

Inhaltsverzeichnis

Seite Inhalt

14	Grundlagen der hauswirtschaftlichen Arbeitsorganisation
15	1 Hygiene
15	1.1 Personalhygiene
16	1.2 Produkthygiene
16	1.3 Betriebshygiene
18	2 Arbeitsschutz
20	2.1 Arbeits- und Schutzkleidung
21	2.2 Unfallschutz am Arbeitsplatz
22	2.3 Unfallverhütung
24	2.4 Erste-Hilfe-Maßnahmen
25	2.5 Hautschutz
27	3 Arbeitsgestaltung
27	3.1 Mensch, Arbeit und Arbeitsplatzgestaltung
30	3.2 Grundsätze rationellen Arbeitens
33	3.3 Ergonomie
36	4 Ökologie
37	4.1 Der Umgang mit Energie
38	4.2 Der Umgang mit Wasser
39	4.3 Der Umgang mit Abfall und Müll
40	4.4 Der Umgang mit Luft
41	5 Qualitätsmanagement
42	5.1 Grundbegriffe des Qualitätsmanagements
44	5.2 HACCP
46	Lernfeld 1 – Die Berufsausbildung mitgestalten
48	1.1 Die Hauswirtschafterin, der Hauswirtschafter
49	1.2 Das Berufsbild
49	1.3 Die Ausbildung
49	1.3.1 Die betriebliche Ausbildung
50	1.3.2 Die Verbundausbildung
50	1.3.3 Weitere Ausbildungswege
50	1.4 Das duale Berufsausbildungssystem
50	1.4.1 Der Rahmenlehrplan
50	1.4.2 Der Ausbildungsnachweis
51	1.5 Der Berufsausbildungsvertrag
51	1.5.1 Inhalte des Ausbildungsvertrages
51	1.5.2 Rechte und Pflichten des Auszubildenden
52	1.5.3 Der individuelle Ausbildungsplan
52	1.6 Prüfungen
52	1.6.1 Zwischenprüfung
52	1.6.2 Abschlussprüfung
53	1.6.3 Mündliche Ergänzungsprüfung
53	1.7 Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
53	1.7.1 Staatlich geprüfte/-r hauswirtschaftliche/-r Betriebsleiter/-in
53	1.7.2 Meister/-in der Hauswirtschaft

54	1.7.3	Weitere Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
54	1.8	Hauswirtschaftliche Verbände und Organisationen
54	1.8.1	Berufsverbände
54	1.8.2	Gewerkschaften
55	1.8.3	Interessenvertretungen
56	Lernfeld 2 – Güter und Dienstleistungen beschaffen	
58	2.1 Wirtschaftliches Handeln	
58	2.1.1	Ziele wirtschaftlichen Handelns
58	2.1.2	Bedürfnisse
61	2.1.3	Vom Bedürfnis zum Bedarf
61	2.1.4	Möglichkeiten der Bedarfsdeckung
62	2.1.5	Sachgüter und Dienstleistungen
63	2.1.6	Richtig wirtschaften
64	2.2 Mit Geld wirtschaften	
64	2.2.1	Einnahmen
65	2.2.2	Ausgaben
66	2.2.3	Buchführung
68	2.2.4	Budgetplanung
69	2.3 Angebote beurteilen und nutzen	
69	2.3.1	Einkaufsplanung
70	2.3.2	Werbung
71	2.3.3	Einkaufsmöglichkeiten
72	2.3.4	Warenkennzeichnung
78	2.3.5.	Qualitätskriterien
78	2.3.6	Bewusstes Einkaufen
80	2.4 Verbraucherschutz	
80	2.4.1	Staatliche Institutionen
81	2.4.2	Nichtstaatliche Organisationen
83	2.5 Der Kaufvertrag	
83	2.5.1	Rechtsfähigkeit
83	2.5.2	Geschäftsfähigkeit
84	2.5.3	Anbahnung eines Vertrags
85	2.5.4	Vertragsabschluss
85	2.5.5	Vertragsarten
86	2.5.6	Leistungsstörungen
87	2.6 Der Zahlungsverkehr	
87	2.6.1	Barzahlung
87	2.6.2	Halbbare Zahlung
88	2.6.3	Bargeldlose Zahlung
93	2.7 Finanzierungsmöglichkeiten	
94	2.7.1	Sofortbezahlung
94	2.7.2	Vermögensbildung
96	2.7.3	Kredite und Darlehen
98	2.7.4	Leasing
98	2.7.5	Schulden

