

Inhaltsverzeichnis

1 Die Berufsausbildung mitgestalten	10	Einkaufsstätten	43
1.1 Einsatzgebiete und deren Leistungsangebote	12	Bewusstes Einkaufen	43
1.2 Anforderungsprofil des Hauswirtschafter/der Hauswirtschafterin	14	Käuferfallen	45
Der Ausbildungsvertrag	14	Werbung – eine Informationsmöglichkeit?	46
Berufsausbildung Hauswirtschaft	16	2.2 Warenkennzeichnung	47
Erstellung einer Mind-Map	17	Gesetzliche Warenkennzeichnung	47
Der Ausbildungsrahmenplan	18	Freiwillige Warenkennzeichnung	48
Modell der vollständigen Handlung	18	2.3 Verbraucherorganisationen	50
Methode des selbstständigen, vollständigen beruflichen Handelns	19	Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv)	50
Jugendarbeitsschutzgesetz	20	Verbraucherzentralen	50
1.3 Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten	22	Verbraucherzeitschriften	50
Wirtschafterin/Wirtschafter	22	Stiftung Warentest	52
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin/ Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter	23	Sonstige Einrichtungen	53
Meisterin/Meister in der Hauswirtschaft ..	24	2.4 Zahlungsverkehr	54
Weitere Fortbildungsmöglichkeiten	24	Barzahlung	54
1.4 Berufsständische Organisationen	25	Halbbare Zahlung	54
Verbände	25	Bargeldlose Zahlung	56
Gewerkschaften	25	Zahlen mit Karten	57
1.5 Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse	26	Homebanking – Internetbanking	59
Tagesleistungskurve	26	2.5 Kassenbuchführung und Haushaltsbuchführung	61
Arbeitsplatz – Arbeitsablauf	27	Einkommensformen	61
Rückenschonende Arbeitshaltung	28	der privaten Haushalte	61
Erstellung von Arbeitsplänen	30	Einkommen von Großhaushalten	61
Rationelles Arbeiten	32	Ausgaben der Haushalte	62
1.6 Qualitätssichernde Maßnahmen	33	Haushaltsplan – Budget	62
1.7 Kommunikation und Konfliktverhalten	35	Haushaltsbuchführung	63
Rollenspiel – Konflikte im Betrieb	35	Kassenbuch	65
Formen von Konflikten	36	2.6 Kaufvertrag	66
Ursachen für Konflikte	36	Rechts- und Geschäftsfähigkeit	66
Lösung von Konflikten	37	Nichtige und anfechtbare Rechtsgeschäfte	67
2 Güter und Dienstleistungen beschaffen	38	Zustandekommen eines Kaufvertrags	68
2.1 Grundlagen wirtschaftlichen Handelns	40	Inhalt eines Kaufvertrags	68
Bedürfnisse – Bedarf	40	Erfüllung eines Kaufvertrags	69
Mittel zur Bedarfsdeckung	41	Mangelhafte Lieferung	70
Wirtschaftliches Handeln	42	Reklamation	70
		Lieferverzug	72
		Zahlungsverzug	73
		Annahmeverzug	74
		Fernabsatzverträge	75
		2.7 Finanzierungsmöglichkeiten	76
		Barzahlung	76
		Sparen	76
		Verbrauchercredit	78
		Leasing	80
		Wie kann man sich vor Verschuldung – Überschuldung – schützen?	81

3	Waren lagern	82	4	Speisen und Getränke herstellen und servieren ..	112
3.1	Frischhalten durch Kühlung	84	4.1	Arbeitsplatz Küche	114
3.2	Haltbarmachen von Lebensmitteln	85		Hygiene bei der Lebensmittelverarbeitung.....	114
	Tiefkühlen	85		Abfallentsorgung in gewerblichen Küchen	115
	Hitzekonservierung	88		Unfallgefahren – Unfallschutz.....	116
