<b>35</b>	<b>5.4 Energiewert der Lebensmittel</b>	<b>108</b>
<b>2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm</b>	<b>39</b>	<b>5.5 Nährwertberechnung von Fleisch- und Wurstwaren</b>	<b>111</b>
<b>2.1 Dreisatzrechnen</b>	<b>39</b>	<b>6 Beurteilen und Zerlegen von Rind</b>	<b>114</b>
2.1.1 Einfacher Dreisatz mit geradem Verhältnis	39	<b>6.1 Fleischeinkauf (Rind)</b>	<b>114</b>
2.1.2 Einfacher Dreisatz mit ungeradem Verhältnis	41	<b>6.2 Berechnen der Fleischpreise für Rind</b>	<b>116</b>
2.1.3 Zusammengesetzter Dreisatz	43		
<b>2.2 Prozentrechnen</b>	<b>46</b>		
2.2.1 Berechnen des Prozentwertes	47		
2.2.2 Berechnen des Prozentsatzes	49		
2.2.3 Berechnen des Grundwertes	51		
2.2.4 Verminderter Grundwert	53		
2.2.5 Vermehrter Grundwert	55		
<b>2.3 Fleischeinkauf (Schwein und Lamm)</b>	<b>58</b>		
<b>2.4 Berechnen der Fleischpreise (Schwein und Lamm)</b>	<b>60</b>		
2.4.1 Berechnen des durchschnitt- lichen Fleischpreises (mit Knochen)	60		

<b>6.3 Fleischzerlegung (Rind)</b>	<b>119</b>	<b>12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren</b>	<b>183</b>
6.3.1 Berechnen von Zerlegeanteilen	119	<b>12.1 Fleischeinkauf</b>	<b>183</b>
6.3.2 Berechnen der Verluste	121	<b>12.2 Gewichtskalkulation (vom Lebendgewicht zum Fleischgewicht)</b>	<b>185</b>
6.3.3 Fleischwert-Punkte bei der Preiskalkulation (Rind und Kalb)	122	<b>12.3 Berechnen der Fleischpreise</b>	<b>187</b>
<b>7 Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren</b>	<b>127</b>	<b>12.4 Fleischzerlegung (Schwein und Lamm)</b>	<b>190</b>
<b>7.1 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien</b>	<b>127</b>	<b>12.5 Warenbestand und Warenumschlag (Gewürze und Verbrauchsmaterialien)</b>	<b>193</b>
<b>7.2 Gewichtsveränderungen bei Roh- und Kochpökelwaren</b>	<b>130</b>	<b>12.6 Preisvergleiche</b>	<b>195</b>
7.2.1 Lakeberechnungen	130	<b>12.7 Kalkulation</b>	<b>197</b>
7.2.2 Pökelgewinne und -verluste	135	12.7.1 Rückkalkulation	197
<b>8 Herstellen von Kochwurst</b>	<b>137</b>	12.7.2 Deckungsbeitrag	200
<b>8.1 Verhältnisrechnen</b>	<b>137</b>	12.7.3 Wertschöpfung	203
<b>8.2 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien</b>	<b>139</b>	<b>12.8 Berechnungen in der Konservenherstellung</b>	<b>206</b>
<b>8.3 Konservierungs- und Zubereitungsverluste</b>	<b>141</b>	<b>13 Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten</b>	<b>209</b>
<b>8.4 Kochwurstkalkulation</b>	<b>142</b>	<b>13.1 Zinsrechnen</b>	<b>209</b>
<b>8.5 BEFFE-Wert-Berechnung</b>	<b>148</b>	13.1.1 Berechnen der Zinsen	209
<b>9 Herstellen von Brühwurst</b>	<b>151</b>	13.1.2 Berechnen des Kapitals	212
<b>9.1 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien</b>	<b>151</b>	13.1.3 Berechnen des Zinssatzes	214
<b>9.2 Konservierungs- und Zubereitungsverluste</b>	<b>154</b>	13.1.4 Berechnen der Zeit	215
<b>9.3 Brühwurstkalkulation mit BEFFE-Wert-Berechnung</b>	<b>155</b>	<b>13.2 Verpackungen und Verpackungsmaterialien</b>	<b>217</b>
<b>10 Herstellen von Rohwurst</b>	<b>161</b>	<b>13.3 Abschreibung</b>	<b>219</b>
<b>10.1 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien</b>	<b>161</b>	13.3.1 Lineare Abschreibung	219
<b>10.2 Konservierungs- und Zubereitungsverluste</b>	<b>164</b>	13.3.2 Degressive Abschreibung	222
<b>10.3 Rohwurstkalkulation mit BEFFE-Wert-Berechnung</b>	<b>166</b>	<b>13.4 Lohnabrechnung</b>	<b>224</b>
<b>11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten</b>	<b>172</b>	<b>13.5 Energieverbrauch und Umweltschutz</b>	<b>227</b>
<b>11.1 Fleisch- und Materialauswahl</b>	<b>172</b>	<b>13.6 Kalkulation</b>	<b>230</b>
<b>11.2 Herstellungsverluste</b>	<b>174</b>	<b>Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung</b>	<b>232</b>
<b>11.3 Nährwertberechnung</b>	<b>176</b>	<b>Nährwerttabelle</b>	<b>240</b>
<b>11.4 Kalkulation</b>	<b>179</b>	<b>Tabelle der FWP für Rind</b>	<b>244</b>
		<b>Tabelle der FWP für Schwein</b>	<b>245</b>
		<b>Sachwortverzeichnis</b>	<b>246</b>