

04. Sie haben auch viele anspruchsvolle Kunden, die hohe Erwartungen an Sie als Verkäuferin stellen. Als Fachverkäuferin/Fachverkäufer erwarten die Kunden von Ihnen, (2)
- A dass Sie den neuesten Klatsch kennen.
 - B dass Sie nur das Notwendigste sprechen.
 - C gepflegte, lange und lackierte Fingernägel.
 - D dass Sie umfassende Warenkenntnisse haben und gut beraten können.
 - E dass Sie Ihre Haare offen tragen, da er als männlicher Kunde dieses begrüßt.

Situationsbeschreibung

Ihr Betrieb erwartet zwei neue Auszubildende, Janna und Paul. Ihr Chef erteilt Ihnen die Aufgabe eine Hygiene- und Sicherheitsschulung durchzuführen.

05. 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
06. 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.
07. Was bedeutet Lebensmittelhygiene? (2)
- A Lebensmittelhygiene hat den Zweck, den finanziellen Erfolg des Betriebes zu kontrollieren
 - B Lebensmittelhygiene hat den Zweck, die Gesundheit des Menschen zu schützen und Lebensmittel vor dem Verderb zu bewahren
 - C Lebensmittelhygiene hat den Zweck, Waren und Materialien zu sparen
 - D Lebensmittelhygiene hat den Zweck, den Mitarbeitern die Arbeit zu erleichtern
 - E Lebensmittelhygiene hat den Zweck, Betriebsunfälle zu verhindern
08. Welche hygienischen Anforderungen werden im Umgang mit Fleisch und Fleischerzeugnissen gestellt? (2)
- A Heruntergefallene Waren können abgespült werden und wieder verwendet werden.
 - B Geflügelfleisch und Wurstwaren dürfen in der Theke nicht nebeneinander gelagert werden.
 - C Frische Bratwürste sind durch die Wursthüllen vor Mikroorganismen geschützt.
 - D Kochschinken darf zum Verkauf in der Theke bei $+8^\circ\text{C}$ angeboten werden.
 - E Beim Einräumen der Fleischerzeugnisse in die Theke muss die Thekenbeleuchtung ausgeschaltet bleiben.

- Fleischteil 2** (2)
- Gericht (2)
- Garmethode (2)
- Beilagen (2)
-
- Fleischteil 3** (2)
- Gericht (2)
- Garmethode (2)
- Beilagen (2)

Situationsbeschreibung
 Frau Thom möchte ihren 50. Geburtstag feiern, hat jedoch noch keine konkreten Vorstellungen, wie die Veranstaltung ablaufen soll – nur der Termin steht bereits fest: 18. August

15. Zur Aufnahme der Bestellung müssen außer dem Essen noch viele andere wichtige Informationen abgefragt werden – nennen Sie 4 Daten, die unbedingt schriftlich notiert werden müssen. (4)

1.
2.
3.
4.

16. Frau Thom hat sich mit dem Essen noch nicht festgelegt. Stellen Sie ihr ein jahreszeitlich passendes Menü mit Vorspeise, Hauptgericht inkl. Beilagen und Dessert zusammen und notieren Sie auch die dazugehörigen Mengen für 10 Personen. (20)

Bearbeiten Sie diese Aufgabe auf einem separaten Blatt!

17. Die Ernährungsgewohnheiten haben sich stark verändert. Erläutern Sie die Begriffe (6)

Veganer

.....

Vegetarier

.....

Flexitarier

.....

29. Die Deklarationspflichten für verpackte und lose Ware sind sehr umfangreich. Welche Angabe muss NICHT auf einem Etikett stehen?

(2)

- A Herstellungsdatum
- B Mindesthaltbarkeitsdatum
- C Allergene Inhaltsstoffe
- D Hersteller / Händler
- E Inhalt

30. Auch bei loser Ware sind die allergenen Stoffe für den Kunden anzugeben – wie sollte dies im Laden erfolgen?

(2)

- A In einer schriftlichen Aufzeichnung, die für den Kunden selbst einzusehen ist
- B Ausschließlich mündlich
- C Immer direkt am Produkt mit einem Schild
- D Die Informationen müssen nur auf der Internetseite einsehbar sein
- E Ein einzelnes Schild am Eingang, auf dem steht „Wir verwenden Allergene“

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

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.
- Bei den programmierten Fachfragen ist nur eine Antwort als richtig anzukreuzen.
- Der Prüfungsbereich B geht zu 30% in die Endnote ein - in Bezug zur schriftlichen Lehrabschlussprüfung.