	Rezepte – Konservieren	89		Erste-Hilfe-Maßnahmen	118
	Säuern	90	4.2	Vorbereitungstechniken	120
	Konservierung durch Wasserentzug	90		Entfernen von unerwünschten Bestandteilen	120
	Räuchern	91		Geräte zum Zerkleinern	121
	Konservierung durch Bestrahlung	91		Zerkleinern von Lebensmitteln.....	122
	Vakuumverpackung	91		Mischen und Schlagen von Lebensmitteln	123
	Konservierungsverfahren – Übersicht	92		Vorbereiten von Gemüse/Salat.....	124
3.3	Schädlingsbekämpfung	93		Aufbereitungsarten	126
	Nager: Mäuse und Ratten	93	4.3	Gartechniken	127
	Insekten: Schaben, Ameisen und Silberfischchen	93		Geräte zum Garen	127
	Fliegen, Wespen und ähnliche Insekten	94		Auswahl von Töpfen	130
	Weitere Schädlingsarten	94		Kochen	131
	Allgemeine Abwehrmaßnahmen gegen Schädlinge	95		Garziehen – Pochieren	131
3.4	Lebensmittelvergiftungen und -infektionen	96		Dämpfen	132
	Begriffserklärungen	96		Dünsten	133
	Lebensmittelverderb durch Mikroorganismen	97		Schmoren – Braisieren	134
	Schimmelpilze	98		Braten in der Pfanne – Kurzbraten	134
	Mutterkornpilz	98		Braten im Backofen – Langzeitbraten.....	135
	Salmonellose	99		Überbacken – Gratinieren	135
	Eitererreger – Staphylokokken	100		Grillen	136
	Campylobacteriose	100		Frittieren – Ausbacken	136
	EHEC	101		Garen in der Mikrowelle	137
	Listeriose	101		Druckgaren	138
	Toxoplasmose	101	4.4	Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen	139
	Botulismus	102		Umrechnung von Grundrezepten.....	140
3.5	Amtliche Lebensmittel- überwachung	103	4.5	Speisenrezepte	141
3.6	Warenlagerung	104		Suppen und Soßen	141
	Warenannahme	104		Salate und Rohkost	142
	Lagerung von Lebensmitteln	104		Gemüse	143
	Lagerräume	105		Kartoffeln	144
	Überwachung der Lagerbestände – Warenpflege	106		Eier	145
	Warenausgabe	107		Fleischteig	146
	Lagerbestände	108		Fleisch	147
	Lagerkennzahlen	108		Fisch	148
	Bestandskontrolle – Inventur	109		Obst	149
3.7	Lagern im Non-Food-Bereich	111		Flammeri	150
	Aufbewahrung von Wäsche und Kleidung	111		Gallerte	151
	Lagerung von Reinigungs- und Pflegemitteln	111	4.6	Backen	152
	Schädlinge in Textilien	111		Zubereitung von Teigen und Massen.....	152
				Teiglockerung	153
			4.7	Backrezepte	154
				Rührmasse	154

Mürbeteig, süß und salzig	155	Fleisch – ein Stück Lebenskraft?	204
Quarkölteig, süß und salzig	156	Einkauf und Verarbeitung von Fleisch	206
Hefeteig, süß	157	Würste und Fleischwaren	207
Hefeteig, salzig	158	Hühnerei – welche Nährstoffe liefert es?	208
Brandmasse	159	Verarbeitung von Hühnereiern	209
Strudelteig	160		
Biskuitmasse	161		
4.8 Speisen anrichten und servieren	162	4.16 Lebensmittelgruppe Speisefette und Speiseöle	210
Anrichten und Garnieren	162	Gewinnung von Speiseölen und -fetten	210
Tisch decken	163	Fettverderb	210
Servieren	163	Wie entsteht aus Sonnenblumenöl Sonnenblumenmargarine?	211
4.9 Convenience-Produkte	164	Butterherstellung – Sorten	212
4.10 Ernährungskreis – Lebensmittel	166	Emulsionen	212
