

Vorwort

Mit dem vorliegenden Werk „Arbeiten in der Hauswirtschaft – nach Lernfeldern“ werden in einem Buch Kompetenzen vermittelt, die Fachpraktikerinnen und Fachpraktiker der Hauswirtschaft während der Ausbildung erwerben.

In dem Buch sind elf Lernfelder aufgeführt:

- 1 Die Berufsausbildung mitgestalten
- 2 Güter und Dienstleistungen beschaffen
- 3 Waren lagern
- 4 Speisen und Getränke herstellen und servieren
- 5 Personengruppen verpflegen
- 6 Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen
- 7 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen
- 8 Textilien reinigen und pflegen
- 9 Wohnumfeld mitgestalten
- 10 Personen individuell wahrnehmen
- 11 Personen individuell betreuen

Arbeitsprozesse der verschiedenen Lernfelder werden mit Bildern und knappen Texten Schritt für Schritt dargestellt. Der jeweilige Ablauf eines Arbeitsprozesses kann so von den Auszubildenden anschaulich erlernt und praktisch nachvollzogen werden. Die notwendigen theoretischen Kenntnisse und Fähigkeiten, die für das praktische Handeln in den verschiedenen Lernfeldern notwendig sind, werden hierdurch zielgruppengerecht dargestellt und vermittelt.

Alle Kapitel zu den verschiedenen Lernfeldern enthalten zahlreiche Aufgaben, die der Lernerfolgskontrolle dienen bzw. das problemlösende Denken der Auszubildenden im Rahmen eines Arbeitsprozesses fördern.

Alle Abbildungen, die mit einem ? (Fragezeichen) versehen sind, enthalten fehlerhafte Darstellungen. Diese Abbildungen können im Unterrichtsgespräch infrage gestellt werden und so die selbstständige Erarbeitung eines richtigen Verhaltens ermöglichen.



Im Anschluss an die elf Lernfelder befindet sich ein Glossar – ein Begriffstrainer, der das selbstständige Nachschlagen und Lernen von Fachbegriffen erleichtert.

Insgesamt unterstützt das Buch „Arbeiten in der Hauswirtschaft“ den Erwerb notwendiger Schlüsselqualifikationen, die für die „Versorgung und Betreuung von Menschen“ benötigt werden.

Ergänzend zu dem Buch können die Arbeitsblätter Berufsausbildung Hauswirtschaft eingesetzt werden. Hier werden Aufgaben aus dem Buch aufgegriffen und gelöst.

Mein besonderer Dank gilt meinen Kolleginnen und Auszubildenden der hauswirtschaftlichen Abteilung am Berufsbildungszentrum Schleswig, die mich beim Schreiben dieses Buches und bei der Bilderstellung konstruktiv unterstützt haben. Den Auszubildenden in der Hauswirtschaft wünsche ich viel Erfolg in der Ausbildung und viel Spaß beim Arbeiten mit diesem Buch.

Cornelia A. Schlieper

Kaufvertrag

Personen können mit der Vollendung des 18. Lebensjahres Rechtsgeschäfte, z.B. Kaufverträge, rechtsgültig abschließen. Sie sind dann aber auch für die eingegangenen Verpflichtungen voll verantwortlich und müssen die Vertragsvereinbarungen erfüllen.

Oft ist es uns gar nicht bewusst, dass wir einen Kaufvertrag – mit bestimmten Rechten und Pflichten – eingehen. Bei einem Kaufvertrag ist es dem Gesetz nach ganz gleich, ob dieser Kaufvertrag mündlich oder schriftlich zustande kommt.

Wie kommt ein Kaufvertrag zustande?

Erste Möglichkeit:

Frau Meier geht in ein Geschäft und verhandelt mit dem Verkäufer: „Ich kaufe diese Geschirrspülmaschine für 556,80 €.“ Dies ist im Sinne des Gesetzes **ein Antrag** – eine Willenserklärung – der Käuferin.

Der Verkäufer sagt zu Frau Meier: „Diese Geschirrspülmaschine können Sie zum Preis von 556,80 € erhalten.“ Dies bedeutet im Sinne des Gesetzes die **Annahme des Angebotes** von Frau Meier.

