

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	Flächen und Flächenberechnungen.....	33	9.6.2	Rechnung erstellen	91
5.3	Volumen 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
			10.4.2	Die Effektivverzinsung bei Teilzahlungskrediten (Ratenkrediten)	112
			11	Nährstoff- und Nährwertberechnungen	115
			12	Die Lohnabrechnung	120
			13	Mehltypen – Ausmahlungsgrad	130
			13.1	Der Ausmahlungsgrad	131
			13.2	Mehltypen	132

14	Die Herstellung von Teigen und Massen ...	134	16	Qualitätsrichtlinien in Bäckereien und Konditoreien	177
14.1	Umrechnung von Rezepturen (Rechnen mit Schlüsselzahlen) ...	134	17	Spezialitäten aus Bäckerei und Konditorei	179
14.2	Vom Rezepturgewicht zum Teiggewicht	136	17.1	Arbeiten mit Zucker	179
14.2.1	Die Teigausbeute	138	17.1.1	Umrechnen von Zuckerlösungen	180
14.2.2	Die Teigeinlage	140	17.1.2	Flüssigzucker – kristalliner Zucker	181
14.3	Temperaturberechnen bei der Teigherstellung	142	17.2	Arbeiten mit Kuvertüre und kakaohaltiger Fettglasur	183
14.3.1	Berechnen der Teigtemperatur ...	143	17.3	Arbeiten mit Marzipan	184
14.3.2	Berechnen der Zugusttemperatur	145	17.4	Herstellung von Speiseeis	185
14.4	Sauerteigberechnungen	147	18	Die Kalkulation	186
14.4.1	Die zu versäuernde Mehlmenge ...	149	18.1	Berechnen des Ladenpreises	186
14.4.2	Die Dreistufenführung	150	18.2	Berechnen des Café-Preises	191
14.4.2.1	Berechnen der Mehlmengen bei dreistufigen Sauerteigführungen ...	153	18.3	Die Rückkalkulation	194
14.4.2.2	Berechnen eines Führungsschemas für eine dreistufige Sauerteigführung	154	18.4	Wertschöpfung	199
14.4.3	Weitere Sauerteigführungen	157	18.5	Deckungsbeitrag	202
14.4.3.1	Berechnen von Zweistufenführungen	157	19	Der Handelsaufschlag und die Handelsspanne ...	204
14.4.3.2	Berechnen von Einstufenführungen	159	19.1	Bruttohandelsaufschlag und Bruttohandelsspanne	204
14.5	Vom Teiggewicht zum Gebäckgewicht	162	19.2	Nettohandelsaufschlag und Nettohandelsspanne	207
14.6	Die Volumenausbeute	165	20	Die Abschreibung	211
14.7	Energiekosten bei der Herstellung von Teigen und Massen	167	21	Statistik – grafische Darstellungsformen	215
14.7.1	Energiekosten bei der Herstellung	167		Sachwortverzeichnis	220
14.7.2	Energiekostenvergleich	170		Lernfeldkompass Bäckerei	222
14.7.3	Arbeitsplanung – Backofenbelegung	170		Lernfeldkompass Konditorei	224
14.7.4	Energie und Umwelt	172			
15	Gewichtsabweichungen und Austrocknungsverluste	173			
15.1	Das Verkaufsgewicht	173			
15.2	Gewichtsabweichungen bei Frischbrot	174			
15.3	Austrocknungsverluste	176			