

# Inhalt

## Lernfeld 1:

### Die Berufsausbildung mitgestalten . . . . . 12

*Lernsituation* . . . . . 12

*Methode: ABC der Hauswirtschaft* . . . . . 13

#### **1 Ausbildung zur Hauswirtschafterin . . . . . 14**

1.1 Ein Dienstleistungsberuf geht neue Wege . . . . . 14

1.2 Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin . . . . . 15

#### **2 Ausbildung im dualen System . . . . . 18**

2.1 Rahmenbedingungen im dualen System . . . . . 18

2.2 Gesetzliche Regelungen . . . . . 18

2.3 Berufsausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) . . . . . 19

2.4 Anerkennung der Ausbildungsstätte . . . . . 19

2.5 Ausbilder . . . . . 19

2.6 Ausbildungsplan . . . . . 20

2.7 Berufsausbildungsvertrag . . . . . 22

#### **3 Gewerkschaften, Berufsverbände und Berufsgenossenschaften . . . . . 26**

3.1 Gewerkschaften . . . . . 26

3.2 Berufsgenossenschaften . . . . . 26

3.3 Hauswirtschaftsverbände und -vereine . . . . . 27

#### **4 Gesetze . . . . . 29**

4.1 Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG) . . . . . 29

4.2 Das Mutterschutzgesetz (MuSchG) . . . . . 32

#### **5 Fort- und Weiterbildung . . . . . 33**

5.1 Meisterin der Hauswirtschaft . . . . . 34

5.2 Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin . . . . . 34

5.3 Staatlich geprüfte Familienpflegerin/ Dorfhelferin . . . . . 35

5.4 Staatlich geprüfte Fachhauswirtschafterin . . . . . 36

#### **6 Kommunikation im Berufsalltag . . . . . 37**

6.1 Gruppen bilden . . . . . 37

6.2 Konflikte vermeiden . . . . . 38

6.3 Richtig telefonieren . . . . . 40

#### **7 Qualitätssichernde Maßnahmen . . . . . 41**

7.1 Qualitätsziele erreichen . . . . . 41

#### **8 Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse . . . . . 44**

8.1 Tagesleistungskurve . . . . . 44

8.2 Arbeitsplanung und Arbeitsplatzgestaltung . . . . . 45

8.3 Den Arbeitsplatz gestalten . . . . . 46

## Lernfeld 2:

### Güter und Dienstleistungen beschaffen 50

*Lernsituation* . . . . . 50

*Methode: Lernen mit Karteikarten* . . . . . 51

#### **1 Wirtschaftliches Handeln . . . . . 52**

1.1 Bedürfnisse nach Maslow . . . . . 52

1.2 Bedarfsbefriedigung . . . . . 52

1.3 Vorteile der arbeitsteiligen Wirtschaft . . . . . 53

1.4 Minimal- und Maximalprinzip . . . . . 54

#### **2 Haushaltsfinanzen im Überblick . . . . . 55**

2.1 Einkommen . . . . . 55

2.2 Ausgaben . . . . . 56

2.3 Budgetplanung mit dem Haushaltsbuch . . . . . 56

2.3.1 Analyse der Einkommenssituation . . . . . 56

2.3.2 Analyse der Ausgabenseite . . . . . 57

2.3.3 Zwischenbilanz . . . . . 58

#### **3 Einkauf und Preisfindung . . . . . 60**

3.1 Marktorte . . . . . 60

3.2 Kaufentscheidungen anhand von Produktinformationen . . . . . 60

3.2.1 Homogene Güter . . . . . 60

3.2.2 Warenkennzeichnung . . . . . 60

3.2.3 Weitere Informationsquellen . . . . . 65

3.3 Preise . . . . . 66

3.3.1 Preisgestaltung . . . . . 66

3.3.2 Im Fokus: Preise bei Obst und Gemüse . . . . . 67

3.3.3 Strategien beim Einkauf . . . . . 68

#### **4 Kaufvertrag . . . . . 71**

4.1 Natürliche und juristische Personen . . . . . 71

4.2 Rechts- und Geschäftsfähigkeit . . . . . 71

4.3 Vertragsabschluss durch Angebot und Annahme . . . . . 72

4.4 Positionen eines Kaufvertrages . . . . . 73

4.5 Nichtige und anfechtbare Geschäfte . . . . . 74

4.6 Nicht ordnungsgemäße Vertragserfüllung . . . . . 75

4.6.1 Lieferverzug und Annahmeverzug . . . . . 75

4.6.2 Mangelhafte Lieferung . . . . . 76

4.6.3 Reklamation . . . . . 77

4.6.4 Zahlungsverzug . . . . . 77

#### **5 Zahlungsverkehr . . . . . 79**

5.1 Barzahlung . . . . . 79

5.2 Bargeldloser Zahlungsverkehr . . . . . 79

5.2.1 Überweisungen . . . . . 80

5.2.2 Dauerauftrag und Lastschriftverfahren . . . . . 80

5.2.3 Online-Banking . . . . . 80

5.2.4 Schecks . . . . . 82

