

**FNB**

**Fleischerverband  
Niedersachsen-Bremen  
Sachsen-Anhalt**

**FSA**

---

**Einheitliche Aufgaben für die schriftliche Abschlussprüfung für  
Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk 2013  
- Schwerpunkt Fleischerei -**

---

Prüfungsbereich A: **Umgang mit Waren, Beratung und Verkauf**

Prüfungshöchstdauer: **150 Minuten**

### Situationsaufgaben und programmierte Fachfragen

- Die Situationsbeschreibung ist unbedingt durchzulesen, da sich die Aufgaben darauf beziehen.
- Bei den programmierten Fachfragen ist nur eine Antwort als richtig anzukreuzen.
- Programmierte Fachfragen je 2 Punkte - ansonsten wie vermerkt.

**Situationsbeschreibung:**

Ihr Betrieb erwartet zwei neue Auszubildende, Janna und Paul. Ihr Chef erteilt Ihnen die Aufgabe eine Hygiene- und Sicherheitsschulung durchzuführen.  
Sie bereiten sich auf folgende Inhalte vor:

- 01. Für alle Arbeitsabläufe ist das Handeln nach einem HACCP-Konzept festgelegt. Was bedeutet das? (2)**
- A** Kontrolle durch das Gesundheitsamt
  - B** Gefahrenanalyse der kritischen Kontrollpunkte, deren Dokumentation und Überwachung
  - C** umweltbewusstes Handeln in der Fleischerei
  - D** wöchentlich vorbeugende Schädlingsbekämpfung
  - E** tägliche Körperhygiene
- 02. Mikroorganismen vermehren sich besonders gut bei (2)**
- A** niedriger Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit.
  - B** Zimmertemperatur, niedrigem  $a_w$ -Wert.
  - C** niedrigem pH-Wert, schwacher Luftbewegung.
  - D** neutralem pH-Wert, niedrigem  $a_w$ -Wert.
  - E** Zimmertemperatur, hoher Luftfeuchtigkeit.

**03. Listen Sie vier Lebensbedingungen auf, die Mikroorganismen zum Wachsen benötigen!** (4)

- a. ....
- b. ....
- c. ....
- d. ....

**04. Mit dem Messer können Sie sich verletzen,** (2)

- A bei trockenem Messergriff.
- B wenn Sie vom Körper weg schneiden.
- C bei falscher Fingerhaltung.
- D wenn Sie das Messer auf das Fleisch legen.
- E wenn das Messer einen Holzgriff hat.

**05. Kommt es zu einem betrieblichen Unfall mit einem Messer, so zahlt die Berufsgenossenschaft. Es werden keine Leistungen erbracht** (2)

- A bei Unfällen auf dem Weg zum Arbeitsplatz.
- B bei Unfällen vom Arbeitsplatz nach Hause.
- C bei Sportunfällen innerhalb der Sporthalle.
- D bei Unfällen durch Unachtsamkeit im Betrieb.
- E bei Unfällen im Betrieb, die andere Mitarbeiter verschuldet haben.

**Situationsbeschreibung:**

Ihr Betrieb verfügt über ein vielfältiges Angebot im Party-Service, in das Sie mit eingebunden sind. Zu Ihren Aufgaben gehört es, Bestellungen aufzunehmen, Büffetplatten zu legen, Salate herzustellen und seit Beginn des 3. Ausbildungsjahres auch der Aufbau von Büffets.

Janna und Paul sollen auch hier einen ersten Eindruck gewinnen.

**06. Sie beraten Frau Falk und nehmen dann ihre Bestellung für ein umfang-** (6)

**reiches kaltes Büffet auf. Der Bruder von Frau Falk bevorzugt lacto-vegetabile Kost. Er isst** (2)

**Nennen Sie mindestens 6 Kriterien, die Sie auf dem Bestellformular**

- A nur pflanzliche Kost.
- B pflanzliche Kost und Fische.
- C pflanzliche Kost und Eier.
- D a. pflanzliche Kost und Milchprodukte:.....
- E b. pflanzliche Kost und Eier und Milchprodukte:.....
- c. ....
- d. ....

