

15. Welchen Artikel hielten die Väter des Grundgesetzes für so wichtig, dass sie ihn an 1. Stelle des Grundgesetzes stellten?

- A Schutz der Menschenwürde
- B Freiheit der Person
- C Gleichheit vor dem Gesetz
- D Glaubens- und Gewissensfreiheit

A
B
C
D

Textaufgaben – 10 Punkte pro Aufgabe

Aufgabe 16

Nennen Sie 5 Fakten, die unbedingt im schriftlichen Arbeitsvertrag mit Ihrem neuen Arbeitgeber enthalten sein müssen?

Aufgabe 17

Beantworten Sie für die gesetzliche Unfallversicherung folgende Fragen:

- a) Wer ist der Versicherungsträger?
- b) Wer bezahlt den Beitrag?
- c) Nennen Sie mindestens drei Leistungen (je 2 Punkte) der gesetzlichen Unfallversicherung!

Aufgabe 18

Welche Beträge werden von Ihrem Bruttolohn einbehalten (max. 5 Nennungen), und an wen sind sie abzuführen?

Aufgabe 19

Nennen Sie 5 europäische Mitgliedsstaaten und die dazugehörigen Hauptstädte!

Aufgabe 20

Nennen und erklären Sie die 5 Merkmale einer demokratischen Wahl!

Aufgabe 21

Nennen Sie die drei Staatsgewalten der Bundesrepublik Deutschland und ordnen Sie ihnen folgende Staatsorgane zu: Bundestag, Bundesverwaltung, Bundesverfassungsgericht, Bundesregierung, Bundesrat.

Aufgabe 22

Was bedeuten die Abkürzungen „OHG“, „KG“, „GmbH“, und „AG“? Erklären Sie jeweils die Haftung!

12. Beschreiben Sie vier mögliche Wirkungen von Gewürzen.

(4)

(Achtung: Besserer Geschmack und besseres Aussehen des Produktes zählen nicht!)

1.
2.
3.
4.

Situationsbeschreibung

Auch für die Kundenberatung müssen Sie die Azubis im ersten Lehrjahr fit machen. Dazu gehört das Grundwissen über Fleisch und Wurst.

13. Welche Bestandteile machen Schweinefleisch für die menschliche Ernährung besonders wertvoll?

(2)

- A Vitamine der B – Gruppe
- B Vitamine A und C
- C Kohlenhydrate
- D Fette
- E Bindegewebeiseiweiß

14. Welche Aussage über mageres Muskelfleisch ist richtig?

(2)

- A 50% Wasser, 40% Eiweiß, 10% Fett
- B 75% Eiweiß, 20% Wasser, 3% Fett, 2% sonstige Nährstoffe
- C 75% Wasser, 20% Eiweiß, 3% Fett, 2% sonstige Nährstoffe
- D 75% Wasser, 20% Fett, 3% Eiweiß, 2% sonstige Nährstoffe
- E 75% Fett, 20% Wasser, 3% Eiweiß, 2% sonstige Nährstoffe

15. Was macht den Unterschied zwischen schnittfester und streichfähiger Rohwurst aus?

(2)

- A Für streichfähige Rohwurst nimmt man kernigen Speck.
- B Für schnittfeste Rohwurst nimmt man das Fleisch junger Tiere.
- C Für schnittfeste Rohwurst ist DFD-Fleisch gut geeignet.
- D Für streichfähige Rohwurst ist PSE-Fleisch gut geeignet.
- E Weiches Fett und Fleisch junger Tiere eignet sich für streichfähige Rohwurst.

16. Was bezeichnet man als Vollkonserve?

(2)

- A Nicht sporenbildende Mikroorganismen sind inaktiviert.
- B Psychotrope Sporenbildner sind inaktiviert.
- C Mesophyll Bacillus-Arten sind inaktiviert.
- D Clostridium-Arten sind inaktiviert.
- E Thermophile Sporenbildner sind inaktiviert.

08. **Welches Fleisch benötigt die längste Reifungsdauer?** (2)
- A Fleisch zur Herstellung von Hackfleisch
 B Kochfleisch
 C Rinderschmorbraten
 D Schweineschmorbraten
 E Steakfleisch

Situationsbeschreibung

Hackfleischerzeugnisse sind bei den Kunden sehr beliebt und werden deshalb in großer Menge und Vielfalt angeboten. Die Materialauswahl und Herstellung erfordert gründliche Kenntnisse der geltenden Bestimmungen.

