

4 Gliederung des Buchs

Die Gliederung des Buches entspricht den Vorgaben der Prüfungsverordnung.

Prüfungsbereiche	Aufgabenstellungen bei der Prüfung
1 Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten	<ul style="list-style-type: none"> • Offene Fragestellungen: Dabei werden die gestellten Aufgaben mit eigenen Worten beantwortet.
2 Betriebswirtschaftliches Handeln	<ul style="list-style-type: none"> • Offene Fragestellungen
3 Wirtschafts- und Sozialkunde	<ul style="list-style-type: none"> • Offene Fragestellungen • Multiple Choice Aufgaben: Bei mehreren Antwortmöglichkeiten für eine Frage wird die eine richtige Möglichkeit angekreuzt.

Theoretische Lerninhalte

Um alle Themenbereiche der theoretischen Lerninhalte abdecken zu können, sind die Aufgaben nicht nach vorgegebenen Handlungen, sondern nach den Kapiteln des Fachbuchs „Das Bäckerbuch“ gegliedert. Diese entsprechen wiederum weitgehend den Lernfeldern.

Das dabei erlernte Wissen kann bei der Prüfung in den gestellten Handlungen entsprechend umgesetzt werden.

Offene Fragestellungen in den Prüfungsbereichen 1 und 2

Trotz der manchmal noch gemischten Aufgabenstellung von offenen Fragen und Multiple-Choice-Aufgaben bei der Prüfung, werden in diesem Prüfungsvorbereitungsbuch offene Fragen gestellt. Können diese beantwortet werden, ist die Lösung von Multiple-Choice-Aufgaben sehr einfach, umgekehrt gilt dies jedoch nicht. Außerdem werden die Fachgespräche bei der Prüfung wie die offenen Fragen gestellt und beantwortet.

Fachmathematische Lerninhalte

Damit alle Rechenaufgaben einen engen inhaltlichen Bezug haben, stehen sie am Ende jedes Kapitels. Die Aufgaben sind nach Rechenarten sortiert.

Am Anfang des Buchs befinden sich Kapitel mit den mathematischen Grundlagen, die zum Lösen der fachmathematischen Aufgaben erforderlich sind.

Berufliche Handlungen als Prüfungsaufgaben

Im Anschluss an die fachtechnologischen und rechnerischen Aufgaben werden exemplarisch berufliche Handlungen dargestellt, wie sie in der Gesellenprüfung in den drei Bereichen gestellt werden können.

Zum Üben bei der Vorbereitung auf die Prüfung können die beruflichen Handlungen verwendet werden, die in der Berufsschule gestellt wurden.

Die Aufgaben für die einzelnen Lernsituationen, die bei den Handlungen zu lösen sind, finden Sie bei den theoretischen und mathematischen Lerninhalten in diesem Prüfungsvorbereitungsbuch.

Mathematische Grundlagen

1 Grundrechenarten

1.1 Addieren und Subtrahieren

1. Eine Auszubildende hat auf der Bank 975,00 € Guthaben. Im Laufe des Jahres sind auf ihrem Konto folgende

Bewegungen:

Einzahlungen: Auszahlungen:

241,00 € 215,00 €

89,00 € 327,00 €

186,00 € 69,00 €

320,00 € 78,00 €

Wie ist der Kontostand am Jahresende?

Einzahlungen: 836,00 €

Auszahlungen: 689,00 €

836,00 €

– 689,00 €

147,00 €

147,00 €

+ 975,00 €

1 122,00 €

2. Es sind 5 540 kg Mehl auf Lager. Im Laufe der Woche werden folgende Mengen verbraucht:

750 kg; 885 kg; 954 kg; 921,500 kg;

1 032,500 kg.

Wie hoch ist der Restvorrat an Mehl?

750,000 kg

885,000 kg

954,000 kg

921,500 kg

1 032,500 kg

4 543,000 kg

5 540 kg

– 4 543 kg

997 kg

3. Wie viel kg sind 2,300 kg + 2,500 kg + 6,850 kg + 1 425 kg?

1436,650 kg

4. Berechnen Sie den Restvorrat an Mehl.
2 021 kg – 17,500 kg – 7,125 kg
– 227 kg – 199 kg

17,500 kg

7,125 kg

227,000 kg

199,000 kg

450,625 kg

2 021,000 kg

– 450,625 kg

1 570,375 kg

5. Ein Hefeteigrezept lautet:

1 000 g Mehl

135 g Fett

100 g Eier

120 g Zucker

65 g Hefe

12 g Salz

400 g Milch

Wie viel g Teig ergeben die Zutaten?

1 832 g

5.3 Verminderter Grundwert

1. Ein Bäcker kauft auf einer Ausstellung eine Ausrollmaschine für 9 207,00 €. Der Preis beinhaltet bereits einen Messerabatt von 7%. Wie viel kostete die Ausrollmaschine ursprünglich?

	alter Preis	Grundwert	100%
– Preissenkung	–	– Prozentsatz	– 7%
neuer Preis	=	verminderter Grundwert	93%

Gegeben: verminderter Grundwert

$$9\,207,00\text{ €} \quad 93\%$$

$$\text{Prozentsatz} \quad 7\%$$

Gesucht: Grundwert 100%

$$93\% \hat{=} 9\,207,00\text{ €}$$

$$100\% \hat{=} x\text{ €}$$

$$x = \frac{9\,207,00\text{ €} \cdot 100}{93} = 9\,900,00\text{ €}$$

oder:

$$93\% \hat{=} 9\,207,00\text{ €}$$

$$7\% \hat{=} x\text{ €}$$

$$x = \frac{9\,207,00\text{ €} \cdot 7}{93} = 693,00\text{ €}$$

$$9\,207,00\text{ €} + 693,00\text{ €} = 9\,900,00\text{ €}$$

2. Der Preis von Pumpernickel wird aufgrund mangelnder Nachfrage um 5% auf 1,33 € gesenkt. Wie hoch war der Preis vorher?

$$95\% \hat{=} 1,33\text{ €}$$

$$100\% \hat{=} x\text{ €}$$

$$x = \frac{1,33\text{ €} \cdot 100}{95} = 1,40\text{ €}$$

3. Ein Bäcker kauft im Großhandel Sultaninen ein. Das Warengewicht beträgt 11,280 kg. Das sind 94% des Bruttogewichts.
a) Berechnen Sie das Bruttogewicht.
b) Wie schwer ist die Verpackung (Tara)?

$$\text{a) } 94\% \hat{=} 11,280\text{ kg}$$

$$100\% \hat{=} x\text{ kg}$$

$$x = \frac{11,280\text{ kg} \cdot 100}{94} = 12,000\text{ kg}$$

$$\text{b) } 12,000\text{ kg} - 11,280\text{ kg} = 0,720\text{ kg}$$

4. In der Herbstsaison werden an jedem Tag 4 Bleche Zwetschgenkuchen verkauft. Je Blech werden 1,900 kg entsteinte Zwetschgen aufgelegt. Wie viel kg Zwetschgen sind täglich bereitzustellen, wenn durch das Entsteinen ein Gewichtsverlust von 26% entsteht?

$$4 \cdot 1,900\text{ kg} = 7,600\text{ kg}$$

$$74\% \hat{=} 7,600\text{ kg}$$

$$100\% \hat{=} x\text{ kg}$$

$$x = \frac{7,600\text{ kg} \cdot 100}{74} = 10,270\text{ kg}$$

5. Ein Auszubildender wiegt 12 Osterfladen mit einer Teigeinlage von jeweils 1 200 g ab. Wie viel kg Teig befand sich in der Knetmaschine, wenn ein Einwiegeverlust von 2% zu berücksichtigen ist?

$$1\,200\text{ g} \cdot 12 = 14\,400\text{ g}$$

$$98\% \hat{=} 14\,400\text{ g}$$

$$100\% \hat{=} x\text{ kg}$$

$$x = \frac{14\,400\text{ g} \cdot 100}{98} = 14\,694\text{ g} = 14,694\text{ kg}$$

6 Weizenkleingebäcke und Weizenbrote

6.1 Teigausbeute, Teigführungsarten, Weizensauerteig

1. Die Teigausbeute gibt dem Bäcker wichtige Erkenntnisse.
 - a) Auf welchen Wert bezogen wird die Teigausbeute berechnet?
 - b) Was besagt die Zahl über 100?

