

## **Lernfeld 1: Einführen eines neuen Mitarbeiters**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	9
Fragen zur Wiederholung .....	10
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	14
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der fünf wichtigsten Informationen .....	16
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	17
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	18

## **Lernfeld 2: Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	20
Fragen zur Wiederholung .....	21
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	26
Komplexe Prüfungsaufgabe 2 .....	27
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	28
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	29
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	31
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2 .....	32

## **Lernfeld 3: Herstellen von Hackfleisch**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	33
Fragen zur Wiederholung .....	34
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	39
Komplexe Prüfungsaufgabe 2 .....	40
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 3 .....	41
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	42
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	44
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2 .....	45

## **Lernfeld 4: Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	46
Fragen zur Wiederholung .....	47
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	52
Komplexe Prüfungsaufgabe 2 .....	53
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der fünf wichtigsten Informationen .....	54
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	55
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	57
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2 .....	58

## **Lernfeld 5: Informieren über Fleischereiprodukte**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	59
Fragen zur Wiederholung .....	60
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	64
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	66
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	67
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	69

## **Lernfeld 6: Beurteilen und Zerlegen von Rind**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	72
Fragen zur Wiederholung .....	73
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	78
Komplexe Prüfungsaufgabe 2 .....	79
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 6 .....	80
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	81
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	83
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2 .....	87

## **Lernfeld 7: Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	89
Fragen zur Wiederholung .....	90
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	95
Komplexe Prüfungsaufgabe 2 .....	96
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der fünf wichtigsten Informationen .....	97
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	98
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	100
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2 .....	101

## **Lernfeld 8: Herstellen von Kochwurst**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	102
Fragen zur Wiederholung .....	103
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	108
Komplexe Prüfungsaufgabe 2 .....	109
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	110
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	111
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	113
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2 .....	115

## **Lernfeld 9: Herstellen von Brühwurst**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	116
Fragen zur Wiederholung .....	117
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	122
Komplexe Prüfungsaufgabe 2 .....	123
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 9 .....	124
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	125
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	127
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2 .....	129

## **Lernfeld 10: Herstellen von Rohwurst**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	131
Fragen zur Wiederholung .....	132
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	137
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	138
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	139
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	141

## **Lernfeld 11: Herstellen von verzehrfertigen Produkten**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	144
Fragen zur Wiederholung .....	145
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	149
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	150
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	151
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	153

## **Lernfeld 12: Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	155
Fragen zur Wiederholung .....	156
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	162
Komplexe Prüfungsaufgabe 2 .....	163
Lösungsvorschlag zur Ausarbeitung der Mindmap zum Lernfeld 12 .....	164
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	165
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	168
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2 .....	170

## **Lernfeld 13: Kundenberatung, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten**

Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	172
Fragen zur Wiederholung .....	173
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	178
Übersicht der prüfungsrelevanten Inhalte .....	180
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	181
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	183

## **Wirtschafts- und Sozialkunde**

Unternehmensbeschreibung der Fleischerei BioFleisch-GmbH, Thea-Leymann-Str. 39, 45127 Essen .....	185
Fragen zur Wiederholung .....	186
Komplexe Prüfungsaufgabe 1 .....	208
Komplexe Prüfungsaufgabe 2 .....	209
Antworten der Fragen zur Wiederholung .....	210
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 1 .....	219
Erwartungshorizont der komplexen Prüfungsaufgabe 2 .....	222

## **Musterprüfung**

Mustergesellenprüfung für die Prüfungsvorbereitung .....	223
Erwartungshorizont der Mustergesellenprüfung für die Prüfungsvorbereitung .....	225
Bildquellenverzeichnis .....	227
Sachwortverzeichnis .....	228