

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
Methode des selbstständigen beruflichen Handelns	18	Freiwillige Warenkennzeichnung	48
Zukunftswerkstatt Hauswirtschaft	19	2.3 Verbraucherorganisationen	50
Wir bauen ein Standbild	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
Berufsverbände	25	Bargeldlose Zahlung	56
Gewerkschaften	25	Zahlen mit Karten	57
1.5 Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse	26	Homebanking	59
Tagesleistungskurve	26	2.5 Kassenbuchführung und Haushaltsbuchführung	61
Arbeitsplatz – Arbeitsablauf	27	Einkommensformen der privaten Haushalte	61
Rückenschonende Arbeitshaltung	28	Einkommen von Großhaushalten	61
Erstellung von Arbeitsplänen	30	Ausgaben der Haushalte	62
Rationelles Arbeiten	32	Haushaltsplan – Budget	62
1.6 Qualitätssichernde Maßnahmen	33	Haushaltsbuchführung	63
1.7 Kommunikation und Konfliktverhalten	35	Kassenbuch	65
Rollenspiel – Konflikte im Betrieb	35	2.6 Kaufvertrag	66
Formen von Konflikten	36	Rechts- und Geschäftsfähigkeit	66
Ursachen für Konflikte	36	Nichtige und anfechtbare Rechtsgeschäfte	67
Lösung von Konflikten	37	Zustandekommen eines Kaufvertrags	68
2 Güter und Dienstleistungen beschaffen	38	Inhalt eines Kaufvertrags	68
2.1 Grundlagen wirtschaftlichen Handelns	40	Erfüllung eines Kaufvertrags	69
Bedürfnisse – Bedarf	40	Mangelhafte Lieferung	70
Mittel zur Bedarfsdeckung	41	Reklamation	70
Wirtschaftliches Handeln	42	Lieferverzug	72
		Zahlungsverzug	73
		Annahmeverzug	74
		Fernabsatzverträge	75
		2.7 Finanzierungsmöglichkeiten	76
		Barzahlung	76
		Sparen	76
		Verbraucherkredit	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
	EHEC	101		Frittieren – Ausbacken	136
	Listeriose	101		Garen in der Mikrowelle	137
	Toxoplasmose	101		Druckgaren	138
	Botulismus	102	4.4	Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen	139
3.5	Amtliche Lebensmittelüberwachung	103		Umrechnung von Grundrezepten	140
3.6	Warenlagerung	104	4.5	Speisenrezepte	141
	Warenannahme	104		Suppen und Soßen	141
	Lagerung von Lebensmitteln	104		Salate und Rohkost	142
	Lagerräume	105		Gemüse	143
	Überwachung der Lagerbestände – Warenpflege	106		Kartoffeln	144
	Warenausgabe	107		Eier	145
	Lagerbestände	108		Fleischteig	146
	Lagerkennzahlen	108		Fleisch	147
	Bestandskontrolle – Inventur	109		Fisch	148
3.7	Lagern im Non-Food-Bereich	111		Obst	149
	Aufbewahrung von Wäsche und Kleidung	111		Flammeri	150
	Lagerung von Reinigungs- und Pflegemitteln	111		Gallerte	151
	Schädlinge in Textilien	111	4.6	Backen	152
				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	4.16 Lebensmittelgruppe Speisefette und Speiseöle.	210
4.8 Speisen anrichten und servieren	162	Gewinnung von Speiseölen und -fetten ..	210
Anrichten und Garnieren	162	Fettverderb	210
Tischdecken	163	Wie entsteht aus Sonnenblumenöl	
Servieren	163	Sonnenblumenmargarine?	211
		Butterherstellung – Sorten	212
4.9 Convenience-Produkte	164	Emulsionen	212
		Garen mit Fett	213
4.10 Ernährungskreis – Lebensmittel.	166	4.17 Aktuelle Trends in der Lebensmittelzubereitung	214