 2. Früher wurden auch die Netto- und Bruttoteigausbeute berechnet, heute nur noch die Teigausbeute. Die Bruttoteigausbeute ist das Teiggewicht.
 - a) Was gibt die Teigausbeute an?
 - b) Berechnen Sie die Teigausbeute eines Brötchenteigs aus 10 kg Weizenmehl und 5,6 l Wasser.
 - c) Welche Aussagen kann man der Teigausbeute entnehmen?
 - d) Was besagt eine niedrige und eine hohe Teigausbeute?

 3. Erklären Sie die Teigführungsarten von Weizenteigen:
 - a) direkte Teigführung
 - b) indirekte Teigführung

 4. Ein Sauerteig in Weizenteigen ist technologisch nicht notwendig, wird aber aus Qualitätsgründen vielfach zugegeben.
 - a) Was benötigt man für den Start eines Weizensauerteigs und welche Mikroorganismen enthält dieser Starter, um einen Weizensauerteig zu säuern?
 - b) Was wird im Weizensauerteig gebildet?
 - c) Beschreiben Sie die zwei Möglichkeiten, woher man das Anstellgut für einen Weizensauerteig erhält.
 - a) Das Gewicht des Mehls bzw. der Mahlerzeugnisse ist die Basis, die mit 100 Teilen (100%) angegeben wird.
 - b) Die Zahl über 100 gibt die Zugussflüssigkeit an.
-
- a) Die Teigausbeute gibt die Mehl- und Wassermenge im Teig an. Die anderen Teigzutaten werden nicht berücksichtigt.
 - b) Die TA des Brötchenteigs beträgt 156. 100 Teile Weizenmehl und 56 Teile Wasser ergeben 156 Teile.
 - c) • Die TA gibt die Zugussmenge für den Teig an.
 - Sie gibt die Wasseraufnahmefähigkeit des Mehls an.
 - Sie gibt Auskunft über die Teigfestigkeit.
 - d) • Je niedriger die TA, desto fester ist der Teig.
 - Je höher die TA, desto weicher ist der Teig.
-
- a) Bei der direkten Teigführung werden alle Zutaten in die Knetmaschine gewogen und direkt in einem Arbeitsgang zu einem Teig verarbeitet.
 - b) Bei der indirekten Teigführung wird zuerst ein Vorteig hergestellt, dann der Hauptteig mit den restlichen Zutaten.
-
- a) Für den Start eines Weizensauerteigs benötigt man ein Anstellgut, das Milchsäurebakterien enthält.
 - b) Im Weizensauerteig wird Milchsäure durch Milchsäurebakterien gebildet.
 - c) • Das Anstellgut wird vom reifen Weizensauerteig abgenommen, bevor er zur Teigherstellung verwendet wird.
 - Die Backmittelindustrie bietet Weizenreinzuchtsauerteig an, der vom Labor gezüchtete, reine Milchsäurebakterienkulturen enthält. Der Weizen-Reinzuchtsauerteig wird mit Weizenmehl und Wasser zum Anstellgut angesetzt.

5. Vorteige bei Weizenteigen verbessern die Gebäckqualität.

- a) Nennen Sie die Zutaten für einen Vorteig und benennen Sie die zugegebenen Mengen bei der „langen Vorteigführung“ für Weizenkleingebäcke und Weizenbrote.
- b) Machen Sie folgende Angaben für die lange Vorteigführung:
 - Stehzeit
 - Teigausbeute
 - Teigtemperatur
- c) Beschreiben Sie die zwei hauptsächlichsten Vorgänge im Vorteig während der Stehzeit und geben Sie die Auswirkungen dieser Vorgänge auf das Gebäck an.

6. Ein Weizensauerteig verbessert die Qualität der Brötchen und Weizenbrote. Warum setzt man nach gewissen Abständen ein neues, frisches Anstellgut mit einem Weizensauer von der Backmittelindustrie an?

- a) Ein Vorteig für die lange Vorteigführung enthält
 - Weizenmehl, ca. 25 %, bezogen auf die gesamte Mehlmenge des Teigs,
 - Wasser, 50 bis 60 %, bezogen auf die Mehlmenge des Vorteigs,
 - Hefe, 0,5 bis 1 %, bezogen auf die Mehlmenge des gesamten Teigs.
- b) • Stehzeit: 10 bis 15 Stunden
• Teigausbeute: 150 bis 160
• Teigtemperatur: 20 bis 24 °C
- c) • Die Stärke und das Eiweiß quellen und binden dabei intensiv das Teigwasser. So erhalten die Gebäcke eine feinere, weichere Krume und sind länger frisch.
• Aromastoffe wie Milchsäure und Alkohol bilden sich während der langen Stehzeit. Dies verbessert den Geschmack der Weizengebäcke.

Ein neues Anstellgut mit Weizen-Reinzuchtsauerteig enthält frische Milchsäurebakterien, die sich schnell vermehren und aktiv Milchsäure bilden. In einem zu alten Anstellgut sind die Milchsäurebakterien nur noch schlecht vermehrungsfähig und bilden nur noch geringe Mengen Milchsäure.

6.2 Brötchenherstellung

1. Weizenteige werden intensiv geknetet.

- a) Nennen Sie die Knetmaschine, die in einer handwerklichen Bäckerei hierfür häufig eingesetzt wird.
- b) In welchen beiden Abschnitten erfolgt die Teigherstellung in der Knetmaschine? Geben Sie auch die Knetzeiten dieser zwei Abschnitte an.
- c) Erläutern Sie die Vorgänge, die während des Knetens im 2. Abschnitt stattfinden.
- d) Erklären sie, woran fertig gekneteter Weizenteig zu erkennen ist.

- a) Am häufigsten wird der Spiralknetter eingesetzt.
- b) Die Abschnitte sind:
 - Mischen der Zutaten im Langsamgang für 2 bis 4 Minuten
 - Kneten des Weizenteigs im Schnellgang für ca. 6 Minuten
- c) • Die Zutaten werden intensiv im Teig verteilt.
• Die Mehlbestandteile quellen das Teigwasser weiter. Es entsteht ein Teig, der kaum klebt.
• Durch die Knetbewegungen bildet sich der Kleber.
- d) Merkmale des fertig gekneteten Teigs sind:
 - die Teigoberfläche ist glatt
 - der Teig klebt kaum

6.7 Fachmathematische Berechnungen (Teigtemperaturberechnung, Teigausbeuteberechnung, Rezeptberechnung, Verteilungsrechnen, Mischungsrechnen, Dreisatz, Prozentrechnen)

1. Berechnen Sie die Teigtemperatur, wenn die Mehltemperatur 19 °C und die Wassertemperatur 35 °C beträgt.

$$\frac{\text{Mehltemperatur} + \text{Wassertemperatur}}{2} = \text{Teigtemperatur}$$

$$\frac{19^\circ\text{C} + 35^\circ\text{C}}{2} = 27^\circ\text{C}$$

2. Welche Temperatur hat der Teig, wenn die Mehltemperatur 21 °C und die Wassertemperatur 29 °C beträgt?

$$\frac{21^\circ\text{C} + 29^\circ\text{C}}{2} = 25^\circ\text{C}$$

3. a) Berechnen Sie die Teigtemperatur bei einer indirekten Teigführung.
Mehltemperatur : 20 °C
Wassertemperatur: 24 °C
Vorteigtemperatur: 31 °C
- b) Mit welcher Teigtemperatur ist zu rechnen, wenn eine Temperaturerhöhung von 4 °C durch den Knetprozess zu erwarten ist?

