

Inhaltsverzeichnis

Vorbereiten auf die Prüfung

| | | |
|---|--|---|
| 1 | Prüfungsverordnung | 1 |
| 2 | Richtiges Lernen für die Prüfung | 5 |
| 3 | Prüfungsaufgaben als berufliche Handlungen | 6 |
| 4 | Gliederung des Buchs | 7 |

Mathematische Grundlagen

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Grundrechenarten | 8 |
| 1.1 | Addieren und Subtrahieren | 8 |
| 1.2 | Multiplizieren und Dividieren | 9 |
| 2 | Rechnen mit Brüchen..... | 10 |
| 2.1 | Addieren und Subtrahieren | 10 |
| 2.2 | Multiplizieren | 10 |
| 2.3 | Dividieren..... | 10 |
| 2.4 | Umwandeln..... | 11 |
| 3 | Schlussrechnen | 11 |
| 3.1 | Einfacher Dreisatz | 11 |
| 3.2 | Zusammengesetzter Dreisatz | 12 |
| 3.3 | Dreisatz mit umgekehrten Verhältnissen..... | 12 |
| 4 | Maße und Gewichte | 13 |
| 4.1 | Längenmaße | 13 |
| 4.2 | Flächenberechnungen | 14 |
| 4.3 | Volumenberechnungen | 14 |
| 4.4 | Gewichtsberechnungen | 15 |
| 5 | Prozentrechnen..... | 15 |
| 5.1 | Berechnung des Prozentwertes, Prozentsatzes und Grundwertes..... | 15 |
| 5.2 | Vermehrter Grundwert | 16 |
| 5.3 | Verminderter Grundwert | 17 |

Prüfungsbereich 1: Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Hygiene | 18 |
| 1.1 | Lebensmittelhygiene | 18 |
| 1.2 | Mikroorganismen | 23 |
| 1.3 | Reinigen des Betriebs und tierische Schädlinge | 28 |
| 1.4 | Fachmathematische Berechnungen (Multiplizieren, Dreisatz)..... | 30 |
| 2 | Rohstoffe | 31 |
| 2.1 | Getreide und Mahlerzeugnisse | 31 |
| 2.2 | Backmittel, Convenience-Produkte | 36 |

| | | |
|------|--|-----|
| 2.3 | Milch und Milcherzeugnisse | 39 |
| 2.4 | Speisefette..... | 43 |
| 2.5 | Zucker und Honig | 45 |
| 2.6 | Speisesalz..... | 49 |
| 2.7 | Gewürze, Aromen, Ölsamen..... | 52 |
| 2.8 | Eier..... | 55 |
| 2.9 | Obst (Früchte)..... | 58 |
| 2.10 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verteilungsrechnen, Ausmahlungsgradberechnung, Mischungsrechnen, Grundrechnen) | 62 |
| 3 | Haltbarmachen und Lagern der Lebensmittel..... | 68 |
| 3.1 | Konservierungsverfahren | 68 |
| 3.2 | Chemische Konservierungsstoffe | 72 |
| 3.3 | Lagerung und Alterung von Backwaren .. | 74 |
| 3.4 | Fachmathematische Berechnungen (Grundrechnen, Prozentrechnen, Dreisatz) | 76 |
| 4 | Lockerung von Teigen und Massen | 77 |
| 4.1 | Lockerung mit Hefe..... | 78 |
| 4.2 | Chemische und physikalische Lockerung | 80 |
| 4.3 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verlustberechnung, Rezeptberechnung, Grundrechnen)..... | 83 |
| 5 | Backen | 85 |
| 5.1 | Backöfen..... | 85 |
| 5.2 | Vorgänge beim Backen (Backprozess).... | 85 |
| 5.3 | Schwaden beim Backen..... | 87 |
| 5.4 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Grundrechnen, Verlustberechnung, Gebäckausbeuteberechnung) | 89 |
| 6 | Weizenkleingebäcke und Weizenbrote .. | 92 |
| 6.1 | Teigausbeute, Teigführungsarten, Weizensauerteig | 92 |
| 6.2 | Brötchenherstellung..... | 93 |
| 6.3 | Qualitätsmerkmale von Brötchen und Brötchenfehler..... | 98 |
| 6.4 | Weizenkleingebäcke..... | 99 |
| 6.5 | Weizenbrote | 102 |
| 6.6 | Brotkrankheiten..... | 105 |
| 6.7 | Fachmathematische Berechnungen (Teigtemperaturberechnung, Teigausbeuteberechnung, Rezeptberechnung, Verteilungsrechnen, Mischungsrechnen, Dreisatz, Prozentrechnen)..... | 107 |

