

Inhaltsverzeichnis

Berufstheorie: Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung

Arbeitsplatzgestaltung in der Fleischerei	9
Standortbestimmung	9
Betriebstypen	10
Verkaufsformen	10
Einrichtungsgegenstände	11
Bedingungen für den optimalen Verkaufsablauf	12
Warengruppierung im Laden	13
Thekenbelegungsplan	13
Registrierkasse	14
Elektronische Waage	14
Gewerberechtliche Vorschriften	15
Voraussetzungen zum Führen einer Fleischerei	15
Die Arbeitsstättenverordnung	15
Unfallgefahren – Unfallverhütung	17
Unfallversicherung – Berufsgenossenschaft	20
Erste Hilfe bei Arbeitsunfällen	22
Ergonomie	23
Umweltschutz in Fleischereien	25
Hygiene	27
Persönliche Hygiene	28
Produkthygiene	29
Produktionshygiene (Betriebshygiene)	29
Mikroorganismen	30
Mikroorganismen als Lebensmittelvergifter	35
Tierische Schädlinge	39
Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel	40
Kohlenhydrate	40

Fette	43
Eiweißstoffe	46
Vitamine	49
Mineralstoffe	51
Wasser	53
Ballaststoffe	54
Ernährungslehre	55
Nährstoffbedarf	55
Verdauung	57
Enzyme	60
Ernährungsgrundsätze	62
Konservieren von Lebensmitteln	65
Physikalische Konservierungsverfahren	65
Chemische Konservierungsverfahren	71
Biologische Konservierungsverfahren	73
Lebensmittelrechtliche Vorschriften für den Verkauf	74
Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	74
Lebensmittelüberwachung	76
Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene	78
Regelungen zu Hackfleisch	79
Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse	81
Leitsätze für Feinkostsalate	82
Preisangabenverordnung	83
Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)	84
QUID-Leitlinien	86
Infektionsschutzgesetz	87
Mess- und Eichgesetz	88
Fleischbeschau	89
Grundlagen des Verkaufs	91
Kundenarten	91
Geschlecht und Alter, Behinderung bei Kunden	92
Kudentypen	93
Die Verkäuferin – eine Persönlichkeit	93
Kaufmotive	94
Verkaufsformen, Verkaufssysteme	95
Besondere Verkaufssituationen	96
Verkaufsvorgang	103

Werbung	108
Fleisch	113
Fleischreifung	114
Reifefehler und Fleischqualitätsmängel	115
Rind	117
Kalb	123
Schwein	125
Lamm	129
Mengenangaben	131
Garmethoden und Garzeiten	131
Wild	132
Geflügel	133
Innereien	135
Fisch	137
Wurstwaren	139
Brühwurst	139
Rohwurst	144
Kochwurst	150
Kochstreichwürste	152
Blutwürste	154
Sülzwürste	155
Pasteten, Rouladen und Galantinen	157
Fleischwaren	159
Kalte Braten	159
Pökelwaren	160
Pökeln	160
Räuchern	163
Rohpökelwaren	164
Kochpökelwaren	168
Konserven	170
Zusatzsortiment	173
Öl	173
Würzsoßen	173
Senf	174
Mayonnaise	174

Essig	175
Gewürze	175
Backwaren	178
Teigwaren	179
Reis	180
Obst	181
Käse	183
Eier	185
Getränke	187

Berufstheorie: Dekoratives Gestalten

Der Einsatz von Farben	190
Die Gestaltung von Plakaten und Preisschildern	192

Berufstheorie: Betriebswirtschaftliches Handeln (Mathematik)

Das Runden von Zahlen	197
Kassenbericht	198
Wiederholung des Bruchrechnens	200
Größen und Einheiten	208
Dreisatz	214
Durchschnittsrechnen	218
Verteilungsrechnen	220
Mischungsrechnen	223
Prozentrechnen	226
Gewichtsveränderungen und ihre Auswirkung auf den Verkaufspreis	232
Zinsrechnen	236
Rezepturberechnungen	241
Bewertung von Fleischstücken, Rechnen mit dem Bewertungssatz	245
Nährstoff- und Nährwertberechnungen	249
Kalkulation	253
Handelsaufschlag und Handelsspanne	262
Abschreibung	266

Wirtschaftskompetenz

Berufsbildung und Arbeitswelt	269
Grundlagen des Vertragsrechts	290
Verbraucherbewusstes Verhalten	307
Umgang mit Geld	318
Grundlagen des Arbeitsrechts	341
Entlohnung der Arbeit	353
Soziale Marktwirtschaft	360
Simulation einer Unternehmensgründung	385

Sachwortverzeichnis	403
---------------------------	-----

Lernfeldkompass	409
-----------------------	-----
