

Inhaltsverzeichnis

1	Hygiene	10
1.1	Hygienemaßnahmen in der Bäckerei	10
1.2	Mikroorganismen	14
1.3	Tierische Schädlinge an Lebensmitteln	20
2	Umweltschutz in der Bäckerei	23
3	Arbeitsunfälle - Erste Hilfe - Ergonomie	25
4	Lebensmittelrechtliche Vorschriften	30
4.1	LMBG	30
4.2	Lebensmittelüberwachung	33
4.3	Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung	35
4.4	Arbeitsstätten-Verordnung	37
5	Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel	40
5.1	Kohlenhydrate	40
5.2	Fette	43
5.3	Eiweiß	49
5.4	Vitamine	51
5.5	Mineralstoffe	54
5.6	Wasser	56
5.7	Ballaststoffe	58
6	Ernährungslehre	60
6.1	Enzyme	60
6.2	Stoffwechsel	62
6.3	Nährstoffbedarf, Ernährungsgrundsätze	66
7	Haltbarmachung und Lagerung der Lebensmittel	68
7.1	Haltbarmachung der Lebensmittel	68
7.2	Chemische Konservierungsstoffe	74
7.3	Färbende Stoffe in Lebensmitteln	77
7.4	Lagerung der Backwaren	78
7.5	Altbackenwerden der Backwaren	79
8	Rohstoff- und Warenkunde	82
8.1	Getreide und Mehl	82
8.2	Milch und Milcherzeugnisse	89
8.3	Spezialmargarine	94
8.4	Eier	96
8.5	Zucker und Honig	99
8.6	Gelier- und Bindemittel	103

8.7	Obst (Früchte), Obsterzeugnisse, Erzeugnisse aus Schalenfrüchten	106
8.8	Gewürze, Aromen und Ölsamen	117
8.9	Kochsalz (Speisesalz)	121
8.10	Backmittel und Convenience-Produkte	124
8.11	Kakao und Kakaoerzeugnisse	127
9	Lockerung von Teigen und Massen	134
9.1	Lockerung der Backwaren	134
9.2	Hefe	134
9.3	Sauerteig	136
9.4	Chemische und physikalische Lockerung	142
10	Herstellung von Teigen	146
10.1	Herstellung von Weizenteigen	150
10.2	Herstellung von Roggenteigen und roggenhaltigen Teigen	154
11	Backen	157
12	Brotsorten und Kleingebäcke	161
12.1	Brotsorten	161
12.2	Spezialbrote	163
12.3	Kleingebäcke – Snacks	165
13	Beurteilung von Brot und Kleingebäck	168
13.1	Brotfehler	168
13.2	Brötchenfehler	171
13.3	Brotkrankheiten	172
14	Diabetiker-Erzeugnisse	173
15	Feine Backwaren	175
15.1	Hefeteige	175
15.2	Blätterteige	181
15.3	Mürbeteige	184
15.4	Lebkuchenteige und Lebkuchenmassen	187
15.5	Massen	189
	– Biskuit-, Wiener- und Sandmassen	189
	– Baisermassen	192
	– Brandmassen	194
	– Makronenmassen	196
	– Röstmassen	197
16	Glasuren	198
17	Schlagsahne, Sahnecrems und Krems	201
18	Speiseeis	205
	Sachwortverzeichnis	207