Erste Möglichkeit:



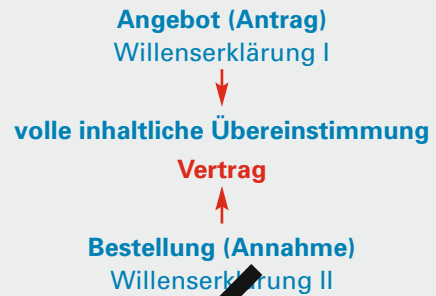
Zweite Möglichkeit:

Der Verkäufer kann Frau Meier auch ein **Angebot** – eine Willenserklärung – unterbreiten. Frau Meier nimmt dann das Angebot durch eine Bestellung einer Geschirrspülmaschine an.

Nach den Verhandlungen zwischen Frau Meier und dem Verkäufer kommt es bei zwei übereinstimmenden Willenserklärungen zu einem Kaufvertrag. Frau Meier will kaufen und der Verkäufer will verkaufen.

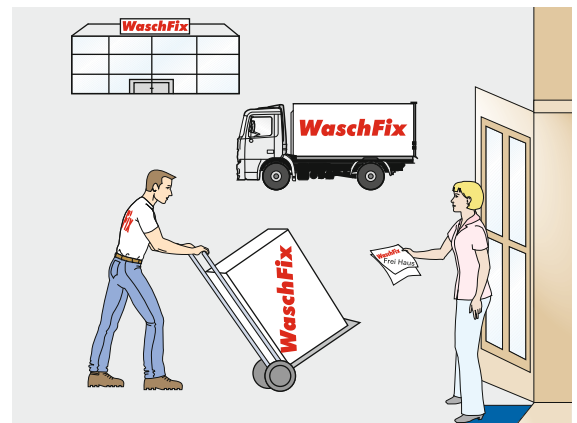
Auch ein solches mündliches Gespräch ist als Kaufvertrag wirksam.

Zweite Möglichkeit:



Ein Kaufvertrag wird geschlossen

Ein Kaufvertrag kommt durch zwei inhaltlich übereinstimmende, rechtsgültige Willenserklärungen von mindestens zwei Personen zustande.



Mikroben und Enzyme	Veränderungen
Schimmelpilze 	erwünscht z. B. Käseherstellung Verderb z. B. Schimmelbildung bei Nüssen, Obstsaft
Hefen 	erwünscht z. B. Brotherstellung Verderb z. B. Kompott, Fruchtsäfte – alkoholische Gärung
Bakterien 	erwünscht z. B. Sauermilch, Sauerkraut Verderb z. B. Salmonellen in Eiern, Eitererreger in Kartoffelsalat
Enzyme 	erwünscht z. B. Nachreifen von Obst, Fleisch Verderb z. B. Ranzigwerden von Fetten, Vitaminzerstörung

3.3 Lebensmittelverderb

Salmonellose

Salmonellen sind winzig kleine Lebewesen, die im Dickdarm von Tieren leben. Durch den Verzehr von rohen oder ungenügend gegarten Lebensmitteln können die Salmonellen auf den Menschen übertragen werden.

Wenige Salmonellen verursachen meist noch keine Erkrankung, da sie im menschlichen Körper sofort vernichtet werden. Erst wenn sich die Salmonellen zuvor in Lebensmitteln vermehrt haben und dann aufgenommen werden, kann es zu einer Lebensmittelvergiftung kommen.

Folgende Krankheitssymptome treten bei einer Salmonellose nach 12 bis 36 Stunden auf: Fieber, Kopfschmerzen, Gliederschmerzen, Bauchschmerzen, Übelkeit und Erbrechen. Die Erkrankung dauert ein bis acht Tage.

Lebensmittel, die häufig Salmonellen beinhalten sind z. B. Geflügel, Eier, Fisch, Hackbraten. Andere Lebensmittel können durch salmonelleninfizierte Lebensmittel oder Geräte verunreinigt worden sein.

Verhinderung einer Salmonellose

- ▶ Nach der Toilettenbenutzung und vor der Lebensmittelverarbeitung die Hände waschen.
- ▶ Leicht verderbliche tierische Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahren. Auch Eier gehören in den Kühlschrank, Mikroorganismen benötigen Wärme zur Vermehrung.
- ▶ Geräte, die mit Fleisch in Berührung gekommen sind, z. B. Messer, vor der weiteren Verwendung gründlich reinigen. Auch die Hände nach dem Hantieren mit Fleisch gründlich waschen.
- ▶ Größere Fleischstücke – besonders Geflügel ohne Plastikbeutel – vor dem Garen vollständig bei niedrigen Temperaturen, z. B. im Kühlschrank, auftauen lassen. Das Auftauwasser in einem Gefäß auffangen, sorgfältig beseitigen. Das Gefäß gründlich reinigen. Auftauwasser kann Salmonellen enthalten.
- ▶ Fleischstücke gut durchgaren: 70°C Kerntemperatur. Es darf kein roter Fleischsaft mehr austreten.
- ▶ Speisen nicht längere Zeit warm halten, sondern rasch in kaltem Wasser herunterkühlen.