Nährstoffe – Übersicht	167	Garen mit Fett	213
Wodurch wird der Wert der Lebensmittel bestimmt?	168	4.17 Aktuelle Trends in der Lebensmittelzubereitung	214
4.11 Lebensmittelgruppe Getränke	170	Functional Food – funktionelle Lebensmittel	214
Trinkwasser als Lebensmittel	170	Nahrungsergänzungsmittel	215
Regeln für die Verwendung von Wasser	171	Gentechnisch veränderte Lebensmittel	216
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	172	4.18 Zusatzstoffe in Lebensmitteln	218
Kaffee	173	Farbstoffe	218
Tee	174	Chemische Konservierungsstoffe	219
Kakao und Schokolade	175	Süßstoffe	220
4.12 Lebensmittelgruppe Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	176	4.19 Lebensmittelkennzeichnung	221
Getreidekorn – was steckt alles darin?	176	Warenkennzeichnung – eine Informationsmöglichkeit für die Verbraucher	221
Mehl, Schrot – was heißt das?	177		
Brot – ein vielfältiges Angebot	178		
Reis – eine andere Getreidesorte	179		
Regeln für die Verwendung von Stärke	179		
Kartoffel – die Sorte bestimmt die Verwendung	180		
Zucker hat viele Namen	182		
4.13 Lebensmittelgruppen Gemüse, Obst und Nüsse	183	5 Personengruppen verpflegen	222
Gemüse und Obst	183	5.1 Vollwertige Ernährung	224
Sekundäre Pflanzenstoffe	184	Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE	224
Schalennobst – Nüsse	187	Verzehrempfehlungen der DGE auf einen Blick	225
Würzmittel	190	Energiebedarf	226
Kräuter	190	Kohlenhydratbedarf	227
Gewürze	192	Fettbedarf	228
Hülsenfrüchte	194	Eiweißbedarf	229
4.14 Lebensmittelgruppe Milch und Milchprodukte	195	Mineralstoffe	230
Milch ist ein guter Eiweißlieferant	195	Vitamine	232
Vollmilch oder fettarme Milch?	196	Verdauung im Überblick	234
Trinkmilchaufbereitung	196	Mahlzeitgestaltung	236
Käse	198	Speisekomponenten – Grundmengen	238
Weitere Milcherzeugnisse	200	Berechnung des Energie- und Grundnährstoffgehalts von Speisen und Getränken	240
4.15 Lebensmittelgruppe Fisch, Fleisch, Wurst, Eier	201	5.2 Ernährung besonderer Personengruppen	242
Fisch	201	Ernährung während Schwangerschaft und Stillzeit	242
Einkauf und Verarbeitung von Fisch	202		

Ernährung des Säuglings	243	Kuchenbüfett	300
Ernährung im Kindesalter	245	Kostenkalkulation eines Büfetts	301
Ernährung im Alter	247	Berechnung der Putzverluste/des Abfalls. .	303
5.3 Unterschiedliche Ernährungsformen	249	Mengenberechnung	303
Alternative Ernährungsformen –		Preisberechnung	303
Übersicht	249	6.3 Regionale und fremdländische Küche	304
Vegetarische Ernährung – pflanzliche		Regionale Küche	304
Ernährung	250	Ess- und Trinkgewohnheiten im Ausland. .	305
Vollwert-Ernährung	252	Garnierungen mit Spezialwerkzeugen	306
5.4 Ausgewählte Diätformen	254	6.4 Gesprächsführung	307
Leichte Vollkost – Schonkost	254	Wie werden Speisen und Getränke	
Bluthochdruck – natriumarme Diät	256	appetitlich beschrieben?	307
Überernährung – Übergewicht	258	Wie wird die Zubereitung von Speisen	
Energiereduzierte Mischkost	260	und Getränken erklärt?	308
Essstörungen	262	Fachbegriffe	