**08: Frau Falk wünscht sich auch eine Platte mit kalorienreduzierten** (2)

**Fleischerzeugnissen. Sie entscheiden Sie sich unter anderem für**

- A f. Hausmacher-Sülze:.....
- B Bierschinken.
- C Corned Beef.
- D Fleischrotwurst.
- E Zervelatwurst.

<b>09.</b>	<b>Bevor Sie mit der Herstellung des Büffets beginnen, erklären Sie Janna und Paul, worauf es dabei ankommt. Nennen Sie 4 Grundsätzlichkeiten für das Legen von Platten sowie 4 Legetechniken!</b> (8)	
	<u><b>Grundsätzlichkeiten</b></u>	<u><b>Legetechniken</b></u>
	炆 .....	炆 .....
	炆 .....	炆 .....
	炆 .....	炆 .....
	炆 .....	炆 .....

**10. Welche Aussage ist bezüglich der Wahl der Platte und ihrem Belegen falsch?** (2)

- A** Symmetrische Platten lassen sich einfacher belegen, da man gleichmäßig vorgehen kann.
- B** Asymmetrische Platten sind ausdrucksstärker, aber künstlerisch aufwendiger.
- C** Symmetrische Platten wirken harmonisch und ruhig.
- D** Asymmetrische Platten lassen sich leichter belegen als symmetrische, weil man sich bezüglich der Legetechnik wenig Gedanken machen muss.
- E** Symmetrische Platten lassen sich gut aufteilen.

**11. Sie bieten des weiteren Antipasti an. Antipasti sind** (2)

- A** Italienische Nudelgerichte.
- B** salzarme Lebensmittel.
- C** nur aus Gemüse bestehende Salate.
- D** hauchdünn geschnittene, rohe Rinderfiletscheiben.
- E** Vorspeisen.

**12. Ein Delikatessgeflügelsalat soll hergestellt werden. Dieser enthält** (2)

- A** mindestens 15% Geflügelfleisch.
- B** mindestens 20% Geflügelfleisch.
- C** mindestens 25% Geflügelfleisch.
- D** mindestens 30% Geflügelfleisch.
- E** mindestens 35% Geflügelfleisch.

**13. Die dafür verwendete Mayonnaise hat einen Mindestfettgehalt** (2)

- A** von 80%.
- B** von 60 %.
- C** von 50%.
- D** von 40%.
- E** von 25%.

**14. Am Abend liefern Sie das Büffet zusammen aus. Sie erklären beiden,** (4)

**die Regeln für den Aufbau eines Büffets. Nummerieren Sie beginnend mit 1!**

- A** Aufstellen und Ausrichten der einfachen Platten.
- B** Teller an den Anfang, Besteck an das Ende.
- C** Anordnung der Schauplatten und des Blickfangs.
- D** Einsetzen von Salatschüsseln und Saucieren in die Zwischenräume.


<b>15.</b>	<b>Notieren Sie in den folgenden Abschnitten die Reihenfolge, unter Berücksichtigung der Laufrichtung, in der Sie folgende Elemente anordnen würden: Dessert – Vorspeisen – Teller – Besteck/Servietten – Hauptspeisen - Käse</b>	<b>(12)</b>

**16. Janna und Paul entdecken im Party-Service Prospekt ein Italienisches Büffet. Leider hatte sich im Prospekt ein Fehler eingeschlichen. Welches Angebot finden Sie in der Regel nicht bei einem Italienischem Büffets? (2)**

- A** Panna Cotta
- B** Coq au vin
- C** Osso buco
- D** Carpaccio
- E** Minestrone

**Situationsbeschreibung:**

In der letzten Oktoberwoche möchte Ihre Fleischerei mit der Aktion „Fit und gesund in den Winter“ ihre Kunden über gesunde Ernährung aufklären. Sie sollen sich für die Beratung der Kunden vorbereiten

**17. Der für den Aufbau unseres Körpers wichtigste Nährstoff ist/sind (2)**

- A** Fett.
- B** Eiweiß.
- C** Kohlehydrate.
- D** Mineralstoffe.
- E** Vitamine.

