

# Inhaltsverzeichnis

## Vorbereiten auf die Prüfung

1	Prüfungsverordnung .....	1
2	Richtiges Lernen für die Prüfung .....	7
3	Prüfungsaufgaben als Handlungssituationen .....	8
4	Gliederung des Buchs .....	9

## Mathematische Grundlagen

1	<b>Grundrechenarten</b> .....	11
1.1	Addieren, Subtrahieren .....	11
1.2	Multiplizieren und Dividieren .....	12
2	<b>Rechnen mit Brüchen</b> .....	13
2.1	Addieren und Subtrahieren .....	13
2.2	Multiplizieren .....	13
2.3	Dividieren .....	14
2.4	Umwandeln .....	14
3	<b>Schlussrechnen</b> .....	14
3.1	Einfacher Dreisatz .....	14
3.2	Zusammengesetzter Dreisatz .....	15
3.3	Dreisatz mit umgekehrten Verhältnissen .....	16
4	<b>Maße und Gewichte</b> .....	16
4.1	Längenmaße .....	16
4.2	Berechnung von Flächen .....	17
4.3	Volumenberechnungen .....	17
4.4	Gewichtsberechnungen .....	18
5	<b>Prozentrechnen</b> .....	18
5.1	Berechnung des Prozentwerts, Prozentsatzes und Grundwerts .....	18
5.2	Vermehrter Grundwert .....	19
5.3	Verminderter Grundwert .....	20

## Prüfungsbereich 1: Entwerfen und Zeichnen von Konditoreierzeugnissen

1	Anforderungen an die Zeichnungen .....	21
2	Beispiele von Zeichnungen .....	23

## Prüfungsbereich 2: Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene

1	<b>Hygiene</b> .....	26
1.1	Lebensmittelhygiene .....	26
1.2	Mikroorganismen .....	31

1.3	Tierische Schädlinge, Reinigen des Betriebs .....	36
1.4	Fachmathematische Berechnungen (Multiplizieren, Dreisatz) .....	39
2	<b>Rohstoffe</b> .....	40
2.1	Getreide und Mahlerzeugnisse .....	40
2.2	Convenience-Produkte .....	44
2.3	Milch und Milcherzeugnisse .....	45
2.4	Speisefette .....	49
2.5	Zucker und Honig .....	51
2.6	Speisesalz .....	55
2.7	Gewürze, Aromen, Ölsamen .....	58
2.8	Eier .....	62
2.9	Obst (Früchte) .....	65
2.10	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verteilungs- rechnen, Ausmahlungsgradberechnung, Mischungsrechnen, Grundrechnen) .....	69
3	<b>Halbarmachen und Lagern der Lebensmittel</b> .....	75
3.1	Konservierungsverfahren .....	75
3.2	Chemische Konservierungsstoffe .....	79
3.3	Lagerung und Alterung der Backwaren ..	81
3.4	Fachmathematische Berechnungen (Grundrechnen, Prozentrechnen, Dreisatz) .....	83
4	<b>Lockerung von Teigen und Massen</b> .....	84
4.1	Lockerung mit Hefe .....	85
4.2	Chemische und physikalische Lockerung ..	87
4.3	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verlust- berechnung, Rezeptberechnung, Grundrechnen) .....	90
5	<b>Backen</b> .....	92
5.1	Backöfen .....	92
5.2	Vorgänge beim Backen (Backprozess) .....	92
5.3	Schwaden beim Backen .....	94
5.4	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Grundrechnen, Verlustberechnung, Gebäckausbeute- berechnung) .....	96
6	<b>Feine Backwaren aus Teigen</b> .....	99
6.1	Feine Backwaren aus Hefeteig .....	99
6.2	Feine Backwaren aus Blätterteig und Strudelteig .....	106
6.3	Feine Backwaren aus Mürbeteig .....	109
6.4	Glasuren: Aprikotur und Fondant .....	113