Besonders leicht verderbliche Lebensmittel

Blitzkuchen – Rührmasse (16 Stücke)

250 g Margarine
 250 g Zucker
 4 Eier
 500 g Mehl
 4 gestr. TL Backpulver
 1/8 l Milch (8 EL)

Belag

80 g Butter
 4 EL Zucker
 200 g Mandelsplitter



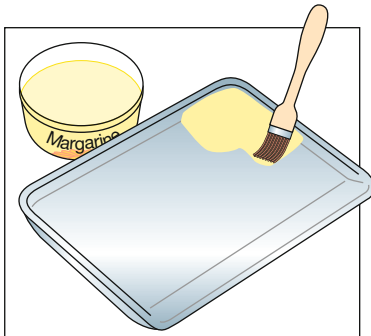
Stück

445 kcal

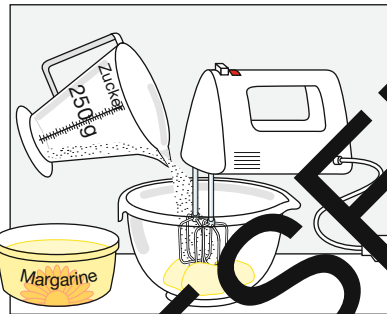
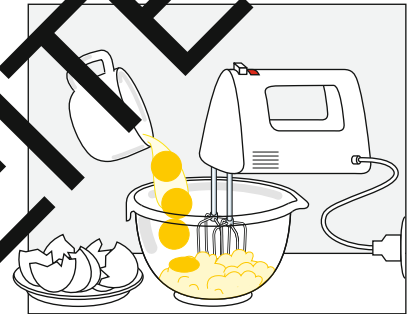
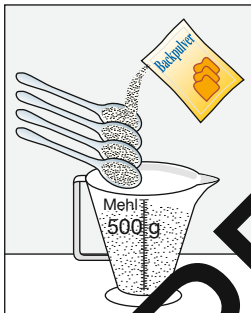
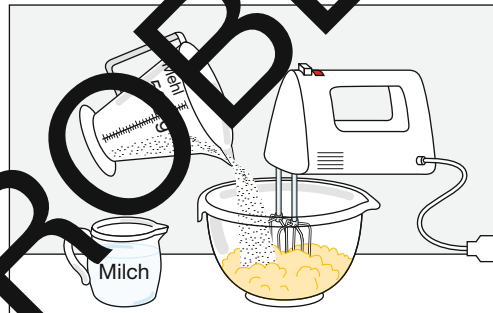
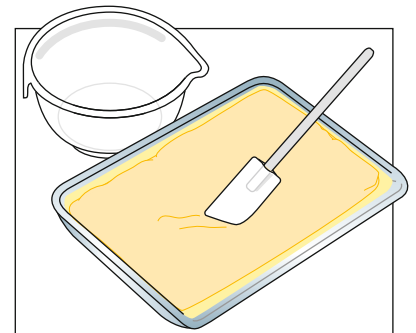
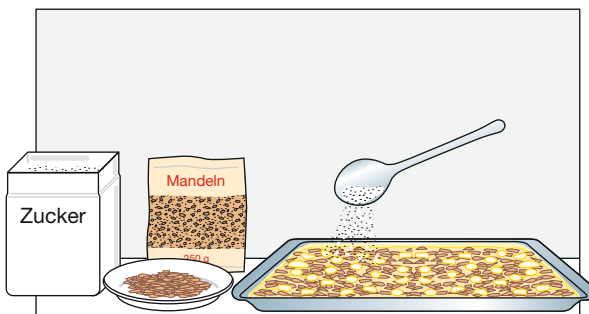
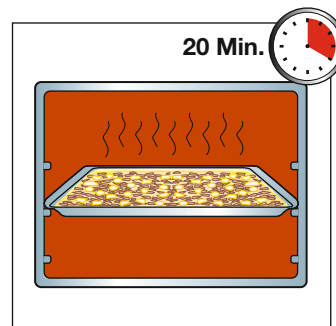
8 g E