$$\frac{\text{Mehltemp.} + \text{Wassertemp.} + \text{Vorteigtemp.}}{3} = \text{Teigtemperatur}$$

$$\text{a) } \frac{20^\circ\text{C} + 24^\circ\text{C} + 31^\circ\text{C}}{3} = 25^\circ\text{C}$$

$$\text{b) } \frac{20^\circ\text{C} + 24^\circ\text{C} + 31^\circ\text{C}}{3} + 4^\circ\text{C} = 29^\circ\text{C}$$

4. Die Mehltemperatur beträgt 19 °C, die gewünschte Teigtemperatur soll 25 °C betragen.
- a) Welche Temperatur muss das Wasser bei der direkten Teigführung haben?
- b) Die Teigerwärmung beim Kneten ist mit 3 °C anzusetzen. Wie viel °C darf das Wasser haben?

$$\text{Wassertemperatur} = (\text{gewünschte Teigtemperatur} - \text{Knetenerwärmung}) \cdot 2 - \text{Mehltemperatur}$$

$$\text{a) } 25^\circ\text{C} \cdot 2 - 19^\circ\text{C} = 50^\circ\text{C} - 19^\circ\text{C} = 31^\circ\text{C}$$

$$\text{b) } (25^\circ\text{C} - 3^\circ\text{C}) \cdot 2 - 19^\circ\text{C} = 22^\circ\text{C} \cdot 2 - 19^\circ\text{C} = 44^\circ\text{C} - 19^\circ\text{C} = 25^\circ\text{C}$$

5. Welche Temperatur muss das Wasser bei einer indirekten Teigführung haben?
- Gewünschte Teigtemperatur: 28 °C
Knetenerwärmung: 5 °C
Mehltemperatur: 19 °C
Vorteigtemperatur: 30 °C

$$\text{Wassertemperatur} = (\text{gewünschte Teigtemperatur} - \text{Knetenerwärmung}) \cdot 3 - \text{Mehltemperatur} - \text{Vorteigtemperatur}$$

$$(28^\circ\text{C} - 5^\circ\text{C}) \cdot 3 - 19^\circ\text{C} - 30^\circ\text{C}$$

$$28^\circ\text{C} - 5^\circ\text{C} = 23^\circ\text{C}$$

$$23^\circ\text{C} \cdot 3 = 69^\circ\text{C}$$

$$69^\circ\text{C} - 19^\circ\text{C} = 50^\circ\text{C}$$

$$50^\circ\text{C} - 30^\circ\text{C} = 20^\circ\text{C}$$

6. Welche Temperatur hatte das Mehl, wenn die Temperatur des Teigs 26 °C und die Temperatur des Wassers 20 °C betrug? Der Teig erwärmte sich beim Kneten um 6 °C.

$$\text{Mehltemperatur} = (\text{Teigtemperatur} - \text{Knetenerwärmung}) \cdot 2 - \text{Wassertemperatur}$$

$$(26^\circ\text{C} - 6^\circ\text{C}) \cdot 2 - 20^\circ\text{C} = 20^\circ\text{C}$$

7. Das Pressengewicht für 30 Laugenbrezeln ist 2 100 g. Wie schwer ist ein Teigling?
 1 Presse $\hat{=}$ 30 Stück
 2 100 g : 30 = 70 g/Teigling
8. 100 kg Mehl und 50 l Wasser ergeben 150 kg Brezelteig. Berechnen Sie die Teigausbeute.
 Anmerkung: 1 l entspricht 1 kg
 100 kg $\hat{=}$ 100 TA
 150 kg $\hat{=}$ x TA
 $x = \frac{100 \text{ TA} \cdot 150}{100} = 150 \text{ TA}$
9. Bei der Herstellung eines Ciabattateigs werden zu 82 kg Mehl 59,040 l Wasser geschüttet. Wie hoch ist die Teigausbeute?
 82 kg Mehl + 59,040 l Wasser
 = 141,040 kg Teig
 82 kg $\hat{=}$ 100 TA
 141,040 kg $\hat{=}$ x TA
 $x = \frac{100 \text{ TA} \cdot 141,040}{82} = 172 \text{ TA}$
10. Für die Herstellung eines Weizenbrotteigs werden 35 kg Weizenmehl Type 550 und 15 kg Weizenmehl Type 812 abgewogen. Das Schüttwasser macht $29\frac{1}{4}$ l aus. Mit welcher Teigausbeute wird gearbeitet?
 35 kg + 15 kg = 50 kg Mehl
 50 kg + 29,250 kg = 79,250 kg Teig
 50 kg $\hat{=}$ 100 TA
 79,250 kg $\hat{=}$ x TA
 $x = \frac{100 \text{ TA} \cdot 79,250}{50} = 158,5 \text{ TA}$
11. Wie viel l Wasser müssen zu 45 kg Weizenmehl gegeben werden, wenn der Teig mit einer Teigausbeute von 156 geführt wird?
 156 TA – 100 % = 56 % Wasser
 100 TA $\hat{=}$ 45 kg
 56 TA $\hat{=}$ x kg
 $x = \frac{45 \text{ kg} \cdot 56}{100} = 25,200 \text{ kg} = 25,200 \text{ l}$
12. Die Teigausbeute eines Brezelteigs ist mit 152 anzusetzen. Es werden 69 kg Weizenmehl verarbeitet. Wie viel l Wasser sind bereitzustellen?
 100 TA $\hat{=}$ 69 kg
 52 TA $\hat{=}$ x kg
 $x = \frac{69 \text{ kg} \cdot 52}{100} = 35,880 \text{ kg} = 35,880 \text{ l}$
13. Aus 50 kg Weizenmehl soll ein Teig für Brötchen mit 2 % Salz, 4 % Hefe und 3 % Backmittel auf den Mehlanteil berechnet hergestellt werden. Die Teigausbeute beträgt 160.
 a) Berechnen Sie die einzelnen Zutaten in kg.
 b) Wie viel kg Teig erhält man insgesamt?
- a) Mehl: 100 % $\hat{=}$ 50 kg, 1 % $\hat{=}$ 0,500 kg
 Salz: 2 % $\hat{=}$ 0,500 kg · 2 = 1 kg
 Hefe: 4 % $\hat{=}$ 0,500 kg · 4 = 2,000 kg
 Backm.: 3 % $\hat{=}$ 0,500 kg · 3 = 1,500 kg
 Wasser: 100 TA $\hat{=}$ 50 kg
 60 TA $\hat{=}$ x kg
 $x = \frac{50 \text{ kg} \cdot 60}{100} = 30 \text{ kg}$
- b) Mehl: 50,000 kg
 Salz: 1,000 kg
 Hefe: 2,000 kg
 Backm.: 1,500 kg
 Wasser: 30,000 kg
 84,500 kg

11 Feine Backwaren aus Massen

11.1 Baisermasse, Biskuitmasse, Wiener Masse, Sandmasse

1. Nennen Sie die hauptsächlichen Unterschiede von Massen zu Teigen in Bezug auf die
 - a) Hauptrohstoffe,
 - b) Herstellung,
 - c) Beschaffenheit,
 - d) Lockerung.

 2. Eiklar lässt sich zu Eischnee aufschlagen. Dieser kann zur Baisermasse verarbeitet werden.
 - a) Nennen Sie die zwei hauptsächlichen Zutaten der Baisermasse (Schaummasse) und in etwa das Mengenverhältnis.
 - b) Unterscheiden Sie
 - Eischnee und
 - Baisermasse.

