

1	Wiederholung der Grundrechenarten ...	5	8	Das Durchschnitts- und Mischungsrechnen	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
2	Kassenbericht	13	8.2.1	Mischung mit zwei Sorten	66
3	Wiederholung des Bruchrechnens	16	8.2.2	Mischung mit mehr als zwei Sorten	69
3.1	Das Erweitern und Kürzen von Brüchen	17	9	Das Prozentrechnen	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
4	Der Taschenrechner	23	9.5	Prozentrechnen im Hundert (vom verminderten Grundwert) ...	85
5	Größen und Einheiten	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	10	Das Zinsrechnen	95
5.4	Masseneinheiten (Gewichte)	39	10.1	Berechnen der Zinsen	96
6	Das Dreisatzrechnen	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
7	Das Verteilungsrechnen	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
			11	Nährstoff- und Nährwertberechnungen	112
			12	Die Lohnabrechnung	117
			13	Mehltypen – Ausmahlungsgrad	129
			13.1	Der Ausmahlungsgrad	130
			13.2	Mehltypen	131

14	Die Herstellung von Teigen und Massen ...	133	16	Qualitätsrichtlinien in Bäckereien und Konditoreien	176
14.1	Umrechnung von Rezepturen (Rechnen mit Schlüsselzahlen) ...	133	17	Spezialitäten aus Bäckerei und Konditorei	178
14.2	Vom Rezepturgewicht zum Teiggewicht	135	17.1	Arbeiten mit Zucker	178
14.2.1	Die Teigausbeute	137	17.1.1	Umrechnen von Zuckerlösungen	179
14.2.2	Die Teigeinlage	139	17.1.2	Flüssigzucker – kristalliner Zucker	180
14.3	Temperaturberechnen bei der Teigherstellung	141	17.2	Arbeiten mit Kuvertüre und kakaohaltiger Fettglasur	182
14.3.1	Berechnen der Teigtemperatur ...	142	17.3	Arbeiten mit Marzipan	183
14.3.2	Berechnen der Zugusttemperatur	144	17.4	Herstellung von Speiseeis	184
14.4	Sauerteigberechnungen	146	18	Die Kalkulation	185
14.4.1	Die zu versäuernde Mehlmenge ...	148	18.1	Berechnen des Ladenpreises	185
14.4.2	Die Dreistufenführung	149	18.2	Berechnen des Café-Preises	190
14.4.2.1	Berechnen der Mehlmengen bei dreistufigen Sauerteigführungen ...	152	18.3	Die Rückkalkulation	193
14.4.2.2	Berechnen eines Führungsschemas für eine dreistufige Sauerteigführung	153	18.4	Wertschöpfung	198
14.4.3	Weitere Sauerteigführungen	156	18.5	Deckungsbeitrag	201
14.4.3.1	Berechnen von Zweistufenführungen.....	156	19	Der Handelsaufschlag und die Handelsspanne ...	203
14.4.3.2	Berechnen von Einstufenführungen	158	19.1	Bruttohandelsaufschlag und Bruttohandelsspanne	203
14.5	Vom Teiggewicht zum Gebäckgewicht	161	19.2	Nettohandelsaufschlag und Nettohandelsspanne	206
14.6	Die Volumenausbeute	164	20	Die Abschreibung	210
14.7	Energiekosten bei der Herstellung von Teigen und Massen	166	21	Statistik – grafische Darstellungsformen	214
14.7.1	Energiekosten bei der Herstellung	166		Sachwortverzeichnis	219
14.7.2	Energiekostenvergleich	169		Lernfeldkompass Bäckerei	221
14.7.3	Arbeitsplanung – Backofenbelegung	169		Lernfeldkompass Konditorei.....	223
14.7.4	Energie und Umwelt	171			
15	Gewichtsabweichungen und Austrocknungsverluste	172			
15.1	Das Verkaufsgewicht.....	172			
15.2	Gewichtsabweichungen bei Frischbrot	173			
15.3	Austrocknungsverluste	175			