

Inhaltsverzeichnis

Vorbereiten auf die Prüfung

1	Prüfungsverordnung	1
2	Richtiges Lernen für die Prüfung	5
3	Prüfungsaufgaben als Handlungssituationen	6
4	Gliederung des Buchs	7

Mathematische Grundlagen

1	Grundrechenarten	8
1.1	Addieren und Subtrahieren	8
1.2	Multiplizieren und Dividieren	9
2	Rechnen mit Brüchen	10
2.1	Addieren und Subtrahieren	10
2.2	Multiplizieren	10
2.3	Dividieren	10
2.4	Umwandeln	11
3	Schlussrechnen	11
3.1	Einfacher Dreisatz	11
3.2	Zusammengesetzter Dreisatz	12
3.3	Dreisatz mit umgekehrten Verhältnissen	12
4	Maße und Gewichte	13
4.1	Längenmaße	13
4.2	Flächenberechnungen	14
4.3	Volumenberechnungen	14
4.4	Gewichtsberechnungen	15
5	Prozentrechnen	15
5.1	Berechnung des Prozentwertes, Prozentsatzes und Grundwertes	15
5.2	Vermehrter Grundwert	16
5.3	Verminderter Grundwert	17

Prüfungsbereich 1: Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten

1	Hygiene	18
1.1	Hygiene in der Bäckerei	18
1.2	Mikroorganismen	23
1.3	Reinigen des Betriebs und tierische Schädlinge	28
1.4	Fachmathematische Berechnungen (Multiplizieren, Dreisatz)	31
2	Rohstoffe	32
2.1	Getreide und Mahlerzeugnisse	32
2.2	Backmittel, Convenience-Produkte	36

2.3	Milch und Milcherzeugnisse	39
2.4	Speisefette	43
2.5	Zucker und Honig	45
2.6	Speisesalz	49
2.7	Gewürze, Aromen, Ölsamen	52
2.8	Eier	55
2.9	Obst (Früchte)	58
2.10	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verteilungsrechnen, Ausmahlungsgradberechnung, Mischungsrechnen, Grundrechnen)	62
3	Haltbarmachen und Lagern der Lebensmittel	68
3.1	Konservierungsverfahren	68
3.2	Chemische Konservierungsstoffe	72
3.3	Lagerung und Alterung von Backwaren	74
3.4	Fachmathematische Berechnungen (Grundrechnen, Prozentrechnen, Dreisatz)	76
4	Lockerung von Teigen und Massen	77
4.1	Lockerung mit Hefe	78
4.2	Chemische und physikalische Lockerung	80
4.3	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verlustberechnung, Rezeptberechnung, Grundrechnen)	83
5	Backen	85
5.1	Backöfen	85
5.2	Vorgänge beim Backen (Backprozess)	85
5.3	Schwaden beim Backen	87
5.4	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Grundrechnen, Verlustberechnung, Gebäckausbeuteberechnung)	89
6	Weizenkleingebäcke und Weizenbrote	92
6.1	Teigausbeute, Teigführungsarten, Weizensauerteig	92
6.2	Brötchenherstellung	93
6.3	Qualitätsmerkmale von Brötchen und Brötchenfehler	98
6.4	Weizenkleingebäcke	99
6.5	Weizenbrote	102
6.6	Brotkrankheiten	105
6.7	Fachmathematische Berechnungen (Teigtemperaturberechnung, Teigausbeuteberechnung, Rezeptberechnung, Verteilungsrechnen, Mischungsrechnen, Dreisatz, Prozentrechnen)	107