| | | | | | |
|-----------|--|------------|--|---|------------|
| 7 | Feine Backwaren aus Teigen | 111 | 12.3 | Schlagsahne und Sahnecreme..... | 181 |
| 7.1 | Feine Backwaren aus Hefeteig..... | 111 | 12.4 | Torten und Desserts..... | 183 |
| 7.2 | Feine Backwaren aus Blätterteig und Strudelteig, Aprikotur und Fondant..... | 117 | 12.5 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Flächen- berechnung, Arbeitsrezeptberechnung, Verteilungsrechnen, Grundrechnen, Volumenberechnung)..... | 186 |
| 7.3 | Feine Backwaren aus Mürbeteig..... | 121 | 13 | Kakaoerzeugnisse | 188 |
| 7.4 | Lebkuchenteige, Lebkuchenmassen..... | 124 | 13.1 | Kakaomasse, Kakaofrucht, Kakaobohne.. | 188 |
| 7.5 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Arbeitsrezept- berechnung, Verteilungsrechnen, Flächen- berechnung, Rezeptberechnung, Grund- rechnen, Materialkostenberechnung, Verhältnisrechnen, Mischungsrechnen)... | 128 | 13.2 | Schokolade, Schokoladenkuvertüre, kakaohaltige Fettglasur..... | 189 |
| 8 | Roggenhaltige Kleingebäcke und Brote .. | 134 | 13.3 | Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen, Dreisatz)..... | 192 |
| 8.1 | Sauerteige..... | 134 | 14 | Süßwaren | 193 |
| 8.2 | Brotsorten, Brotbezeichnungen..... | 137 | 14.1 | Marzipan, Persipan..... | 193 |
| 8.3 | Brotteigführungen, Teigbereitung und Backen von Brot..... | 140 | 14.2 | Nugatmasse, Krokant..... | 196 |
| 8.4 | Brotfehler..... | 145 | 14.3 | Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen, Verteilungsrechnen)... | 197 |
| 8.5 | Fachmathematische Berechnungen (gewogener Durchschnitt, Verteilungs- rechnen, Dreisatz, Teigausbeute- berechnung, Sauerteigberechnung)..... | 147 | 15 | Getränke | 199 |
| 9 | Vollkornbrote und Schrotbrote, Vollkornbrötchen und Schrotbrötchen .. | 154 | 15.1 | Kaffee, Tee..... | 199 |
| 9.1 | Herstellung..... | 154 | 15.2 | Milchgetränke, alkoholfreie Erfrischungsgetränke..... | 202 |
| 9.2 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Teigausbeute- berechnung, Verteilungsrechnen)..... | 156 | 15.3 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Mischungsrechnen, Grund- rechnen, Energiewertberechnung, Prozentrechnen)..... | 203 |
| 10 | Snacks | 158 | 16 | Kleine Gerichte | 205 |
| 10.1 | Herstellung..... | 158 | 16.1 | Herstellung..... | 205 |
| 10.2 | Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen, Materialkosten- berechnung, Arbeitsrezeptberechnung, Dreisatz)..... | 161 | 16.2 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Arbeitsrezeptberechnung)..... | 211 |
| 11 | Feine Backwaren aus Massen | 163 | Prüfungsbereich 2: Betriebswirtschaftliches Handeln | | |
| 11.1 | Baisermasse, Biskuitmasse, Wiener Masse, Sandmasse..... | 163 | 1 | Arbeitsicherheit – Unfallverhütung | 212 |
| 11.2 | Brandmasse, Röstmasse, Makronenmasse..... | 171 | 1.1 | Berufsgenossenschaft, Arbeitsstätten- Verordnung..... | 212 |
| 11.3 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Verteilungs- rechnen, Arbeitsrezeptberechnung, Mischungsrechnen)..... | 174 | 1.2 | Unfallgefahren, Unfallverhütung, Erste Hilfe, Ergonomie..... | 214 |
| 12 | Eingekochtes Obst, Cremes, Schlagsahne, Torten und Desserts | 177 | 1.3 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen)..... | 217 |
| 12.1 | Konfitüre, Gelee, Marmelade, Bindemittel..... | 177 | 2 | Umweltschutz | 218 |
| 12.2 | Gekochte Cremes, Buttercremes und Fettcremes..... | 179 | 2.1 | Umweltschutz in der Bäckerei..... | 218 |
| | | | 2.2 | Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen)..... | 220 |
| | | | 3 | Inhaltsstoffe der Lebensmittel | 221 |
| | | | 3.1 | Kohlenhydrate, Fette, Eiweiß..... | 221 |
| | | | 3.2 | Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Ballaststoffe..... | 228 |