100	Lernfeld 3 – Waren lagern
102	3.1 Möglichkeiten der Lagerhaltung
102	3.1.1 Lagerräume
103	3.1.2 Organisationsformen
103	3.1.3 Lagermöglichkeiten im Privathaushalt
103	3.2 Warenanlieferung und Einlagerung
103	3.2.1 Die Warenannahme
104	3.2.2 Bauliche Anforderungen an Lagerräume
105	3.3 Erhaltung der Warenqualität im Betrieb
105	3.3.1 Lagerbedingungen und Reinigung
107	3.3.2 Schädlinge im Lagerbereich
108	3.4 Lebensmittelverderb und Lebensmittelvergiftungen
108	3.4.1 Mikroorganismen
110	3.4.2 Lebensmittelverderb
110	3.4.3 Lebensmittelvergiftungen
113	3.5 Lebensmittel frisch halten und haltbar machen
115	3.5.1 Haltbarmachen durch den Einsatz von Temperaturen
116	3.5.2 Einfrieren und Auftauen
118	3.5.3 Die Kühlkette
119	3.5.4 Geeignete Verpackungen
120	3.5.5 Gerätetechnik zum Kühlen und Tiefkühlen
123	3.6 Die Lagerverwaltung
123	3.6.1 Lagerkennzahlen
124	3.6.2 Dokumentationsverfahren
124	3.6.3 Inventur
125	3.7 Lagerung von Non-Food-Waren
126	Lernfeld 4 – Speisen und Getränke herstellen und servieren
128	4.1 Arbeitstechniken zur Verarbeitung von Lebensmitteln
128	4.1.1 Lebensmittel vorbereiten
131	4.1.2 Lebensmittel schneiden und zerkleinern
135	4.1.3 Vermischungstechniken
138	4.1.4 Maße und Gewichte
139	4.2 Gartechniken
139	4.2.1 Wasserreiche Gartechniken
144	4.2.2 Wasserarme Gartechniken
147	4.2.3 Braten
149	4.2.4 Schmoren
150	4.2.5 Frittieren
150	4.2.6 Grillen
150	4.2.7 Druckgaren
152	4.2.8 Niedertemperaturgaren
152	4.2.9 Backen
166	4.3 Portionierung von Lebensmitteln
167	4.4 Küchengeräte
167	4.4.1 Universalgeräte
168	4.4.2 Kartoffelschälmaschine
169	4.5 Gargeräte
169	4.5.1 Elektroherd mit Gussplatten und Glaskeramik
178	4.5.2 Gasherd