- 18. Welches Nahrungsmittel enthält am meisten Eiweiß? (2)**
- A Rinderroulade
  - B Mettwurst
  - C Kartoffelknödel
  - D Pommes
  - E Milch
- 19. Welches Eiweiß hat die höchste biologische Wertigkeit? (2)**
- A Kollagenes Eiweiß von Schwarten und Sehnen
  - B Klebereiweiß von Weizenmehl
  - C Muskeleiweiß von Schlachttieren
  - D Eiweiß von Steinpilzen
  - E Eiweiß von Vollkornbrot
- 20. Paul möchte wissen, warum der Wurst bei der Herstellung Fett zugegeben wird. (2)**
- A Fett konserviert die Wurst.
  - B Fett sorgt für eine verbesserte Wasserbindung.
  - C Fett reduziert den Salzgehalt der Wurst.
  - D Fett sorgt für einen aromatischen Geschmack der Wurst.
  - E Fett gibt der Wurst eine glänzende Farbe.
- 21. Welches Nahrungsmittel enthält die meisten ungesättigten Fettsäuren? (2)**
- A Butter
  - B Schweineschmalz
  - C Rindertalg
  - D Bauchspeck
  - E Sonnenblumenöl
- 22. Welches Nahrungsmittel ist bei fettarmer Ernährung nicht zu empfehlen? (2)**
- A Schinkensülze
  - B Bierschinken
  - C Feine Teewurst
  - D Geflügelleberwurst
  - E Nussschinken
- 23. Fleisch enthält den Mineralstoff Eisen. Eisen dient dem Körper in erster Linie (2)**
- A zum Knochen- und Zahnaufbau.
  - B zur geregelten Verdauung.
  - C zum Aufbau der Muskeln.
  - D zur Bildung der roten Blutkörperchen.
  - E zum Aufbau fester Fingernägel.

- 24. Das in Ihrer Fleischerei verwendete Jodsalz soll schützen vor** (2)
- A Erkältungskrankheiten.
  - B Schilddrüsenunterfunktion.
  - C Blutarmut.
  - D Osteoporose.
  - E Arterienverkalkung.
- 25. Welches Lebensmittel sollte man bei Diabetes meiden?** (2)
- A Kalbfleisch
  - B Schinkensülze
  - C Leber
  - D Putenschnitzel
  - E Bratenaufschnitt
- 26. Wenn in der Ernährung ganz auf tierisches Eiweiß verzichtet wird, kann es zu einer der folgenden Erscheinungen kommen:** (2)
- A Durchfall
  - B Gewichtsabnahme
  - C Vitamin B<sub>12</sub>-Mangel
  - D Kohlehydrat-Allergie
  - E Erhöhung des Cholesterinspiegels
- 27. Vegan lebende Personen (=Veganer)** (2)
- A beten vor dem Essen.
  - B verzehren ihre Nahrungsmittel nur roh.
  - C essen kein Fleisch, aber Fisch.
  - D verzehren ausschließlich pflanzliche Nahrungsmittel.
  - E kaufen nur kontrolliert biologische Nahrungsmittel.

**Situationsbeschreibung:**

Frau Starke, eine Stammkundin, macht ihrem Ärger Luft. Sie hatte am Samstag auf Ihre Empfehlung hin vier Rumpsteaks gekauft und nach Vorgabe in ihren Kochbuch zubereitet.

Die Gesichter ihrer Lieben haben ihr signalisiert, dass die Steaks nicht ihren Erwartungen entsprochen haben und zäh waren.

- 28. Frau Starke ist als Stammkundin stets mit Ihrer Bedienung sowie mit der Fleischqualität zufrieden gewesen.** (6)  
**Gerade deshalb nehmen Sie ihre Reklamation ernst.**  
**Erstellen Sie ein Ablaufschema zur Annahme der Reklamation!**

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....