09. **Zählen Sie vier Teile / Bereiche auf, aus denen gemäß den EU-Bestimmungen kein Hackfleisch hergestellt werden darf.** (4)
1.
 2.
 3.
 4.
10. **Nennen Sie vier Verfahren, durch die Hackfleisch nach Ablauf der Fristen anders verwendet werden kann.** (2)
1.
 2.
 3.
 4.
11. **Wo ist das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Hackfleisch verboten?** (2)
- A in Gaststätten mit einer räumlich abgetrennten Küche
 B in Fleischwarenfabriken
 C in Verkaufsfahrzeugen mit einer abgesonderten Abteilung
 D in Einzelhandelsbetrieben mit einer sachkundigen Person
 E in Warenautomaten mit Kühlung

Situationsbeschreibung

Alle fleischverarbeitenden Betriebe sind bestrebt ihren Produkten durch eine individuelle Würzung eine besondere Note zu verleihen, die sich positiv von Konkurrenzprodukten unterscheidet. Darüber hinaus hat die Gewürzzugabe aber auch noch einige andere Vorteile.

04. Erläutern Sie, was man unter dem Begriff „Produkthygiene“ versteht. (2)

.....

.....

.....

.....

Situationsbeschreibung

Ihr Meister beauftragt Sie, die neuen Azubis von Zeit zu Zeit zu betreuen, indem Sie diese zu verschiedenen Themen abfragen. Sie entscheiden sich zunächst für die Grundlagen.

05. Erläutern Sie folgende Begriffe auf einem separaten Blatt: (10)

- | | | |
|--------------------|----------------|--------------------------------------|
| 1. ATP | 2. Beffe | 3. F-Wert |
| 4. cold shortening | 5. Emulsion | 6. Biologische Wertigkeit von Eiweiß |
| 7. GdL-Reifung | 8. Koagulation | 9. NPS |
| 10. ph-Wert | | |

06. Wie sind in den Leitsätzen die Wurstsorten eingegliedert? (2)

- A nach dem Alphabet
- B nach den Regionen
- C nach der Beliebtheit
- D nach den drei Arten: Kochwurst, Brühwurst, Rohwurst
- E nach der Qualität = dem BEFFE-Anteil

Situationsbeschreibung

Die Fleischreifung spielt für die Qualität des Fleisches eine wesentliche Rolle. Was muss ein Azubi aus dem ersten Lehrjahr als Grundlagen wissen?

07. Erläutern Sie die Fleischreifung in zeitlicher Folge: (10)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Fleischerverband Niedersachsen-Bremen



Vahrenwalder Str. 205, 30165 Hannover
 Tel.: 0511- 85 60 47 50 • Fax: 0511- 85 60 47 40
 info@fleischerverband-fnb.de • www.fleischerverband-fnb.de

Einheitliche Aufgaben für die schriftliche Abschlussprüfung für Fleischerinnen und Fleischer 2016

Prüfungsbereich: A

Warenwirtschaft und Produktion von Fleisch- und Wurstwaren,
 sowie küchenfertigen Erzeugnissen

Prüfungshöchstdauer: 150 Minuten max. Punktzahl 100 Punkte
 (Grundlagen 60 Punkte
 Wahlqualifikationseinheit 2 x 20 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 A geht zu 50% in die Endnote ein – in Bezug zur schriftlichen Lehrabschlussprüfung.

Situationsbeschreibung

In der Berufsschule werden die Schüler des ersten Lehrjahres durch die Auszubildenden des 2. Lehrjahres eingewiesen. Zuerst müssen Sie die „Neuen“ über die Sicherheitsvorschriften informieren.