5.2.5	Kartenzahlung . . . . .	83	2.8	Pökeln . . . . .	110
5.3	Weitere Zahlungsvarianten . . . . .	84	2.9	Räuchern . . . . .	110
<b>6</b>	<b>Finanzierungsmöglichkeiten . . . . .</b>	<b>85</b>	2.10	Bestrahlung und Begasung . . . . .	111
6.1	Sparen . . . . .	85	2.11	Spezielle Lebensmittelzusatzstoffe . . . . .	111
6.1.1	Ansparmöglichkeiten . . . . .	86	<b>3</b>	<b>Warenlager . . . . .</b>	<b>113</b>
6.1.2	Anlagemöglichkeiten . . . . .	86	3.1	Warenannahme . . . . .	113
6.2	Kredit und Darlehen . . . . .	87	3.1.1	Qualität . . . . .	113
6.2.1	Dispositionskredit . . . . .	87	3.1.2	Quantität . . . . .	114
6.2.2	Anschaffungsdarlehen bzw. -kredit . . . . .	87	3.2	Einlagerung von Lebensmitteln . . . . .	114
6.2.3	Ratenkauf . . . . .	90	3.2.1	Unterschiedliche Lagerbedingungen der Lebensmittel . . . . .	114
6.2.4	Leasing . . . . .	90	3.2.2	Lagerräume und deren Innenausstattung . . . . .	114
6.3	Privatinsolvenz . . . . .	90	3.2.3	Dokumentation der Wareneinlagerung . . . . .	115
6.4	Private Vorsorge . . . . .	92	3.3	Lagern von Non-Food-Produkten . . . . .	116
6.4.1	Private Haftpflichtversicherung . . . . .	92	3.3.1	Lagern von Textilien . . . . .	116
6.4.2	Riesterrente . . . . .	92	3.3.2	Lagern von Putz- und Reinigungsmitteln . . . . .	116
6.4.3	Vermögenswirksame Leistungen . . . . .	93	3.4	Entnahmen aus dem Lager . . . . .	116
6.4.4	Weitere Möglichkeiten der Altersvorsorge . . . . .	93	3.4.1	Warenbestand . . . . .	117
			3.4.2	Mindestbestand . . . . .	118
			3.4.3	Notverpflegung . . . . .	118
			3.5	Inventur . . . . .	119
<b>Lernfeld 3:</b>			<b>4</b>	<b>Schädlingsbekämpfung . . . . .</b>	<b>122</b>
<b>Waren lagern . . . . .</b>	<b>94</b>		4.1	Schadnager . . . . .	122
<i>Lernsituation . . . . .</i>	<i>94</i>		4.2	Schadinsekten . . . . .	123
<i>Methode: Mindmapping . . . . .</i>	<i>95</i>		<b>5</b>	<b>Rechtsbestimmungen . . . . .</b>	<b>126</b>
<b>1</b>	<b>Lebensmittelvergiftung und -infektion . . . . .</b>	<b>96</b>	5.1	Gesetze und Verordnungen . . . . .	126
1.1	Verursacher von Lebensmittelvergiftungen und -infektionen . . . . .	96	5.2	Beispiele aus dem Bereich des Lebensmittelrechts . . . . .	127
1.1.1	Bakterien . . . . .	97			
1.1.2	Pilze . . . . .	99			
1.2	Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln . . . . .	99			
1.3	Amtliche Lebensmittelüberwachung . . . . .	100			
<b>2</b>	<b>Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln . . . . .</b>	<b>102</b>	<b>Exkurs:</b>		
2.1	Kühlung im Kühlschrank . . . . .	102	<b>Basiswissen Ernährung . . . . .</b>	<b>128</b>	
2.2	Tiefkühlung . . . . .	102	<b>E1</b>	<b>Bestandteile der Nahrung . . . . .</b>	<b>128</b>
2.3	Konservierung mit Hitze . . . . .	104	E 1.1	Eiweiß . . . . .	129
2.3.1	Pasteurisieren . . . . .	104	E 1.2	Fett . . . . .	130
2.3.2	Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees . . . . .	104	E 1.3	Kohlenhydrate . . . . .	133
2.3.3	Einkochen und Sterilisieren . . . . .	105	E 1.4	Ballaststoffe . . . . .	134
2.4	Gezielte pH-Wert-Verschiebung . . . . .	105	E 1.5	Wasser . . . . .	135
2.5	Ausschluss von Luftsauerstoff . . . . .	106	E 1.6	Mineralstoffe . . . . .	136
2.5.1	Einlegen in Öl . . . . .	106	E 1.7	Vitamine . . . . .	136
2.5.2	Vakuumieren . . . . .	107	E 1.8	Sonstige Bestandteile der Nahrung . . . . .	139
2.5.3	Verpacken unter CO <sub>2</sub> als Schutzatmosphäre . . . . .	107	<b>E2</b>	<b>Verwertung der Nahrung . . . . .</b>	<b>141</b>
2.6	Alkohol . . . . .	107	E 2.1	Verdauung . . . . .	141
2.6.1	Einlegen in Alkohol . . . . .	108	E 2.2	Resorption . . . . .	143
2.6.2	Gärung . . . . .	108	E 2.3	Energiegewinnung und -verwertung . . . . .	143
2.7	Wasserentzug . . . . .	109	<b>E3</b>	<b>Zusammenfassung oder was haben Ernährung und Stoffwechsel gemeinsam? . . . . .</b>	<b>145</b>
2.7.1	Trocknung . . . . .	109			
2.7.2	Sublimation . . . . .	109			