<b>2</b>	<b>Umweltschutz</b> .....	<b>246</b>	<b>2</b>	<b>Soziale Sicherung</b> .....	<b>319</b>
2.1	Umweltschutz in der Konditorei .....	246	2.1	Sozialversicherungen .....	319
2.2	Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen) .....	248	2.2	Individualversicherungen .....	322
<b>3</b>	<b>Inhaltsstoffe der Lebensmittel</b> .....	<b>248</b>	<b>3</b>	<b>Interessenwahrnehmung der Arbeitgeber und Arbeitnehmer</b> .....	<b>324</b>
3.1	Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße .....	249	3.1	Interessenverbände .....	324
3.2	Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Ballaststoffe .....	256	3.2	Mitbestimmungs- und Mitwirkungsmög- lichkeiten der Arbeitnehmer im Betrieb ..	325
3.3	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Nährwertberechnung, Energiewertberechnung) .....	259	<b>4</b>	<b>Recht im Alltag und Beruf</b> .....	<b>326</b>
<b>4</b>	<b>Ernährung</b> .....	<b>261</b>	4.1	Grundlagen des Rechts .....	326
4.1	Enzyme und Stoffwechsel .....	261	4.2	Bereiche des Rechts .....	327
4.2	Nährstoffbedarf, Ernährungsgrundsätze ..	264	4.3	Rechte und Pflichten und ihr Bezug zum Lebensalter .....	329
4.3	Diabetes mellitus, Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten .....	266	4.4	Recht in Ehe und Familie .....	331
4.4	Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Energiewertberechnung, Verhältnisrechnen, Prozentrechnen, Nährwertberechnung) .....	268	4.5	Vertragsrecht .....	332
<b>5</b>	<b>Verkaufsförderung durch Marketing</b> ....	<b>270</b>	<b>5</b>	<b>Umgang mit Geld</b> .....	<b>338</b>
5.1	Marketing, Werbemittel und Waren- präsentation .....	270	5.1	Zahlungsmöglichkeiten und Sparformen	338
5.2	Fachmathematische Berechnungen (Kalkulation, Zinsrechnung, Verteilungsrechnen) .....	274	5.2	Kreditgeschäfte .....	340
<b>6</b>	<b>Verkauf und Beratung</b> .....	<b>286</b>	<b>6</b>	<b>Die Europäische Union – eine Wirtschaftsgemeinschaft</b> .....	<b>342</b>
6.1	Verkaufsvorgang .....	286	<b>7</b>	<b>Wirtschaftliche Grundlagen</b> .....	<b>344</b>
6.2	Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen) .....	291	7.1	Grundbegriffe .....	344
<b>7</b>	<b>Rechtliche Vorschriften</b> .....	<b>292</b>	7.2	Kenntzeichen der sozialen Marktwirtschaft .....	347
7.1	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch	292	7.3	Konjunktur, das Auf und Ab der Wirtschaft .....	349
7.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln, Lebensmittelüberwachung .....	294	7.4	Einflussnahme des Staats auf die Konjunktur .....	350
7.3	Fachmathematische Berechnungen (Verteilungsrechnen, Prozentrechnen) ...	299	7.5	Wirtschaftspolitische Ziele .....	351
			7.6	Erhaltung einer lebenswerten Umwelt ..	353
			<b>8</b>	<b>Wirtschaftsbeziehungen der Bundesrepublik Deutschland mit anderen Ländern</b> .....	<b>354</b>

## **Prüfungsbereich 4: Wirtschaft und Sozialkunde**

<b>1</b>	<b>Arbeitswelt und Berufsbildung</b> .....	<b>300</b>
1.1	Allgemeine Fragen .....	300
1.2	Arbeitsrechtliche Grundlagen .....	301
1.3	Entlohnung der Arbeit .....	307
1.4	Berufliche Bildung .....	311
1.5	Der Berufsausbildungsvertrag .....	313
1.6	Betriebliche Ziele und betriebliches Handeln .....	315
1.7	Rechtsformen der Unternehmen .....	317

## **Gesellenprüfungsbeispiel: theoretische (schriftliche) Prüfung**

<b>1</b>	<b>Prüfungsbereich 1: Entwerfen und Zeichnen von Konditorei- erzeugnissen</b> .....	<b>357</b>
<b>2</b>	<b>Prüfungsbereich 2: Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene</b> .....	<b>358</b>
<b>3</b>	<b>Prüfungsbereich 3: Betriebswirtschaftliches Handeln</b> .....	<b>372</b>
<b>4</b>	<b>Prüfungsbereich 4: Wirtschaft und Sozialkunde</b> .....	<b>381</b>
	<b>Sachwortverzeichnis</b> .....	<b>386</b>