01. **Bei welchen Arbeiten darf kein Schnitzschutz- bzw. Stechschutzhandschuh getragen werden?** (2)
- A bei Ausbein- und Zerlegearbeiten
 B beim Austausch von Kuttermessern
 C an der Abschwartmaschine
 D bei Schneidearbeiten
 E bei einigen Schlachtarbeitsgängen
02. **Was sollte man bei der Aufbewahrung von Messern vermeiden?** (2)
- A Sie sollten immer griffbereit neben der Arbeitsfläche liegen.
 B Zum Reinigen immer am Griff anfassen und nicht ins Wasser legen.
 C Sie dürfen nur im Köcher transportiert werden.
 D Ein direktes Weiterreichen sollte vermieden werden.
 E Messer müssen sicher aufbewahrt werden.
03. **Unfälle vermeiden Sie, wenn Sie** (2)
- A den Einlaufschutz am Wolf entfernen
 B profillose, glatte Schuhe tragen
 C andere auf Sicherheitsmängel aufmerksam machen
 D Stolperfallen aufbauen
 E andere von der Arbeit ablenken

17. **Welches Kutterverfahren wurde bei dieser Reihenfolge der Zutaten angewandt:
Magerfleisch – Salz – Phosphat – Eis – Speck – Gewürze – Grobes?** (2)

- A Fettbrätverfahren
- B Gesamtbrätverfahren
- C Eis halb und halb – Verfahren (Aufbaumethode)
- D Magerbrätverfahren
- E Intermittierendes Verfahren

18. **Bei den Produkten müssen nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
Zusatzstoffe** (2)

- A nicht gekennzeichnet werden, wenn sie einer Zutat zugesetzt wurden.
- B nicht gekennzeichnet werden, wenn es nur in Spuren vorkommt.
- C nicht gekennzeichnet werden, wenn das Produkt aus einer Hausschlachtung in den Verkauf kommt.
- D immer gekennzeichnet werden.
- E immer mit ausführlichen Mengenangaben und Hersteller gekennzeichnet werden.

19. **Die Brühwürste werden nach den Leitsätzen in vier Gruppen eingeteilt. Benennen Sie
diese und geben Sie je zwei Beispiele an.** (4)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Aufgaben zur Wahlqualifikation - Herstellen von Gerichten

Situationsbeschreibung:

Sie sind im Partyservice für den Bereich Braten/Gerichte verantwortlich und sollen einige Rezepturen optimieren.

01. **Mit welcher Methode kocht man Fleisch am schnellsten?** (2)
- A zusetzen in kaltem Wasser, erhitzen auf 100°C
 - B zusetzen in heißem Wasser garziehen bei 80 °C
 - C zusetzen in heißem Wasser, garziehen bei 97 °C
 - D zusetzen bei 80 °C und Festhalten an dieser Temperatur
 - E kochen unter Druck
02. **Welches Ziel haben Sie, wenn Sie ein Falsches Filet in Essig legen?** (2)
- A Sie wollen, dass das Fleisch saftiger wird.
 - B Sie wollen dem Fleisch eine rote Farbe geben.
 - C Sie wollen später beim Garen Fett sparen.
 - D Sie wollen das Kollagen auflockern.
 - E Sie wollen, dass es beim Grillen saftig bleibt.
03. **Ein Fleischspieß enthält mindestens:** (2)
- A 33% Fleisch
 - B 44% Fleisch
 - C 55% Fleisch
 - D 66% Fleisch
 - E 77% Fleisch
04. **Was versteht der Fachmann unter „Wiener Schnitzel“?** (2)
- A unpaniertes Kalbsschnitzel
 - B unpaniertes Kalbsschnitzel mit Garnierung und Spiegelei
 - C paniertes Kalbsschnitzel
 - D Rahmschnitzel
 - E Putenschnitzel
05. **Welches der folgenden Teilstücke eignet sich besonders zum Spicken?** (2)
- A Lammrücken
 - B Rehrücken
 - C Schweinefilet
 - D Kalbsfilet
 - E Kalbsbrust

Aufgaben zur Wahlqualifikation - Herstellen besonderer Fleisch- und Wurstwaren

Situationsbeschreibung:

Geben Sie Ihren Kollegen nähere Informationen zu den besonderen Fleisch- und Wurstwaren

