

23. Kreuzen Sie an, ab welchem Alter Sie voll geschäftsfähig sind und den Kaufvertrag „Regalwand“ allein abschließen können! (2)
- A ab der Geburt
 - B ab dem 7. Lebensjahr
 - C ab dem 16. Lebensjahr
 - D ab dem 18. Lebensjahr
24. Welche Aussage ist bezüglich der anteiligen Finanzierung der Sozialversicherungen richtig? (2)
- A Arbeitgeber und Arbeitnehmer bezahlen alle Sozialversicherungsbeiträge je zur Hälfte.
 - B Der Arbeitgeber zahlt die Unfallversicherungsbeiträge allein.
 - C Der Arbeitnehmer zahlt die Arbeitslosenversicherungsbeiträge allein.
 - D Die Kranken- und Pflegeversicherungsbeiträge zahlt der Arbeitnehmer allein.
25. Wenn Sie erkranken sollten, brauchen Sie sich nicht zusätzlich versichern, denn der Arbeitgeber zahlt an Sie den vollen Lohn (Lohnfortzahlung) für weitere (2)
- A zwei Wochen.
 - B vier Wochen.
 - C sechs Wochen.
 - D acht Wochen.
26. Nach Ablauf der Lohnfortzahlungspflicht im Krankheitsfall übernimmt folgende Versicherung, eine prozentuale Lohnfortzahlung: (2)
- A Lebensversicherung
 - B Unfallversicherung
 - C Rentenversicherung
 - D Krankenversicherung
27. Sollten Sie sich im Betrieb verletzen (Arbeitsunfall), muss unverzüglich folgende Stelle benachrichtigt werden: (2)
- A Berufsgenossenschaft
 - B Polizei
 - C Handwerkskammer
 - D Krankenkasse

14. Die Fleischqualität wird durch Vorgänge vor und während der Schlachtung beeinflusst. Was versteht man unter PSE? (2)

- A Helles, weiches, wässriges Fleisch
- B Blutige, am Schlachthof gelassene Einzelstücke
- C Protein – spaltendes Protein
- D Für die Produktion selektiertes Eberfleisch
- E Pferdefleisch der Sonderklasse Extra

15. Wenn ein Fleischerzeugnis durch den Zusatz „fein“ aufgewertet wird, (2)

- A wurde bei der Herstellung besondere Hygiene angewandt
- B muss der BEFFE – Anteil um 10% höher sein
- C schmeckt es besonders intensiv
- D sind die Fetttteile besonders fein zerkleinert
- E sind alle Teile des Brätes besonders fein zerkleinert

16. Während des Zustandes der Muskelstarre nach der Schlachtung ist das Fleisch nicht gut verarbeitungsfähig. Der Grund hierfür ist: (2)

- A Das Glykogen ist vollständig abgebaut
- B Der isoelektrische Punkt ist noch nicht erreicht.
- C Eine feste Aktomyosinbindung ist entstanden
- D Der pH – Wert liegt besonders hoch.
- E Das ATP ist in den Muskelfasern gespeichert

17. Erläutern Sie dem Praktikanten ein Kutterverfahren: (8)

Situationsbeschreibung

Sie beobachten zufällig, dass der neue Praktikant am Abend das Hackfleisch in den Kühlraum stellt. Sie müssen ihm nun unbedingt die korrekte Verfahrensweise mit Hackfleisch erklären.

10. Was machen Sie mit Schabefleisch, das Sie als sogenanntes 24-h-Hackfleisch nicht verkauft haben? (2)
- A Auch am nächsten Tag noch zum vollen Preis verkaufen.
 - B Am nächsten Tag verbilligt verkaufen.
 - C Am Abend des Herstellungstages tiefgefrieren.
 - D Am nächsten Tag mit dem Hackfleisch vermischen.
 - E Am Ende der erlaubten Frist mit NPS ansalzen und für andere Erzeugnisse zur Verwendung vorsehen.
11. Welches Fleisch wird üblicherweise zu gemischtem Hackfleisch verarbeitet? (2)
- A Lammfleisch
 - B Beinfleisch
 - C grob entsehtes Rindfleisch
 - D Knochenputz
 - E Fleisch der Schnittstelle zwischen Kopf und Hals
12. Wie oft muss der Hackfleisch-Wolf gereinigt werden? (2)
- A Mindestens täglich bei Arbeitsbeginn
 - B Täglich mindestens morgens und mittags
 - C Täglich mindestens mittags und abends
 - D Zweimal pro Woche, wenn der Wolf im Hackfleischkühler steht
 - E Bei seltenem Gebrauch jeden zweiten Tag

Situationsbeschreibung

Der Praktikant möchte von Ihnen wissen, ob man bei dem Fleisch, das für die Wurstherstellung verwendet wird, alle Abschnitte verwenden kann, da es feinerkleinert wird.