7	Feine Backwaren aus Teigen.....	111	12.2	Gekochte Cremes, Buttercremes und Fettcremes.....	179
7.1	Feine Backwaren aus Hefeteig.....	111	12.3	Schlagsahne und Sahnecreme.....	181
7.2	Feine Backwaren aus Blätterteig und Strudelteig, Aprikotur und Fondant.....	117	12.4	Torten und Desserts.....	183
7.3	Feine Backwaren aus Mürbeteig.....	121	12.5	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Flächen- berechnung, Arbeitsrezeptberechnung, Verteilungsrechnen, Grundrechnen, Volumenberechnung).....	186
7.4	Braune Lebkuchen aus Lebkuchenteig, Oblatenlebkuchen aus Lebkuchenmasse.	124	13	Kakaoerzeugnisse.....	188
7.5	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Arbeitsrezept- berechnung, Verteilungsrechnen, Flächen- berechnung, Rezeptberechnung, Grund- rechnen, Materialkostenberechnung, Verhältnisrechnen, Mischungsrechnen) ..	128	13.1	Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter ..	188
8	Roggenhaltige Kleingebäcke und Brote..	134	13.2	Schokolade, Schokoladenkuvertüre, Fettglasur.....	189
8.1	Sauerteige.....	134	13.3	Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen, Dreisatz).....	192
8.2	Brotsorten, Brotbezeichnungen.....	137	14	Süßwaren.....	193
8.3	Brotteigführungen, Teigherstellung und Backen von Broten.....	140	14.1	Marzipanrohmasse, Marzipan, Persipanrohmasse.....	193
8.4	Brotfehler.....	145	14.2	Nugatmasse, Krokant.....	196
8.5	Fachmathematische Berechnungen (gewogener Durchschnitt, Verteilungs- rechnen, Dreisatz, Teigausbeute- berechnung, Sauerteigberechnung).....	147	14.3	Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen, Verteilungsrechnen) ...	198
9	Vollkornbrote und Schrotbrote, Vollkornbrötchen und Schrotbrötchen... 	154	15	Getränke.....	199
9.1	Herstellung der Vollkorn- und Schrotgebäcke.....	154	15.1	Kaffee, Tee.....	199
9.2	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Teigausbeute- berechnung, Verteilungsrechnen).....	156	15.2	Milchgetränke, Erfrischungsgetränke.....	202
10	Snacks.....	158	15.3	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Mischungsrechnen, Grund- rechnen, Energiewertberechnung, Prozentrechnen).....	203
10.1	Verschiedene Snacks.....	158	16	Kleine Gerichte.....	205
10.2	Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen, Materialkosten- berechnung, Arbeitsrezeptberechnung, Dreisatz).....	161	16.1	Salate, Suppen.....	205
11	Feine Backwaren aus Massen.....	163	16.2	Nudelgerichte, Teigspeisen.....	208
11.1	Baisermasse, Biskuitmasse, Wiener Masse, Sandmasse.....	163	16.3	Eierspeisen, Toasts, Kanapees.....	209
11.2	Brandmasse, Röstmasse, Makronenmasse.....	171	16.4	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Arbeitsrezeptberechnung).....	211
11.3	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verteilungs- rechnen, Arbeitsrezeptberechnung, Mischungsrechnen).....	174	Prüfungsbereich 2: Betriebswirtschaftliches Handeln		
12	Eingekochtes Obst, Cremes, Schlagsahne, Torten und Desserts.....	177	1	Arbeitssicherheit – Unfallverhütung	212
12.1	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Bindemittel.....	177	1.1	Berufsgenossenschaft, Arbeitsstättenverordnung.....	212
			1.2	Unfallgefahren, Unfallverhütung, Erste Hilfe, Ergonomie.....	214
			1.3	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen).....	218
			2	Nachhaltige Umwelt.....	219
			2.1	Umweltschutz in der Bäckerei.....	219
			2.2	Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen).....	220

3 Inhaltsstoffe der Lebensmittel.	221	2 Soziale Sicherung	293
3.1 Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße	221	2.1 Sozialversicherungen	293
3.2 Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Ballaststoffe	228	2.2 Individualversicherungen	296
3.3 Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Nährwertberechnung, Energiewertberechnung)	232	3 Interessenwahrnehmung der Arbeitgeber und Arbeitnehmer	298
4 Ernährung	233	3.1 Interessenverbände	298
4.1 Enzyme und Stoffwechsel	233	3.2 Mitbestimmungs- und Mitwirkungs- möglichkeiten der Arbeitnehmer im Betrieb	299
4.2 Nährstoffbedarf und Ernährungsgrundsätze	236	4 Recht im Alltag und Beruf	300
4.3 Diabetes mellitus, Lebensmittelallergien und Lebensmittelintoleranzen	238	4.1 Grundlagen des Rechts	300
4.4 Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Energiewertberechnung, Verhältnisrechnen, Prozentrechnen, Nährwertberechnung)	240	4.2 Bereiche des Rechts	301
5 Verkaufsförderung durch Marketing	242	4.3 Rechte und Pflichten und ihr Bezug zum Lebensalter	303
5.1 Marketing, Werbemittel und Warenpräsentation	242	4.4 Recht in Ehe und Familie	305
5.2 Fachmathematische Berechnungen (Kalkulation, Zinsrechnung, Verteilungsrechnen)	246	4.5 Vertragsrecht	306
6 Verkauf und Beratung	261	5 Umgang mit Geld	312
6.1 Kundenarten, Empfehlen und Beraten ...	261	5.1 Zahlungsmöglichkeiten und Sparformen ..	312
6.2 Verkaufsvorgang	264	5.2 Kreditgeschäfte	314
6.3 Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen)	265	6 Die Europäische Union – eine Wirtschaftsgemeinschaft	316
7 Rechtliche Vorschriften	266	7 Wirtschaftliche Grundlagen	318
7.1 Lebensmittel- und Futtermittel- gesetzbuch (LFGB)	266	7.1 Grundbegriffe	318
7.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln, Lebensmittelüberwachung	269	7.2 Kennzeichen der sozialen Marktwirtschaft	321
7.3 Fachmathematische Berechnungen (Verteilungsrechnen, Prozentrechnen) ...	273	7.3 Konjunktur, das Auf und Ab der Wirtschaft	323
		7.4 Einflussnahme des Staats auf die Konjunktur	324
		7.5 Wirtschaftspolitische Ziele	325
		7.6 Erhaltung einer lebenswerten Umwelt ..	327
		8 Wirtschaftsbeziehungen der Bundesrepublik Deutschland mit anderen Ländern	328

Prüfungsbereich 3: Wirtschafts- und Sozialkunde

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

Gesellenprüfungsbeispiel Teil B (theoretischer Bereich)

1 Prüfungsbereich 1: Warenwirtschaft und Produktionstechnik	331
2 Prüfungsbereich 2: Betriebswirtschaftliches Handeln	341
3 Prüfungsbereich 3: Wirtschafts- und Sozialkunde	349
Sachwortverzeichnis	354