01. **Welche regionale Spezialität ist eine Dauerwurst?** (2)
- A Thüringer Rotwurst
 - B Nürnberger Bratwurst
 - C Bremer Gekochte
 - D Eichsfelder Stracke
 - E Münchner Weißwurst
02. **Was versteht man unter der Produktbezeichnung „Coppa“?** (2)
- A Einen Kochschinken aus Italien
 - B Einen Nusschinken, der vor dem Räuchern mit Honig bestrichen wird
 - C Einen kräftig geräucherten Bauchspeck aus Südtirol
 - D Einen geräucherten Schweinenacken (Aufschnittware) aus Italien
 - E Einen gekochten Bauchspeck aus Italien
03. **Welche Spezialität enthält Kartoffelstücke?** (2)
- A Pfälzer Saumagen
 - B Schwartenmagen
 - C Kohlwurst
 - D Schmorwurst
 - E Münchner Weißwurst
04. **Welche der folgenden Fleischarten dürfen für „Gulasch, gemischt“ verwendet werden?** (2)
- A Skelettmuskelfleisch von Rind und Kalb
 - B Skelettmuskelfleisch und Kopffleisch vom Rind
 - C Skelettmuskelfleisch und Innereien vom Rind
 - D Skelettmuskelfleisch vom Schwein und Rind sowie Schweine- und Kalbsnieren
 - E Skelettmuskelfleisch von Schwein und Lamm
05. **Welches Merkmal ist typisch für „Imitierte Wildschweinpastete“?** (2)
- A helles Feinbrät
 - B walnussgroße Einlagen
 - C Einlagen aus dunklem Wildfleisch
 - D mit Blut kontrastreich gefärbter Rand der Einlagen
 - E grobes Brät mit Einlagen aus Rindfleisch

Aufgaben zur Wahlqualifikation - Verpackung von Produkten

Situationsbeschreibung:

An ihrem neuen Arbeitsplatz sind Sie für das Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren zuständig.

01. **Was versteht man in der Verpackungstechnologie unter dem Kürzel MAP?(2)**
- A Deutsche Abkürzung für „Moderne antibakterielle Packung“
 - B Englische Abkürzung für „multifunktionell einsetzbare Folie“
 - C Englische Abkürzung für eine „besonders widerstandsfähige Folie“
 - D Englische Abkürzung für „Verpacken unter Schutzgas“
 - E Englische Abkürzung für „wiederverschließbare Verpackung“
02. **Was versteht man unter „best ager oder silver ager packaging“? (2)**
- A Verpackungen, die aus recyceltem Kunststoff hergestellt werden?
 - B Verpackungen, die speziell nur für ein Person-Haushalte entwickelt wurden
 - C Verpackungen, die speziell den Bedürfnissen älterer Verbraucher entsprechen
 - D Neuartige Verpackungen aus Maisstärke (=biologisch abbaubar)
 - E Verpackungen, die sowohl mikrowellen- als auch backofentauglich sind
03. **Auf welcher Temperatur sind Fleischwaren für das Vakuumverpacken zu temperieren? (2)**
- A Kochschinken: + 14 °C
 - B frische Blutwurst: + 12 °C
 - C frische Leberwurst: + 10 °C
 - D gebratene Frikadelle: + 4 °C
 - E Bratwurst: + 8 °C
04. **Was kann Schutzgas in Verkaufspackungen mit Schnitzeln nicht? (2)**
- A Pökelröte ausbilden
 - B Haltbarkeit verlängern
 - C Keimwachstum hemmen
 - D Aneinanderkleben der Scheiben verhindern
 - E Aufnahme von Fremdaromen ermöglichen
05. **Welches Fleischerzeugnis ist besonders lange haltbar? (2)**
- A gewürfeltes Rindfleisch in Vakuumverpackung
 - B Gulaschfleisch in Schutzgaspackung
 - C Gulasch als Fertiggericht in hitzebeständiger Thermopackung
 - D Gulasch als tropenfeste Konserve
 - E Gulasch, frisch und unverpackt

Aufgaben zur Wahlqualifikation - Kundenberatung und Verkauf

Situationsbeschreibung:

Durch Ihr geschicktes Verhalten und großes Fachwissen haben die Kunden in allen Bereichen des Verkaufs großes Vertrauen zu Ihnen.