 3. Nennen Sie das Gebäck, in das Baisermasse als Füllung gespritzt wird.

 4. Eiklar wird mit einem feindrahtigen Rührbesen bei hoher Geschwindigkeit aufgeschlagen.
 - a) Was geschieht beim Aufschlagen von Eiklar zu Eischnee?
 - b) Nennen Sie die zwei Zutaten, die das Eiweiß zum Festhalten der Luftbläschen beim Eischnee stabilisieren.
 - a) • Die Hauptrohstoffe der meisten Massen sind Eier und Zucker, manchmal auch Fett und Mehl sowie Weizenpulver.
 - Teige enthalten hauptsächlich Mehl und Wasser bzw. Milch.
 - b) • Für die Massen werden Eier aufgeschlagen, das Fett gerührt und einige Massen abgeröstet.
 - Teige werden geknetet.
 - c) • Massen sind weich und werden aufdressiert oder in Formen gefüllt.
 - Teige sind formbar und ausrollfähig.
 - d) • Massen werden mit eingeschlagener Luft oder mit Backpulver gelockert.
 - Teige werden überwiegend mit Hefe gelockert.
- a) Baisermasse wird aus 1 Teil Eiklar und 1,5 bis 2 Teilen Zucker hergestellt.
- b) • Beim Eischnee wird Eiklar mit bis zur gleichen Menge Zucker aufgeschlagen. Der Eischnee wird dann sofort weiterverarbeitet, z. B. bei der Biskuitmasse, weil er bei längerem Stehen die Standfestigkeit verliert.
- Die Baisermasse besteht aus Eiklar mit einem sehr hohen Zuckeranteil, bis zur zweifachen Eiklarmenge. Der hohe Zuckeranteil bindet den Wasseranteil des Eiklars, sodass die Standfestigkeit der Baisermasse bleibt.
- Für Schaumrollen wird Baisermasse in Blätterteigrollen gespritzt.
- a) Das Eiweiß des Eiklars hält die eingeschlagene Luft beim Aufschlagen fest, sodass ein stabiler Eischnee mit großem Volumen entsteht.
 - b) • Salz macht die zähen Eiweißstoffe elastischer.
 - Zucker bindet einen Teil des Wassers vom Eiklar zur Stabilisierung des Eischnees.

12.4 Torten und Desserts

1. Die Bäckerei bietet Torten in verschiedenen Formen und Garnierungen für die entsprechenden Anlässe der Kunden an.

Beschreiben Sie folgende Tortenformen:

- Anschnitttorten
- Festtagstorten
- Kleintorten
- Formtorten

2. Etagentorten sind Festtagstorten. Beschreiben Sie diese.

3. Erklären Sie den Begriff „Desserts“ in der Bäckerei.

4. Bei der Herstellung von Torten sind verschiedene Arbeitsschritte notwendig, um beste Qualitäten zu erreichen.

- Tortenböden für Cremetorten werden getränkt, damit sie nicht trocken sind. Beschreiben Sie
 - alkoholisierte Tränke und
 - alkoholfreie Tränke.
- Beschreiben Sie, wie Cremetorten an der Oberfläche und am Rand eingestrichen werden.
- Nennen Sie die Regel beim Garnieren von Cremetorten.
- Erklären Sie das „Absetzen“ bei der Herstellung einer Cremetorte.

- Bei Anschnitttorten ist jedes Stück der Torte gleich ausgarniert. Die Torte wird stückweise verkauft.
- Festtagstorten sind schön ausgarnierte Torten zu bestimmten Anlässen, z. B. Geburtstag, Taufe.
- Kleintorten haben einen kleineren Durchmesser als gewöhnliche Torten. Sie werden als ganze Torten verkauft.
- Formtorten sind Festtagstorten mit Formen, die dem Anlass entsprechen, z. B. Herzform zum Muttertag.

Etagentorten bestehen aus mehreren Torten direkt übereinander oder auf Ständern, wobei sich ihr Durchmesser nach oben verringert.

In der Bäckerei werden als Desserts tortenähnliche Stücke bezeichnet, die eine andere Form als Torten haben, z. B. Schnitten, Rouladen, Obsttortelets, Windbeutel.

- Wasser und Zucker, z. B. 1 l Wasser und 750 g Zucker, werden zum Läuterzucker gekocht. Nach dem Abkühlen des Läuterzuckers gibt man Spirituosen dazu, z. B. Rum. Man spricht von einer Rumtränke oder vom Rumläuterzucker.
 - Anstelle von alkoholisiertem Läuterzucker kann Fruchtsaft zum Tränken der Tortenböden verwendet werden.
- Cremetorten werden mit so wenig Creme wie möglich eingestrichen. Der Tortenboden darf jedoch nicht mehr sichtbar sein. Die Oberfläche ist glatt und hat exakte Kanten.
- Die Tortengarnierung soll cremearm sein.
 - Ein kleiner Kreis in der Mitte der Torte soll frei bleiben, damit nicht Teile der Garnierung beim Schneiden der Torte herunterfallen.
- Die Unterkante der eingestrichenen Cremetorte wird in einem dünnen Streifen mit passendem Dekormaterial abgesetzt, z. B. gehobelten gerösteten Mandeln, Schokostreusel, Krokantstreusel.

12.5 Fachmathematische Berechnungen (Dreisatz, Prozentrechnen, Flächenberechnung, Arbeitsrezeptberechnung, Verteilungsrechnen, Grundrechnen, Volumenberechnung)

- Stärke kann beim Verkleistern bis zum Zehnfachen des Eigengewichts an Wasser binden. Berechnen Sie, wie viel g zum Binden von 2,400 l Fruchtsaft benötigt wird.

$$2,400 \text{ l} = 2\,400 \text{ g}$$

$$2\,400 \text{ g} : 10 = 240 \text{ g}$$
- Zum Ausgarnieren von Lebkuchenfiguren werden 900 g Eiweißspritzglasur benötigt. Dafür soll Eiklar und Puderzucker im Verhältnis 1 : 5 mit einem Spritzer Zitronensaft schaumig und glatt gerührt werden. Berechnen Sie, wie viel g Eiklar und Puderzucker für die Eiweißspritzglasur abzuwiegen sind.

$$900 \text{ g} : 6 \text{ Teile} = 150 \text{ g/Teil}$$

Eiklar:

$$150 \text{ g} \cdot 1 = 150 \text{ g}$$

Puderzucker:

$$150 \text{ g} \cdot 5 = 750 \text{ g}$$
- Es sollen Kapseln für Punschdesserts hergestellt werden. Das Rezeptgewicht für 4 Kapseln von je 60 cm × 40 cm beträgt 4 280 g. Wie viel Masse ist vorzubereiten, wenn 8 Kapseln von je 50 cm × 50 cm benötigt werden?

$$60 \text{ cm} \cdot 40 \text{ cm} = 2\,400 \text{ cm}^2$$

$$4 \cdot 2\,400 \text{ cm}^2 = 9\,600 \text{ cm}^2$$

$$50 \text{ cm} \cdot 50 \text{ cm} = 2\,500 \text{ cm}^2$$

$$8 \cdot 2\,500 \text{ cm}^2 = 20\,000 \text{ cm}^2$$

$$9\,600 \text{ cm}^2 \approx 4\,280 \text{ g}$$

$$20\,000 \text{ cm}^2 \approx x \text{ g}$$

$$x = \frac{4\,280 \text{ g} \cdot 20\,000}{9\,600} = 8\,916,67 \text{ g} \approx 8\,920 \text{ g}$$
- Rumtränke wird zum Tränken von Tortenböden benötigt. Das Mischungsverhältnis beträgt 10 Teile Wasser, 7,5 Teile Zucker; 4 Teile Rum. Berechnen Sie die jeweiligen Mengen für die Herstellung von 6,450 l.

$$6,450 \text{ l} : 21,5 \text{ Teile} = 0,300 \text{ l (kg)/Teil}$$

Wasser: $0,300 \text{ l} \cdot 10 = 3,000 \text{ l}$
 Zucker: $0,300 \text{ kg} \cdot 7,5 = 2,250 \text{ kg}$
 Rum: $0,300 \text{ l} \cdot 4 = 1,200 \text{ l}$
- Für gebundene Sauerkirschen benötigt man folgende Zutaten:

700 g Sauerkirschsafft
 200 g Zucker
 60 g Cremepulver
 900 g Sauerkirschen

Pro Plunderteilchen rechnet man mit 30 g gebundenen Sauerkirschen. Berechnen Sie, wie viele Plunderteilchen mit der Rezeptmenge hergestellt werden können.