171	4.5.3	Elektroherd mit Induktionskochfeld
171	4.5.4	Backofen
172	4.5.5	Konvektomat
173	4.5.6	Kippbratpfanne
174	4.5.7	Kochkessel
175	4.5.8	Druckdämpfer
175	4.5.9	Grillgeräte und Salamander
175	4.5.10	Frittiergerät
176	4.5.11	Mikrowellengerät
176	4.5.12	Hockerkocher
177	4.6	Koch- und Garzubehör
177	4.6.1	Kernmessgerät
177	4.6.2	Töpfe und Pfannen
179	4.7	Ernährung, Wohlbefinden und Gesundheit
179	4.8	Energiebedarf
180	4.8.1	Grundumsatz
181	4.8.2	Leistungsumsatz
181	4.8.3	Gesamtenergiebedarf
182	4.8.4	Energieumsatz, Essverhalten und Bewegung
183	4.9	Nährstoffe
184	4.9.1	Nährstoffe und ihre Aufgaben
184	4.9.2	Nährstoffzusammensetzung der Nahrung
186	4.9.3	Kohlenhydrate
189	4.9.4	Ballaststoffe
189	4.9.5	Sekundäre Pflanzenstoffe
190	4.9.6	Fette
193	4.9.7	Eiweiße
197	4.9.8	Mineralstoffe
199	4.9.9	Vitamine
202	4.9.10	Nährstoffdichte
203	4.9.11	Erhaltung der Nährstoffe
204	4.10	Speisen geschmacklich aufwerten
204	4.10.1	Kräuter und Gewürze
207	4.10.2	Salz
208	4.11	Wasser
208	4.12	Getränke
210	4.13	Zusatzstoffe in Lebensmitteln
211	4.13.1	Konservierungsmittel
211	4.13.2	Farbstoffe
211	4.13.3	Geschmacksverstärker
212	4.14	Mahlzeitenverteilung
216	4.15	Verpflegungssysteme
216	4.15.1	Cook and serve
217	4.15.2	Cook and chill
217	4.15.3	Cook and freeze
218	Lernfeld 5 – Personengruppen verpflegen	
220	5.1	Vollwertige Ernährung
220	5.1.1	Gesundheit und Körperegewicht
223	5.1.2	Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

223	5.1.3	Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide
225	5.1.4	Der Ernährungskreis
225	5.2	Verdauung
227	5.3	Lebensmittelgruppen
227	5.3.1	Milch und Milchprodukte
230	5.3.2	Hülsenfrüchte
230	5.3.3	Fleisch und Wurstwaren
233	5.3.4	Fisch
234	5.3.5	Eier
236	5.3.6	Speisefette und Öle
238	5.3.7	Getreideprodukte
241	5.3.8	Zucker, Süßungsmittel und Süßstoffe
244	5.3.9	Kartoffeln
245	5.3.10	Obst und Gemüse
246	5.4	Hochverarbeitete Produkte der Lebensmittelindustrie
247	5.4.1	Convenience-Produkte
248	5.4.2	Functional Food
248	5.5	Kriterien für die Beurteilung von Lebensmitteln
249	5.6	Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Lebenslagen
249	5.6.1	Schwangere und Stillende
250	5.6.2	Ernährung von Sportlern
250	5.7	Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Altersstufen
250	5.7.1	Säuglinge
251	5.7.2	Kinder und Jugendliche
253	5.7.3	Alte Menschen
254	5.8	Verschiedene Ernährungsformen
255	5.8.1	Vegetarische Kostformen
256	5.8.2	Vollwerternährung
257	5.9	Kostempfehlungen für Menschen mit Erkrankungen
257	5.9.1	Zöliakie
258	5.9.2	Obstipation
258	5.9.3	Bluthochdruck
258	5.9.4	Lactoseintoleranz
259	5.9.5	Diabetes mellitus
260	5.9.6	Ernährung bei Übergewicht
261	5.9.7	Ernährung bei Krebs
262	Lernfeld 6 – Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	
264	6.1	Aufgabe des Service
264	6.2	Service planen
264	6.2.1	Anlässe, Thema, Motto
265	6.2.2	Gästezahl und Gästestruktur
266	6.2.3	Zeitplanung und Fristenplanung
267	6.2.4	Raumplanung
267	6.2.5	Speisenauswahl und Speisenfolge
268	6.2.6	Speisenausgabesysteme
269	6.2.7	Personalbedarfsplanung
270	6.3	Das Serviceteam
270	6.4	Tische eindecken
270	6.4.1	Tischgrößen und Tafelformen