01. **Ein Stammkunde ist leichter zu bedienen, weil** (2)
- A er mehr Zeit hat,
 - B er sich leichter beeinflussen lässt,
 - C er immer das nimmt, was ihm angeboten wird,
 - D er nur Spezialitäten kauft,
 - E seine Wünsche und Vorlieben bekannt sind.
02. **Welchem Zweck dient ein selbst erstelltes Album mit der Ansicht von Fleischplatten?** (2)
- A Unterhaltung für die Kunden während Wartezeiten
 - B Beschäftigung für Kinder einkaufender Kunden
 - C Information der Kunden über das gesamte Fleischangebot
 - D Information über lieferbare Fleischplatten und Erleichterung des Kaufentschlusses
 - E Eiliger Ablauf eines Beratungsgespräches
03. **Was versteht man unter einem Tournedo?** (2)
- A Ein kleines Huftsteak
 - B Ein Steak vom Endstück des Roastbeefs
 - C Ein original spanisches Steak, aus der Nuss geschnitten
 - D Das kleinste Steak aus dem Filet
 - E Das zweitkleinste Steak aus dem Filet
04. **Welches Verhalten des Verkäufers bei Rückgabe einer fehlerhaften Ware ist falsch?** (2)
- A Ware zurück, Geld zurück
 - B Umtausch
 - C Minderung des Preises
 - D Rücknahme und Weiterverkauf
 - E Rücknahme und Entsorgung
05. **Wie ist ein misstrauischer Kunde zu behandeln?** (2)
- A Auf Bedenken und Zweifel eingehen
 - B Entschieden widersprechen
 - C Misstrauen widerstandslos hinnehmen
 - D Misstrauen als „Wachsamkeit“ loben
 - E Ihm Geschenke mitgeben.

Prüfungsbereich: B

Betriebswirtschaftliches Handeln

Prüfungshöchstdauer: 90 Minuten, maximale Punktzahl 100 Punkte

- 3 Aufgaben zu den Grundqualifikationen (60 Punkte)
- 1 Aufgabe je Wahlqualifikation = 2 x 20 Punkte

gesamt: 100 Punkte

Aufgabe 1:

Ein Altenheim erhält zum Bruttoverkaufspreis:

(20)

2,750 kg	Schmorbraten	zu	16,80	€/kg
4,800 kg	Schweinebraten	zu	6,75	€/kg
3,850 kg	Kotelett	zu	5,90	€/kg
2,400 kg	Rohschinken	zu	21,60	€/kg
0,750 kg	Salami	zu	23,80	€/kg
1,500 kg	Bierschinken	zu	12,90	€/kg

- Stellen Sie die Rechnung aus.
- Weisen Sie dabei MwSt. und Nettoverkaufspreis getrennt aus.

Aufgabe 2:

Fünf frische Kotelett Stücke von 41,800 kg wurden für Lachsschinken ausgebeint und zugeschnitten. Dabei fielen 6,700 kg Knochen und 1180 g Fettabschnitt an. Nach dem Pökeln und Räuchern wog das Fleisch 25,400 kg.

(20)

- Wie viel Prozent betragen die einzelnen Verluste während der Herstellung?
- Wie viel Prozent betrug der Gesamtverlust?

Aufgabe 3:

Die Materialkosten für 1 kg Fleischbrät betragen in der Fleischerei Mustermann 5,08 €. Die daraus hergestellte Mortadella wird im Laden für 9,80 €/kg verkauft. In diesem Preis sind 7% MwSt. 14% Gewinn und die Gemeinkosten enthalten.

(20)

- Wie viel € beträgt der Gewinn?
- Wie viel € und % betragen die Gemeinkosten?

Aufgaben zur Wahlqualifikation - Schlachten

Situationsbeschreibung:

Sie sollen ihren Kollegen Informationen über die Schlachtung und die Einteilung in Handelsklassen von Rindfleisch geben.