25 g F

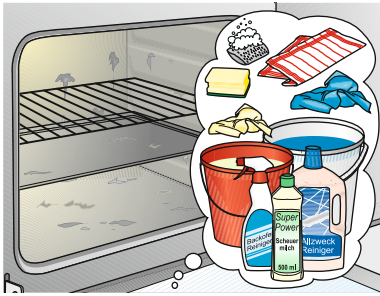
43 g KH



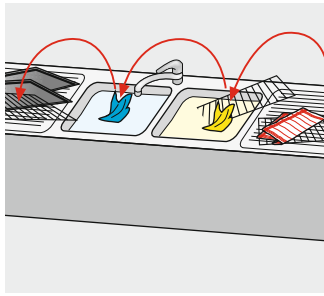
Backblech einfetten.

Fett und Zucker
schaumig rühren.Eier dazugeben,
schaumig rühren.Backpulver mit
dem Mehl
vermischen.Mehl mit Backpulver
und Milch abwechselnd
unterrühren.
Alles gut verrühren.Masse gleichmäßig
auf dem Backblech
verteilen.Butterflöckchen, Zucker und Mandelsplitter
gleichmäßig auf die Masse geben.**Backen:** mittlere Schiene – 15 bis 20 Minuten
E-Herd: 220°C, **Gasher:** Regler 4

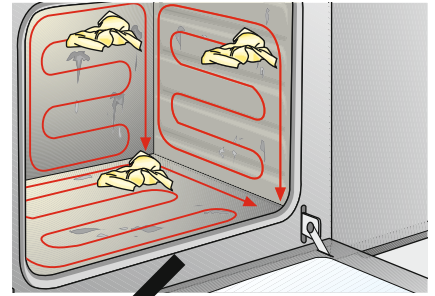
Reinigung eines Backofens/Convectomats – Arbeitsschritte



Reinigungsmittel und Arbeitsmittel bereitstellen. Licht im Backofen anschalten.



Bleche und Roste herausnehmen. In der Spüle reinigen.



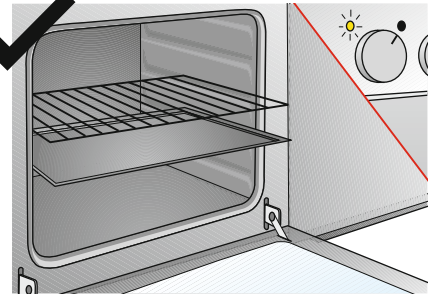
Backofen vollständig – Wände und Rost mit Neutralreinigungslösung reinigen.



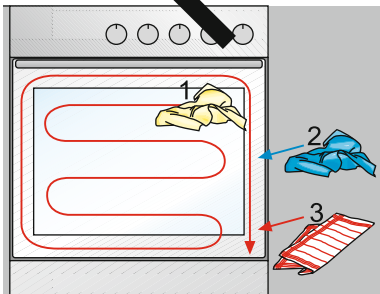
Hartnäckige Verschmutzungen mit Scheuermittel und der Scheuerseite eines feuchten Schwamms entfernen.



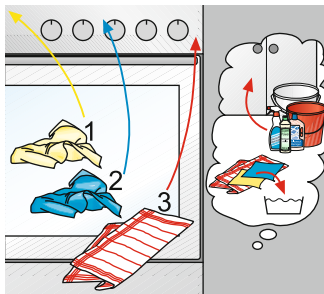
Backofen mit sauberm Wasser auswaschen und mit dem Trockentuch austrocknen.



Backofen wieder einräumen. Licht ausschalten.



Türinnenseite und Türaußenseite reinigen, nachspülen und mit dem Trockentuch trocknen.



Bedienungsblende ebenfalls reinigen. Arbeitsmittel und Reinigungsmittel wegräumen.



Achtung: Backofenreiniger nur verwenden, wenn der Schmutz sonst nicht entfernt werden kann. Gebrauchsanweisung beachten!