Übersicht – Nährstoffe	167	Functional Food –	
Wodurch wird der Wert		funktionelle Lebensmittel	214
der Lebensmittel bestimmt?	168	Nahrungsergänzungsmittel	215
		Gentechnisch veränderte Lebensmittel ..	216
4.11 Lebensmittelgruppe Getränke	170	4.18 Zusatzstoffe in Lebensmitteln	218
Trinkwasser als Lebensmittel	170	Farbstoffe	218
Regeln für die Verwendung von Wasser ..	171	Chemische Konservierungsstoffe	219
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	172	Süßstoffe	220
Kaffee	173		
Tee	174	4.19 Lebensmittelkennzeichnung	221
Kakao und Schokolade	175	Warenkennzeichnung – eine	
		Informationsmöglichkeit für	
4.12 Lebensmittelgruppe Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	176	die Verbraucher	221
Getreidekorn – was steckt alles darin? ..	176		
Mehl, Schrot – was heißt das?	177	5 Personengruppen verpflegen	222
Brot – ein vielfältiges Angebot	178		
Reis – eine andere Getreidesorte	179	5.1 Vollwertige Ernährung	224
Regeln für die Verwendung von Stärke ..	179	Vollwertig essen und trinken nach den	
Kartoffel – die Sorte bestimmt		10 Regeln der DGE	224
die Verwendung	180	Verzehrempfehlungen der DGE	
Zucker hat viele Namen	182	auf einen Blick	225
		Energiebedarf	226
4.13 Lebensmittelgruppen Gemüse und Obst. ..	183	Kohlenhydratbedarf	227
Gemüse und Obst	183	Fettbedarf	228
Sekundäre Pflanzenstoffe	184	Eiweißbedarf	229
Vermarktungsnormen – Handelsklassen ..	187	Mineralstoffe	230
Würzmittel	190	Vitamine	232
Kräuter	190	Verdauung im Überblick	234
Gewürze	192	Mahlzeitgestaltung	236
Hülsenfrüchte	194	Speisekomponenten – Grundmengen	238
		Berechnung des Energie-	
4.14 Lebensmittelgruppe Milch und Milchprodukte	195	und Grundnährstoffgehalts	
Milch ist ein guter Eiweißlieferant	195	von Speisen und Getränken	240
Vollmilch oder fettarme Milch?	196		
Trinkmilchaufbereitung	196	5.2 Ernährung besonderer Personengruppen	242
Käse	198	Ernährung während Schwangerschaft	
Weitere Milcherzeugnisse	200	und Stillzeit	242
4.15 Lebensmittelgruppe Fisch, Fleisch, Wurst, Eier	201		
Fisch	201		
Einkauf und Verarbeitung von Fisch	202		

Ernährung des Säuglings	243	Anrichten von kalten Platten.....	299
Ernährung im Kindesalter.....	245	Kuchenbüfett	300
Ernährung im Alter	247	Kalkulation eines Büfetts.....	301
5.3 Unterschiedliche Ernährungsformen.....	249	Berechnung der Putzverluste/des Abfalls..	303
Übersicht – alternative		Mengenberechnung	303
Ernährungsformen.....	249	Preisberechnung	303
Vegetarische Ernährung – pflanzliche		6.3 Regionale und fremdländische Küche	304
Ernährung.....	250	Regionale Küche	304
Vollwert-Ernährung	252	Ess- und Trinkgewohnheiten im Ausland..	305
5.4 Ausgewählte Diätformen	254	Garnierungen mit Spezialwerkzeugen....	306
Leichte Vollkost – Schonkost.....	254	6.4 Gesprächsführung	307
Bluthochdruck – natriumarme Diät	256	Wie werden Speisen und Getränke	
Energiereduzierte Mischkost.....	258	appetitlich beschrieben?	307
Überernährung.....	260	Wie wird die Zubereitung von Speisen	
Essstörungen	262	und Getränken erklärt?	308
Gicht – Hyperurikämie	264	Was mir bei Gesprächen besonders	