272	6.4.2	Tischwäsche und Servietten
274	6.4.3	Geschirr, Bestecke und Gläser
276	6.4.4	Grundgedecke
277	6.4.5	Arbeitsabläufe beim Eindecken
278	6.5	Tische dekorieren
279	6.5.1	Anlassorientierung
279	6.5.2	Blumenschmuck
280	6.5.3	Kerzen und sonstige Dekorationselemente
281	6.5.4	Informationskarten
282	6.6	Servierregeln
282	6.6.1	Speisen servieren
283	6.6.2	Das Abservieren
283	6.7	Das Büfett
284	6.7.1	Anforderungen an ein Büfett
284	6.7.2	Büfettformen
286	6.7.3	Die technische Ausstattung für das Büfett
287	6.7.4	Büfettarten
288	6.7.5	Der Büfettaufbau
289	6.7.6	Organisation des Geschirrkreislaufes
290	Lernfeld 7 – Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	
292	7.1	Grundlagen der Reinigung und Pflege
293	7.2	Einflussfaktoren auf die Reinigung
293	7.2.1	Schmutzarten
294	7.2.2	Reinigungsarten
297	7.2.3	Reinigungsmethoden
307	7.2.4	Sinner'scher Kreis
308	7.2.5	Wasser im Reinigungsprozess
310	7.3	Reinigungsschemie
310	7.3.1	Chemische Grundlagen
314	7.3.2	Einteilung der Reinigungsschemie
322	7.3.3	Dosierung von Reinigungs- und Behandlungsmitteln
328	7.3.4	Einkauf von Reinigungsschemie
329	7.3.5	Gefahrenkennzeichnung
331	7.3.6	Alternative Reinigungsmittel
331	7.4	Betriebsmittel zur Reinigung
331	7.4.1	Reinigungsgeräte und Zubehör
338	7.4.2	Reinigungsmaschinen und Zubehör
342	7.5	Reinigungsmanagement
343	7.5.1	Organisationsformen in der Reinigung
344	7.5.2	Verfahrensabläufe in verschiedenen Raumgruppen
350	7.5.3	Organisationsvarianten in der Reinigung
353	7.6	Werkstoffe
353	7.6.1	Glas (Hohlglas)
355	7.6.2	Keramische Erzeugnisse
356	7.6.3	Kunststoffe
358	7.6.4	Metalle
363	7.6.5	Holz
364	7.6.6	Leder
365	7.6.7	Pflege und Reinigung von Bodenbelägen

368	7.7	Hygiene
369	7.7.1	Mikroorganismen
370	7.7.2	Einsatz von Desinfektionsmitteln
372	7.7.3	Hygienekontrollen
372	7.7.4	Schädlinge
373	7.8	Abfälle und Müll
374	7.8.1	Abfallarten und Wertstoffsammlung
375	7.8.2	Besonderheiten in Großhaushalten
376	Lernfeld 8 – Textilien reinigen und pflegen	
378	8.1	Der Einkauf von Textilien
378	8.1.1	Textilarten
378	8.1.2	Gebrauchseigenschaften
379	8.1.3	Faserarten
386	8.1.4	Textilkennzeichnung
387	8.1.5	Warenzeichen und Gütesiegel
387	8.1.6	Textile Flächen
388	8.1.7	Textilveredelung und Ausrüstungsverfahren
391	8.2	Wäscheversorgungssysteme im Großhaushalt
391	8.2.1	Betriebseigene Komplettwäscheversorgung
392	8.2.2	Vergabe an Fremdunternehmen
392	8.2.3	Wäscheleasing
393	8.3	Der Lebenslauf eines Textils
394	8.4	Der Wäschekreislauf
395	8.5	Einrichtungen im Wäschebereich
395	8.5.1	Reiner und unreiner Bereich
395	8.5.2	Arbeitsbereiche
396	8.5.3	Wäschelagerung
396	8.5.4	Wäschetransport
397	8.6	Schmutzwäscheversorgung
397	8.6.1	Schmutzwäsche sammeln und sortieren
398	8.6.2	Die Zusammensetzung von Schmutz
399	8.6.3	Internationale Pflegekennzeichnung
400	8.6.4	Schmutzwäsche zum Waschen vorbereiten
400	8.7	Das Waschen von Textilien
401	8.7.1	Die technische Ausrüstung mit Waschmaschinen
402	8.7.2	Waschfaktoren
403	8.7.3	Waschverfahren
404	8.7.4	Handwäsche
405	8.7.5	Waschchemie
407	8.7.6	Nachbehandlungsmittel
408	8.7.7	Fleckentfernung
410	8.8	Das Trocknen von Textilien
410	8.8.1	Die technische Ausrüstung mit Trocknungsgeräten
412	8.8.2	Trocknen an der Luft
412	8.8.3	Hilfsmittel für das Trocknen und die Wäschepflege
413	8.8.4	Waschen und Trocknen von Gardinen
414	8.9	Das Schrankfertigmachen der Textilien
414	8.9.1	Glätten der Wäsche
420	8.9.2	Das Legen und Falten der Wäsche