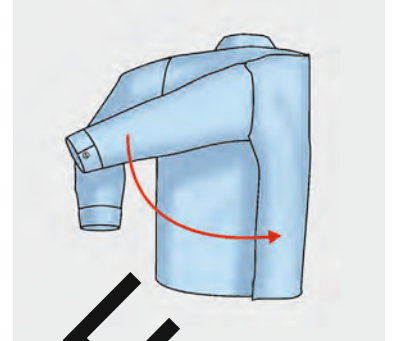
Falten und Legen von Blusen und Oberhemden



Bluse bzw. Hemd
zunächst zuknöpfen.



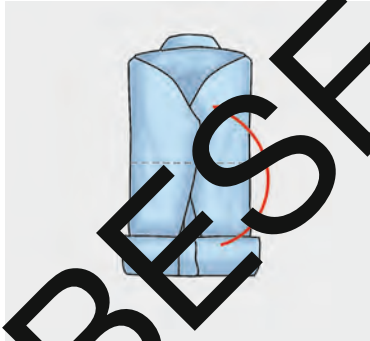
Bluse oder Hemd
auf die Vorderseite
legen.



Seiten- u. a. eine
Handbreit zur Mitte hin
umlegen.



Ärmel nach unten
umlegen.
Zweiten Ärmel ebenso
legen.



Unterteil mit Saum
ca. 10 cm nach oben
umschlagen.



Bluse bzw. Hemd
nochmals nach oben
zusammenklappen und
ablegen.



Legen von Wäsche

Aufgaben:

- Erproben und beschreiben Sie das Falten und Legen
 - einer Serviette,
 - eines Geschirrtuchs,
 - eines Bettlakens,
 - eines Arbeitskittels.
- Beschreiben Sie die Wäschepflege eines
 - Geschirrtuchs,
 - T-Shirts,
 - Kissenbezugs
 vom Sammeln bis zur erneuten Ausgabe.

Wir gestalten ein Rollenspiel – Kommunikationsfähigkeit

Situation

Während eines Arbeitstags in einem Seniorenheim erhält eine Auszubildende den Auftrag, einer blinden Bewohnerin das Mittagessen zu bringen.

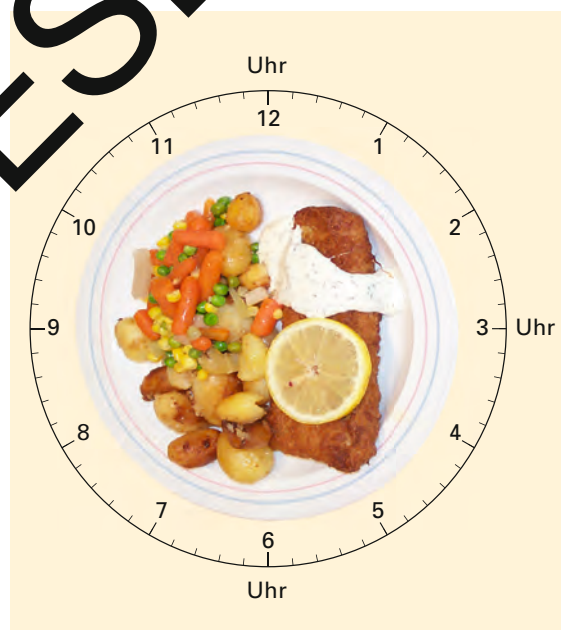
- ▶ Die Auszubildende fragt zunächst die Hauswirtschafterin, was zu beachten ist.
- ▶ Die Hauswirtschafterin teilt der Auszubildenden mit, dass Frau Angela Wulff selbstständig essen kann und ihre Bedürfnisse äußert.
- ▶ Die Auszubildende klopft an. Nach dem Herein betritt die Auszubildende das Zimmer. Sie begrüßt Frau Angela Wulff und stellt sich vor.
- ▶ Die Auszubildende erklärt Frau Angela Wulff, um welches Gericht es sich handelt, und fragt, wohin sie das Essen stellen soll.
- ▶ Die Auszubildende erkundigt sich nach weiterem Unterstützungsbedarf.
- ▶ Frau Angela Wulff äußert ihre Wünsche.
- ▶ Die Auszubildende setzt die geäußerten Wünsche um ...

Aufgaben:

1. Gestalten Sie in Gruppen ein Rollenspiel zu der beschriebenen Situation.
2. Überlegen Sie dabei zunächst, wie man einer blinden Frau das abgebildete Gericht beschreiben kann.
Was gibt es?
Wo liegt was auf dem Teller?
usw.
3. Die Zuschauer kommentieren anschließend das Spielgeschehen.
 - a) Hat sich die Auszubildende für eine blinde Person verständlich ausgedrückt?
 - b) Fühlte sich die blinde Bewohnerin verstanden?
 - c) Hat die Auszubildende richtig hingehört und hingesehen – Gestik und Mimik?