Aufgabe 1

10 Punkte

Es werden 5 kg Geschnetzeltes hergestellt. Im Laufe des Tages werden davon folgende Teilmengen verkauft: $\frac{1}{8}$ kg; 0,3 kg; 250 g; $\frac{3}{4}$ kg; 1,45 kg; 0,125 g; $\frac{1}{2}$ kg.

Wie viel Gramm bleiben rechnerisch von der hergestellten Menge übrig?

Aufgabe 2

30 Punkte (gesamt)

Sie haben den Auftrag Rouladen zum Braten vorzubereiten und verwenden:

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

- Die Arbeitszeit beträgt 65 Minuten bei einem Lohn von 18,00 €/Stunde,
- die Gemeinkosten betragen 66%,
- der Gewinn beträgt 18%,
- und die Mehrwertsteuer 7%.

- a. Berechnen Sie den Preis einer rohen Roulade von 150g in €! (24)
- b. Wie viel frische Rouladen können bei dieser Charge hergestellt werden? (2)
- c. Die bratfertigen Rouladen werden für ein Menü am Abend geschmort. (4)
- Es wird ein Bratverlust von 12% angesetzt.
- Mit welchem Bratgewicht pro gebratener Roulade kann der Kunde am Abend rechnen?

Aufgabe 3**15 Punkte**

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		

- Wie viel wiegt eine gefüllte Paprika?
- Berechnen Sie die Rezeptur für 22 Portionen!

Aufgabe 4**15 Punkte**

8,200 kg Salami wiegen nach 14 Tagen nur noch 7,700 kg.

- Wie viel Prozent beträgt der Trockenverlust?
- Ein Kilogramm der frischen Salami kostet 15,40 Euro.

Wie teuer müssen 100 g der Wurst nach 14 Tagen verkauft werden, wenn der Trockenverlust berücksichtigt wird?

Aufgabe 5**15 Punkte**

Ihr Chef will sich eine neue Aufschnittschneidemaschine kaufen. Da die alte Aufschnittschneidemaschine in Zahlung genommen wird, muss er noch 3300 € zahlen, die er über einen Kredit finanzieren möchte. Bei einer Laufzeit von 2 Jahren bietet die Bank A einen Zinssatz von 6,5 %. Bank B macht das Angebot, dass nach 18 Monaten eine Gesamtsumme von nur 3646,50 € zurückgezahlt werden muss. Vergleichen Sie:

- Berechnen Sie die Zinsen, die von Bank A für die Laufzeit des Kredites verlangt werden.
- Berechnen Sie die Kosten, die er insgesamt an Bank A zu zahlen hat.
- Berechnen Sie die Zinsen, die von Bank B für die Laufzeit des Kredites verlangt werden.
- Berechnen Sie den Zinssatz, den Bank B verlangt
- Wählen Sie das günstigere Angebot aus.

Aufgabe 6**15 Punkte**

Eine Angestellte in einem Imbiss arbeitet auf „Provisionsbasis“, d.h. sie erhält als Bruttogehalt 12,5% des Monatsumsatzes. Im Monat Juli hat sie bei einem Monatsumsatz von 12700,00 € ein Nettogehalt von 1.062,24 €. Wie viel € betrug ihr Bruttogehalt und wie hoch waren ihre Abzüge in € und Prozent?

**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 | A |
| B | Rückzahlung eines Darlehens | B |
| C | der Kauf neuer Maschinen | C |
| D | Dividendenausschüttung an Aktionäre | D |
- 02. Was versteht man unter "Konkurrenz"?**
- | | | |
|---|--------------------|---|
| A | Wagnis | A |
| B | Wettbewerb | B |
| C | Wirtschaftlichkeit | C |
| D | Weltverbesserung | D |
- 03. In welcher Unternehmensform sind alle Gesellschafter unbeschränkt haftbar?**
- | | | |
|---|------|---|
| A | GmbH | A |
| B | AG | B |
| C | OHG | C |
| D | KG | D |
- 04. Was versteht man unter dem Begriff "Bruttolohn"?**
- | | | |
|---|--|---|
| A | die Summe, die dem Arbeitnehmer ausgezahlt wird | A |
| B | die Warenmenge, die man mit dem Lohn erwerben kann | B |
| C | Arbeitszeit x Stundenlohn minus Abzüge | C |
| D | den Lohn vor Abzug von Steuern und Sozialabgaben | D |
- 05. Die Mehrwertsteuer ist eine**
- | | | |
|---|-----------------------------------|---|
| A | Verbrauchssteuer | A |
| B | direkte Steuer | B |
| C | indirekte Steuer | C |
| D | Steuer, die nur der Bund kassiert | D |
- 06. Bei welchem Vorgang fällt der verminderte Mehrwertsteuersatz an?**
- | | | |
|---|---|---|
| A | sie kaufen eine neue Waage | A |
| B | sie kaufen eine gebrauchte Aufschnittmaschine | B |
| C | sie kaufen Berufskleidung für ihre Mitarbeiter | C |
| D | sie kaufen eine größere Menge luftgetrockneter Rohwurst | D |