13. Der Anteil an Muskelfleisch in Produkten und die Güte des Muskelfleisches wird durch den Begriff BEFFE bestimmt. BEFFE ist: (2)
- A Bindegewebsweißfreies Fleischeiweiß, das bei der Wurstherstellung nach den Leitsätzen als Mindestanteil festgelegt ist.
 - B Bindegewebsfreies Fleischeiweiß und wertbestimmender Anteil bei Wurst nach den Leitsätzen
 - C Bindegewebsweißhaltiges Fleischeiweiß und wertbestimmender Anteil bei Wurst nach den Leitsätzen
 - D BEFFE = Fleischeiweiß + Bindegewebsweiß
 - E BEFFE ist Fleischeiweiß, das nur bei der Wurstherstellung von Bedeutung ist

Situationsbeschreibung

Der Praktikant hat jetzt noch die Frage, ob man nachschlagen kann, welche Bestimmungen für die einzelnen Wurstsorten gelten und welche Zusatzstoffe erlaubt sind.

18. Welche Aussage über Rohwurst ist laut den Leitsätzen falsch? (2)

- A In der Regel umgerötet.
- B Nur nach einer mit Austrocknung verbundenen Reifung schnittfest geworden.
- C Sie kommen in der Regel roh zum Verzehr.
- D Sie sind ungekühlt (über $+10^{\circ}\text{C}$) lagerfähig.
- E Zucker werden in einer Menge von nicht mehr als 2% zugesetzt.

19. Aus einem Bierschinken fallen beim Anschneiden die Einlagen heraus. Welche Ursache kann dieser Fehler haben? (2)

- A Die Einlagen wurden kräftig mit dem Brät verrieben.
- B Für die Einlagen wurde PSE- Fleisch verwendet.
- C Der Fettanteil im Brät ist zu hoch.
- D Die Wurst wurde bei 75°C auf 72°C Kerntemperatur gegart.
- E Die rohen Einlagen wurden stark gepoltert.

20. Als Hauptzusatzstoff im Fleischerhandwerk gilt das Nitritpökelsalz (NPS). Es hat folgende Aufgaben: (2)

- A NPS erhöht den a_w - Wert im Fleisch und tötet Bakterien
- B NPS rötet Muskelfleisch um und macht Fleisch und Wurstwaren haltbar
- C NPS enthält das verbotene farbgebende Nitrit und darf deshalb nicht ausgezeichnet werden.
- D NPS ist ein natürliches Phosphorsalz, das speziell für die Bindefähigkeit bei Brühwurstbrät eingesetzt.
- E NPS ist ein Gemisch aus Nitrit und Kochsalz zur Stabilisierung der natürlichen Fleischfarben.

21. In den Leitsätzen gilt als wertbestimmend für Brühwurst (2)

- A a_w - Wert
- B pH - Wert
- C Nährwert
- D BEFFE
- E Genusswert

22. Die meisten Gewürze werden importiert. Welches Gewürz stammt aus Deutschland? (2)

- A Majoran
- B Muskatnuss
- C Nelken
- D Kaneel
- E Piment

b) die Materialkaufpreis für 1 kg
 c) den Ladenverkaufspreis für 1 kg
 21. Es soll ein „Paprika-Salat“ hergestellt werden aus:
 500 g Puten-Wienerchen zu 0,80 EUR/Stück,
 2 grünen Paprikaschoten zu 0,70 EUR/Stück,
 2 roten Paprikaschoten zu 0,40 EUR/Stück,
 6 Tomaten zu 0,25 EUR/Stück,
 4 hartgekochten Eiern zu 0,30 EUR/Stück,
 4 Zwiebeln zu 0,30 EUR/Stück.
 An Gewürzen werden Kochsalz, Glutamat, Zucker, Essig und Öl verwendet. Das Gesamtgewicht der Paprikaschoten, Tomaten, Eier und Zwiebeln beträgt 1.200 g. Die Gewürze wiegen zusammen 100 g und kosten passiv 2,50 EUR.
 Es wird mit 46 % Betriebskosten, 9,5 % Gewinn und 7 % Mehrwertsteuer kalkuliert. Einwiegeverlust: 0,5 %.
 Wie viel EUR beträgt der Ladenverkaufspreis für 100 g dieses Salats?
 22. Der wöchentliche Umsatz eines Fleischereifachgeschäfts beträgt 10.486,00 EUR.
 a) Wie viel EUR Mehrwertsteuer sind in diesem Betrag enthalten?
 b) Wie hoch ist der Gewinn, wenn mit einem durchschnittlichen Risiko- und Gewinnaufschlag von 9,25 % gerechnet wird?

