

| | | | |
|---|-----------|--|------------|
| Ausgangssituation | 1 | 2.4.2 Umrechnen der Fleischpreise mit Knochen auf den Preis für Fleisch ohne Knochen | 63 |
| 1 Einführen eines neuen Mitarbeiters | 3 | 2.5 Fleischzerlegung (Schwein und Lamm) | 65 |
| 1.1 Grundrechenarten | 3 | 2.5.1 Berechnen der Fleischteile und Knochen | 65 |
| 1.1.1 Addition (Zusammenzählen) | 3 | 2.5.2 Fleischwert-Punkte bei der Preiskalkulation (Schwein) | 68 |
| 1.1.2 Subtraktion (Abziehen) | 6 | 2.6 Schweinefleisch-/Lammfleischkalkulation | 71 |
| 1.1.3 Aufrunden und Abrunden von Zahlenwerten | 9 | 3 Herstellen von Hackfleisch | 74 |
| 1.1.4 Multiplikation (Malnehmen) | 10 | 3.1 Berechnen von Durchschnittswerten | 74 |
| 1.1.5 Division (Teilen) | 13 | 3.2 Rechnen mit Gewürzen und Zusatzstoffen | 79 |
| 1.2 Bruchrechnen | 17 | 3.3 BEFFE-Wert-Berechnung | 81 |
| 1.2.1 Brucharten | 17 | 4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen | 84 |
| 1.2.2 Umwandeln von gewöhnlichen Brüchen in Dezimalbrüche | 19 | 4.1 Verteilungsrechnen | 84 |
| 1.2.3 Addieren und Subtrahieren von gleichnamigen Brüchen | 20 | 4.1.1 Teilmengen bei Verhältnissen in ganzen und Dezimalzahlen | 84 |
| 1.2.4 Addieren und Subtrahieren von ungleichnamigen Brüchen | 22 | 4.1.2 Teilmengen bei Verhältnissen in Brüchen | 86 |
| 1.2.5 Erweitern und Kürzen | 22 | 4.2 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien | 90 |
| 1.2.6 Multiplizieren von Brüchen | 24 | 4.3 Fleischwarenkalkulation | 93 |
| 1.2.7 Dividieren von Brüchen | 25 | 4.4 Materialeinkauf | 97 |
| 1.3 Gewichte und Maße | 26 | 4.5 Gewichtskalkulation (vom Rohstoff zur Fertigware) | 100 |
| 1.3.1 Gewichte berechnen | 26 | 5 Informieren über Fleischereiprodukte | 102 |
| 1.3.2 Längen berechnen | 27 | 5.1 Energiebedarf des Menschen | 102 |
| 1.3.3 Flächen berechnen | 29 | 5.2 Empfohlene Nährstoffzufuhr des Menschen | 104 |
| 1.3.4 Körper berechnen | 31 | 5.3 Nährstoffgehalt der Lebensmittel | 106 |
| 1.4 Datenverarbeitung | 35 | 5.4 Energiewert der Lebensmittel | 108 |
| 2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm | 39 | 5.5 Nährwertberechnung von Fleisch- und Wurstwaren | 111 |
| 2.1 Dreisatzrechnen | 39 | 6 Beurteilen und Zerlegen von Rind | 114 |
| 2.1.1 Einfacher Dreisatz mit geradem Verhältnis | 39 | 6.1 Fleischeinkauf (Rind) | 114 |
| 2.1.2 Einfacher Dreisatz mit ungeradem Verhältnis | 41 | 6.2 Berechnen der Fleischpreise für Rind | 116 |
| 2.1.3 Zusammengesetzter Dreisatz | 43 | | |
| 2.2 Prozentrechnen | 46 | | |
| 2.2.1 Berechnen des Prozentwertes | 47 | | |
| 2.2.2 Berechnen des Prozentsatzes | 49 | | |
| 2.2.3 Berechnen des Grundwertes | 51 | | |
| 2.2.4 Verminderter Grundwert | 53 | | |
| 2.2.5 Vermehrter Grundwert | 55 | | |
| 2.3 Fleischeinkauf (Schwein und Lamm) | 58 | | |
| 2.4 Berechnen der Fleischpreise (Schwein und Lamm) | 60 | | |
| 2.4.1 Berechnen des durchschnittlichen Fleischpreises (mit Knochen) | 60 | | |