Rezeptgewicht:

$$\begin{array}{r} 700 \text{ g Sauerkirschsafft} \\ 200 \text{ g Zucker} \\ 60 \text{ g Cremepulver} \\ \hline 900 \text{ g Sauerkirschen} \\ \hline 1\,860 \text{ g} \end{array}$$

$$1\,860 \text{ g} : 30 \text{ g/Teilchen} = 62 \text{ Teilchen}$$
- Konfitüre extra muss einen Mindestfruchtanteil von 45 % aufweisen. Wie viel g enthalten 5 kg Konfitüre?

$$100\% \approx 5\,000 \text{ g}$$

$$1\% \approx 50 \text{ g}$$

$$45\% \approx 50 \text{ g} \cdot 45 = 2\,250 \text{ g}$$

15 Getränke

15.1 Kaffee, Tee

1. Kaffee ist das beliebteste Getränk der Gäste im Café und passt zu allen Feinen Backwaren der Bäckerei.
 - a) Nennen Sie die drei hauptsächlichen Inhaltsstoffe von Kaffee, die jeweils eine besondere Wirkung auf den Körper haben.
 - b) Beschreiben Sie die drei Wirkungen von Koffein im Kaffee auf den Körper.
 - c) Erklären Sie die Wirkung von Koffein beim Trinken des Kaffees.
 - d) Welche zwei Wirkungen üben Säuren (Gerbsäuren) im Körper aus?
 - e) Welche Eigenschaft haben ätherische Öle im Kaffee?
 - a) Koffein, Säuren (Gerbsäuren), ätherische Öle
 - b) Die Wirkungen von Koffein des Kaffees im Körper sind:
 - Anregung von Herz und Kreislauf
 - Anregung des Nervensystems
 - c) In kurzer Zeit steigt die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit, da die Durchblutung alle Organe verbessert wird. „Kaffee regt an und macht munter“. Die Wirkung lässt aber schnell wieder nach.
 - d) Säuren
 - regen die Verdauung an und
 - reizen die Magenschleimhäute.
 - e) Ätherische Öle sind die hauptsächlichen Aromastoffe des Kaffees. Aromastoffe sind die Geschmacks- und Geruchsstoffe.
2. Beschreiben Sie folgende bekannte Kaffeegetränke und in welchen Tassen sie serviert werden:
 - a) Cappuccino
 - b) Latte macchiato
 - c) Milchkaffee
 - d) Espresso
 - e) Eiskaffee
 - a) Cappuccino ist Espresso in einer Cappuccinotasse, der mit Milchschaum bedeckt und mit etwas Kakaopulver bestreut wird.
 - b) Für Latte macchiato wird in ein Glas heiße Milch gegeben, darauf Espresso und oben auf aufgeschäumte Milch. Der Farbkontrast hell–dunkel–hell ist im Glas sichtbar.
 - c) In einer großen Tasse von 200 ml zur Hälfte heißen Kaffee und zur Hälfte heiße Milch verrühren.
 - d) Espresso wird in eine kleine Espressotasse von 40 ml gegeben.
 - e) In ein hohes vorgekühltes Glas zwei Kugeln Vanilleeis geben, mit kaltem Kaffee auffüllen, obenauf eine Schlagsahnehaube geben und mit Schokostreusel bestreuen.
3. Unterscheiden Sie Espresso vom Kaffee (Filterkaffee) in Bezug auf
 - a) Kaffeebohnen,
 - b) Feinheitsgrad des Kaffeepulvers,
 - c) Geschmack.
 - a) Die Kaffeebohnen für Espresso werden stärker geröstet.
 - b) Die Kaffeebohnen werden sehr fein gemahlen, wobei das Kaffeepulver für Kaffee mittleren Feinheitsgrad besitzt.
 - c) Espresso hat einen kräftigeren Geschmack durch die stärkere Röstung der Kaffeebohnen.

30. Denaturierte Eiweißstoffe sind leichter verdaulich als ursprüngliche Eiweißstoffe.

- a) Wodurch denaturieren Eiweißstoffe?
- b) Was passiert beim „Denaturieren der Eiweißstoffe“?

- a) • Hitze
• Säure
• Lab

b) Beim Denaturieren werden die flüssigen Eiweißstoffe fest, sie gerinnen.

31. Warum kann Eiweiß z. B. im Backmittel und für Speiseeis als Bindemittel verwendet werden.

Eiweißstoffe quellen im Wasser auf und binden es dabei.

3.2 Vitamine, Mineralstoffe, Wasser, Ballaststoffe

1. Erklären Sie, warum Vitamine als „essenzielle Nährstoffe“ bezeichnet werden.

Vitamine sind essenzielle, d. h. unentbehrliche Stoffe, die der Körper selbst nicht oder nicht ausreichend bilden kann. Sie müssen deshalb mit der Nahrung aufgenommen werden.

2. Nennen Sie Lebensmittelgruppen, die einen hohen Anteil folgender Vitamine enthalten:

- a) alle Vitamine
- b) Vitamin A
- c) Vitamine der B-Gruppe
- d) Vitamin C
- e) Vitamin D

- a) Milch und Milcherzeugnisse
- b) Möhren, Paprika, Eigelb
- c) Vollkornenerzeugnisse
- d) Obst und Gemüse
- e) Fisch, Eigelb

3. Vitamine sind sehr empfindlich. Nennen Sie drei Einflüsse, durch die sie zerstört werden.

- Hitze
- Licht (Sonnenlicht)
- Sauerstoff

4. Zu einer gesunden Ernährung gehört eine vitaminreiche Kost.

- a) Geben Sie eine Grundregel an, wie der tägliche Vitaminbedarf gedeckt werden kann.
- b) Wie sollen Lebensmittel aufbewahrt und gegessen werden, damit die Vitamine möglichst wenig zerstört werden?

- a) Viele Lebensmittel enthalten nur bestimmte Vitamine. Deshalb sollte man abwechslungsreich essen, wobei vitaminreiche Lebensmittel wie Milch und Milcherzeugnisse, Vollkornenerzeugnisse, Obst und Gemüse einen großen Anteil einnehmen sollen.
- b) Lebensmittel sollen kühl und dunkel gelagert sowie möglichst frisch und unverarbeitet verzehrt werden.

5. Vitamine können nur in gelöster Form im Körper ihre Aufgaben erfüllen. Sie werden nach ihrer Löslichkeit in zwei Gruppen eingeteilt. Nennen Sie diese beiden Gruppen und einige dazugehörige Vitamine.

- fettlösliche Vitamine:
Vitamine A, D, E und K
- wasserlösliche Vitamine:
alle B-Vitamine (B₁, B₂, B₆, B₁₂) und Vitamin C

11. Zur Kundeninformation werden alle Waren im Verkauf mit einem Preisschild versehen.
- Welche Informationen soll ein Preisschild beinhalten?
 - Ein Preisschild ist ein Informationsschild. Wie muss es grundsätzlich geschrieben werden?
- a) Ein Preisschild enthält:
- Namen der Ware (Verkehrsbezeichnung)
 - Gewichts- oder Mengenangabe
 - das €-Zeichen
 - Preis der Ware
 - wenn notwendig, den Grundpreis auf 100 g oder 1 kg der Ware
- b) Preisschilder müssen leicht lesbar sein. Deshalb werden sie meist nur in Schwarz geschrieben und ohne Schnörkelschrift.

5.2 Fachmathematische Berechnungen (Kalkulation, Zinsrechnung, Verteilungsrechnen)

1. Wie viele Zinstage werden berechnet?

1. Januar – 28. Februar
27. August – 28. November
2. März – 30. Dezember
3. April 2004 – 24. Mai 2005

Anmerkung: Jeder Zinsmonat hat rechnerisch 30 Tage. Der Einzahlungstag wird nicht mitgerechnet.