## Lernfeld 4:

### Speisen und Getränke herstellen und servieren

Lernsituation	146
Methode: Karikaturen-Rallye	147

<b>1</b>	<b>Einteilung der Lebensmittel</b>	148
1.1	Die dreidimensionale Lebensmittel-pyramide	148
1.2	Lebensmittelqualität	149
1.3	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	150
1.3.1	Gemüse und Obst	150
1.3.2	Kartoffeln	153
1.3.3	Hülsenfrüchte	154
1.3.4	Getreide	155
1.3.5	Brot	157
1.3.6	Teigwaren	157
1.3.7	Mittel zum Süßen	158
1.4	Lebensmittel tierischer Herkunft	159
1.4.1	Milch	159
1.4.2	Erzeugnisse aus gesäuerter Milch	160
1.4.3	Erzeugnisse aus Sahne	161
1.4.4	Käse	162
1.4.5	Eier	163
1.4.6	Fleisch	165
1.4.7	Erzeugnisse aus Fleisch	168
1.4.8	Geflügel	169
1.4.9	Fisch	170
1.5	Speiseöle und Speisefette	173
1.5.1	Pflanzenöle	173
1.5.2	Margarine	175
1.5.3	Tierische Fette	176
1.6	Getränke	177
1.6.1	Trinkwasser	177
1.6.2	Mineralwasser	178
1.6.3	Kaffee	179
1.6.4	Tee	179
1.6.5	Kräuter- und Früchtetees	180
1.6.6	Fruchtsäfte und Erfrischungsgetränke	180
1.7	Convenience Food	182
<b>2</b>	<b>Küchentechnik im Privathaushalt</b>	184
2.1	Elektroherd	184
2.1.1	Kochstellen	184
2.1.2	Beheizungssysteme	186
2.1.3	Backofen	187
2.1.4	Mechanische und elektronische Steuerung	188
2.2	Gasherd	189
2.2.1	Bauformen und Ausstattung	189
2.2.2	Gasbackofen	189
2.3	Mikrowelle	190
2.3.1	Marktangebot	190
2.3.2	Bauformen	191
2.3.3	Mikrowellentechnik	191