- 29. Frau Starke ist als Stammkundin leichter zu bedienen, weil (2)**
- A** sie mehr Zeit hat.
  - B** sie sich leichter beeinflussen lässt.
  - C** sie immer das nimmt, was ihr angeboten wird.
  - D** sie nur Spezialitäten kauft.
  - E** ihre Wünsche und Vorlieben bekannt sind.
- 30. Frau Starke hat auf Ihre Empfehlung hin Rumpsteaks gekauft. Aus welchem Teilstück haben Sie die Rumpsteaks geschnitten? (2)**
- A** Rinderschwanzrolle
  - B** Kalbsnuss
  - C** Rinderroastbeef
  - D** Rinderhüfte
  - E** Rinderfilet
- 31. Schneiden Sie ein Porterhousesteak, dan bekommt der Kunde: (2)**
- A** Roastbeef, Knochen und viel Filet.
  - B** Roastbeef, Knochen und wenig Filet.
  - C** eine doppelte Filetscheibe.
  - D** Hohe Rippe mit Knochen.
  - E** eine gerollte Knochendünnung.
- 32. Als Garmethode für Rumpsteaks empfehlen Sie (2)**
- A** das Dünsten.
  - B** das Kurzbraten.
  - C** das Schmoren.
  - D** das Garziehen.
  - E** das Kochen.
- 33. Eine weitere Garmethode für Rindersteaks ist das Grillen. Die richtige Vorgehensweise für das Grillen lautet: (2)**
- A** „Grillen ist ein Garen im eigenen Saft bei 100°C“.
  - B** „Grillen ist ein Garen in trockener Umlufthitze bei 180°C bis 240°C“.
  - C** „Grillen ist ein Garen in heißem Fett bei 180°C bis 200°C“.
  - D** „Grillen ist ein Garen in Strahlungshitze bei 250°C bis 300°C“.
  - E** „Grillen ist ein Garen bei trockener Kontakthitze bei 120°C“.
- 34. Als passende Beilage für Rindersteaks könnten Salat und Folienkartoffeln gereicht werden. Garen in Folie hat den Vorteil, (2)**

- A einer guten Kruste.
- B einer verkürzten Erhitzungszeit.
- C dass es für alle Lebensmittel geeignet ist
- D dass es für alle Zubereitungsarten geeignet ist
- E dass die Verluste geringer sind.

**35. Voraussetzung für die Zubereitung von Steaks ist jedoch stets gut gereiftes Fleisch. Fleischreifung bedeutet** (2)

- A Zersetzung des bindegewebeseiweißfreien Fleischeiweißes.
- B Verdunstung von Wasser in Form von Fleischsaft.
- C Abbau von Glykogen in Fleischmilchsäure.
- D Zusammenschließen von Fettmolekülen zur Geschmacksverbesserung.
- E kontinuierliche Kühlung des Fleischteiles.

**36. Ziel der Fleischreifung ist es, dass das Fleisch** (2)

- A seine Enzyme verliert.
- B keimarm wird.
- C saftiger wird.
- D zart wird.
- E Festigkeit erlangt und gut in Würfel zu schneiden ist.

<b>Ergebnis:</b>			
	<b>Erreichte Punktzahl:</b>	<b>Mögliche Punktzahl:</b>	
➤ <u>Programmierte Fachfragen</u>		30 Fragen, je 2 P	/60 P
➤ <u>Situationsaufgaben:</u>		Frage 03	/4 P
		Frage 06	/6 P
		Frage 09	/8 P
		Frage 14	/4 P
		Frage 15	/12 P
		Frage 28	/6 P
<b>Gesamtergebnis</b>		=	<b>/100 P</b>

Prüfungsbereich: B **Betriebswirtschaftliches Handeln**

Prüfungshöchstdauer: **90 Minuten**

<b>Aufgabe 1:</b>				<b>30 Punkte</b>	
Sie haben den Auftrag Rouladen zum Braten vorzubereiten und verwenden:					<b>gesamt</b>
3,400 kg	Rouladenfleisch	7,50 €	/kg		
1,400 kg	Rippenspeck	5,20 €	/kg		
0,800 kg	Zwiebeln	1,60 €	/kg		
1,200 kg	Gewürzgurken	1,40 €	/kg		
- -	Senf, Salz, Gewürze	1,80 €	gesamt		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Arbeitszeit beträgt 65 Minuten bei einem Lohn von 18,00 €/Stunde,</li> <li>• die Gemeinkosten betragen 66%,</li> </ul>					



<ul style="list-style-type: none"> <li>• der Gewinn beträgt 18%,</li> <li>• und die Mehrwertsteuer 7%.</li> </ul>	
a. Berechnen Sie den Preis einer rohen Roulade von 150g in €!	<b>(24)</b>
b. Wie viel frische Rouladen können bei dieser Charge hergestellt werden?	<b>(2)</b>
c. Die bratfertigen Rouladen werden für ein Menü am Abend geschmort. Es wird ein Bratverlust von 12% angesetzt. Mit welchem Bratgewicht pro gebratener Roulade kann der Kunde am Abend rechnen?	<b>(4)</b>

<b>Aufgabe 2:</b>	<b>15 Punkte</b>
Eine Verkäuferin legt einen Lottogewinn von 4378,- € für 2 ½ Jahre fest auf ihrem Sparbuch an. Der Zinssatz beträgt 2%.	
Wie viel Geld kann sie nach Ablauf der 2 ½ Jahre von ihrem Konto abheben?	

