

Inhaltsverzeichnis

1 Einführen eines neuen Mitarbeiters

1.1 Grundrechenarten	6
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
1.2 Bruchrechnen	12
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
1.3 Gewichte und Maße	16
1.3.1 Gewichte berechnen	16
1.3.2 Längen berechnen	17
1.3.3 Flächen berechnen.....	17
1.3.4 Körper berechnen	18
1.4 Datenverarbeitung	20

2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm

2.1 Dreisatzrechnen	24
2.1.1 Einfacher Dreisatz mit geradem Verhältnis	24
2.1.2 Einfacher Dreisatz mit ungeradem Verhältnis	25
2.1.3 Zusammengesetzter Dreisatz	26
2.2 Prozentrechnen	27
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
2.3 Fleischeinkauf (Schwein und Lamm)	35
2.4 Berechnen der Fleischpreise (Schwein und Lamm)	37
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
2.5 Fleischzerlegung (Schwein und Lamm)	43
2.5.1 Berechnen der Fleishteile und Knochen	43
2.5.2 Fleischwert-Punkte bei der Preiskalkulation (Schwein)	44
2.6 Schweinefleisch-/Lammfleischkalkulation	47

3 Herstellen von Hackfleisch

3.1 Berechnen von Durchschnittswerten	53
3.2 Rechnen mit Gewürzen und Zusatzstoffen	55
3.3 BEFFE-Wert-Berechnung	57

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

10 Herstellen von Rohwurst	
10.1 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien.....	136
10.2 Konservierungs- und Zubereitungsverluste.....	139
10.3 Rohwurstkalkulation mit BEFFE-Wert-Berechnung.....	140
11 Herstellen von verzehrfertigen Produkten	
11.1 Fleisch- und Materialauswahl.....	152
11.2 Herstellungsverluste	154
11.3 Nährwertberechnung.....	156
11.4 Kalkulation	159
12 Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren	
12.1 Fleischeinkauf.....	163
12.2 Gewichtskalkulation (vom Lebendgewicht zum Fleischgewicht).....	165
12.3 Berechnen der Fleischpreise	166
12.4 Fleischzerlegung (Schwein und Lamm).....	169
12.5 Warenbestand und Warenumsatz (Gewürze und Verbrauchsmaterialien).....	172
12.6 Preisvergleiche	172
12.7 Kalkulation	174
12.7.1 Rückkalkulation.....	174
12.7.2 Deckungsbeitrag	176
12.7.3 Wertschöpfung.....	177
12.8 Berechnungen in der Konservenherstellung.....	177
13 Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten	
13.1 Zinsrechnen	180
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
13.2 Verpacken und Verpackungsmaterialien.....	183
13.3 Abschreibung	185
13.3.1 Lineare Abschreibung	185
13.3.2 Degressive Abschreibung	187
13.4 Lohnabrechnung	188
13.5 Energieverbrauch und Umweltschutz	191
13.6 Kalkulation	193
Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung.....	195