- 422 8.10 Textilinstandsetzung**
- 422 8.10.1 Instandsetzungsbedarf
- 422 8.10.2 Arbeitplatzorganisation für die Instandsetzung
- 424 8.10.3 Die Nähmaschine
- 426 8.10.4 Zuschneiden von Stoffen
- 426 8.10.5 Nähte
- 428 8.10.6 Versäubern von Schnittkanten
- 429 8.10.7 Annähen von Aufhängern
- 430 8.10.8 Ausbessern von Verschlüssen
- 432 8.10.9 Gardinen nähen
- 434 Lernfeld 9 – Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten**
- 436 9.1 Wohnbedürfnisse**
- 436 9.1.1 Allgemeine Wohnbedürfnisse
- 436 9.1.2 Individuelle Wohnbedürfnisse
- 437 9.1.3 Wohnbedarf und Wohnungsauswahl
- 441 9.1.4 Grundrissbeurteilung
- 443 9.2 Anforderungen an die Ausstattung von Wohnräumen**
- 443 9.2.1 Beleuchtung
- 446 9.2.2 Akustik
- 447 9.2.3 Raumklima
- 449 9.3 Einrichten und Gestalten von Räumen**
- 449 9.3.1 Farben und Formen in der Raumgestaltung
- 453 9.3.2 Wandbeläge und Wandschmuck
- 454 9.3.3 Dekorations- und Einrichtungsgegenstände
- 455 9.3.4 Pflanzen
- 464 9.4 Einrichten und Gestalten von Arbeitsräumen**
- 464 9.4.1 Küchen in Privathaushalten
- 466 9.4.2 Großküchen
- 468 Lernfeld 10 – Personen individuell wahrnehmen und beobachten**
- 471 10.1 Umgangsformen**
- 471 10.1.1 Begrüßen und verabschieden
- 472 10.1.2 Sich und andere vorstellen
- 472 10.1.3 Um Entschuldigung bitten
- 472 10.1.4 Benehmen bei Tisch
- 473 10.1.5 Umgang mit dem Mobiltelefon (Handy)
- 474 10.1.6 Die Privatsphäre achten
- 474 10.2 Wahrnehmung und Beobachtung**
- 474 10.2.1 Wahrnehmung
- 478 10.2.2 Gezielte Beobachtung von vitalen Funktionen
- 485 10.2.3 Beobachtungen dokumentieren und weiterleiten
- 487 10.3 Kommunikation**
- 488 10.3.1 Eine wertschätzende Haltung einnehmen
- 489 10.3.2 Verbale Kommunikation
- 491 10.3.3 Nonverbale Kommunikation
- 492 10.3.4 Gesprächsformen
- 493 10.3.5 Rahmenbedingungen für Gespräche
- 493 10.3.6 Gesprächstechniken
- 495 10.3.7 Metakommunikation