<b>Aufgabe 3:</b>	<b>13 Punkte</b>
Eine Schulkantine bestellt 30 gebratene Putenschnitzel zu je 170g.	
a. Wie viel kg frisches Schnitzfleisch müssen bei einem Bratverlust von 13% bereit gestellt werden?	
b. Wie teuer ist ein gebratenes Putenschnitzel, wenn der Preis für frisches Schnitzfleisch 6,80 €/kg beträgt?	

<b>Aufgabe 4:</b>	<b>5 Punkte</b>
Auf einer Bratfläche von 1,6 m <sup>2</sup> benötigen Sie zum Braten von Bouletten 1 Stunde und 40 Minuten.	
Wie lange brauchen Sie, wenn 2,5 m <sup>2</sup> Bratfläche zur Verfügung stehen?	

<b>Aufgabe 5:</b>	<b>26 Punkte</b>		
Für den nächsten Tag sollen Sie einen Schafskäse-Wurstsalat herstellen und ihn in 200 g Becher abfüllen. Das Material dazu setzt sich wie folgt zusammen:	<b>gesamt</b>		
2,400 kg Fleischwurst	6,30 € /kg		
1,200 kg Schafskäse	0,95 € /100g		
75 g Schwarze Oliven	1,70 € /100 g		
600 g Gurken	1,50 € /kg		
0,225 kg Silberzwiebeln	2,35 € /kg		
250 g Marinade	2,30 € /gesamt		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Arbeitsaufwand von 37 Minuten wird mit 32,50 €/Stunde berechnet,</li> <li>• der Plastikbecher mit 8 Cent/Stück,</li> <li>• der Schwund beim Auswiegen beträgt 5%,</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• der Gewinn 22%,</li> <li>• und die Mehrwertsteuer 7%.</li> </ul> <p>Berechnen Sie den Preis für einen 200 g Becher Schafskäse-Wurstsalat!</p>	
--	--

<b>Aufgabe 6:</b>			<b>12 Punkte</b>
Für die Herstellung von 10 gefüllten Paprika wird folgendes Rezept angewendet:			
1,000 kg	grüne Paprika	0,6 kg	Rinderhackfleisch
300 g	Butter	300 ml	Fleischbrühe
100 g	geschälte Zwiebeln	20 g	Gewürze, pauschal
100 g	Reis		
a. Wie viel wiegt eine gefüllte Paprika?			
b. Berechnen Sie die Rezeptur für 22 Portionen!			
<b>Gesamtpunktzahl:</b>			<u>    </u> /100 P

Prüfungsbereich: C                    **Wirtschafts- und Sozialkunde**

Prüfungshöchstdauer:            **60 Minuten**

### Situationsaufgaben und programmierte Fachfragen

- Die Situationsbeschreibung ist unbedingt durchzulesen, da sich die Aufgaben darauf beziehen.
- Bei den programmierten Fachfragen ist nur eine Antwort als richtig anzukreuzen.
- Programmierte Fachfragen je 2 Punkte - ansonsten wie vermerkt.

**Situationsbeschreibung:**

In wenigen Tagen werden Sie Ihre Ausbildung beenden und als ausgelernte Fachkraft in den beruflichen Alltag starten. Drei Jahre lang sind Sie im „dualen System“ ausgebildet worden und sind bestens informiert über die rechtlichen Grundsätze des Berufsbildungs- und Jugendarbeitsschutzgesetzes. Informieren Sie Ihre Nachbarin Nicole, die im August mit ihrer Ausbildung beginnt, über folgende Fragen:

**01. Nicole schließt vor Beginn der Ausbildung einen Berufsausbildungsvertrag ab. Die Inhalte sind in § 11 BBiG verbindlich festgelegt. (4)**