01. **Wie wird der Begriff „Schlachten“ definiert?** (2)
- A Töten mit dem Bolzenschussapparat und anschließendes Stechen
 - B Erlegen durch Schießen
 - C Töten durch elektrischen Strom und anschließenden Blutentzug
 - D Töten durch Blutentzug
 - E Schlachtung außerhalb einer Schlachtstätte
02. **Warum sollten Schlachttiere gut ausbluten?** (2)
- A Blut soll als wertvoller Rohstoff vollständig gewonnen werden.
 - B Der Tod des Schlachtieres wird nur durch vollständiges Ausbluten erreicht.
 - C Blutreste im Fleisch bilden einen guten Nährboden für schädliche Bakterien.
 - D Blutrückstände verzögern die Fleischreifung.
 - E Blutrückstände sorgen für besonders zartes Fleisch
03. **Welche Faktoren werden bei Rindfleisch als Kategorie bezeichnet?** (2)
- A Körperprofil und Muskelfülle
 - B Fettanteil und Fettverteilung
 - C Alter und Geschlecht
 - D Fleischigkeit und Fettgehalt
 - E Profile an Keule und Rücken konvex ausgebildet
04. **Die Ausbeute beim Schlachten eines Rindes liegt bei durchschnittlich** (2)
- A 30 %
 - B 40 %
 - C 50 %
 - D 60 %
 - E 75 %
05. **Die spätere Fleischqualität hängt nicht ab** (2)
- A vom Preis des Tieres
 - B vom Alter des Tieres
 - C vom der Ernährung des Tieres
 - D vom Transport des Tieres
 - E vom Gesundheitszustand des Tieres

Schriftlich zu beantwortende Aufgabe

(10 Punkte)

06. Erläutern Sie die Handelsklassen für Rindfleisch.

Schriftlich zu beantwortende Aufgabe

(10 Punkte)

06. Beschreiben Sie ein Produktionsschema zur Herstellung von Wiener Würstchen. Berücksichtigen Sie dabei folgende Punkte:

- a) Materialauswahl
- b) Hilfsmittel
- c) Gewürze
- d) Salz
- e) Därme
- f) Maschineneinsatz
- g) Verarbeitungsschritte

Aufgaben zur Wahlqualifikation - Veranstaltungsservice

Situationsbeschreibung:

Für eine Hochzeitsfeier sollen Sie die Platten für das Büfett legen.

01. Für welche Gelegenheit ist ein warmes Büfett nicht zu empfehlen? (2)
- A Betriebsfeier mit 40 Personen
 - B Kindergeburtstag mit 12 Kindern
 - C Parteiversammlung mit 85 Personen
 - D Vereinsfest mit 90 Personen
 - E Empfang von 11 – 18 Uhr
02. Was bedeutet „Catering-Service“? (2)
- A Verkauf zum Direktverzehr an Ort und Stelle
 - B Lieferung von Mahlzeiten oder Büfettis außer Haus
 - C Fleischlieferung an Großverbraucher
 - D Verkauf von küchenfertigen Gerichten
 - E großes Angebot an küchenfertigen Speisen
03. Wenn Sie Fleischsalat mit Majonäse herstellen und außer Gurken anderes Gemüse zusetzen, so heißt dieser Salat (2)
- A Gurkensalat
 - B Spanischer Salat
 - C Französischer Salat
 - D Italienischer Salat
 - E Amerikanischer Salat
04. Was versteht man unter einem „Snack“? (2)
- A Ein Gericht aus gegartem Kalbsfleisch
 - B Einem Schnellimbiss
 - C Suppe mit dünnen Einlagen
 - D Alkoholische Getränke
 - E Speisen, die durch Vitaminzugabe aufgewertet wurden
05. Ragout fin enthält mindestens (2)
- A 20 % sehnenarmes Kalbfleisch
 - B 30 % sehnenarmes Kalbfleisch
 - C 40 % sehnenarmes Kalbfleisch
 - D 50 % sehnenarmes Kalbfleisch
 - E 60 % sehnenarmes Kalbfleisch

Schriftlich zu beantwortende Aufgabe

(10 Punkte)

06. Erläutern Sie jeweils 5 Regeln, die beim Legen von Platten und beim Dekorieren zu beachten sind.

Plattenlegen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dekoration

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Einheitliche Aufgaben für die schriftliche Abschlussprüfung für
Fachverkäufer(innen) im Lebensmittelhandwerk 2016
Schwerpunkt Fleischerei**

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.

