

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

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
Tisch decken	163	Wie entsteht aus Sonnenblumenöl Sonnenblumenmargarine?	211
Servieren	163	Butterherstellung – Sorten	212
4.9 Convenience-Produkte	164	Emulsionen	212
4.10 Ernährungskreis – Lebensmittel	166	Garen mit Fett	213
Übersicht – Nährstoffe	167	4.17 Aktuelle Trends in der Lebensmittelzubereitung	214
Wodurch wird der Wert der Lebensmittel bestimmt?	168	Functional Food – funktionelle Lebensmittel	214
4.11 Lebensmittelgruppe Getränke	170	Nahrungsergänzungsmittel	215
Trinkwasser als Lebensmittel	170	Gentechnisch veränderte Lebensmittel	216
Regeln für die Verwendung von Wasser	171	4.18 Zusatzstoffe in Lebensmitteln	218
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	172	Farbstoffe	218
Kaffee	173	Chemische Konservierungsstoffe	219
Tee	174	Süßstoffe	220
Kakao und Schokolade	175	4.19 Lebensmittelkennzeichnung	221
4.12 Lebensmittelgruppe Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	176	Warenkennzeichnung – eine Informationsmöglichkeit für die Verbraucher	221
Getreidekorn – was steckt alles darin?	176		
Mehl, Schrot – was heißt das?	177	5 Personengruppen verpflegen	222
Brot – ein vielfältiges Angebot	178	5.1 Vollwertige Ernährung	224
Reis – eine andere Getreidesorte	179	Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE	224
Regeln für die Verwendung von Stärke	179	Verzehrempfehlungen der DGE auf einen Blick	225
Kartoffel – die Sorte bestimmt die Verwendung	180	Energiebedarf	226
Zucker hat viele Namen	182	Kohlenhydratbedarf	227
4.13 Lebensmittelgruppen Gemüse und Obst	183	Fettbedarf	228
Gemüse und Obst	183	Eiweißbedarf	229
Sekundäre Pflanzenstoffe	184	Mineralstoffe	230
Vermarktungsnormen – Handelsklassen	187	Vitamine	232
Würzmittel	190	Verdauung im Überblick	234
Kräuter	190	Mahlzeitengestaltung	236
Gewürze	192	Speisekomponenten – Grundmengen	238
Hülsenfrüchte	194	Berechnung des Energie- und Grundnährstoffgehalts von Speisen und Getränken	240
4.14 Lebensmittelgruppe Milch und Milchprodukte	195	5.2 Ernährung besonderer Personengruppen	242
Milch ist ein guter Eiweißlieferant	195	Ernährung während Schwangerschaft und Stillzeit	242
Vollmilch oder fettarme Milch?	196		
Trinkmilchaufbereitung	196		
Käse	198		
Weitere Milcherzeugnisse	200		
4.15 Lebensmittelgruppe Fisch, Fleisch, Wurst, Eier	201		
Fisch	201		
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
Übersicht – alternative		Preisberechnung	303
Ernährungsformen	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
Esstörungen	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	Nährarbeiten	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	
	Die textile Kette	347		Wohnbedürfnisse	391
8.1	Eigenschaften textiler Fasern	348		Beurteilung von Wohnfunktionen	391
	Naturfasern	349		Wohnbedürfnisse in hauswirtschaftlichen	
	Chemiefasern	350		Großbetrieben	392
	Überblick – Eigenschaften			Beurteilung von Wohnungsgrundrissen	394
	textiler Rohstoffe	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 –			Farben und Muster verändern den Raum	398
	Textilveredelung	354		Beleuchtung	400
	Textilkennzeichnung	355		Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit.	401
8.3	Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen	357		Möbel	402
	Bereiche in der Wäscherei	357		Fußbodenbeläge	404
	Schmutzwäsche	357		Fensterdekorationen	405
	Internationale Pflegekennzeichnung	358		Wandbehänge als Gestaltungsmittel	406
	Waschfaktoren	360	9.3	Gestalten und Einrichten von Räumen	406
	Detergenzienverordnung			Eingangsbereich	406
	(EG-Verordnung Nr. 648/2004)	361		Das Reich der Kinder	407
	Sortieren der Wäsche	362		Kommunikationsbereich – Wohnzimmer.	408
	Waschen mit der Maschine	363		Küchen im Privathaushalt	410
	Handwäsche	364		Großküchen	412
	Trocknen der Wäsche	365		Bad und WC	413
	Glätten der Wäsche	367		Wohnqualität für Senioren	414
	Legen der Textilien	369	9.4	Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen	416
	Fleckentfernung	370		Topfpflanzen	416
	Waschen von Gardinen und Übergardinen	371		Hydrokultur	418
	Kostenrechnung	371		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
				Hilfe beim Gehen	495
				Tägliche Körperpflege	496
				Umgang mit dem Steckbecken	498
				Hausapotheke	499
				Arzneimittel	500
10.3	Verbale und nonverbale Kommunikation	442	11.5	Teamarbeit	502
	Die vier Seiten einer Nachricht	443			
	Hilfen für eine gute Kommunikation	444	11.6	Freie Wohlfahrtspflege	504
	Ich-Botschaften	446			
	Entscheidungsspiel – Nasaspiel	447	11.7	Ausgewählte Rechtsgrundlagen	505
	Selbstwertgefühl	448			
	Metakommunikation	448			
	Motivation	449			
11	Personen individuell betreuen	450	12	Produkte und Dienstleistungen vermarkten	508
11.1	Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen	452	12.1	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen	510
11.2	Lebensabschnitte und Lebenssituationen	453		Bedarf an Produkten und	
	Das erste Lebensjahr	454		Dienstleistungen – Überblick	510
	Pflege des Babys	455		Produkte und Dienstleistungen	
	Das Kleinkind von 1 bis 3 Jahren	456		kundenorientiert vermarkten	512
	Das Kindergartenkind von 3 bis			Verkauf der eigenen Produkte	513
	6 Jahren	457		Verpackungen	514
	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	Kohlenhydrataustauschtabelle	560
Gesprächsführung am Telefon	528	Selengehalt ausgewählter Lebensmittel	561
Regeln für gutes Zuhören	529	Folsäuregehalt (Gesamtfolat) ausgewählter Lebensmittel	561
Nonverbale Kommunikation	530		
Bedarfsermittlung	531		
Kudentypen	532		
Kundenbefragung	533		
Kundenkartei	534		
Umgang mit Reklamationen	535		