2.4	Dampfgarer	192
2.4.1	Gerätearten und Bauformen	192
2.4.2	Funktionen und Ausstattung	193
2.5	Grillgeräte	193
2.6	Fritteuse	194
2.7	Kühl- und Gefriergeräte	195
2.7.1	Bauformen	195
2.7.2	Funktionsprinzip Kühlen	195
2.7.3	Allgemeine Merkmale und Ausstattung	196
2.7.4	Kühlgeräte	196
2.7.5	Gefriergeräte	197
2.8	Geschirrspüler	199
2.8.1	Bauformen	199
2.8.2	Funktionsprinzip des Geschirrspülers	199
2.8.3	Enthärtungsanlage/Regeneration	200
2.8.4	Allgemeiner Aufbau	200
2.8.5	Programmablauf	201
2.8.6	Programmübersicht	201
2.9	Elektrische Küchenkleingeräte	202
2.9.1	Standgeräte	202
2.9.2	Handgeräte	204
<b>3</b>	<b>Küchentechnik im Großhaushalt</b>	206
3.1	Gargeräte	206
3.1.1	Herd	206
3.1.2	Heißluftdämpfer	207
3.1.3	Kippbratpfanne	208
3.1.4	Kochkessel	208
3.1.5	Druckdämpfer (Steamer)	209
3.1.6	Bratplatte	209
3.1.7	Grillgeräte	209
3.2	Kühl- und Gefriereinrichtungen	210
3.3	Warmhalteeinrichtungen	212
3.3.1	Wärmegeräte für Geschirr	212
3.3.2	Wärmegeräte für Speisen	212
3.4	Spüleinrichtungen im Großhaushalt	213
<b>4</b>	<b>Arbeits- und Hilfsmittel</b>	216
4.1	Koch-, Brat- und Backgeschirr	217
4.1.1	Kochgeschirr	217
4.1.2	Dampfdrucktopf	219
4.1.3	Bratgeschirr	220
4.1.4	Backgeschirr	221
4.2	Messer	222
4.3	Koch- und Rührgeräte	223
4.4	Reibe- und Schneidegeräte	224
4.5	Schüsseln und Siebe	226
4.6	Sonstige Hilfsmittel	227
<b>5</b>	<b>Herstellen und Präsentieren von Speisen und Getränken</b>	229
5.1	Arbeitsprozesse	229
5.1.1	Arbeitsplatzgestaltung	230
5.1.2	Arbeitsplanung	231

5.1.3	Rezepte .....	233
5.2	Hygiene .....	234
5.2.1	Personalhygiene oder persönliche Hygiene .....	235
5.2.2	Betriebs-, Arbeitsplatz- oder Küchenhygiene .....	236
5.2.3	Lebensmittel- oder Produkthygiene .....	237
5.3	Arbeitssicherheit .....	240
5.3.1	Unfallschwerpunkt Küche .....	240
5.3.2	Checkliste gegen Arbeitsunfälle in der Küche. ....	242
5.3.3	Sicherheitszeichen und Gefahrensymbole. ....	243
5.3.4	Erste Hilfe im Betrieb .....	244
5.4	Abfall im Bereich der Nahrungszubereitung (NZ) .....	248
5.4.1	Abfall und Kosten .....	248
5.4.2	Abfallvermeidung .....	249
5.4.3	Abfallentsorgung im Bereich der Nahrungszubereitung (NZ) .....	250
5.5	Arbeitstechniken .....	252
5.5.1	Vorbereitungstechniken .....	252
5.5.2	Zerkleinerungstechniken .....	257
5.5.3	Mischen von Lebensmitteln oder Zutaten .....	263
5.6	Lebensmittel garen .....	264
5.6.1	Feuchte Garverfahren .....	265
5.6.2	Trockene Garverfahren .....	270
5.7	Umgang mit Maßen und Gewichten .....	275
5.8	Grundrezepte und Abwandlungen. .	277
5.8.1	Dressings (Salatmarinaden) .....	279
5.8.2	Hackfleischteig/Fleischteig. ....	280
5.8.3	Gekochte Creme .....	281
5.8.4	Flammeri .....	282
5.8.5	Kalt gerührte Creme .....	283
5.8.6	Gelee .....	285
5.8.7	Gekochte Cremesoße .....	285
5.8.8	Rührmasse .....	286
5.8.9	Mürbeteig .....	288
5.8.10	Biskuitmasse .....	290
5.8.11	Brandmasse .....	292
5.8.12	Hefeteig .....	294
5.8.13	Quark-Öl-Teig .....	297
5.8.14	Blätterteig .....	298
5.9	Konfitüre, Marmelade, Gelee, Chutney und Relish .....	301
5.10	Speisen präsentieren .....	304
5.10.1	Anrichten von Speisen .....	305
5.10.2	Garnieren von Speisen .....	306
5.10.3	Servieren von Speisen und Getränken (Grundlagen) .....	308
5.10.4	Eindecken von Frühstücks- und Kaffeetisch. ....	311