Fettstoffwechselstörungen	266	schwerfällt	309
Obstipation – Verstopfung	268	7 Wohn- und Funktionsbereiche	
Zöliakie	269	reinigen und pflegen	310
Lactoseintoleranz.....	269	7.1 Grundlagen der Reinigung	312
Diabetes mellitus	270	Reinigungsarten und -methoden	312
Ernährung bei Krebs	273	Schmutzarten	313
5.5 Verpflegungs- und Speisenausgabe-		7.2 Reinigungs- und Pflegemittel	314
systeme	274	Allgemeine Eigenschaften von	
Verpflegungssysteme	274	Reinigungs- und Pflegemitteln	314
Speisenausgabesysteme.....	275	Inhaltsstoffe von Reinigungsmitteln	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	
		oder von Hand?	336

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

Hängender Osterschmuck	425	Wir erstellen einen Freizeitführer für unsere Gemeinde	467
Dekoration im Jahreskreis	426	Ältere Menschen	468
Tisch- und Menükarten	427	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 Betreuungsplanes	481
Grüßen und Verabschieden	430	Worauf ist bei den Tätigkeiten zu achten?	482
Umgangsformen am Arbeitsplatz	432	Hilfsmittel bei körperlichen Behinderungen	484
Wie kommt eine angenehme Unterhaltung zustande?	433	Umgang mit Rollstühlen und Rollstuhlfahrern	485
10.2 Wahrnehmung und Beobachtung	434	11.4 Häusliche Krankenpflege	486
Optische Täuschung	434	Beobachtung des Kranken	486
Wahrnehmung durch fachliche Beobachtung	436	Kinderkrankheiten	489
Krankenbeobachtung	437	Umgebung des Kranken	490
Beobachtungsfehler	438	Pflege planen	490
Bewertungsfehler	439	Rückenschonende Arbeitsweise	490
Wahrnehmung von Sprache – Kommunikation	440	Einnahme von Mahlzeiten	491
Karikaturen – eine Beobachtungsübung ..	441	Tagesplan	491
10.3 Verbale und nonverbale Kommunikation	442	Griffe zum Bewegen des Erkrankten	492
Die vier Seiten einer Nachricht	443	Wechseln des Bettlakens	493
Hilfen für eine gute Kommunikation	444	Aufstehen	494
Ich-Botschaften	446	Hilfe beim Gehen	495
Entscheidungsspiel – Nasaspiel	447	Tägliche Körperpflege	496
Selbstwertgefühl	448	Umgang mit dem Steckbecken	498
Metakommunikation	448	Hausapotheke	499
Motivation	449	Arzneimittel	500
 		11.5 Teamarbeit	502
11 Personen individuell betreuen	450	11.6 Freie Wohlfahrtspflege	504
11.1 Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen	452	11.7 Ausgewählte Rechtsgrundlagen	505
11.2 Lebensabschnitte und Lebenssituationen	453	 	
Das erste Lebensjahr	454	12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten	508
Pflege des Babys	455	12.1 Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen	510
Das Kleinkind von 1 bis 3 Jahren	456	Bedarf an Produkten und Dienstleistungen – Überblick	510
Das Kindergartenkind von 3 bis 6 Jahren	457	Produkte und Dienstleistungen vermarkten	512
Das Spiel und seine Bedeutung	458	Verkauf der eigenen Produkte	513
Kinderbücher	461	Verpackungen	514
Das Schulkind	462	12.2 Werbemaßnahmen	516
Kinderfeste	463	Grundsätze der Werbung	517
Erziehungsstile	464	Werbeformen	517
Erziehungsmittel	465	Werbemittel für hauswirtschaftliche Betriebe	518
Das Jugendalter	466	Erstellen von Angebotskarten	518
		Gestaltung von Flyern	519