- 59 Tage
- 91 Tage
- 298 Tage
- 411 Tage

2. Eine Auszubildende legt 360,00 € zu 2% Zinsen an.
Wie viel € bekommt sie nach 19 Monaten insgesamt ausbezahlt?

$$Z = \frac{K \cdot p \cdot t}{100 \cdot 12}$$

$$Z = \frac{360 \text{ €} \cdot 2 \cdot 19}{100 \cdot 12} = 11,40 \text{ €}$$

$$360 \text{ €} + 11,40 \text{ €} = 371,40 \text{ €}$$

3. Eine Bäckerei schuldet ihrem Lieferanten 12 000,00 €. Dieser verlangt Verzugszinsen in Höhe von $5\frac{1}{4}\%$.
Wie hoch sind die Zinsen, wenn die Bäckerei ihre Schulden nach 11 Monaten begleicht?

$$Z = \frac{12\,000,00 \text{ €} \cdot 5,25 \cdot 11}{100 \cdot 12} = 577,50 \text{ €}$$

4. Ein Bäcker überzieht vom 5.3. bis 30.4. sein Girokonto um 821,00 €. Mit wie viel Sollzinsen wird sein Konto bei einem Zinssatz von 5,4% belastet?

$$Z = \frac{821,00 \text{ €} \cdot 5,4 \cdot 55}{100 \cdot 360} = 6,77 \text{ €}$$

5. Ein Bäckermeister zahlte für seinen Kredit in 2 Jahren bei einem Zinssatz von 6% 7 300,00 € Zinsen.
Wie hoch war das Darlehen?

$$K = \frac{Z \cdot 100}{p \cdot t} \quad (t \text{ in Jahren})$$

$$K = \frac{7\,300,00 \text{ €} \cdot 100}{6 \cdot 2} = 60\,833,33 \text{ €}$$

21. Berechnen Sie den Ladenpreis einer Schrippe mit einem Gebäckgewicht von 50 g, wenn aus 50 kg Mehl 80 kg Schrippen hergestellt werden. Die Selbstkosten betragen 382,50 €. Gewinn und Risiko betragen insgesamt 24%. Die Mehrwertsteuer ist mit 7% anzusetzen.

Selbstkosten	382,50 €	100 %
Gewinn/Risiko		24 %
<hr/>		
Nettoverkaufspreis		124 %
Mehrwertsteuer		7 %
<hr/>		
Bruttoverkaufspreis		107 %

Nebenrechnungen:

Nettoverkaufspreis:

$$124\% \text{ von } 382,50 \text{ €} = 474,30 \text{ €}$$

Bruttoverkaufspreis:

$$107\% \text{ von } 474,30 \text{ €} = 507,50 \text{ €}$$

Schrippenpreis:

$$80\,000 \text{ g} : 50 \text{ g} = 1\,600 \text{ Schrippen}$$

$$507,50 \text{ €} : 1\,600 \text{ Schrippen} = 0,32 \text{ €/Schrippe}$$

22. Für Laugenbrezeln gilt folgendes Rezept:

100 kg Weizenmehl 42,50 €/dz

2 kg Salz 0,25 €/kg

3 kg Hefe 1,60 €/kg

2 kg Backmittel 2,10 €/kg

3 kg Fett 1,60 €/kg

Lauge und Brezelsalz 2,70 €

Betriebskosten: 16 Arbeitsstunden zu je 30,00 €

Gewinn/Risiko: 19%

Backausbeute: 126%

Backgewicht/Brezel: 45 g

Mehrwertsteuer: 7%

Berechnen Sie, zu welchem Preis eine

Brezel im Laden verkauft wird.

Materialkosten:

$$42,50 \text{ €} \cdot 1 = 42,50 \text{ €}$$

$$0,25 \text{ €} \cdot 2 = 0,50 \text{ €}$$

$$1,60 \text{ €} \cdot 3 = 4,80 \text{ €}$$

$$2,10 \text{ €} \cdot 2 = 4,20 \text{ €}$$

$$1,60 \text{ €} \cdot 3 = 4,80 \text{ €}$$

$$2,70 \text{ €}$$

$$59,50 \text{ €}$$

Betriebskosten: $30,00 \text{ €} \cdot 16 = 480,00 \text{ €}$

Materialkosten	59,50 €	
Betriebskosten	480,00 €	
<hr/>		
Selbstkosten	539,50 €	100 %
Gewinn/Risiko		19 %
<hr/>		
Nettoverkaufspreis		119 %
Mehrwertsteuer		7 %
<hr/>		
Bruttoverkaufspreis		107 %

Nebenrechnungen:

Nettoverkaufspreis:

$$119\% \text{ von } 539,50 \text{ €} = 642,00 \text{ €}$$

Bruttoverkaufspreis:

$$107\% \text{ von } 642,00 \text{ €} = 686,94 \text{ €}$$

Stückpreis:

$$\text{BA126} : 100 \text{ kg Mehl ergeben } 126 \text{ kg Brezeln}$$

$$126\,000 \text{ g} : 45 \text{ g/Stück} = 2\,800 \text{ Stück}$$

$$686,94 \text{ €} : 2\,800 \text{ Stück} = 0,25 \text{ €/Brezel}$$

6 Beratung und Verkauf

6.1 Kundenarten, Verkaufsvorgang

1. Jeder Kunde möchte individuell bedient werden.
 - a) Nennen Sie eine Besonderheit, auf die Stammkunden beim Verkauf und Bedienen besonderen Wert legen.
 - b) Kinder sind sehr empfindsam und wollen wie Erwachsene bedient werden. Beschreiben Sie, wie Kinder beim Verkauf bedient werden sollen.

 2. Enthalten Bäckereierzeugnisse besondere Zutaten und Füllungen, werden diese erwähnt. Nennen Sie diese beispielsweise für folgende Erzeugnisse:
 - a) Bauern- oder Landbrote
 - b) Ciabattas
 - c) Mehrkornbrote
 - d) Plunder- und Blätterteiggebäcke
 - e) Linzer Torten und Linzer Schnitten

 3. Bei der Empfehlung und Beratung wird die Ware den Kunden erklärt.
 - a) Die Kunden fragen häufig: „Wie schmeckt diese Ware?“ Nennen Sie Verkaufsargumente für den Geschmack folgender Warenbeispiele:
 - Weizenbrot
 - Roggenbrötchen
 - Aufstrichmasse auf Bienenstich
 - Honiglebkuchen
 - Käsegebäcke, Käsestangen
 - b) Kunden möchten manchmal Waren erklärt bekommen. Geben Sie entsprechende Auskunft auf z. B. folgende Fragen:
 - „Können Sie mir erklären, woraus Ihre Mehrkornbrote hergestellt werden?“
 - „Woraus besteht eine Sachertorte?“
- a) Stammkunden wollen mit Namen angesprochen werden.
 - b) • Bekannte Kinder mit Vornamen ansprechen.
 - Kinder wie Erwachsene der Reihe nach bedienen.
- a) Bauern- und Landbrote werden aus Natursauerteig hergestellt.
 - b) Ciabattas werden aus Weizenteig mit Olivenöl hergestellt.
 - c) Mehrkornbrote sind Vollkornbrote mit verschiedenen Getreidearten wie Weizen, Roggen, Hafer, Gerste. Zusätzlich sind noch Ölsamen wie Sonnenblumenkerne, Leinsamen enthalten.
 - d) Plunder- und Blätterteiggebäcke bieten wir mit Quark- Apfel-, Kirsch-, Nussfüllung an.
 - e) Linzer Gebäcke bestehen aus Mürbeteig mit Nüssen und sind gefüllt mit Johannisbeerkonfitüre.
- a) • Weizenbrot hat den frischen, milden Geschmack der Weizengebäcke.
 - Roggenbrötchen sind kräftig schmeckende Brötchen.
 - Auf dem Bienenstich ist eine nach Karamell schmeckende Mandelmasse.
 - Honiglebkuchen sind feinwürzige Lebkuchen mit feinem Honiggeschmack.
 - Käsegebäcke sind pikante, würzige Gebäcke.
 - b) • Es sind Vollkornbrote mit verschiedenen Getreidearten wie Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer und Gerste. Zusätzlich enthalten sie noch Ölsamen wie Sonnenblumenkerne und Leinsamen.
 - Sie besteht aus einem schokoladenhaltigen Tortenboden, der nur mit Butter hergestellt wird. Sie ist gefüllt mit Aprikosenkonfitüre und überzogen mit Kuvertüre.