04. Das Reinigen von Messern verlangt große Aufmerksamkeit. Nennen Sie drei Kriterien, die beim Reinigen zu berücksichtigen sind. (3)
05. Welche Unfallverhütungsvorschriften muss ein Geselle beachten, wenn er das Auslösen einer Rinderpistole vorbereitet? (2)
- A Nach fünf Gesellenjahren liegt es in seinem eigenen fachlichen Ermessen.
 - B Schutzkleidung ist nur im Bedarfsfall, den der Chef festlegt, zu tragen.
 - C Unterarmschutz, Stechschutzhandschuh und Stechschutzhürze
 - D Es reicht der Stechschutzhandschuh
 - E Hygieneschutzkleidung ist ausreichend

Situationsbeschreibung
 Der neue Praktikant fragt Sie, welche Teile bei der Zerlegung von Rind und Kalb anfallen. Außerdem möchte er etwas über die Unterschiede der Fleischteile wissen.

06. In welche fünf Teile wird ein Rinderbug zerlegt? (5)

07. Der Praktikant möchte ein Châteaubriand kennenlernen. Welches Stück geben Sie ihm? (2)

- A Filetkopf oder Filetmittelstück
- B Filetspitze
- C Roastbeef
- D Hohe Rippe

08. Das Fleisch junger Tiere ist besonders zart, weil (2)

- A es wasserreicher ist
- B es weniger Bindegewebe enthält
- C es weniger Fett enthält
- D es weniger Myoglobin enthält
- E es heller ist

09. In der Kalbskeule findet man folgendes Teilstück: (2)

- A Dickes Bugstück
- B Filet
- C falsches Filet
- D Fricandeau
- E Rücken

Wahlqualifikationseinheit 3:

Gesellenprüfung FL 2015

Herstellung von Gerichten

Situationsbeschreibung:

Ihr Chef richtet eine „heiße Theke“ ein und Sie sollen verstärkt bei der Herstellung von Gerichten mitarbeiten.

01. Bei welchem Garverfahren möchte man keine Bräunung erzielen? (2)
- A Braten
 - B Dünsten
 - C Schmoren
 - D Grillen
 - E Kurzbraten
02. Aus welchen Fleischstücken schneidet man einen Rostbraten? (2)
- A Rinderfilet, Roastbeef
 - B Bug, Hüfte
 - C Rinderkeule, Nacken
 - D Hochrippe, Roastbeef
 - E Falsche Lende, Oberschale
03. Sie braten ein Rumpsteak. Es wölbt sich in der Pfanne. Was haben Sie falsch gemacht? (2)
- A Das Fleisch war zu frisch (nicht genügend abgehangen)
 - B Das Fleisch war nicht geklopft
 - C Der Fettrand war nicht eingeschnitten
 - D Das Bratfett war nicht heiß genug
 - E Es wurde zu lange gebraten
04. Der Nackenbraten wird im Kombidämpfer warm gehalten. Welche Kerntemperatur muss man einstellen? (2)
- A 65 – 70° C
 - B 70 – 75° C
 - C 75 – 80° C
 - D 80 – 85° C
 - E 85 – 90° C
05. Beim Anschneiden eines Bratens läuft Saft aus. Welchen Fehler haben Sie gemacht? (2)
- A Der Braten ist in zu kaltem Fett angebraten worden
 - B Der Braten ist in zu heißem Fett angebraten worden
 - C Es ist zu viel Flüssigkeit aufgefüllt worden
 - D Der Braten ist bei zu geringer Hitze gegart worden
 - E Der Braten konnte nach dem Garen nicht entspannen /ruhen

23. Nach welchen Gesichtspunkten wird Verarbeitungsfleisch sortiert?

- A Verwendungszweck
- B Farbe und Konsistenz
- C Gehalt an Fett und Bindegewebe
- D Nähr- und Genusswert
- E Resteverwertung

(2)

24. Was soll durch die Schnittführung beim Zerlegen erreicht werden?

- A gleichmäßig schwere Teile für den Verkauf
- B Wiedererkennen des Fleisches durch die Verkäufer
- C weniger Unfälle beim Zerlegen
- D geschlossene Fleischstücke, geringes Austrocknen
- E schnellere Zerlegung

(2)

25. Welche Eigenschaft weist gereiftes Fleisch von gesunden, ausgeruhten Tieren auf?

- A Es klebt beim Ausbeinen.
- B Es hat eine sehr geringe Wasserbindekraft.
- C Es hat ein mildsaures Aroma.
- D Es gibt auf Druck viel Wasser ab.
- E Es hat eine leicht schillernde Oberfläche

(2)

Fragen zur schriftlichen Beantwortung, Teil A (Grundlagen):

A1. Welche Vorgänge laufen während der Fleischreifung im Fleisch ab? 10 Punkte

A2. Beschreiben Sie die Herstellung einer Brühbratwurst!