Programmierte Fachfragen – 2 Punkte je Aufgabe**01. Was ist eine "Investition"?**

- A eine Gehaltsforderung eines Arbeitnehmers
B Rückzahlung eines Darlehens
C der Kauf neuer Maschinen
D Dividendenausschüttung an Aktionäre

A
B
C
D**02. Was versteht man unter "Konkurrenz"?**

- A Wagnis
B Wettbewerb
C Wirtschaftlichkeit
D Weltverbesserung

A
B
C
D**03. In welcher Unternehmensform sind alle Gesellschafter unbeschränkt haftbar?**

- A GmbH
B AG
C OHG
D KG

A
B
C
D**04. Was versteht man unter dem Begriff "Bruttolohn"?**

- A die Summe, die dem Arbeitnehmer ausgezahlt wird
B die Warenmenge, die man mit dem Lohn erwerben kann
C Arbeitszeit x Stundenlohn minus Abzüge
D den Lohn vor Abzug von Steuern und Sozialabgaben

A
B
C
D**05. Die Mehrwertsteuer ist eine**

- A Verbrauchssteuer
B direkte Steuer
C indirekte Steuer
D Steuer, die nur der Bund kassiert

A
B
C
D**06. Bei welchem Vorgang fällt der verminderte Mehrwertsteuersatz an?**

- A sie kaufen eine neue Waage
B sie kaufen eine gebrauchte Aufschnittmaschine
C sie kaufen Berufskleidung für ihre Mitarbeiter
D sie kaufen eine größere Menge luftgetrockneter Rohwurst

A
B
C
D

07. Unter welchen Voraussetzungen kann die Berufsausbildung vorzeitig beendet werden?
- A der / die Auszubildende wird volljährig
 B der / die Auszubildende heiratet
 C der / die Auszubildende besteht vor Vertragsende die Gesellenprüfung
 D der / die Auszubildende glaubt schon alles zu können
08. Berufsausbildung im dualen System bedeutet:
- A Kombination von Grundbildung und Weiterbildung
 B Ausbildung im Betrieb und der Berufsschule
 C Ausbildung in zwei verschiedenen Betrieben
 D Möglichkeit die Gesellenprüfung zweimal abzulegen
09. In welchem Alter ist der Mensch normalerweise voll geschäftsfähig?
- A ab der Geburt
 B ab dem 7. Lebensjahr
 C ab dem 18. Lebensjahr
 D ab dem 21. Lebensjahr
10. Wie heißen die Sozialpartner?
- A Rentner – Versicherung
 B Arbeitgeberverband – Gewerkschaften
 C Ausbilder – Auszubildender
 D Arbeitnehmer – Sozialgericht
11. Welche Stelle ist für die Überwachung der Arbeitszeit zuständig?
- A Arbeitsamt
 B Handwerkskammer
 C Arbeitsgericht
 D Gewerbeaufsichtsamt
12. Eine außerordentliche Kündigung liegt vor, wenn...
- A ein Berufsausbildungsverhältnis während der Probezeit gekündigt wird
 B ein Arbeitsverhältnis aus einem wichtigen Grund fristlos gekündigt wird
 C das Arbeitsverhältnis eines Arbeiters, der 55 Jahre alt ist, gekündigt wird
 D ein Arbeitsverhältnis durch einen Aufhebungsvertrag gelöst wird
13. Welches Gericht hat die Aufgabe, die Streitigkeiten der Versicherten und Ihrer Krankenkasse zu behandeln?
- A Arbeitsgericht
 B Verwaltungsgericht
 C Sozialgericht
 D Amtsgericht
14. Welche Versicherung zählt zu den Sozialversicherungen?
- A Feuerversicherung
 B Risikolebensversicherung
 C Haftpflichtversicherung
 D Rentenversicherung

Aufgabe zur Wahlqualifikation – Veranstaltungsservice**max. 20 Pkt.**

6 kg Schinkensalat sollen nach folgender Rezeptur zubereitet werden:

1500 g	Kochschinken	12,80	€/kg
750 g	Äpfel in Streifen	2,40	€/kg
750 g	Champignons	5,80	€/kg
300 g	Tiefkühlerbsen	2,95	€/kg
750 g	Ananas	2,48	€/ 500 g
1950 g	Dressing	3,80	€/kg

Der Salat soll in 24 Becher abgefüllt werden. Ein Becher kostet 11 Cent und zählt zu den Materialkosten.