Gicht – Hyperurikämie	264	Englisch: Serving at the table	309
Fettstoffwechselstörungen	266	7 Wohn- und Funktionsbereiche	
Diabetes mellitus – Zuckerkrankheit.	268	reinigen und pflegen	310
Obstipation – Verstopfung	271	7.1 Grundlagen der Reinigung	312
Zöliakie	272	Reinigungsarten und -methoden	312
Lactoseintoleranz	272	Schmutzarten	313
Ernährung bei Krebs	273	7.2 Reinigungs- und Pflegemittel	314
5.5 Verpflegungs- und Speisenausgabe-		Allgemeine Eigenschaften von	
systeme	274	Reinigungs- und Pflegemitteln	314
Verpflegungssysteme	274	Inhaltsstoffe von Reinigungsmitteln/	
Speisenausgabesysteme	275	Waschmitteln	315
5.6 Arbeitsabläufe – Teamarbeit	276	Inhaltsstoffe von Pflegemitteln	316
5.7 Qualität in der		Reinigungsmittel	317
Gemeinschaftsverpflegung	278	Pflegemittel	319
Qualitätsbeurteilung	278	Desinfektionsmittel	319
HACCP-Konzept	280	Alternative Reinigungsmittel	319
5.8 Gesprächsführung	282	7.3 Reinigungsarbeiten in Räumen	320
Die Getränkebar – Rollenspiel	282	Material, Geräte und Maschinen	
Vegetarische Ernährung – Rollenspiel	283	für die Bodenreinigung	320
6 Personen zu unterschiedlichen		Reinigung von nicht textilen Fußböden. . .	322
Anlässen versorgen	284	Reinigung textiler Bodenbeläge	324
6.1 Festliche Menüs	286	Spezielle Fußbodenbeläge	
Grundsätze für die Zusammenstellung		und ihre Reinigung	325
eines Menüs	286	Reinigung von Wohnräumen	326
Herrichten von Tischen und Tafeln	288	Reinigung im Sanitärbereich	328
Besteck	290	Fensterreinigung	329
Getränkewahl und Gläser	292	Reinigung von Geräten für	
Servieren eines festlichen Menüs	294	Lebensmittelverarbeitung und	
Abservieren eines festlichen Menüs	295	Vorratshaltung	330
6.2 Gestalten von Büfetts	296	7.4 Geschirrspülen	334
Brunchbüfett	297	Geschirrspülen per Hand	334
Salatbüfett	297	Geschirrspülen mit der Maschine	334
Frühstücksbüfett	298	Geschirrspülen mit der Maschine	
Anrichten von kalten Platten	299	oder von Hand?	336

7.5	Reinigung und Pflege ausgewählter Materialien	338	8.4	Näharbeiten	372
	Glas	338		Handnähen – Grundtechniken	372
	Keramische Erzeugnisse	338		Nähen mit der Maschine	374
	Holz	339		Unterschiedliche Nähte	376
	Kunststoffe	339		Kantenverarbeitung	378
	Metalle	340		Verschlussarten	380
	Leder	342	8.5	Ausgewählte Ausbesserungsarbeiten	383
	Polstermöbel	342		Stopfen	383
7.6	HACCP-Konzept bei Reinigung und Entsorgung	343		Patchmaschine	383
7.7	Arbeitsteilung bei der Reinigung	343		Applikation – ein Flecken wird aufgesetzt ..	384
7.8	Abfälle – ein Problem für die Umwelt	344		Eingesetzter Flecken	385
	Müllvermeidung	344		Ausbessern von Maschenwaren	386
	Mülltrennung	344		Der lange Weg unserer Textilien	387
	Sondermüll – Giftmüll	345	9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	388
	Fachbegriffe				
	Englisch: Wohnraumreinigung	345	9.1	Wohnbedürfnisse	390
8	Textilien reinigen und pflegen	346		Ermittlung individueller Wohnbedürfnisse	391
	Die textile Kette	347		Wohnbedürfnisse	391
