

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

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