

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 | | eingesetzt |
| 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 | | 390 |
| 8 | Textilien reinigen und pflegen | 346 | | Ermittlung individueller |
| | | | | Wohnbedürfnisse |
| 8.1 | Eigenschaften textiler Fasern | 348 | | 391 |
| | Naturfasern | 349 | | Beurteilung von Wohnfunktionen |
| | Chemiefasern | 350 | | 391 |
| | Überblick – Eigenschaften | | | Wohnbedürfnisse in hauswirtschaftlichen |
| | textiler Rohstoffe | 351 | | Großbetrieben |
| | | | | 392 |
| 8.2 | Produktion und Kennzeichnung von Textilien | 352 | | Beurteilung von Wohnungsgrundrissen .. |
| | Funktionskleidung | 352 | | 394 |
| | Wie werden textile Flächen hergestellt? .. | 353 | | Gestalten und Einrichten von Räumen ... |
| | Ausrüstungsverfahren – | | | 395 |
| | Textilveredelung | 354 | 9.2 | Gestaltungselemente |
| | Textilkennzeichnung | 355 | | 396 |
| 8.3 | Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen | 357 | | Kleine Farblehre |
| | Bereiche in der Wäscherei | 357 | | 396 |
| | Schmutzwäsche | 357 | | Farben und Muster verändern den Raum . |
| | Internationale Pflegekennzeichnung | 358 | | 398 |
| | Waschfaktoren | 360 | | Beleuchtung |
| | Detergenzienverordnung | | | 400 |
| | (EG-Verordnung Nr. 648/2004) | 361 | | Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit ... |
| | Waschen mit der Maschine | 363 | | 401 |
| | Handwäsche | 364 | | Möbel |
| | Trocknen der Wäsche | 365 | | 402 |
| | Glätten der Wäsche | 367 | | Fußbodenbeläge |
| | Legen der Textilien | 369 | | 404 |
| | Fleckentfernung | 370 | | Fensterdekorationen |
| | Waschen von Gardinen und | | | 405 |
| | Übergardinen | 371 | | Wandbehänge als Gestaltungsmittel |
| | Kostenrechnung | 371 | | 406 |
| 8.4 | Näharbeiten | 372 | 9.3 | Gestalten und Einrichten von Räumen ... |
| | Handnähen – Grundtechniken | 372 | | 406 |
| | Nähen mit der Maschine | 374 | | Eingangsbereich |
| | | | | 406 |
| | | | | Das Reich der Kinder |
| | | | | 407 |
| | | | | Kommunikationsbereich – Wohnzimmer .. |
| | | | | 408 |
| | | | | Küchen im Privathaushalt |
| | | | | 410 |
| | | | | Großküchen |
| | | | | 412 |
| | | | | Bad und WC |
| | | | | 413 |
| | | | | Wohnqualität für Senioren |
| | | | | 414 |
| | | | 9.4 | Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen ... |
| | | | | 416 |
| | | | | 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 |
| | | | | Erstellen eines Adventsgestecks |
| | | | | 424 |
| | | | | Barbarazweige als Weihnachtsdekoration. |
| | | | | 425 |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 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 |

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| 12.3 Kostenkalkulationen und Preisgestaltung | 520 | Wegestudien – Fadendiagramm..... | 541 |
| Preisgestaltung aufgrund der entstandenen Kosten..... | 520 | Beschreibende Ablaufanalyse mit Materialflusssymbolen | 542 |
| Marktgerechte Preisgestaltung | 522 | Arbeitssystembeschreibung..... | 544 |
| Kostenkalkulation in der Gemeinschaftsverpflegung..... | 523 | 13.2 Informationsbeschaffung und -auswertung | 545 |
| Kostenvoranschlag und Angebot..... | 523 | Informationsquellen/Texte suchen | 545 |
| Rechnungen und Quittungen | 524 | Internet | 546 |
| Kassenbuch | 525 | 13.3 Dokumentation von Arbeitsprozessen ... | 548 |
| 12.4 Gesprächsführung in Kundenberatung und Verkauf | 526 | 13.4 Kontrolle und Bewertung der Ergebnisse | 549 |
| Persönliches Verkaufsgespräch | 526 | 13.5 Reflexion für die Teamarbeit | 550 |
| Gesprächsführung am Telefon | 528 | 13.6 Überprüfung unseres Wissens vor der Prüfung | 552 |
| Regeln für gutes Zuhören | 529 | Wir erstellen ein Fragespiel | 552 |
| Nonverbale Kommunikation..... | 530 | 13.7 EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene | 553 |
| Bedarfsermittlung | 531 | | |
| Kudentypen | 532 | 13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren | 536 |
| Kundenbefragung | 533 | 13.1 Analyse und Strukturierung der Arbeitsaufgabe | 538 |
| Kundenkartei | 534 | Koordinierung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse | 540 |
| Umgang mit Reklamationen..... | 535 | | |
| 13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren | 536 | Anhang | 555 |
| 13.1 Analyse und Strukturierung der Arbeitsaufgabe | 538 | Nährwerttabelle | 555 |
| Koordinierung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse | 540 | Selengehalt ausgewählter Lebensmittel | 561 |
| | | Folsäuregehalt (Gesamtfolat) ausgewählter Lebensmittel | 561 |