Wirtschafts- und Sozialkunde

1 Arbeitswelt und Berufsbildung

1.1 Allgemeine Fragen

1. Nennen Sie die Gesetze, die die Bedingungen am Arbeitsplatz regeln.
 - Jugendarbeitsschutzgesetz
 - Berufsbildungsgesetz
 - Mutterschutzgesetz
 - Schwerbehindertengesetz
 - Arbeitszeitgesetz
 - Arbeitsschutzgesetz
 - Bundeserziehungsgeldgesetz
2. Welche Stellen überwachen die Einhaltung der arbeitsrechtlichen Bestimmungen in den Betrieben?
 - Berufsgenossenschaften
 - Gewerbeaufsichtsämter
3. Nennen Sie Ursachen für die raschen Veränderungen in unserer Berufswelt.
 - Rationalisierung
 - Technisierung/Automatisierung
 - Globalisierung
 - Internet
4. Wie verbessert man seine Chancen auf dem Arbeitsmarkt?
 - Fort- und Weiterbildung
 - Umschulung
 - Mobilität
 - lebenslanges Lernen
5. **Wer ist von drohender Arbeitslosigkeit am meisten betroffen?**
 - a) Selbstständige
 - b) Personen ohne Berufsausbildung
 - c) Facharbeiter
 - d) Akademiker
 - e) Umschüler
6. **Welche gesellschaftlichen und sozialen Aufgaben haben Betriebe?**
 - a) In möglichst kurzer Zeit soll ein maximaler Gewinn erzielt werden.
 - b) Mitarbeiter sollen durch Arbeitsverträge möglichst lange an den Betrieb gebunden werden.
 - c) Die Bedürfnisse der Menschen sollen befriedigt werden, Arbeitsplätze geschaffen werden und menschenwürdige Arbeit soll angeboten werden.
 - d) Durch Rationalisierung sollen die Personalkosten gesenkt werden.
 - e) Die Sozialabgaben sollen so niedrig wie möglich gehalten werden.

b

c

27. Für welche Personen gilt das Mutterschutzgesetz?

- a) für alle Frauen
- b) nur für Schülerinnen
- c) nur für Schülerinnen unter 18 Jahren
- d) nur für Hausfrauen
- e) nur für berufstätige Frauen

a

28. Welcher Arbeitnehmer genießt keinen Kündigungsschutz?

- a) ein 60-jähriger Betriebsrat
- b) ein Auszubildender im 2. Ausbildungsjahr
- c) eine Auszubildende in der Probezeit
- d) eine Schwangere
- e) ein Schwerbehinderter

c

29. Die Höhe des festgelegten Mindestlohns steht im

- a) Berufsbildungsgesetz
- b) Jugendarbeitsschutzgesetz
- c) Manteltarifvertrag (Vergütungstarifvertrag)
- d) Bürgerlichen Gesetzbuch
- e) Lohnstarifvertrag

e

30. Ein Kündigungsgrund ist

- a) Krankheit
- b) Schwangerschaft
- c) Verweigern zumutbarer Arbeit
- d) Nichtbestehen der Zwischenprüfung
- e) die Weigerung, unbezahlte Überstunden zu machen

c

31. Warum genießen Betriebsratsmitglieder besonderen Kündigungsschutz?

- a) weil sie schon lange dem Betrieb angehören
- b) weil sie für den Betrieb unentbehrlich sind
- c) damit ihnen nicht gekündigt wird, wenn sie unangenehme Forderungen stellen
- d) weil sie sonst keine Arbeit mehr bekämen
- e) Betriebsratsmitglieder sind unkündbar, da sie Teilhaber der Firma sind

c

32. Wie lange dürfen Jugendliche nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz arbeiten?

- a) 12 Stunden täglich
- b) 11 Stunden täglich
- c) 10 Stunden täglich
- d) 9 Stunden täglich
- e) 8 Stunden täglich

e

33. Wer entscheidet in letzter Instanz bei Streitigkeiten aus einem Arbeitsverhältnis?

- a) Betriebsrat
- b) Bundesarbeitsgericht
- c) Sozialgericht
- d) Amtsgericht
- e) Handwerkskammer

b

8. Bis zu welchem Alter müssen Eltern ihren ehelichen Kindern einen angemessenen Unterhalt bezahlen?

- a) bis zum Ende der Schulzeit
- b) bis 16 Jahre
- c) bis 18 Jahre
- d) bis 21 Jahre
- e) bis zum Ende der ersten Ausbildung

e

9. Kinder unter 7 Jahren sind

- a) geschäftsunfähig
- b) rechtsunfähig
- c) entmündigt
- d) voll deliktfähig
- e) beschränkt strafmündig

a

4.5 Vertragsrecht

1. a) Was ist ein Vertrag?
b) Wie kann ein Vertrag abgeschlossen werden?
 2. Nennen Sie drei Beispiele für nichtige Willenserklärungen.
 3. Nennen Sie vier Formen der Vertragsverletzungen und erläutern Sie diese.
 4. Was ist ein Fixkauf?
- a) Ein Vertrag ist ein Rechtsgeschäft, bei dem mindestens zwei Personen Willenserklärungen abgeben, die inhaltlich übereinstimmen.
 - b) Willenserklärungen können mündlich, schriftlich oder durch schlüssiges Handeln erfolgen.
 - Ein Partner ist geschäftsunfähig, z. B. noch nicht sieben Jahre alt.
 - Der Vertrag verstößt gegen die guten Sitten oder gegen ein Gesetz.
 - Der Vertrag verstößt gegen Formvorschriften.
 - Annahmeverzug: Der Kunde nimmt eine einwandfreie Ware gar nicht oder nicht rechtzeitig ab.
 - Lieferungsverzug: Die Ware wird nicht oder nicht rechtzeitig geliefert.
 - Mangelhafte Lieferung: Die gelieferte Ware weist Mängel auf.
 - Zahlungsverzug: Der Kunde zahlt zu spät oder gar nicht.
- Im Kaufvertrag ist ein fester Liefertermin vereinbart, der vom Lieferer unbedingt eingehalten werden muss.

7.2 Kennzeichen der sozialen Marktwirtschaft

1. Welche Besitzverhältnisse herrschen in einer Marktwirtschaft und welche in einer Zentralverwaltungswirtschaft?
 - In einer Marktwirtschaft sind die Unternehmen überwiegend in Privatbesitz.
 - In einer Zentralverwaltungswirtschaft gehören die Betriebe bis auf wenige Ausnahmen dem Staat.

2. Beschreiben Sie das Wesen der Zentralverwaltungswirtschaft in Bezug auf
 - a) Produktionsart und Produktionsmenge,
 - b) Arbeitsplanung und Arbeitsdurchführung,
 - c) Arbeitskontrolle.
 - a) Der Staat als Eigentümer entscheidet über die Art und Menge der Güter, die eine Nation in einem bestimmten Zeitraum zu produzieren hat.
 - b) Eine zentrale Planungsbehörde gibt die Anweisungen an die Betriebe weiter, weist die Arbeitsplätze zu, legt die Preise und Löhne fest.
 - c) Die Planungsbehörde ist auch für die Kontrolle der Ausführung ihrer Anordnung zuständig.

3. In einer Marktwirtschaft stehen dem Verbraucher verschiedene Märkte mit unterschiedlichen Leistungen zur Verfügung.
Nennen Sie Märkte nach unterschiedlichen Leistungen.
 - Produktionsgüter (Rohstoffe)
 - Kapital (verschiedene Kreditinstitute)
 - Arbeit
 - Konsumgüter (Geschäfte)
 - Dienstleistungen, z. B. Internetanbieter

4. Die soziale Marktwirtschaft basiert auf dem freiheitlichen und dem sozialen Prinzip. Erklären Sie diese Prinzipien:
 - a) freiheitliches Prinzip:
 - Freiheit im wirtschaftlichen Handeln
 - Steuerung von Angebot und Nachfrage durch den Markt
 - freie Wahl von Gewerbe, Beruf und Arbeitsplatz
 - Privateigentum an Produktionsgütern
 - b) Soziales Prinzip:
 - Ordnung und Förderung der Wirtschaft
 - Sicherung des Wettbewerbs
 - Schutz der Arbeit, soziale Sicherung
 - Eigentum verpflichtet

5. In der sozialen Marktwirtschaft gibt es die Gewerbefreiheit. Was versteht man unter diesem Begriff?

Jeder Einzelne kann im Prinzip ein Gewerbe (Unternehmen) anmelden. Für viele Handwerksbetriebe braucht der Unternehmensgründer allerdings einen Meisterbrief.

