

Karin Schwacha

Arbeiten in der Fleischerei

Mathe-Aufgaben aus dem Berufsalltag: Gewichte und Preise

Downloadauszug aus dem Originaltitel:









An einem Praktikumstag in der Fleischerei "Besser essen" kommt dein Mentor zu dir und teilt dir deine heutigen Arbeiten mit:

- · Als Erstes sollst du bei der Schinkenherstellung mithelfen.
- Danach darfst du in der Verkaufsstelle Kunden bedienen.

Bevor er dich an die Arbeit schickt, möchte er deine mathematischen Kenntnisse überprüfen. Er möchte sicher sein, dass du für diese Arbeiten qualifiziert bist.

Dein Mentor stellt dir folgende Aufgaben:

 Ein Schinken wiegt vor der Injektion mit Salzlösung 1535 g und muss nach der Injektion genau 10 % mehr wiegen.

Wie schwer muss der Schinken nach der Injektion sein?

2. Ein Kunde kommt in das Geschäft und möchte:

200 g Schinken

1 Pfund Jagdwurst

11/2 Pfund Gehacktes

150 g Salami

11/2 kg Schnitzelfleisch

Preisliste (ohne Preisnachlass):

1 kg Schnitzelfleisch 5,80 € 100 g Gehacktes 0,65 € 100 g Schinken 1,20 € 100 g Jagdwurst 0,55 € 100 g Salami 1,15 €

- Was muss der Kunde am heutigen Aktionstag (alles um 20 % billiger!) bezahlen?
- · Wie viel hat der Kunde eingespart?



hetzwerk die Verantwortung für diese Arbeiten übernen

Fragen, die du dir zur Lösung der Aufgaben stellen solltest:

1. Schinken:

- a) Welche Angaben machte mein Mentor? (Was ist gegeben?)
- b) Wie erhalte ich 10 % vom Ausgangsgewicht des Schinkens?
 (10 % gehört zu den einfachen Prozentsätzen!
 Durch welche Zahl muss ich das Gewicht nur teilen?)
- c) Ich weiß nun, wie viel Gramm 10 % des Ausgangsgewichts sind. Wie ermittle ich das Endgewicht?



- a) Ich habe die Preise pro 100 g bzw. pro kg angegeben.
 Wie kann ich die Einheiten, die der Kunde verlangt, umrechnen?
- b) Wie viel Gramm sind ein Pfund oder 11/2 Pfund?
- c) Wenn ich ermittle, wie oft 100 g in den einzelnen Mengen enthalten sind, wie berechne ich dann den Preis für jeden Posten?
- d) Der Preis für das Schnitzelfleisch ist pro kg angegeben.
 Wie oft muss ich diesen multiplizieren, wenn der Kunde 1½ kg möchte?
- e) Ich habe nun alle Einzelpostenpreise berechnet.

 Was muss ich tun, um dem Kunden einen Preisnachlass von 20 % zu gewähren?
- f) Wie ermittle ich, was der Kunde durch die "Aktion 20 %" eingespart hat? Welche beiden Größen benötige ich zur Berechnung?

Hast du alle Aufgaben richtig gelöst, kann dein Mentor dir ruhigen Gewissens die Arbeiten übertragen!

rain your brain!				51
ch rechne um!				
1 Pfund Jagdwurst	=	_ g	=	_ kg
1,5 kg Schweinebraten	=	_ g	=	_ Pfund
3000 g Rippchen	=	_ kg	=	_ Pfund
½ Dutzend Würstchen	=	_Stück		
½ Pfund Schinken	=	_ g	=	_ kg
0,250 kg Fleischsalat	=	_ g	=	_ Pfund
1 Dutzend Markknochen	=	_Stück		
750 g Gehacktes	=	_ Pfund		
3 kg Schnitzelfleisch	=	_ g		_ Pfund
4 Paar Wiener	=	_Stück		
3 Pfund Rinderbraten	-	_ kg		





Lösung Fleischerei

1. Schinken:

Gegeben: Gewicht vor der Injektion: 1535 g

Gewicht nach der Injektion: 10 % mehr

Gesucht: Wie viel Gramm sind 10% des Ausgangsgewichtes?

Wie schwer ist der Schinken, wenn ich diese 10 % dazurechne?

Lösung: 10 % von 1 535 g = 1 535 g : 10 = 153,5 g

1535 g + 153,5 g = 1688,5 g

Antwort: Der Schinken muss nach der Injektion 1688,5 Gramm wiegen.

2. Kundenrechnung:

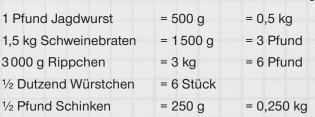
200 g =
$$2 \cdot 100$$
 g 1 Pfund = 500 g = $5 \cdot 100$ g 1½ Pfund = 750 g = $7.5 \cdot 100$ g

$$150 \text{ g} = 1.5 \cdot 100 \text{ g}$$
 $1\frac{1}{2} \text{ kg} = 1500 \text{ g} = 15 \cdot 100 \text{ g}$

1 Pfund Jagdwurst:
$$5 \cdot 0.55 \in = 2.75 \in 2.75 \in -0.55 \in = 2.20 \in 2.75 \in -0.55 \in = 2.20 \in 2.2$$

1½ Pfund Gehacktes:
$$7.5 \cdot 0.65 € = 4.88 € 4.88 € - 0.98 € = 3.90 €$$

Lösung: Train your brain!



$$\frac{1}{2}$$
 Pfund Schinken = 250 g = 0,250 kg
0,250 kg Fleischsalat = 250 g = $\frac{1}{2}$ Pfund

= 6 Pfund