| | | | | | |
|--|--|------------|--|--|------------|
| 3.3 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Nährwertberechnung, Energiewertberechnung) | 232 | 3 | Interessenwahrnehmung der Arbeitgeber und Arbeitnehmer | 298 |
| 4 | Ernährung | 233 | 3.1 | Interessenverbände | 298 |
| 4.1 | Enzyme und Stoffwechsel | 233 | 3.2 | Mitbestimmungs- und Mitwirkungs- möglichkeiten der Arbeitnehmer im Betrieb. | 299 |
| 4.2 | Nährstoffbedarf und Ernährungsgrundsätze. | 236 | 4 | Recht im Alltag und Beruf. | 300 |
| 4.3 | Diabetes mellitus, Lebensmittelallergien. | 238 | 4.1 | Grundlagen des Rechts | 300 |
| 4.4 | Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Energiewertberechnung, Verhältnisrechnen, Prozentrechnen, Nährwertberechnung) | 240 | 4.2 | Bereiche des Rechts. | 301 |
| 5 | Verkaufsförderung durch Marketing | 242 | 4.3 | Rechte und Pflichten und ihr Bezug zum Lebensalter. | 303 |
| 5.1 | Marketing, Werbemittel und Warenpräsentation | 242 | 4.4 | Recht in Ehe und Familie | 305 |
| 5.2 | Fachmathematische Berechnungen (Kalkulation, Zinsrechnung, Verteilungs- rechnen) | 246 | 4.5 | Vertragsrecht | 306 |
| 6 | Beratung und Verkauf | 261 | 5 | Umgang mit Geld | 312 |
| 6.1 | Kundenarten, Verkaufsvorgang | 261 | 5.1 | Zahlungsmöglichkeiten und Sparformen. | 312 |
| 6.2 | Fachmathematische Berechnungen (Prozentrechnen) | 265 | 5.2 | Kreditgeschäfte | 314 |
| 7 | Rechtliche Vorschriften | 266 | 6 | Die Europäische Union – eine Wirtschaftsgemeinschaft. | 316 |
| 7.1 | Lebensmittel- und Futtermittel- gesetzbuch (LFGB) | 266 | 7 | Wirtschaftliche Grundlagen | 318 |
| 7.2 | Kennzeichnung von Lebensmitteln, Lebensmittelüberwachung | 269 | 7.1 | Grundbegriffe | 318 |
| 7.3 | Fachmathematische Berechnungen (Verteilungsrechnen, Prozentrechnen) ... | 273 | 7.2 | Kennzeichen der sozialen Marktwirtschaft | 321 |
| Prüfungsbereich 3: Wirtschafts- und Sozialkunde | | | 7.3 | Konjunktur, das Auf und Ab der Wirtschaft. | 323 |
| 1 | Arbeitswelt und Berufsbildung | 274 | 7.4 | Einflussnahme des Staates auf die Konjunktur | 324 |
| 1.1 | Allgemeine Fragen | 274 | 7.5 | Wirtschaftspolitische Ziele | 325 |
| 1.2 | Arbeitsrechtliche Grundlagen | 275 | 7.6 | Erhaltung einer lebenswerten Umwelt .. | 327 |
| 1.3 | Entlohnung der Arbeit | 281 | 8 | Wirtschaftsbeziehungen der Bundesrepublik Deutschland mit anderen Ländern. | 328 |
| 1.4 | Berufliche Bildung | 285 | Gesellenprüfungsbeispiel Teil B (theoretischer Bereich) | | |
| 1.5 | Der Berufsausbildungsvertrag | 287 | 1 | Prüfungsbereich 1: Warenwirtschaft und Produktionstechnik | 331 |
| 1.6 | Betriebliche Ziele und betriebliches Handeln | 289 | 2 | Prüfungsbereich 2: Betriebswirtschaftliches Handeln | 341 |
| 1.7 | Rechtsformen der Unternehmen | 291 | 3 | Prüfungsbereich 3: Wirtschafts- und Sozialkunde | 349 |
| 2 | Soziale Sicherung | 293 | Sachwortverzeichnis | | |
| 2.1 | Sozialversicherungen | 293 | 354 | | |
| 2.2 | Freiwillige Versicherungen | 296 | | | |