

<b>1</b>	<b>Wiederholung der Grundrechenarten</b> ...	5	<b>8</b>	<b>Das Durchschnitts- und Mischungsrechnen</b> .....	61
1.1	Die Addition (das Zusammenzählen) .....	5	8.1	Das Durchschnittsrechnen .....	61
1.2	Die Subtraktion (das Abziehen) .....	7	8.1.1	Einfacher Durchschnitt .....	61
1.3	Die Multiplikation (das Malnehmen) .....	9	8.1.2	Gewogener Durchschnitt .....	63
1.4	Die Division (das Teilen) .....	11	8.2	Das Mischungsrechnen .....	66
<b>2</b>	<b>Kassenbericht</b> .....	13	8.2.1	Mischung mit zwei Sorten .....	66
<b>3</b>	<b>Wiederholung des Bruchrechnens</b> .....	16	8.2.2	Mischung mit mehr als zwei Sorten	69
3.1	Das Erweitern und Kürzen von Brüchen .....	17	<b>9</b>	<b>Das Prozentrechnen</b> .....	73
3.2	Das Addieren und Subtrahieren von Brüchen .....	18	9.1	Berechnen des Prozentwertes ...	74
3.3	Das Multiplizieren von Brüchen ...	20	9.2	Berechnen des Prozentsatzes.....	77
3.4	Das Dividieren von Brüchen .....	21	9.3	Berechnen des Grundwertes .....	80
3.5	Umwandeln von Brüchen in Dezimalzahlen und umgekehrt ...	22	9.4	Prozentrechnen auf Hundert (vom vermehrten Grundwert) .....	83
<b>4</b>	<b>Der Taschenrechner</b> .....	23	9.5	Prozentrechnen im Hundert (vom verminderten Grundwert) ...	85
<b>5</b>	<b>Größen und Einheiten</b> .....	31	9.6	Rabatt und Skonto – Rechnungserstellung.....	87
5.1	Längeneinheiten .....	32	9.6.1	Rabatt und Skonto abziehen .....	87
5.2	Flächeneinheiten und Flächenberechnungen .....	33	9.6.2	Rechnung erstellen .....	91
5.3	Volumeneinheiten und Volumenberechnungen .....	36	<b>10</b>	<b>Das Zinsrechnen</b> .....	95
5.4	Masseneinheiten (Gewichte) .....	39	10.1	Berechnen der Zinsen .....	96
<b>6</b>	<b>Das Dreisatzrechnen</b> .....	43	10.2	Berechnen von Kapital, Zinssatz und Zeit .....	100
6.1	Einfacher Dreisatz mit geradem Verhältnis .....	43	10.2.1	Berechnen des Kapitals .....	100
6.2	Einfacher Dreisatz mit ungeradem Verhältnis .....	46	10.2.2	Berechnen des Zinssatzes .....	101
6.3	Zusammengesetzter Dreisatz .....	51	10.2.3	Berechnen der Zeit .....	103
<b>7</b>	<b>Das Verteilungsrechnen</b> .....	55	10.3	Die effektive Verzinsung beim Ausnutzen von Skonto .....	107
7.1	Verteilung nach ganzen Anteilen...	55	10.4	Die Effektivverzinsung .....	110
7.2	Verteilung nach Bruchteilen .....	58	10.4.1	Die Effektivverzinsung bei Krediten.....	110
			<b>11</b>	<b>Nährstoff- und Nährwertberechnungen</b> .....	112
			<b>12</b>	<b>Die Lohnabrechnung</b> .....	117
			<b>13</b>	<b>Mehltypen – Ausmahlungsgrad</b> .....	127
			13.1	Der Ausmahlungsgrad .....	128
			13.2	Mehltypen .....	129

<b>14</b>	<b>Die Herstellung von Teigen und Massen ...</b>	<b>131</b>	<b>16</b>	<b>Qualitätsrichtlinien in Bäckereien und Konditoreien .....</b>	<b>174</b>
14.1	Umrechnung von Rezepturen (Rechnen mit Schlüsselzahlen) ...	131	<b>17</b>	<b>Spezialitäten aus Bäckerei und Konditorei</b>	<b>176</b>
14.2	Vom Rezepturgewicht zum Teiggewicht .....	133	17.1	Arbeiten mit Zucker .....	176
14.2.1	Die Teigausbeute .....	135	17.1.1	Umrechnen von Zuckerlösungen .....	177
14.2.2	Die Teigeinlage .....	137	17.1.2	Flüssigzucker – kristalliner Zucker .....	178
14.3	Temperaturberechnen bei der Teigherstellung .....	139	17.2	Arbeiten mit Kuvertüre und kakaohaltiger Fettglasur .....	180
14.3.1	Berechnen der Teigtemperatur ...	140	17.3	Arbeiten mit Marzipan .....	181
14.3.2	Berechnen der Zugusttemperatur .....	142	17.4	Herstellung von Speiseeis .....	182
14.4	Sauerteigberechnungen .....	144	<b>18</b>	<b>Die Kalkulation</b> .....	<b>183</b>
14.4.1	Die zu versäuernde Mehlmenge ...	146	18.1	Berechnen des Ladenpreises .....	183
14.4.2	Die Dreistufenführung .....	147	18.2	Berechnen des Café-Preises .....	188
14.4.2.1	Berechnen der Mehlmengen bei dreistufigen Sauerteigführungen ...	150	18.3	Die Rückkalkulation .....	191
14.4.2.2	Berechnen eines Führungsschemas für eine dreistufige Sauerteigführung .....	151	18.4	Wertschöpfung .....	196
14.4.3	Weitere Sauerteigführungen .....	154	18.5	Deckungsbeitrag .....	199
14.4.3.1	Berechnen von Zweistufenführungen .....	154	<b>19</b>	<b>Der Handelsaufschlag und die Handelsspanne ...</b>	<b>201</b>
14.4.3.2	Berechnen von Einstufenführungen .....	156	19.1	Bruttohandelsaufschlag und Bruttohandelsspanne .....	201
14.5	Vom Teiggewicht zum Gebäckgewicht .....	159	19.2	Nettohandelsaufschlag und Nettohandelsspanne .....	204
14.6	Die Volumenausbeute .....	162	<b>20</b>	<b>Die Abschreibung .....</b>	<b>208</b>
14.7	Energiekosten bei der Herstellung von Teigen und Massen .....	164	<b>21</b>	<b>Statistik – grafische Darstellungsformen .....</b>	<b>212</b>
14.7.1	Energiekosten bei der Herstellung .....	164		<b>Sachwortverzeichnis .....</b>	<b>217</b>
14.7.2	Energiekostenvergleich .....	167		<b>Lernfeldkompass Bäckerei .....</b>	<b>219</b>
14.7.3	Arbeitsplanung – Backofenbelegung .....	167		<b>Lernfeldkompass Konditorei .....</b>	<b>221</b>
14.7.4	Energie und Umwelt .....	169			
<b>15</b>	<b>Gewichtsabweichungen und Austrocknungsverluste .....</b>	<b>170</b>			
15.1	Das Verkaufsgewicht .....	170			
15.2	Gewichtsabweichungen bei Frischbrot .....	171			
15.3	Austrocknungsverluste .....	173			