1	Rechnerische Grundlagen	214
1.1	Addieren und Subtrahieren	214
1.2	Multiplizieren und Dividieren	215
2	Rechnen mit Brüchen	216
2.1	Addition und Subtraktion	216
2.2	Multiplikation	216
2.3	Division	217
2.4	Umwandeln	217
3	Schlussrechnen (Dreisatz)	218
3.1	Einfacher Dreisatz	218
3.2	Zusammengesetzter Dreisatz	219
3.3	Dreisatz mit umgekehrtem Verhältnis	219
3.4	Ermittlung der Schlüsselzahl zur Umrechnung von Rezepturen	219
3.5	Mehltypenberechnungen	220
4	Maße und Gewichte	221
4.1	Längenmaße	221
4.2	Berechnung von Flächen	221
4.3	Raumberechnungen	222
4.4	Gewichtsberechnungen	223
4.5	Brutto - netto - Tara	223
5	Mischungsrechnen	224
5.1	Verhältnis- und Verteilungsrechnen	224
5.2	Berechnung des Mischpreises (Durchschnittsrechnen)	226
5.3	Mischungen mit zwei Sorten	227
5.4	Mischungen mit drei und mehr Sorten	230
5.5	Berechnung der Teig- und Zugusstemperatur	231
6	Prozentrechnen	233
6.1	Berechnung des Prozentwertes, Prozentsatzes und Grundwertes	233
6.2	Vermehrter Grundwert	235
6.3	Verminderter Grundwert	236
6.4	Berechnung des Ausmahlungsgrades	237
6.5	Teigausbeuteberechnungen	237
6.6	Backausbeuteberechnungen	239
7	Zinsrechnen	240
7.1	Berechnung der Zinsen	240
7.2	Berechnung von Kapital, Zinssatz und Zeit	241
8	Energiebedarf- und Nährwertberechnungen	243
8.1	Berechnung des Energiebedarfs	243
8.2	Nährwert von verschiedenen Lebensmitteln	244

9	Verluste bei der Backwarenherstellung	246
9.1	Gär- und Einwiegeverluste	246
9.2	Backverluste	246
9.3	Lager- und Verkaufsverluste	247
9.4	Verluste von der Herstellung bis zum Verkauf	248
10	Teigmengenberechnung mit allen Zutaten	249
11	Sauerteigführungen	250
11.1	Führung über drei Stufen	250
11.2	Führungen über zwei Stufen und über eine Stufe	253
12	Berechnung von Verkaufspreisen für Backwaren	255
12.1	Verkaufspreise im Ladengeschäft	255
12.2	Der Preis für Backwaren im Café	260
12.3	Rückwärtskalkulation zur Rentabilitätskontrolle	263
12.4	Umwandlung von Ladenpreisen in Cafépreise	266
13	Lebensmittelrechtliche Bestimmungen	268
14	Rechnen mit ausländischen Währungen	270
	Sachwortverzeichnis	271
1	Arbeitswelt und Berufsbildung	274
1.1	Allgemeine Fragen	274
1.2	Arbeitsrechtliche Grundlagen	275
1.3	Entlohnung der Arbeit	281
1.4	Berufliche Bildung	285
1.5	Der Berufsausbildungsvertrag	287
1.6	Betriebliche Ziele und betriebliches Handeln	289
1.7	Rechtsformen der Unternehmen	291
2	Soziale Sicherung	294
2.1	Sozialversicherungen	294
2.2	Freiwillige Versicherungen	296
3	Interessenwahrnehmung der Arbeitgeber und Arbeitnehmer	298
3.1	Interessenverbände	298
3.2	Mitbestimmungs- und Mitwirkungsmöglichkeiten der Arbeitnehmer im Betrieb	299

4	Recht in Alltag und Beruf	301
4.1	Grundlagen des Rechts	301
4.2	Bereiche des Rechts	302
4.3	Rechte und Pflichten und ihr Bezug zum Lebensalter	303
4.4	Recht in Ehe und Familie	305
4.5	Vertragsrecht	306
5	Umgang mit Geld	313
5.1	Zahlungsmöglichkeiten und Sparformen	313
5.2	Kreditgeschäfte	316
6	Die Europäische Union - eine Wirtschaftsgemeinschaft	318
7	Wirtschaftliche Grundlagen	320
7.1	Grundbegriffe	320
7.2	Kennzeichen der sozialen Marktwirtschaft	323
7.3	Konjunktur, das Auf und Ab der Wirtschaft	325
7.4	Einflussnahme des Staates auf die Konjunktur	326
7.5	Wirtschaftspolitische Ziele	328
7.6	Erhaltung einer lebenswerten Umwelt	329
8	Wirtschaftsbeziehungen der Bundesrepublik Deutschland mit anderen Ländern	331
	Sachwortverzeichnis	333