**Listen Sie vier Inhalte auf, die neben dem Namen und der Anschrift der Vertragspartner sowie der Unterschriften aller Vertragspartner, verbindlich festgelegt sein müssen!**

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

**02. Nicoles Ausbildung erfolgt nach dem Ausbildungsrahmenplan. Dieser enthält bundesweit gültige Angaben über (2)**

- A** die Anforderungen der Kenntnis- und Fertigungsprüfung in der Abschlussprüfung.
- B** die bisherige geschichtliche Entwicklung des jeweiligen Ausbildungsberufes.
- C** Schwerpunkte und Vergütung während der Ausbildung.
- D** die Ausbildung in der Berufsschule.
- E** Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten, die dem Auszubildenden von Seiten des Ausbildungsbetriebes zu vermitteln sind.

**03. Welche Aussage zur Probezeit zu Beginn des Berufsausbildungs- (2)**

**verhältnisses ist falsch?**

- A Sie muss mindestens einen Monat betragen.
- B Sie darf höchstens ein Jahr betragen.
- C Die Dauer muss im Ausbildungsvertrag vermerkt werden..
- D In der Probezeit kann das Ausbildungsverhältnis jederzeit gekündigt werden.
- E Wird in der Probezeit gekündigt, muss keine Frist eingehalten werden.

**04. Nicole möchte wissen, welche Pflichten Sie als Auszubildende laut BBiG hat. Welche Aussage ist falsch?** (2)

**Auszubildende müssen ihm Rahmen ihrer Berufsausbildung**

- A die ihnen übertragenen Aufgaben sorgfältig ausführen.
- B Werkzeuge und Maschinen pfleglich behandeln.
- C die Weisungen von Ausbildern und anderen weisungsberechtigten Personen befolgen.
- D über Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse Stillschweigen bewahren.
- E benötigte Werkzeuge auf eigene Kosten anschaffen.

**05. Wie kann Nicole auch nach Ablauf der Probezeit das Ausbildungsverhältnis ordentlich kündigen?** (2)

- A Formlos, z.B. mündlich, telefonisch oder per e-Mail.
- B Nur schriftlich unter Angabe der Kündigungsgründe.
- C Nur schriftlich, die Angabe von Gründen ist nicht erforderlich.
- D Nur mit Genehmigung der Handwerkskammer.
- E Nicole kann den Ausbildungsvertrag nicht ordentlich kündigen.

**Situationsbeschreibung:**

Nach der Ausbildung haben Sie einen Arbeitsplatz in einem Großhandwerksbetrieb mit 12 Filialen in der 60 Kilometer entfernten Großstadt bekommen und wollen zeitnah umziehen.

Sie sorgen sich, da Sie dann für sich allein verantwortlich sein werden, ob Sie auch an alles denken und suchen Antworten auf verschiedene Fragen im Internetportal „Erste Schritte ins eigenverantwortliche Leben“.

**06. Sie informieren sich, welche Unterlagen Sie dem Betrieb bei der Bewerbung einsenden und welche erst bei Stellenantritt abgegeben werden müssen. Nennen Sie** (6)

焙 **drei Bewerbungsunterlagen, die**      焙 **sowie drei Unterlagen, die Sie bei**

**Sie einsenden müssen**

**Stellenantritt abgeben müssen!**

- |         |         |
|---------|---------|
| 1. .... | 1. .... |
| 2. .... | 2. .... |
| 3. .... | 3. .... |

<b>07.</b>	<b>Sie finden weitere arbeitsrechtliche Verträge und die jeweilige Vertragsparteien. Tragen Sie die fehlenden Begriffe ein</b> (4)	
	<u>Vertrag</u>	<u>Vertragsparteien</u>
	Arbeitsvertrag	焙 .....
	Berufsausbildungsvertrag	焙 .....
	焙 .....	焙 Gewerkschaft und einzelne Arbeitgeber oder Arbeitgeberverband
	焙 .....	焙 Betriebsrat und Arbeitgeber

**08. Auch im neuen Arbeitsverhältnis sind Sie „sozialversichert“. Welche der Aufzählungen nennt die Versicherungen, bei denen Sie über das Arbeitsverhältnis sozialversichert sind? Kreuzen Sie an!** (2)