8.1	Eigenschaften textiler Fasern	348		Beurteilung von Wohnfunktionen	391
	Naturfasern	349		Wohnbedürfnisse in hauswirtschaftlichen Großbetrieben	392
	Chemiefasern	350		Beurteilung von Wohnungsgrundrissen ..	394
	Eigenschaften textiler Rohstoffe – Übersicht	351		Gestalten und Einrichten von Räumen ..	395
8.2	Produktion und Kennzeichnung von Textilien	352	9.2	Gestaltungselemente	396
	Wie werden textile Flächen hergestellt? ..	353		Kleine Farblehre	396
	Ausrüstungsverfahren – Textilveredelung	354		Farben und Muster verändern den Raum ..	398
	Textilkennzeichnung	355		Beleuchtung	400
8.3	Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen	357		Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit ..	401
	Bereiche in der Wäscherei	357		Möbel	402
	Schmutzwäsche	357		Fußbodenbeläge	404
	Internationale Pflegekennzeichnung	358		Fensterdekorationen	405
	Waschfaktoren	360		Wandbehänge als Gestaltungsmittel	406
	Detergenzienverordnung (EG-Verordnung Nr. 648/2004)	361	9.3	Gestalten und Einrichten von Räumen ..	406
	Sortieren der Wäsche	362		Eingangsbereich	406
	Waschen mit der Maschine	363		Das Reich der Kinder	407
	Handwäsche	364		Kommunikationsbereich – Wohnzimmer ..	408
	Trocknen der Wäsche	365		Küchen im Privathaushalt	410
	Glätten der Wäsche	367		Großküchen	412
	Legen der Textilien	369		Bad und WC	413
	Fleckentfernung	370		Wohnqualität für Senioren	414
	Waschen von Gardinen und Übergardinen	371	9.4	Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen ..	416
	Kostenrechnung	371		Topfpflanzen	416
				Hydrokultur	418
				Pflanzen in verschiedenen Räumen	419
				Pflanzen von Blumenzwiebeln	420
				Schnittblumen	421
				Gestalten eines Blumengestecks	421
				Pflanzen in Balkonkästen und Kübeln ..	422
				Erste Hilfe für kranke Pflanzen	423

9.5	Ausgewählte Dekorations- und Gestaltungselemente	424	Kinderbücher	461	
	Erstellen eines Adventsgesteckes	424	Das Schulkind	462	
	Barbarazweige als Weihnachtsdekoration	425	Kinderfeste	463	
	Hängender Osterschmuck	425	Erziehungsstile	464	
	Dekoration im Jahreskreis	426	Erziehungsmittel	465	
	Tisch- und Menükarten	427	Fachbegriffe		
			Englisch: Kinderbetreuung	466	
			Das Jugendalter	467	
			Ältere Menschen	468	
			Menschen mit Behinderungen	474	
10	Personen individuell wahrnehmen und beobachten	428	11.3	Hilfe bei Alltagsverrichtungen	481
10.1	Umgangsformen	430		Checkliste zur Erstellung eines	
	Grüßen und Verabschieden	430		Betreuungsplanes	481
	Umgangsformen am Arbeitsplatz	431		Worauf ist bei den Tätigkeiten zu achten?	482
	Biographiearbeit	432		Hilfsmittel bei körperlichen	
	Wie kommt eine angenehme			Behinderungen	484
	Unterhaltung zustande?	433		Umgang mit Rollstühlen	
	Empathie	433		und Rollstuhlfahrern	485
10.2	Wahrnehmung und Beobachtung	434	11.4	Häusliche Krankenpflege	486
	Optische Täuschung	434		Beobachtung des Kranken	486
	Wahrnehmung durch			Kinderkrankheiten	489
	fachliche Beobachtung	436		Umgebung des Kranken	490
	Krankenbeobachtung	437		Pflege planen	490