10 Punkte

- a) Name der Brühwurst
- b) Ausgangsmaterialien mit %- oder Mengenangaben
- c) Salz und Naturgewürze in g/kg oder Mengenangaben
- d) Zusatzstoffe mit Begründung der technologischen Notwendigkeit
- e) Auswahl der Wursthülle, Behandlung
- f) Herstellungsverlauf bis zum Verkauf (Reihenfolge, Temperaturen, Zeiten...)

Wahlqualifikationseinheit 1: Schlachten

Situationsbeschreibung:

Sie bereiten am Montag der Arbeitswoche das Schlachten vor, indem Sie sich über den Ablauf der Schlachtvorgänge für Rinder und Schweine noch einmal gründlich informieren.

01. Welche Aussage zum Schlachttransport ist richtig? (2)

- A Beim LKW sind Anbindevorrichtungen für Schweine vorgeschrieben
- B Die Transportdauer darf ununterbrochen 12 Stunden nicht überschreiten
- C Die Schlachtung sollte möglichst gleich bei Ankunft der Tiere erfolgen, um unnötige Aufregung und Zeitverluste zu vermeiden
- D Das Tierschutzgesetz gilt für Schlachttiere nicht
- E Kurze Transportwege, ruhiger Umgang mit den Tieren und Ruhepausen vor der Schlachtung garantieren bessere Fleischqualitäten

02. Mit welcher Maßnahme können negative Einflüsse des Transports auf die Fleischqualität teilweise ausgeglichen werden? (2)

- A Für möglichst vollständige Entblutung sorgen
- B Kurz vor der Schlachtung füttern
- C Tiere mit eiskaltem Wasser übergießen
- D Tiere möglichst langsam abkühlen lassen
- E Tiere schnell zur Schlachtstätte treiben

03. Welche Betäubungsverfahren dürfen in Deutschland angewendet werden? (2)

- A Bolzenschuss, elektrische Betäubung, Betäubung mit Gas
- B Bolzenschuss, elektrische Betäubung, Betäubung mit Gas und bei Störung der Methoden - die Betäubung mit dem Hammer
- C Bei sofortigem Stechen kann die Betäubung entfallen
- D Zur vollständigen und sicheren Betäubung müssen immer der Bolzenschuss und die elektrische Betäubung angewendet werden
- E Die Betäubung soll mit einer Injektion (Spritze) durch den Tierarzt vorgenommen werden

04. Welche Merkmale können bei einer Rinderhälfte dem Fleischer helfen, eine Aussage über den Alterszustand des Tieres zu treffen? (2)

- A Das Alter wird, neben der Handelsklasse, mit aufgestempelt
- B Der mit dem Alter zunehmende Verknöcherungsgrad in der Wirbelsäule und am Dornfortsatzknorpel lassen diese Aussage zu
- C Ohne den Kopf (Zähne) lässt sich das Alter nicht schätzen
- D Die Farbe des Fettes
- E Größe und Muskelansatz geben eine genaue Auskunft über das Alter

Wahlqualifikationseinheit 2: Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren

Situationsbeschreibung:

Zu den Spezialitäten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren möchten die Verkäuferinnen nähere Informationen von Ihnen.

01. Welches Gewürz ist untypisch für Rezepte feiner Aufschnittwaren (2)
- A Weißer Pfeffer
 - B Muskat
 - C Koriander
 - D Piment
 - E Mazis
02. Wie viel Einlage muss Bierschinken nach den Leitsätzen mindestens haben? (2)
- A 30%
 - B 40%
 - C 50%
 - D 60%
 - E 70%
03. Wie viel Gramm NPS gibt man durchschnittlich pro kg Rohmasse? (2)
- A 28 – 30 g
 - B 20 – 22g
 - C 35 – 40g
 - D 4 – 5g
 - E 3 – 4g
04. Welche der genannten Beschreibungen entspricht nicht den Anforderungen? (2)
- A Galantinen sind gefüllte Tiere oder Tierkörperteile
 - B Pasteten werden aus fein zerkleinertem Brühwurstbrät und hochwertigen Einlagen hergestellt
 - C Terrinen sind kochwurstartige Produkte im Speckmantel
 - D Leberpasteten werden aus fein zerkleinerter Leberwurstmasse hergestellt
 - E Feinkostsülzen werden immer heiß serviert
05. Welche Würstchen bestehen nur aus Schweinefleisch? (2)
- A Bockwurst
 - B Regensburger
 - C Knacker
 - D Frankfurter
 - E Wiener

Wahlqualifikationseinheit 6:

Gesellenprüfung FL 2015

Verpacken von Produkten

Situationsbeschreibung:

In Ihrer neuen Firma werden Fleisch- und Wurstwaren abgepackt angeboten.