- A** Krankenversicherung, Lebensversicherung, Arbeitslosenversicherung, Rentenversicherung, Haftpflichtversicherung
- B** Arbeitslosenversicherung, Unfallversicherung, Krankenversicherung, Pflegeversicherung, Gebäudeversicherung
- C** Rentenversicherung, Arbeitslosenversicherung, Unfallversicherung, Krankenversicherung, Pflegeversicherung
- D** Rentenversicherung, Feuerversicherung, Krankenversicherung, Pflegeversicherung, Haftpflichtversicherung
- E** Rentenversicherung, Arbeitslosenversicherung, Unfallversicherung, Krankenversicherung, Lebensversicherung

**09. Falls Sie arbeitslos werden, hängt die Höhe des Arbeitslosengeldes für Pflichtversicherte ab von** (2)

- A** der Höhe des beitragspflichtigen Arbeitsentgeltes vor der Arbeitslosigkeit.
- B** dem Lebensalter (Vollendung oder Nichtvollendung des 55. Lebensjahres).
- C** dem Familienstand.
- D** der Dauer der beitragspflichtigen Beschäftigung innerhalb der letzten 2 Jahre.
- E** Der Lohnsteuerklasse.

**10. Wenn Sie erkranken sollten, zahlt der Arbeitgeber an Sie den vollen Lohn (Lohnfortzahlung) für weitere** (2)

- A** zwei Wochen.
- B** vier Wochen.
- C** sechs Wochen.
- D** acht Wochen.
- E** zwölf Wochen.

**11. Nach Ablauf der Lohnfortzahlungspflicht im Krankheitsfall übernimmt folgende Versicherung, eine prozentuale Lohnfortzahlung: (2)**

- A Lebensversicherung
- B Unfallversicherung
- C Pflegeversicherung
- D Rentenversicherung
- E Krankenversicherung

**12. Sie haben gelesen, dass bei einem betrieblichen Unfall die Berufsgenossenschaft die Kosten übernimmt. Sie fragen sich, wie die Berufsgenossenschaften ihre Beiträge finanzieren? (2)**

- A Ausschließlich aus dem Sozialhaushalt des Bundes.
- B Nur aus Beiträgen der Arbeitgeber.
- C Aus Beiträgen der Arbeitgeber und Arbeitnehmer.
- D Aus Beiträgen der Arbeitgeber und Zuschüssen des Bundes.
- E Aus Beiträgen der Arbeitgeber und Arbeitnehmer sowie Bundeszuschüssen.

**13. In Verbindung mit einer der Sozialversicherungen finden Sie den Begriff „Generationenvertrag“. (8)**

- Nennen Sie die dazugehörige Pflichtversicherung!
- Erklären Sie den Begriff „Generationenvertrag“!
- Erläutern Sie das Problem, das sich zukünftig in Bezug auf den Generationenvertrag ergeben wird!
- Nennen Sie zwei Folgen für Berufstätige und Rentner!

1. **Pflichtversicherung (1):** .....

2. **Erklärung (3):** .....

.....

3. **Problem (2):** .....

.....

.....

4. **Folgen (2):** .....

.....

.....

**Situationsbeschreibung:**

Wenige Wochen später haben Sie eine kleine Wohnung gefunden und ziehen um. Bald haben alle Ihre Möbel einen Platz gefunden. Im nahegelegenen Elektromarkt haben Sie sich einen neuen Fernseher und eine Waschmaschine ausgesucht. Als Sie bezahlen, verfolgen Sie eine unangenehme Situation an den Kasse nebenan. Ein 17-jähriger Schüler hat sich aus dem Angebot eine neue Spielkonsole und einen großen Fernseher zum Preis von 1490,- € ausgesucht. Nun diskutiert er mit dem Geschäftsführer, warum er ihm die ausgesuchten Geräte nicht verkaufen kann.

- 14. Der 17-jähriger Schüler ist der Auffassung, dass er rechtsfähig sei und deshalb Konsole und Fernseher kaufen darf. Der Geschäftsführer hingegen meint, rechtsfähig ja, aber nicht geschäftsfähig. Unterscheiden Sie zwischen beiden Begriffen und geben zu jedem ein Beispiel! (6)**

☺ Begriffsklärung „Rechtsfähigkeit“

☺ Begriffsklärung „Geschäftsfähigkeit“

.....  
 .....  
 .....

.....  
 .....  
 .....

