INHALTSVERZEICHNIS

Titel des Arbeitsblattes	LF S	eite Titel des Arbeitsblattes	LF	Seite

Wohnen und Reinigen		
Grundlagen der Reinigung	7	1
Reinigungsverfahren auswählen	7	2
Reinigungsmittel	7	3
Abfall	7	4
Gesundheitsfördernd arbeiten	7	5
Reinigungsarbeiten planen	7	6
Produktvergleich durchführen	7	7–8
Textilien auswählen	8	9
Wäsche sortieren und zum		
Waschen vorbereiten	8	10
Textilien materialgerecht waschen	8	11
Wasch- u. Reinigungsmittelgesetz	8	12-13
Bügeln	8	14
Textilien sachgerecht behandeln	8	15
Oberbekleidung auffrischen	9	16
Wohnbedürfnisse	9	17
Fußbodenbeläge auswählen	9	18
Küchen im Privathaushalt einrichten	9	19–20
Räume einrichten	9	21
Funktionsräume der GV	9	22
Blumenpflege	9	23
Arbeitsplatzgestaltung	13	24
Ergonomisch arbeiten	13	25-26
Ordnungseinrichtungen	13	27
Arbeitsorganisation	13	28

Frühstücksbüfett	6	52
Salatbüfett/Fingerfood	6	53
Salatbulett/Filigerioou	U	33

Beschaffen, Lagern, Vermarkten		
Beschaffen, Lagern, Vermarkten Bedürfnisse des Menschen Einkaufsquellen Warenkennzeichnung Qualitätskriterien Online-Shopping Der Kaufvertrag Der Zahlungsverkehr Finanzierungsmöglichkeiten	2 2 2 2 2 2 2 2 2	54 55 56 57 58 59 60 61
Kassenführung im Haushalt Fachbegriffe finden Lagerverwaltung Maßnahmen zur Qualitätssicherung Schädlingsbefall vermeiden	2 3 3 3 3	62 63 64 65–66 67
Werbung Unternehmensformen Direktvermarktung Hauswirtschaftliche Dienstleistungen anbieten Beratung und Verkauf	12 12 12 12 12	68 69 70 71–72 73

Ernähren und Verpflegen

Lebensmittelhygiene	4	29
Abfallentsorgung	4	30
Qualitätssicherung	4	31
Vorbereitungstechniken	4	32
Gartechniken/Garverfahren	4	33
Lebensmittelinhaltstoffe — Eiweiß	4	34
Lebensmittelinhaltsstoffe – Kohlenh.	4	35
Lebensmittelinhaltstoffe – Fette	4	36
	4	30
Lebensmittelinhaltsstoffe – Vitamine	4	07
und Mineralstoffe	4	37
Küchentechnische Verarbeitung	4	38
Ernährung von Kindern u. Jugendl.	5	39
Ernährung im Alter	5	40
Vegetarische Ernährung	5	41
Vollwertige Ernährung	5	42
Bluthochdruck/ Verstopfung	5	43
Übergewicht	5	44
Diabetes mellitus	5	45
Speisenverteilsysteme	5	46
Menüplanung	6	47
Menüs für best. Personengruppen	6	48
9	6	49
Familienfeiern planen u. ausrichten	-	
Eindecken des Tisches	6	50
Servieren v. Speisen u. Getränken	6	51

Kommunizieren und Betreuen

Ausbildungsthemen und	1	7.4
Lernfelder bearbeiten	•	74
Ausbildungsverordnung kennenlernen	1	75
Als Hauswirtschafter/in	4	70
kompetent arbeiten	1	76
Versorgungs- und		
Betreuungsleistungen	1	77
Modell der vollständigen Handlung	1	78
Die vollständige Handlung in der		
beruflichen Praxis	1	79
Wahrnehmen und Beobachten		
unterscheiden	10	80
Sich verständigen	10	81
Konferenzen/Arbeitsbesprechungen	10	82
Gespräche führen	10	83
Konflikte vermeiden	10	84
Umgangsformen	11	85
Hausapotheke und deren Inhalt	11	86
Umgang mit Kindern u. Jugendlichen	11	87
Umgang mit kranken Menschen	11	88
Betreuung alter Menschen	11	89
Hilfestellung bei der Körperpflege	11	90
Barrierefreies Wohnen	11	91
Beschäftigungsmöglichkeiten	11	92
Fachbegriffe finden	11	93
Arbeitssicherheit	11	94
7 11 201 10010110111011		٠.