- a) Was kostet ein Becher Schinkensalat im Laden, wenn folgende Kalkulationskosten zugrunde gelegt werden:
- Herstellungszeit 38 min
 - Stundensatz 34 €
 - Gewinn 15 %
 - Gesetzliche Mehrwertsteuer 7 %?
- b) Wie viel Gramm Schinkensalat müssen Sie in jeden Becher abfüllen?

Aufgabe zur Wahlqualifikation – Verkauf**max. 20 Punkte**

Für eine Gulaschmischung werden verwendet (Angaben sind Ladenpreise):

2 Teile Rindfleisch	13,20	€/kg
2,5 Teile Schweinebug	6,40	€/kg
1,5 Teile Kamm vom Kalb	15,60	€/kg

- Berechne:
- a) den Preis für 1 kg Gulasch.
 - b) die Menge, die ein Kunde für 120,70 € erhält.
 - c) die enthaltene MwSt. in den 120,70 €.

Aufgabe zur Wahlqualifikation – Verpacken**max. 20 Pkt.**

Pergamentpapier kostet je kg 1,73 € zzgl. Mehrwertsteuer.
Wachspapier kostet 1,59 € je kg plus Mehrwertsteuer. Pro Kunde rechnet man mit 20 g Pergamentpapier und 30 g Wachspapier.

Wie viel Euro muss die Fleischerei jährlich für Einschlagpapier einplanen, wenn durchschnittlich 278 Kunden pro Tag bedient werden und die Fleischerei 275 Tage im Jahr geöffnet ist?

Aufgabe zur Wahlqualifikation – Schlachten

max. 20 Pkt.

Eine Kuh mit einem Stallgewicht von 548 kg verlor beim Transport zum Schlachthof 3,5 %, der Schlachtverlust lag bei 48 %, der Auskühlverlust bei 3 % und der Aufteilverlust bei 5 %.

- Wie hoch war das Verarbeitungs- bzw. Verkaufsgewicht?
- Wie viel Prozent des Stallgewichtes sind das?

Aufgabe zur Wahlqualifikation – Herstellen von besonderen Fleisch- und Wurstwaren, 20 Pkt

Sie stellen eine Rostbratwurst, gefüllt nach folgender Rezeptur her:

6,000 kg	S III	(16 % BEFFE)	2,18	€/kg
6,000 kg	R III	(15,6 % BEFFE)	3,78	€/kg
8,000 kg	Eis		0,07	€/kg
25,000 kg	S IV	Grobeinlage (BEFFE 12 %)	2,64	€/kg
5,000 kg	S V	Grobeinlage (BEFFE 6,8 %)	1,83	€/kg

Zutaten je kg Fleisch und Fett: 22 g Kochsalz zu je 0,21 €/kg, 3 g Citrat zu 3,48 €/kg.

Zutaten je kg Gesamtmasse: 6 g Gewürze zu 13,40 €/kg, 1 g Geschmacksverstärker zu 5,48 €/kg.

Die Därme werden mit 12,- € berechnet.

Die Verarbeitungs- und Verkaufsverluste betragen 5 %.

Gemeinkosten sind mit 48 %, Risiko und Gewinn mit 22 % und die Mehrwertsteuer mit 7 % zu berücksichtigen.

- Zu welchem Preis können 100 g der Bratwurst verkauft werden?
- Erfüllt der BEFFE – Gehalt der Wurst die in den Leitsätzen geforderten 8,5 %?

Aufgabe zur Wahlqualifikation – Herstellen von Gerichten

max. 20 Pkt

Ihr Betrieb erhält den Auftrag 120 gefüllte Rinderrouladen für einen Kunden zu liefern. Die Rouladen sollen einschließlich Füllung 240 g pro Stück wiegen.

Pro Roulade werden 200 g Fleisch und 40 g Füllung gerechnet. Verwendet werden Rinderoberschalen zu 8,60 €/kg, für die Füllung werden pro Roulade 0,30 € angesetzt.

Die Gemeinkosten betragen 26 %, der Gewinn 12 % und die MwSt. 7 %.

- Wie viel wiegen die fertigen Rouladen insgesamt?
- Wie teuer ist eine gefüllte, rohe Rinderroulade?