01. Warum werden Lebensmittelpackungen beim Abpacken mit Stickstoff begast? (2)

- A Begaste Packungen lassen sich leichter öffnen
- B Damit die Packung besser aussieht
- C Damit das Lebensmittel nicht an der Folie klebt
- D Das Gas verringert den Sauerstoffanteil in der Packung
- E Weil Stickstoff billiger ist als Luft

02. In welchem Regelwerk der Lebensmittelindustrie sind TU1 (Toleranzuntergrenzen) TU2 geregelt? (2)

- A Lebensmittel-Futter-Bedarfsgesetz
- B Kennzeichnungsverordnung
- C Fertigpackungsverordnung
- D Süßwarenverordnung
- E Hygieneverordnung

03. Was bezeichnet man als Verbundfolie? Sie besteht (2)

- A Grundsätzlich aus Aluminium
- B Aus nicht siegelfähiger Folie
- C Aus grundsätzlich schlecht siegelfähigen Folien
- D Aus einer Trägerfolie und einer Siegelfolie
- E Aus mindestens fünf Schichten

04. Bei der Verpackungslinie steht ein Formatwechsel an. In welcher Antwort ist die Arbeitsfolge richtig angegeben? (2)

- A Desinfizieren, Rüsten, Reinigen, Fertigungsauftrag lesen, Reinigen Verpacken
- B Fertigungsauftrag lesen, Reinigen, Rüsten, Reinigen Desinfizieren, Verpacken
- C Reinigen, Rüsten, Fertigungsauftrag lesen, Reinigen, Verpacken, Desinfizieren
- D Reinigen, Rüsten, Fertigungsauftrag lesen, Verpacken, Reinigen, Desinfizieren
- E Fertigungsauftrag lesen, Rüsten, Desinfizieren, Reinigen, Verpacken

05. In welcher Antwort ist ein Vorteil für eine vorbeugende Instandhaltung genannt? (2)

- A Ausnutzen der größtmöglichen Betriebsdauer
- B Austausch von Verschleißteilen ergibt eine bessere Betriebssicherheit
- C Kein Aufwand für Kontrollmaßnahmen
- D Unvorhergesehene Anlagenausfälle und ungeplante Produktionsstörungen nehmen zu
- E Auf Inspektionen nach Herstellerangaben kann verzichtet werden

Wahlqualifikationseinheit 5:
Kundenberatung und Verkauf

Gesellenprüfung FL 2015

Situationsbeschreibung:

Unsere Kunden lassen sich gern vom Fachpersonal beraten. Dafür sind umfassende Warenkenntnisse und auch geschickte Angebotsformen erforderlich. In seltenen Fällen kommt es doch zu Reklamationen.

01. Welches ist das typische Rouladenstück?

- A Unterschale
- B Oberschale
- C Kugel
- D Dickes Bugstück
- E Rolle

(2)

02. Welcher der folgenden Käsesorten ist ein halbfester Schnittkäse?

- A Emmentaler
- B Gouda
- C Camembert
- D Edamer
- E Butterkäse

(2)

03. Angebote aus dem Zusatzsortiment unterbreiten heißt?

- A Eine bestimmte Ware kostenlos als Zugabe anbieten
- B Der Kundschaft zusätzlich mehr anbieten als sie verlangt
- C Die Kundschaft auf Sonderangebote aufmerksam machen
- D Passende Artikel zur gekauften Ware anpreisen
- E Besonders hochwertige Waren anbieten

(2)

04. Ein Kunde leidet an Zöliaki und muss deshalb Gluten in Lebensmitteln meiden. Wie beraten Sie ihn?

- A Fleisch und Fleischerzeugnisse sind reich an Gluten.
- B Gluten im Fleisch wird durch Erhitzung zerstört.
- C Gluten kommt in Fleischerzeugnissen nicht vor.
- D Gluten kommt nur in Fleischerzeugnissen vor, in denen auch Mehl, Grütze, Semmel oder andere Getreideprodukte verarbeitet werden.
- E Gluten kommt nur in Rindfleisch vor.

(2)

05. Bei Behandlung einer Reklamation ..

- A muss die Ware nicht zurückgenommen werden, wenn der Grund der Reklamation beim Kunden liegt
- B kann die zurückgenommene Ware wieder in den Verkehr gebracht werden, wenn sie nicht genussuntauglich ist
- C geht es nicht um das Rechthaben im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten, sondern vornehmlich um die Zufriedenheit des Kunden
- D hat der Kunde immer Recht, denn der Kunde ist König
- E darf dem Kunden niemals Ersatzware angeboten werden, es muss stets der Verkaufspreis zurückgezahlt werden

(2)

**Einheitliche Aufgaben für die schriftliche Abschlussprüfung für
Fleischerinnen und Fleischer 2015**

Prüfungsbereich: B Betriebswirtschaftliches Handeln
Prüfungshöchstdauer: 90 Minuten max. Punktzahl 100 Punkte

Situationsaufgaben und programmierte Fachfragen

- Die Situationsbeschreibung ist unbedingt durchzulesen, da sich die Aufgaben darauf beziehen.
- Der Prüfungsbereich B geht zu 30% in die Endnote ein – in Bezug zur schriftlichen Lehrabschlussprüfung.