09. **Aus welchen Gründen ist Hackfleisch leicht verderblich?** (2)
 A Beim Zerkleinern verdirbt das Fleisch.
 B Es enthält immer Zusätze von Innereien.
 C Der Anfangskeimgehalt des Fleisches ist immer sehr hoch.
 D Der Fettgehalt ist nur sehr gering.
 E Durch die Zerkleinerung vergrößert sich die Oberfläche (Angriffsfläche) des Fleisches für Mikroorganismenbefall.
10. **Salmonellen sind deshalb so gefährlich, weil die von ihnen befallene Ware** (2)
 A Stechend riecht
 B Einen muffigen und beißigen Geschmack hat
 C Graugrünes Muskelfleisch hat
 D Meist keine Anzeichen des Verderbs aufweist
 E Schmutziggraues Bindegewebe anzeigt
11. **Bei der Wurstherstellung unterscheidet man Kochwürste, Rohwürste und Brühwürste. Welche der genannten Wurstsorten gehören alle zur Gruppe der Kochwürste?** (2)
 A Gänseleberwurst, Rügenwalder Teewurst, Pizza-Fleischkäse, Kalbssülze.
 B Rotwurst, Hausmacher Sülze, Zwiebelleberwurst, Wiener Würstchen.
 C Pfälzer Leberwurst, Eisbeinsülze, Zungenwurst, Blutwurst einfach.
 D Fleischkäse, Napfsülze, Putenschinkenwurst, Kasseler Leberwurst.
 E Zwiebelbratwurst, grobe Leberwurst, Pfeffersülze, feine Streichmettwurst.
12. **Aus welchen Fleischteilstücken besteht der Hinter-Schinken?** (2)
 A Oberschale, Unterschale, Nuss, Bug, Schinkeneisbein, Spitzbein.
 B Oberschale, Unterschale, Nuss, Hüfte, Schinkeneisbein, Spitzbein.
 C Oberschale, Unterschale, Nuss, Eisbein.
 D Oberschale, Unterschale, Wamme, Falsches Filet, Eisbein.
 E Oberschale, Nuss, Brauner Streifen, Eisbein.
13. **Welches verbrauchergerecht zugeschnittene Fleischteil des Rindes hat den höchsten Fettgehalt?** (2)
 A Oberschale
 B Roastbeef
 C Schaufelstück
 D Hochrippe
 E Hüfte
14. **Wählen Sie aus den in Aufgabe 12 genannten Fleischteilstücken 3 aus und nennen Sie ein dazu passendes Gericht, Garmethoden und Beilagen** (18)
- Fleischteil 1
- Gericht(2)
- Garmethode(2)
- Beilagen(2)



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 Fachverkäufer(innen) im Lebensmittelhandwerk 2016 Schwerpunkt Fleischerei

Prüfungsbereich A

Umgang mit Waren, Beratung und Verkauf

Prüfungshöchstdauer: 150 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 A geht zu 50% in die Endnote ein – in Bezug zur schriftlichen Lehrabschlussprüfung.

Situationsbeschreibung:

Um die verschiedenen Kunden, die zu Ihnen ins Geschäft kommen, professionell beraten und bedienen zu können, müssen Sie die Kunden unterscheiden und ihr Kaufverhalten richtig einschätzen.

01. **Wie nennt man einen Kauf, der von Gefühlen geleitet wird?** (2)
- A Gewohnheitskauf
 B Routinekauf
 C Zufallskauf
 D gefühlter Kauf
 E Geschmackskauf
02. **Kunden haben bestimmte Erwartungen an das Verkaufspersonal. Welche Eigenschaft trifft auf eine gute Fleischereifachverkäuferin zu?** (2)
- A Sie macht den Grad ihrer Freundlichkeit von der vermuteten Kaufkraft des Kunden abhängig.
 B Sie kann den Kunden gut von ihrer eigenen Meinung überzeugen.
 C Sie berät den Kunden, ohne ihn zu überreden.
 D Sie schreibt der Ware die Eigenschaften zu, die der Kunde gerne hört.
 E Sie vermeidet Blickkontakt, weil der nicht verkaufsfördernd ist.
03. **Das Fleischerhandwerk lebt vor allem von seinen Stammkunden, diese sind leichter zu bedienen, weil** (2)
- A sie mehr Zeit haben.
 B ihre Wünsche und Vorlieben bekannt sind.
 C sie sich leichter beeinflussen lassen
 D sie immer das nehmen, was ihnen angeboten wird.
 E sie nur Spezialitäten kaufen.

