

Fachbegriffe der Hauswirtschaft

Autorinnen

Lydia Amrhein
Enne Freese
Dorothea Simpfendörfer

Best.-Nr. 7421
Holland + Josenhans Verlag Stuttgart



1. Auflage 2004

Dieses Werk folgt der reformierten Rechtschreibung und Zeichensetzung.

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages. Hinweis zu § 52 a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und Bildungseinrichtungen.

Dieses Buch ist auf Papier gedruckt, das aus 100 % chlorfrei gebleichten Faserstoffen hergestellt wurde.

© Holland + Josenhans GmbH & Co., Postfach 102352, 70019 Stuttgart
Tel.: 07 11/6 14 39 20, Fax: 07 11/6 14 39 22, E-Mail: verlag@huj.03.net,
Internet: www.holland-josenhans.de

Satz: Satzpunkt Ewert GmbH, Bayreuth

Druck und Weiterverarbeitung: Druckhaus „Thomas Müntzer GmbH“, Bad Langensalza

ISBN 3-7782-7421-X

Vorwort

Während der Ausbildung und auch im Berufsalltag werden hauswirtschaftliche Fachkräfte oft mit Fachbegriffen konfrontiert. Die vielfältigen Aufgaben einer Hauswirtschafterin verlangen das Verständnis und die Anwendung dieser Fachbegriffe sowohl bei der eigenen Arbeit als auch in der Zusammenarbeit mit Fachkräften anderer Berufsgruppen. Schon während der Ausbildung ist es daher wichtig, Begriffe und deren Zusammenhänge aus den verschiedenen Tätigkeitsgebieten zu verstehen und anzuwenden.

Das Wort-Check gibt Anregungen zum selbstorganisierten und eigenverantwortlichen Lernen. Die Fachbegriffe sind in Sachkapitel und berufliche Handlungssituationen untergliedert. Dadurch wird das Erfassen von Themengebieten ermöglicht und das Verständnis und das Einprägen der Begriffe unterstützt. Ein alphabetisches Sachwortverzeichnis erleichtert das gezielte Auffinden bestimmter Begriffe. Darüber ist das Wort-Check für das Arbeiten mit der „Fachbuchreihe Hauswirtschaft nach Lernfeldern“ und dem Prüfungsbuch Hauswirtschaft – handlungsorientiert geeignet.

Natürlich erhebt dieses kleine Nachschlagewerk keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Vielmehr soll es die Grundlagenbegriffe der Hauswirtschaft abdecken und gerade Berufseinsteigern die Vielfalt der neuen Begriffe übersichtlicher gestalten. Über Hinweise, Ergänzungen und konstruktive Kritik freuen sich Autorinnen und Verlag.

Beim Lernen der Fachbegriffe und für Ihre berufliche Laufbahn wünschen wir Ihnen viel Erfolg.

Im Februar 2004

Lydia Amrhein
Enne Freese
Dorothea Simpfendörfer

Inhalt

1	Arbeitsbereich Hauswirtschaft	7
1.1	Hauswirtschaftliche Betriebe	7
1.2	Hauswirtschaftliche Leistungen	8
2	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen	11
2.1	Arbeitsorganisation und Ergonomie	11
2.2	Arbeitssicherheit	13
2.3	Umweltschutz	16
2.4	Beschaffung	19
2.5	Vorratshaltung	25
2.6	Vermarkten	27
2.7	Technik	30
2.8	Ernährung	34
2.9	Speisenversorgung und Service	58
2.10	Reinigung	64
2.11	Werkstoffe und Textilien	69
2.12	Raumgestaltung	74
3	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen	77
3.1	Kommunikation	77
3.2	Wahrnehmung und Beobachtung	79
3.3	Betreuung von Personen	81
3.3.1	Säuglinge, Kinder und Jugendliche	85
3.3.2	Menschen mit Behinderung/en	90
3.3.3	Alte Menschen	91

3.3.4	Pflegemaßnahmen	92
3.3.5	Gesundheitsförderung	93
3.4	Miteinander arbeiten	98
4	Wirtschaft	100
5	Recht	104
6	Sachwortverzeichnis	108