495	10.3.8	Mit Kindern kommunizieren
496	10.3.9	Mit Jugendlichen kommunizieren
497	10.3.10	Mit alten Menschen kommunizieren
498	Lernfeld 11 – Personen individuell betreuen	
501	11.1	Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen
501	11.1.1	Formen der Betreuung
502	11.1.2	Orte hauswirtschaftlich-pflegerischer Betreuung
503	11.2	Personenorientierte hauswirtschaftliche Betreuung
503	11.3	Lebensabschnitte und Lebenssituationen
504	11.3.1	Kindheit und Jugend
516	11.3.2	Menschen mit Behinderungen
517	11.3.3	Das Alter
525	11.4	Hilfe in der häuslichen Betreuung und Pflege
525	11.4.1	Bewegung
528	11.4.2	Körperpflege
530	11.4.3	Ankleiden
531	11.4.4	Essen und Trinken
532	11.4.5	Ausscheiden
534	11.5	Menschen mit Demenz pflegen und betreuen
534	11.5.1	Die Erkrankung Demenz
536	11.5.2.	Verbale Kommunikation bei Menschen mit Demenz
537	11.5.3.	Nonverbale Kommunikation bei Menschen mit Demenz
537	11.5.4	Konzepte zum Umgang mit Menschen mit Demenz
542	11.6	Arzneimittelverabreichung
544	11.7	Hauswirtschaft als Teil eines Teams
545	11.8	Freie Wohlfahrtspflege
546	11.9	Rechtsgrundlagen hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen
546	11.9.1	Schutz besonderer Personengruppen
546	11.9.2	Zivil- und Strafrecht
547	11.9.3	Mutterschutzgesetz
547	11.9.4	Sozialgesetzgebung
547	11.9.5	Pflegeversicherung
548	Lernfeld 12 – Produkte und Dienstleistungen vermarkten	
550	12.1	Marketing
550	12.1.1	Ziele und Aufgaben des Marketing
550	12.1.2	Marketingkonzept
551	12.2	Erfassung der aktuellen Marktsituation
551	12.2.1	Zielgruppen und Kundenorientierung
552	12.2.2	Aktuelle Kundenstrukturen erfassen
553	12.2.3	Marktforschung
553	12.2.4	Kundenbindung
553	12.3	Die Entwicklung neuer Geschäftsideen
554	12.3.1	Die interne Situation im Unternehmen analysieren
556	12.3.2	Geschäftsidee und Leitbild des Betriebs
556	12.3.3	Die Entwicklung planen
557	12.4	Die Kostenkalkulation
557	12.4.1	Fixe und variable Kosten
558	12.4.2	Gliederung der Kostenrechnung

560	12.4.3	Gewinnkalkulation und Preisgestaltung
562	12.5	Die Vermarktung
562	12.5.1	Kennzeichnung und Verpackung
563	12.5.2	Absatzwege
563	12.5.3	Qualitätskontrolle und -sicherung
563	12.5.4	Werbung und Öffentlichkeitsarbeit
564	12.5.5	Gestaltung von Plakaten
566	12.5.6	Gestaltung von Flyern
566	12.6	Der Umgang mit Kunden
568	Lernfeld 13 – Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren	
570	13.1	Eigenverantwortliches Lernen und Arbeiten
571	13.2	Modell der vollständigen Handlung
571	13.2.1	Arbeitsaufgabe erfassen und analysieren
573	13.2.2	Informationen beschaffen und auswerten
574	13.2.3	Arbeit planen, Arbeitspläne erstellen
575	13.2.4	Arbeit durchführen und bewerten
576	13.3	Lernsituationen
577	13.4	Die Projektmethode
577	13.4.1	Bedeutung und Ziele des Projektmanagements
577	13.4.2	Projektarten
578	13.4.3	Merkmale eines Projekts
578	13.4.4	Die Projektphasen
586	Anhang	
586		Gesetze
588		Nährwerttabelle
592		Glossar
596		Stichwortverzeichnis
604		Quellenverzeichnis