	Beobachtungsfehler	438		Rückenschonende Arbeitsweise	490
	Bewertungsfehler	439		Einnahme von Mahlzeiten	491
	Wahrnehmung von Sprache –			Tagesplan	491
	Kommunikation	440		Griffe zum Bewegen des Erkrankten	492
	Karikaturen – eine Beobachtungsübung ..	441		Wechseln des Bettlakens	493
				Aufstehen	494
10.3	Verbale und nonverbale			Hilfe beim Gehen	495
	Kommunikation	442		Tägliche Körperpflege	496
	Die vier Seiten einer Nachricht	443		Umgang mit dem Steckbecken	498
	Hilfen für eine gute Kommunikation	444		Hausapotheke	499
	Ich-Botschaften	446		Arzneimittel	500
	Entscheidungsspiel – Nasaspiel	447	11.5	Teamarbeit	502
	Selbstwertgefühl	448	11.6	Freie Wohlfahrtspflege	504
	Metakommunikation	448	11.7	Ausgewählte Rechtsgrundlagen	505
	Motivation	449			
11	Personen individuell betreuen	450	12	Produkte und Dienstleistungen vermarkten	508
11.1	Bedarf an hauswirtschaftlichen		12.1	Hauswirtschaftliche Produkte	
	Betreuungsleistungen	452		und Dienstleistungen	510
11.2	Lebensabschnitte			Bedarf an Produkten und	
	und Lebenssituationen	453		Dienstleistungen – Überblick	510
	Das erste Lebensjahr	454		Produkte und Dienstleistungen	
	Pflege des Babys	455		kundenorientiert vermarkten	512
	Das Kleinkind von 1 bis 3 Jahren	456		Verkauf der eigenen Produkte	513
	Das Kindergartenkind von 3 bis			Verpackungen	514
	6 Jahren	457			
	Das Spiel und seine Bedeutung	458			

12.2 Werbemaßnahmen	516	13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren	536
Grundsätze der Werbung	517	13.1 Analyse und Strukturierung der Arbeitsaufgabe	538
Werbeformen	517	Koordinierung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse	540
Werbemittel für hauswirtschaftliche Betriebe.....	518	Wegestudien – Fadendiagramm.....	541
Erstellen von Angebotskarten.....	518	Beschreibende Ablaufanalyse mit Materialflusssymbolen	542
Gestaltung von Flyern	519	Arbeitssystembeschreibung.....	544
12.3 Kostenkalkulationen und Preisgestaltung	520	13.2 Informationsbeschaffung und -auswertung	545
Preisgestaltung aufgrund der entstandenen Kosten	520	Informationsquellen/Texte suchen.....	545
Marktgerechte Preisgestaltung.....	522	Internet	546
Kostenkalkulation in der Gemeinschaftsverpflegung	523	13.3 Dokumentation von Arbeitsprozessen ...	548
Kostenvoranschlag und Angebot.....	523	13.4 Kontrolle und Bewertung der Ergebnisse	549
Rechnungen und Quittungen	524	13.5 Reflexion der Teamarbeit	550
Kassenbuch	525	13.6 EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene (Auszug)	553
12.4 Gesprächsführung in Kundenberatung und Verkauf	526	Nährwerttabelle	554
Persönliches Verkaufsgespräch	526	Selengehalt ausgewählter Lebensmittel	560
Gesprächsführung am Telefon.....	528	Folsäuregehalt (Gesamtfolat) ausgewählter Lebensmittel	560
Regeln für gutes Zuhören	529	Internetadressen.....	561
Nonverbale Kommunikation.....	530		
Bedarfsermittlung	531		
Kudentypen	532		
Kundenbefragung	533		
Kundenkartei	534		
Umgang mit Reklamationen.....	535		