6. Erklären Sie den Begriff „Steuerprogression“.

Der Steuersatz steigt mit dem Einkommen.

10. Die Ausfuhr von deutschen Produkten ins Ausland

- a) schafft zusätzliche Arbeitsplätze im Inland
- b) senkt das Bruttosozialprodukt
- c) fällt gesamtwirtschaftlich kaum ins Gewicht
- d) wird immer staatlich subventioniert
- e) hat auf den steigenden Wohlstand im Inland keinen Einfluss

a

11. Um auf dem Weltmarkt bestehen zu können, ist die deutsche Wirtschaft auch in Zukunft angewiesen auf

- a) eigene Rohstoffvorkommen
- b) qualifizierte Arbeitskräfte
- c) Exportdefizite
- d) den Verzicht von Lohnnebenkosten
- e) Subventionen aus dem Ausland

b

12. Die wirtschaftliche Globalisierung wird immer weiter voranschreiten. Was bedeutet wirtschaftliche Globalisierung?

- a) Internationalisierung der Märkte
- b) Förderungsprogramm der Bundesregierung
- c) Gefahr weltweiter Umweltkatastrophen
- d) staatliche Lenkung der Märkte
- e) Ausbeutung der wirtschaftlichen Ressourcen

a

13. Welche Folgen hat ein Kursanstieg des Euro gegenüber anderen Währungen?

- a) Die Länder der Währungsunion importieren weniger Erzeugnisse aus anderen Ländern.
- b) Der Euro verliert an Wert.
- c) Man bekommt für den Euro weniger ausländisches Geld als vorher.
- d) Exporte von Ländern der Währungsunion in andere Länder werden teurer.
- e) Importe in die Länder der Währungsunion werden teurer.

d

14. Die deutsche Wirtschaft ist angewiesen auf den Import von

- a) Holz für Pelletheizungen
- b) Rohstoffe für Bioheizanlagen
- c) ausländische Währungen
- d) Energie liefernden Stoffen (Erdöl, Erdgas)
- e) Maschinen

d

15. Angenommen ein Erdbeben mit anschließendem Tsunami (Flutwelle) sucht den Handelspartner Japan heim. Welche Folgen könnte dies für Deutschlands Wirtschaft haben?

- a) Die Lohnnebenkosten steigen
- b) Das Bruttosozialprodukt sinkt
- c) Japan kann versprochene Leistungen nicht einhalten
- d) Japan kündigt Deutschland die Handelspartnerschaft
- e) keine

c

Gesellenprüfungsbeispiel

Teil B (theoretischer Bereich)

1 Prüfungsbereich 1: Warenwirtschaft und Produktionstechnik

Bei dem vorliegenden Gesellenprüfungsbeispiel können 160 Punkte erzielt werden. Da der Notenschlüssel höchstens 100 Punkte vorsieht, wird die erreichte Punktzahl durch 1,6 geteilt.

Für die Berechnung des Gesamtergebnisses wird die erreichte Punktzahl mit 5 multipliziert, da der Prüfungsbereich 1 eine Gewichtung von 50% hat.

1. Berufliche Handlung:

Ihre Bäckerei wirbt mit Natursauerteigbrot. Bei der Aktion „Brot – ein natürlicher Genuss“ sollen Sie für die Kunden Informationstafeln über Sauerteig erstellen.

(Höchstpunktzahl = 40 Punkte: offene Aufgaben = 27 Punkte, Rechenaufgaben = 13 Punkte)

1. Erklären Sie, warum Roggenteige keinen Kleber besitzen.

(3 Punkte)

- Roggenmehl enthält viele Pentosane, die bei der Teigknetung mit Wasser zu Schleimstoffen werden.
- Diese schleimigen Pentosane legen sich beim Kneten zwischen die Eiweißstoffe Gliadin und Glutenin, sodass sich diese nicht verbinden können. Daher kann kein Kleber entstehen.

2. Beschreiben Sie die Lockerung
- a) der Roggenteige bei der Gare und
 - b) der Roggenteige beim Backen.

(insgesamt 6 Punkte:
a) 2 Punkte;
b) 4 Punkte)

- a) • Die Eiweißstoffe, Schalenteile und Pentosane des Roggenmehls quellen das Teigwasser im Roggenteig und werden zu klebrigen Quellstoffen.
• Diese Quellstoffe können die Gärgase zu kleinen Poren festhalten.
- b) • Beim Backen geben die Quellstoffe des Roggenteigs durch die Backhitze das gebundene Wasser wieder ab, das von der Stärke des Roggenmehls aufgenommen wird. Dadurch bildet sich ein leicht dehnbares Stärkegel.
• Die Gase in den kleinen Poren des Roggenteigs dehnen sich durch die Backhitze aus und werden vom Stärkegel festgehalten, sodass eine ausreichende Lockerung entsteht.

2. Berufliche Handlung:

Bevor Sie Ihren Ausbildungsbetrieb eröffnen, informieren Sie sich über wichtige wirtschaftliche Zusammenhänge.

(Höchstpunktzahl = 29 Punkte: offene Aufgaben = 29 Punkte)

1. Erklären Sie den Unterschied zwischen folgenden Betrieben jeweils anhand von zwei Beispielen:

- a) Produktionsbetrieb
- b) Dienstleistungsbetrieb

(insgesamt 8 Punkte:

- a) 4 Punkte;
- b) 4 Punkte)

2. Arbeitslosigkeit ist häufig saisonal bedingt.

- a) Nehmen Sie dazu Stellung.
- b) Geben Sie mindestens drei Branchen an, für die dies zutrifft.

(insgesamt 5 Punkte:

- a) 2 Punkte;
- b) 3 Punkte)

3. a) Erklären Sie den Begriff „öko-soziale Marktwirtschaft“.

- b) Nennen Sie drei Beispiele für öko-soziale Marktwirtschaft.

(insgesamt 5 Punkte:

- a) 2 Punkte;
- b) 3 Punkte)

4. a) Geben Sie die vier Ziele unserer Wirtschaftspolitik an.

- b) Erläutern Sie, warum diese Ziele als magisches Viereck bezeichnet werden.

(insgesamt 6 Punkte:

- a) 4 Punkte;
- b) 2 Punkte)

5. Welche Folge haben Rationalisierungsmaßnahmen und die Verlagerung der Produktion ins Ausland für den Arbeitnehmer?

(2 Punkte)

a) Ein Produktionsbetrieb stellt Waren und Güter her. Dies kann im produzierenden Gewerbe (z. B. Bäckereien/Konditoreien) oder in der Landwirtschaft (z. B. Getreide) erfolgen.

b) Dienstleistungsbetriebe werden für ihre Dienste am Kunden bezahlt (z. B. Behörden, Ämter, Online-Dienste, private Postzustellung).

a) Jahreszeitliche Einflüsse lassen den Bedarf an Arbeitskräften schwanken.

- b) • Lebensmittelbranche
- Bauindustrie
- Tourismusbranche
- Landwirtschaft

a) Bei der öko-sozialen Marktwirtschaft werden vermehrt Umweltaspekte in die Marktwirtschaft mit einbezogen.

- b) • Einsatz erneuerbarer Energien wie Holz und Sonne
- biologischer Anbau von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- natürliche Haltung von Tieren

- a) • Vollbeschäftigung
- stetiges Wirtschaftswachstum
- außenwirtschaftliches Gleichgewicht
- stabiles Preisniveau

b) Alle vier Ziele können niemals gleichzeitig erreicht werden.

Durch diese Maßnahmen gehen Arbeitsplätze verloren.