Aufgabe 1: **Sie zerlegen eine Rinderpistole und stellen fest, dass ein** (20)
7,150 kg schweres Roastbeef bereits 4 % seines
Gewichtes verloren hat. In den nächsten 10 Tagen verliert
es nochmals 6 % seines Gewichtes.

- a) Wie viel kg wiegt das Roastbeef nach der Reifung?
- b) Wie viel Prozent beträgt der Verlust insgesamt?

Aufgabe 2: **Ihr Chef stellt wöchentlich eine Norddeutsche Mortadella,** (20)
Leitsatzkennziffer 2.222.1, nach folgendem Rezept her:

15 %	R III
35 %	S II
16 %	Backen
12 %	Speck
22 %	Eis

Von der Sortierung R III sind noch 18 kg vorhanden, die aufgebraucht werden sollen.

- a) Berechnen Sie die jeweils benötigten Materialmengen auf der Basis des Rezeptes.
- b) Wie viel wiegt das Brät insgesamt?

Aufgabe 3: **Ein Kunde verlangt Balkan-Spieße zum Grillen.** (20)
Für die Herstellung eines Balkan-Spießes werden 185 g
Rind- und Schweinefleisch sowie 60 g Paprika und
Zwiebeln verwendet.

Wie viel kostet ein Spieß, wenn das Fleisch mit 7,58 €/kg, die Zutaten mit 3.- €/kg, der Arbeitsaufwand je Stück mit 3 Minuten bei 27,50 €/Stunde, der Gewinn mit 15 % und die Mehrwertsteuer mit 7 % berechnet werden?

Aufgabe 3

(10 Punkte)

Nenne 5 Aufgaben der Handwerkskammern

Aufgabe 4

(10 Punkte)

Nennen Sie 6 Merkmale eines ausführlichen Kaufvertrages

Aufgabe 5

(10 Punkte)

Nennen Sie 5 Merkmale / Wahlgrundsätze einer demokratischen Wahl!

Aufgabe 6

(10 Punkte)

Ordnen Sie den folgenden Landeshauptstädten das richtige Bundesland zu:

- Kiel
- Hannover
- München
- Wiesbaden
- Düsseldorf
- Schwerin
- Magdeburg
- Dresden

Einheitliche Aufgaben für die schriftliche Abschlussprüfung für Fleischerinnen und Fleischer 2015

Gesellenprüfung FL 2015

Potsdam

Mainz

Programmierte Aufgaben – nur EINE Antwort ist richtig und anzukreuzen!

- 7. Welche Aufgabe hat die Opposition? (2)**
- A Steuern einziehen.
 B Gesetze verabschieden.
 C Die Regierung kontrollieren.
 D Bundestagsitzungen leiten.
- 8. Die Zusammensetzung des Bundestages wird bestimmt durch? (2)**
- A Die Erststimmen.
 B Die Zweitstimmen.
 C Die Bundesregierung.
 D Die Opposition.
 E Den Bundespräsidenten.
- 9. Welche Aussage zum Mindestlohn ist richtig? (2)**
- A Der Mindestlohn gilt nur für Arbeitnehmer in der Fleischindustrie
 B Der Mindestlohn gilt erst ab 2018
 C Der Mindestlohn gilt für alle Arbeitnehmer
 D Der Mindestlohn gilt nur für 450 Euro-Kräfte
- 10. 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 und Lohnsteuerklasse
 C der Dauer der beitragspflichtigen Beschäftigung innerhalb der letzten 2 Jahre
 D der Familiensituation
- 11. Wie heißt das Gericht, vor dem die Klage eines Pflegeversicherten gegen seine Pflegeversicherung erstinstanzlich verhandelt wird? (2)**
- A Sozialgericht
 B Landesverwaltungsgericht
 C Amtsgericht
 D Bundesgerichtshof
- 12. Welchen Zeitraum umfasst der Mutterschutz? (2)**
- A 4 Wochen vor und 6 Wochen nach der Geburt
 B 2 Wochen vor und 8 Wochen nach der Geburt
 C 6 Wochen vor und 6 Wochen nach der Geburt
 D 6 Wochen vor und 8 Wochen nach der Geburt

**Einheitliche Aufgaben für die schriftliche Abschlussprüfung für
Fleischerinnen und Fleischer 2015**

Prüfungsbereich: C Wirtschafts- und Sozialkunde

Prüfungshöchstdauer: 60 Minuten max. Punktzahl 100 Punkte

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.
- Der Prüfungsbereich C geht zu 20% in die Endnote ein - in Bezug zur schriftlichen Lehrabschlussprüfung.