Beispiel:

Beispiel:

.....  
 .....

.....  
 .....

- 15. Kreuzen Sie an, ab welchem Alter der Schüler voll geschäftsfähig ist und den Kauf von Konsole und Fernseher allein abschließen kann! (2)**

- A** ab der Geburt
- B** ab dem 7. Lebensjahr
- C** ab dem 16. Lebensjahr
- D** ab dem 18. Lebensjahr
- E** ab dem 21. Lebensjahr

	<b>16. Kreuzen Sie die jeweils richtige Stufe der Geschäftsfähigkeit an! (2)</b>			
	<u>Personen</u>	<u>geschäfts-</u> <u>unfähig</u>	<u>beschränkt</u> <u>geschäftsfähig</u>	<u>voll</u> <u>geschäftsfähig</u>
☺	der 6-jährige Klaus Bauer			
☺	die 16-jährige Mara Kleemann			
☺	der 19-jährige Sven Radke			
☺	der 24-jährige Lisa Ehlers			

- 17. Zwischen Ihnen und dem Elektromarkt ist ein Kaufvertrag zustande gekommen. Nennen Sie je 2 Pflichten der Vertragspartner, d.h. (4)**

	➤ <b>des Elektromarktes (Verkäufer) und</b> ➤ <b>Ihnen (Käufers)!</b>
<b>a.</b>	<b>Elektromarkt (Verkäufer):</b> 1. .... 2. ....
<b>b.</b>	<b>Ihnen (Käufer):</b> 1. .... 2. ....

**Situationsbeschreibung:**

Nachdem Sie sich in Ihrer Filiale eingearbeitet und die ersten Kontakte geknüpft haben, erfahren Sie, dass die meisten Ihrer Kolleginnen der Gewerkschaft beigetreten sind. In einem Gespräch nach Feierabend erfahren Sie mehr.

**18. Was wird nicht im Lohntarifvertrag geregelt? (2)**

- A** Stundenlohn
- B** Weihnachtsgeld
- C** Monatslohn
- D** Monatslohn nach Lohngruppen
- E** Stundenlohn nach Leistungsgruppen

**19. Zwischen welchen Tarifpartnern werden im Fleischerhandwerk Tarifverträge abgeschlossen? (2)**

- A** Zwischen der Fleischer-Innung und der Handwerkskammer.
- B** Zwischen dem Landesinnungsverband der Fleischer und jedem einzelnen Arbeitnehmer.
- C** Zwischen dem Betriebsinhaber einer Fleischerei und seinen Arbeitnehmern.
- D** Zwischen der Gewerkschaft Nahrung, Genuss, Gaststätten (NGG) und dem Landesinnungsverband der Fleischer.
- E** Zwischen der Gewerkschaft Nahrung, Genuss, Gaststätten (NGG) und der Handwerkskammer.

<b>20.</b>	<b>Die Bildung eines Betriebsrates ist laut § 1 des Betriebsverfassungsgesetzes (BetrVG) möglich, wenn... (2)</b>
<b>A</b>	in einem Betrieb mindestens 30% der Arbeitnehmer Frauen sind.
<b>B</b>	ein Betrieb mindestens 50 Arbeitnehmer hat, von denen mindestens 30% Vollzeit arbeiten.



<b>C</b>	ein Betrieb mindestens 5 Auszubildende hat, davon mindestens eine weibliche Auszubildende
<b>D</b>	in einem Betrieb mindestens 5 ständige, für den Betriebsrat wahlberechtigte Arbeitnehmer beschäftigt sind, von denen 3 Arbeitnehmer wählbar wären.
<b>E</b>	ein Betrieb mindestens 5 Filialen hat.

<b><u>Ergebnis:</u></b>			
	<b><u>Erreichte Punktzahl:</u></b>	<b><u>Mögliche Punktzahl:</u></b>	
➤ <u>Programmierte Fachfragen</u>		13 Fragen, je 2 P	/26 P
➤ <u>Situationsaufgaben:</u>		Frage 01	/4 P
		Frage 06	/6 P
		Frage 07	/4 P
		Frage 13	/8 P
		Frage 14	/6 P
		Frage 16	/2 P
		Frage 17	/4 P
<b><u>Gesamtergebnis</u></b>		=	<b>/60 P</b>





























