

1	Wiederholung der Grundrechenarten	5
1.1	Die Addition (das Zusammenzählen)	5
1.2	Die Subtraktion (das Abziehen)	7
1.3	Die Multiplikation (das Malnehmen)	9
1.4	Die Division (das Teilen)	11
2	Kassenbericht	13
3	Wiederholung des Bruchrechnens	16
3.1	Das Erweitern und Kürzen von Brüchen	17
3.2	Das Addieren und Subtrahieren von Brüchen	18
3.3	Das Multiplizieren von Brüchen	20
3.4	Das Dividieren von Brüchen	21
3.5	Umwandeln von Brüchen in Dezimalzahlen und umgekehrt	22
4	Der Taschenrechner	23
5	Größen und Einheiten	31
5.1	Längeneinheiten	32
5.2	Flächeneinheiten und Flächenberechnungen	33
5.3	Volumeneinheiten und Volumenberechnungen	36
5.4	Masseneinheiten (Gewichte)	39
6	Das Dreisatzrechnen	43
6.1	Einfacher Dreisatz mit geradem Verhältnis	43
6.2	Einfacher Dreisatz mit ungeradem Verhältnis	46
6.3	Zusammengesetzter Dreisatz	51
7	Das Verteilungsrechnen	55
7.1	Verteilung nach ganzen Anteilen	55
7.2	Verteilung nach Bruchteilen	58
8	Das Durchschnitts- und Mischungsrechnen	61
8.1	Das Durchschnittsrechnen	61
8.1.1	Einfacher Durchschnitt	61
8.1.2	Gewogener Durchschnitt	63
8.2	Das Mischungsrechnen	66
8.2.1	Mischung mit zwei Sorten	66
8.2.2	Mischung mit mehr als zwei Sorten	69
9	Das Prozentrechnen	73
9.1	Berechnen des Prozentwertes	74
9.2	Berechnen des Prozentsatzes	77
9.3	Berechnen des Grundwertes	80
9.4	Prozentrechnen auf Hundert (vom vermehrten Grundwert)	83
9.5	Prozentrechnen im Hundert (vom verminderten Grundwert)	85
9.6	Rabatt und Skonto – Rechnungserstellung	87
9.6.1	Rabatt und Skonto abziehen	87
9.6.2	Rechnung erstellen	91

10	Das Zinsrechnen	95
10.1	Berechnen der Zinsen	96
10.2	Berechnen von Kapital, Zinssatz und Zeit	100
10.2.1	Berechnen des Kapitals	100
10.2.2	Berechnen des Zinssatzes	101
10.2.3	Berechnen der Zeit	103
10.3	Die effektive Verzinsung beim Ausnutzen von Skonto	107
10.4	Die Effektivverzinsung bei Krediten	110
11	Nährstoff- und Nährwertberechnungen	112
12	Die Lohnabrechnung	118
13	Die Kalkulation	128
13.1	Berechnen des Ladenpreises	128
13.2	Berechnen des Café-Preises	132
13.3	Die Rückkalkulation	135
13.4	Wertschöpfung	140
13.5	Deckungsbeitrag	143
14	Der Handelsaufschlag und die Handelsspanne	145
14.1	Bruttohandelsaufschlag und Bruttohandelsspanne	145
14.2	Nettohandelsaufschlag und Nettohandelsspanne	149
15	Die Abschreibung	153
16	Qualitätsrichtlinien in Bäckereien und Konditoreien	157
17	Die Herstellung von Teigen und Massen	159
17.1	Vom Rezepturgewicht zum Teiggewicht	159
17.2	Vom Teiggewicht zum Gebäckgewicht	161
18	Gewichtsabweichungen und Austrocknungsverluste	164
18.1	Das Verkaufsgewicht	164
18.2	Gewichtsabweichungen bei Frischbrot	165
18.3	Austrocknungsverluste	167
	Sachwortverzeichnis	169
	Lernfeldkompass	171
	Bildquellenverzeichnis	176