1. 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!

Situation

Frau Tohm wechselt nach ihrer Ausbildung den Betrieb und wird bei Kollege Meyer als Fachverkäuferin unbefristet eingestellt. Sie erhält einen schriftlichen Arbeitsvertrag, in welchem alle rechtlichen Regelungen genau festgehalten werden.

Aufgabe 2

(10 Punkte)

Nennen Sie die 10 wichtigsten Inhalte eines Arbeitsvertrages (10 Punkte)

Situationsbeschreibung:

Der Arbeitgeber von Herrn Meyer ist die Fleischerei Metzgermann OHG, ein Handwerksbetrieb mit Mitarbeitern, davon 2 Auszubildende. Die Chefs des Unternehmens sind Andreas und Otto Metzgermann.

18. Welche Unternehmungsform liegt in diesem Fall vor? (2)
- A Einzelunternehmung
 - B Offene Handelsgesellschaft
 - C Offene Handwerksgesellschaft
 - D Gesellschaft ohne Haftung
19. Welche Aussage über die Haftung bei einer OHG ist richtig? (2)
- A Der Verlust einer OHG wird prozentual nach Stimmrecht verteilt.
 - B Der Verlust einer OHG wird nach dem Gesellschaftsvertrag verteilt, die maximale Höhe entspricht der eingebrachten Einlage des einzelnen Gesellschafters.
 - C Jeder Gesellschafter haftet nur mit seinem Anteil an dem Gesellschaftsvermögen.
 - D Jeder Gesellschafter haftet persönlich mit seinem gesamten Vermögen.
20. In einer Betriebsversammlung berichtet einer der Fleischermeister, dass er seit zwei Monaten „Rote Zahlen“ schreibe. Was bedeutet der Begriff „Rote Zahlen“? (2)
- A Die Unternehmung hat den Umsatz gesteigert.
 - B Die Unternehmung ist leistungsmäßig voll ausgelastet.
 - C Die Unternehmung erzielt Gewinne.
 - D Die Unternehmung macht Verluste.
21. Durch welche Kenngrößen wird die Rentabilität einer Unternehmung ermittelt? (2)
- A Gewinn und eingesetztes Kapital.
 - B Umsatz und Lohnkosten.
 - C Umsatz und Anzahl der Belegschaftsmitglieder.
 - D Eingesetztes Kapital und Menge der erzeugten Produkte.
22. Bringen Sie die folgenden Schritte beim Kauf der Regalwand in die richtige Reihenfolge! Nummerieren Sie beginnend mit 1! (2)
- A Bestellung der Regalwand beim Händler (z.B. Möbelhaus)
 - B Angebote beim Händler über die Regalwand vergleichen
 - C Annahme und Kontrolle der Regalwand
 - D Fachgerechte Lagerung und Aufbau der Regalwand
 - E Angebote vergleichen

Aufgabe 4

Frau Tohm legt einen Lottogewinn von 4.378 Euro für 2,5 Jahre fest auf ihrem Sparbuch an. Der Zinssatz beträgt 2%. (20)

- Wie viel Geld kann sie nach Ablauf der 2,5 Jahre von Ihrem Konto abheben?
- Sie ist großzügig und verschenkt von der abgehobenen Summe an Ihre Schwester Amelie gemäß ihrem Alter 37%, diese gibt davon 5% an Ihre Nichte Charlotte weiter - welche Summe erhalten diese Verwandten?

Aufgabe 5:

Ein Verkäufer erhält neben seinem Grundgehalt 1,15 % Provision. (20)

Wie viel verdient er zusätzlich, wenn seine Filiale am Montag 2.180,00 €, am Dienstag 2.448,50 €, am Mittwoch 1998,50 € am Donnerstag 2.748,60 €, am Freitag 3.840,68 € und am Samstag 2.647,72 € einnimmt?

13. Wie hoch ist der Mindesturlaubsanspruch nach dem Bundesurlaubsgesetz?

- A 20 Werktage
- B 24 Werktage
- C 30 Werktage
- D 22 Werktage

14. Nach wieviel Stunden Arbeitszeit hat der Arbeitnehmer einen rechtlichen Anspruch auf eine Arbeitspause nach dem Bundesarbeitszeitgesetz?