18. Welche der folgenden Speisen könnten Sie auch einem Veganer ohne Bedenken anbieten? (2)

- A Geflügelsalat
- B Nudelsalat (aus Hartweizengries) Essig und Öl, Zwiebeln, Zucchini und Auberginen
- C Kartoffelsalat mit Erbsen und Wurzeln, Zwiebeln und Majonäse
- D Nudelauflauf mit Schafskäse und Spinat
- E Klassische Tiramisu

Situationsbeschreibung:

Nach dem Einräumen des Tresens müssen Sie für eine Kundin ein küchenfertiges Produkt aus Rindfleisch (Braten, Spieße, o.ä.) für 4 Personen herstellen.

19. Sie erklären der Praktikantin, dass für die Herstellung des Produktes nur gut gereiftes Fleisch verwendet werden kann. Fleischreifung bedeutet (2)

- A Glykogen wird zu Milchsäure abgebaut, der pH-Wert sinkt.
- B Verdunstung von Wasser in Form von Fleischsaft.
- C Aufbau von Glykogen in Fleischmilchsäure, der pH-Wert steigt.
- D Zusammenschließen von Fettmolekülen zur Geschmacksverbesserung.
- E kontinuierliche Kühlung des Fleischteiles.

20. Beim Würzen des küchenfertigen Produktes erzählt Ihnen die Praktikantin, dass sie gern orientalisches kocht und ihr Lieblingsgewürz Curry ist. Welche Aussage über Curry-Pulver ist richtig? (2)

- A Curry ist eine Gewürzmischung aus Kochsalz und Salpeter.
- B Curry ist eine Gewürzmischung mit Geschmacksverstärker Glutamat.
- C Curry ist ein Samengewürz, das in Indien wächst und hier gemahlen auf den Markt kommt.
- D Curry ist ein gelbliches Wurzelgewürz.
- E Curry ist eine Gewürzmischung aus Kardamom, Cayennepfeffer, Curkuma, u.a.

21. Beim Abholen des küchenfertigen Produktes berichtet die Kundin, dass ihr Besuch abgesagt hat und sie die Ware nun einfrieren muss. Welche Aussage trifft auf korrektes Einfrieren zu? (2)

- A Der Wasserverlust ist durch schnelles Einfrieren gering zu halten
- B In den Fleischzellen bilden sich große Eiskristalle
- C Die Ware muss langsam und schonend eingefroren werden
- D Durch das Einfrieren steigt der pH-Wert des Fleisches an
- E In den Fleischzellen dürfen sich keine Eiskristalle bilden

22. Welche der folgenden Stoffe sind Eiweißbausteine? (2)

- A Lecitin
- B Glykogen
- C Aminosäuren
- D Salze
- E Glyzerin

23. Ballaststoff(e) in der menschlichen Nahrung ist/ sind (2)
- A Zellulose
 - B Vitamine und Mineralstoffe
 - C Wasser und Proteide
 - D Stärke und Glycogen
 - E Eiweiße
24. Eine Emulsion ist (2)
- A ein Zusatzstoff für Milch
 - B eine relativ dauerhafte Verbindung von Fett und Wasser
 - C ein verbotener Zusatzstoff
 - D eine Lösung von Salz in Wasser
 - E ein Geschmacksverstärker
25. Wozu eignet sich eine Schweineschulter nicht? (2)
- A Zur Herstellung von Thüringer Mett
 - B Zur Weiterverarbeitung zu Sauerbraten
 - C Zur Brühwurstherstellung
 - D Zur Herstellung von Gulasch halb und halb
 - E In Scheiben geschnitten als Schnitzel
26. Was heißt Beizen? (2)
- A Einlegen in Lake
 - B Einwickeln in Rückenspeckstreifen
 - C Einziehen von Speckstreifen
 - D Auf Vakuum ziehen
 - E Einlegen in einen Essig-Wasser-Sud
27. Eine Kundin ist gegen Phosphate in Lebensmitteln empfindlich. Welches Produkt sollte sie deswegen meiden? (2)
- A Rohschinken
 - B Mortadella
 - C Gutsleberwurst
 - D Geflügelsülze
 - E Teewurst
28. Eine Kundin leidet an Zöliakie und muss deshalb Gluten in Lebensmitteln meiden. Wie berätst Du sie? (2)
- A Fleisch und Fleischerzeugnisse sind reich an Gluten. Deshalb sollte die Kundin auf diese Produkte generell verzichten.
 - B Das im Fleisch vorhandene Gluten 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 worden sind.
 - E Gluten kommt nur in Rindfleisch vor

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

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

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

- Wer ist der Versicherungsträger?
- Wer bezahlt den Beitrag?
- 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!