Inhaltsverzeichnis

| | | | | | |
|-------------|---|------------|-------------|---|------------|
| 6.3 | Fleischzerlegung (Rind) | 119 | 12 | Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren | 183 |
| 6.3.1 | Berechnen von Zerlegeanteilen | 119 | 12.1 | Fleischeinkauf | 183 |
| 6.3.2 | Berechnen der Verluste | 121 | 12.2 | Gewichtskalkulation (vom Lebendgewicht zum Fleischgewicht) | 185 |
| 6.3.3 | Fleischwert-Punkte bei der Preiskalkulation (Rind und Kalb) | 122 | 12.3 | Berechnen der Fleischpreise | 187 |
| 7 | Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren | 127 | 12.4 | Fleischzerlegung (Schwein und Lamm) | 190 |
| 7.1 | Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien | 127 | 12.5 | Warenbestand und Warenumschlag (Gewürze und Verbrauchsmaterialien) | 193 |
| 7.2 | Gewichtsveränderungen bei Roh- und Kochpökelwaren | 130 | 12.6 | Preisvergleiche | 195 |
| 7.2.1 | Lakeberechnungen | 130 | 12.7 | Kalkulation | 197 |
| 7.2.2 | Pökelgewinne und -verluste | 135 | 12.7.1 | Rückkalkulation | 197 |
| 8 | Herstellen von Kochwurst | 137 | 12.7.2 | Deckungsbeitrag | 200 |
| 8.1 | Verhältnisrechnen | 137 | 12.7.3 | Wertschöpfung | 203 |
| 8.2 | Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien | 139 | 12.8 | Berechnungen in der Konservenherstellung | 206 |
| 8.3 | Konservierungs- und Zubereitungsverluste | 141 | 13 | Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten | 209 |
| 8.4 | Kochwurstkalkulation | 142 | 13.1 | Zinsrechnen | 209 |
| 8.5 | BEFFE-Wert-Berechnung | 148 | 13.1.1 | Berechnen der Zinsen | 209 |
| 9 | Herstellen von Brühwurst | 151 | 13.1.2 | Berechnen des Kapitals | 212 |
| 9.1 | Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien | 151 | 13.1.3 | Berechnen des Zinssatzes | 214 |
| 9.2 | Konservierungs- und Zubereitungsverluste | 154 | 13.1.4 | Berechnen der Zeit | 215 |
| 9.3 | Brühwurstkalkulation mit BEFFE-Wert-Berechnung | 155 | 13.2 | Verpackungen und Verpackungsmaterialien | 217 |
| 10 | Herstellen von Rohwurst | 161 | 13.3 | Abschreibung | 219 |
| 10.1 | Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien | 161 | 13.3.1 | Lineare Abschreibung | 219 |
| 10.2 | Konservierungs- und Zubereitungsverluste | 164 | 13.3.2 | Degressive Abschreibung | 222 |
| 10.3 | Rohwurstkalkulation mit BEFFE-Wert-Berechnung | 166 | 13.4 | Lohnabrechnung | 224 |
| 11 | Herstellen von verzehrfertigen Produkten | 172 | 13.5 | Energieverbrauch und Umweltschutz | 227 |
| 11.1 | Fleisch- und Materialauswahl | 172 | 13.6 | Kalkulation | 230 |
| 11.2 | Herstellungsverluste | 174 | | Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung | 232 |
| 11.3 | Nährwertberechnung | 176 | | Nährwerttabelle | 240 |
| 11.4 | Kalkulation | 179 | | Tabelle der FWP für Rind | 244 |
| | | | | Tabelle der FWP für Schwein | 245 |
| | | | | Sachwortverzeichnis | 246 |