Erproben zunächst das Blindsein



Heute gibt es ...? Die Zahlen der „Uhr“ helfen beim Beschreiben des Gerichts. Das Fleisch liegt ...

Hilfestellung bei der Essenseinnahme

- ▶ Serviette bereitlegen.
- ▶ Teller in das „Blickfeld“ der Person stellen.
- ▶ Menü vorstellen, evtl. in mundgerechte Stücke zerteilen.
- ▶ Besteck usw. zur Verfügung stellen.

12 Begriffstrainer

Abbrennen bei der Speisenzubereitung:

Brandmasse so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet und vom Topfboden löst

Abbrühen bei der Speisenzubereitung: siehe Blanchieren

Ablöschen bei der Speisenzubereitung: Flüssigkeit z. B. zur Mehlschwitze oder zum Bratenfond geben

Ablufttrockner: die Flüssigkeit aus den Textilien wird ins Freie geleitet

Abrasive: feine Schleifkörper, die Schmutz mechanisch beim Scheuern oder Polieren entfernen

Abschlagen bei der Speisenzubereitung: Schlagen von rohen Zutaten unter Erwärmung, bis sie dickflüssig oder cremig sind

Abschrecken bei der Speisenzubereitung: über gießen heißer Lebensmittel mit kaltem Wasser oder rasches Abkühlen durch Untertuchen in kaltes Wasser oder gestrichenes Eis

Abservieren: Abräumen von Geschirr und Besteck nach einer Mahlzeit

Abstechen bei der Speisenzubereitung: Masse mithilfe von Löffeln abnehmen und formen

Abziehen bei der Speisenzubereitung: Nüsse, Mandeln u.a. mit heißem Wasser überbrühen und dann mit den Fingern oder einem Messer von der Schale befreien

Abzieher: Wischergummi zum Abziehen der Reinigungsflüssigkeit beim Fensterputzen

Acetat: Chemiefaser aus Cellulose

achteln: in acht gleich große Teile zerlegen

Acrolein: entsteht beim zu starken Erhitzen von Fetten

Acrylamid: wenn Produkte aus Getreide oder Kartoffeln zu stark erhitzt werden, bilden Zucker und Eiweißbausteine Acrylamid. Acrylamid wirkt im menschlichen Körper krebserregend

Adipositas: Fettsucht, Fettleibigkeit

Aflatoxine: giftige Stoffe von Schimmelpilzen, z. B. in verschimmeltem Brot

al dente: Teigwaren und Gemüse so gegart, dass sie noch Biss haben

Allergene: Stoffe, die Allergien auslösen. Allergene sind in der Regel körperfremde Eiweißstoffe. Allergene müssen auf Fertigpackungen gekennzeichnet werden, z. B. Erdnüsse

Alltagsverrichtungen: Tätigkeiten aus dem täglichen Leben, z. B. Anziehen, Ausziehen, Körperpflege, Einnahme von Speisen und Getränken, Einkauf, Arztbesuch

Allzweckreiniger: flüssiges Reinigungsmittel, das mit Wasser verdünnt wird und normale und fetthaltige Verschmutzungen entfernt

Alpaka: ein Metall aus Kupfer, Zink und Nickel – wurde früher als Neusilber bezeichnet

Aluminium: Metall für Verpackungsfolien und Backformen

Aminosäuren: Bausteine der Eiweißstoffe

Angora: Wolle – Haar – vom Angorakaninchen

Anrichten, Speisen: Einfüllen oder Auflegen verzehrfertiger Speisen in Schüsseln oder auf Platten oder Teller

Anschwitzen bei der Speisenzubereitung: leichtes Erhitzen von Lebensmitteln unter Zugabe von Fett

Antipilling-Ausrüstung: Textilveredelung: verhindert die Bildung von Knötchen auf Textilien

antistatische Ausrüstung: Textilveredelung: verhindert das Aufladen von Textilien

Aperitif: Getränk zur Appetitanregung, das vor dem Essen getrunken wird

Apfelausstecher: Gerät zum Entfernen des Kerngehäuses von Äpfeln