- A nach 6 Stunden Arbeitszeit
- B nach 8 Stunden Arbeitszeit
- C nach 3 Stunden Arbeitszeit
- D nach 4 Stunden Arbeitszeit

15. Isabell hat bereits bei der ersten Lohnabrechnung gemerkt, dass ein Unterschied besteht zwischen „Bruttoarbeitsentgelt“ und „Nettoarbeitsentgelt“. Was versteht man unter dem Begriff „Bruttoarbeitsentgelt“?

- A Das Arbeitsentgelt vor Abzug der Steuern und Sozialabgaben.
- B Das Arbeitsentgelt nach Abzug der Sozialabgaben.
- C Die Summe, die dem Arbeitnehmer ausgezahlt wird.
- D Die Summe sämtlicher Abzüge vom Arbeitsentgelt.

16. Von seiner Ausbildungsvergütung werden Jan die Beiträge zur gesetzlichen Sozialversicherung abgezogen.

Für welchen Sozialversicherungszweig wird der höchste Beitrag erhoben?

- A Für die Unfallversicherung
- B Für die Pflegeversicherung
- C Für die Rentenversicherung
- D Für die Krankenversicherung

17. Welcher Beitrag wird Tim nicht vom Bruttogehalt abgezogen?

- A Beitrag zur Arbeitslosenversicherung
- B Beitrag zur Pflegeversicherung
- D Beitrag zur Krankenversicherung
- E Beitrag zur Unfallversicherung

23. Kreuzen Sie an, ab welchem Alter Sie voll geschäftsfähig sind und den Kaufvertrag „Regalwand“ allein abschließen können! (2)
- A ab der Geburt
 - B ab dem 7. Lebensjahr
 - C ab dem 16. Lebensjahr
 - D ab dem 18. Lebensjahr
24. Welche Aussage ist bezüglich der anteiligen Finanzierung der Sozialversicherungen richtig? (2)
- A Arbeitgeber und Arbeitnehmer bezahlen alle Sozialversicherungsbeiträge je zur Hälfte.
 - B Der Arbeitgeber zahlt die Unfallversicherungsbeiträge allein.
 - C Der Arbeitnehmer zahlt die Arbeitslosenversicherungsbeiträge allein.
 - D Die Kranken- und Pflegeversicherungsbeiträge zahlt der Arbeitnehmer allein.
25. Wenn Sie erkranken sollten, brauchen Sie sich nicht zusätzlich versichern, denn der Arbeitgeber zahlt an Sie den vollen Lohn (Lohnfortzahlung) für weitere (2)
- A zwei Wochen.
 - B vier Wochen.
 - C sechs Wochen.
 - D acht Wochen.
26. Nach Ablauf der Lohnfortzahlungspflicht im Krankheitsfall übernimmt folgende Versicherung, eine prozentuale Lohnfortzahlung: (2)
- A Lebensversicherung
 - B Unfallversicherung
 - C Rentenversicherung
 - D Krankenversicherung
27. Sollten Sie sich im Betrieb verletzen (Arbeitsunfall), muss unverzüglich folgende Stelle benachrichtigt werden: (2)
- A Berufsgenossenschaft
 - B Polizei
 - C Handwerkskammer
 - D Krankenkasse

23. Kreuzen Sie an, ab welchem Alter Sie voll geschäftsfähig sind und den Kaufvertrag „Regalwand“ allein abschließen können! (2)
- A ab der Geburt
 - B ab dem 7. Lebensjahr
 - C ab dem 16. Lebensjahr
 - D ab dem 18. Lebensjahr
24. Welche Aussage ist bezüglich der anteiligen Finanzierung der Sozialversicherungen richtig? (2)
- A Arbeitgeber und Arbeitnehmer bezahlen alle Sozialversicherungsbeiträge je zur Hälfte.
 - B Der Arbeitgeber zahlt die Unfallversicherungsbeiträge allein.
 - C Der Arbeitnehmer zahlt die Arbeitslosenversicherungsbeiträge allein.
 - D Die Kranken- und Pflegeversicherungsbeiträge zahlt der Arbeitnehmer allein.
25. Wenn Sie erkranken sollten, brauchen Sie sich nicht zusätzlich versichern, denn der Arbeitgeber zahlt an Sie den vollen Lohn (Lohnfortzahlung) für weitere (2)
- A zwei Wochen.
 - B vier Wochen.
 - C sechs Wochen.
 - D acht Wochen.
26. Nach Ablauf der Lohnfortzahlungspflicht im Krankheitsfall übernimmt folgende Versicherung, eine prozentuale Lohnfortzahlung: (2)
- A Lebensversicherung
 - B Unfallversicherung
 - C Rentenversicherung
 - D Krankenversicherung
27. Sollten Sie sich im Betrieb verletzen (Arbeitsunfall), muss unverzüglich folgende Stelle benachrichtigt werden: (2)
- A Berufsgenossenschaft
 - B Polizei
 - C Handwerkskammer
 - D Krankenkasse