## Lernfeld 5:

### Personen verpflegen .....

*Lernsituation* .....

*Methode: Kartenabfrage* .....

<b>1</b>	<b>Ernährung im Allgemeinen und im Besonderen .....</b>	<b>314</b>
1.1	Vollwertige Ernährung .....	314
1.1.1	Energiebedarf .....	314
1.1.2	Bedarf an Hauptnährstoffen .....	317
1.1.3	Flüssigkeitsbedarf .....	317
1.1.4	Essen und Trinken: praktische Hinweise .....	318
1.2	Alternative Ernährungsformen .....	324
1.2.1	Vegetarismus .....	324
1.2.2	Vollwerternährung .....	324
1.3	Gesunde Ernährung – ein Leben lang .....	326
1.3.1	Ernährung während Schwangerschaft und Stillzeit .....	327
1.3.2	Ernährung des Säuglings .....	329
1.3.3	Ernährung von Kindern .....	333
1.3.4	Ernährung im Alter .....	334
1.4	Von der vollwertigen Ernährung abgeleitete Kostformen und deren Einsatz .....	337
1.4.1	Leichte Vollkost .....	338
1.4.2	Energiedefinierte Kost .....	339
1.4.3	Ernährung bei Schluckstörungen .....	343

<b>2</b>	<b>Organisation und Bewertung der Speisen und Speisenherstellung .....</b>	<b>345</b>
2.1	Verpflegungssysteme .....	345
2.1.1	Frischkostsystem .....	345
2.1.2	Relaisküchensystem .....	346
2.1.3	Warmverpflegungssysteme .....	346
2.1.4	Mischkostsysteme/Kaltverpflegungssysteme .....	347
2.2	Ausgabesysteme .....	349
2.3	Arbeitsabläufe .....	352
2.4	Qualitätsbeurteilung der Speisen und ihrer Herstellung .....	353
2.5	Gesprächsführung .....	355

## Lernfeld 6:

### Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen .....

*Lernsituation* .....

*Methode: Pro-Contra-Debatte* .....

<b>1</b>	<b>Menü .....</b>	<b>360</b>
1.1	Menüarten und Menügedeckarten ..	361
1.2	Zusammenstellung eines Menüs .....	363
1.2.1	Aufbau des Menüs. ....	363

1.2.2	Kulinarische Abstimmung	364	3.4	Metalle	416
1.3	Deutsche regionale Küche	366	3.5	Holz	417
1.4	Nationale Küchen	367	3.6	Leder	418
1.5	Eindecken des Tisches	368	3.7	Bodenbeläge	419
1.5.1	Tafelformen	368	<b>4</b>	<b>Grundlagen der Reinigung</b>	423
1.5.2	Tischwäsche auflegen	369	4.1	Reinigungsfaktoren	423
1.5.3	Tisch- und Menükarten anfertigen	370	4.2	Wasser	424
1.5.4	Weitere Elemente der Tischdekoration	371	4.3	pH-Wert	425
1.5.5	Servietten falten	372	4.4	Reinigungschemie	425
1.5.6	Besteck	375	4.5	Dosiersysteme	428
1.5.7	Geschirr	375	<b>5</b>	<b>Hilfsmittel zur Reinigung</b>	430
1.5.8	Gläser	376	5.1	Reinigungstextilien	430
1.6	Regeln für das Servieren eines festlichen Menüs	377	5.2	Geräte zur Reinigung	432
1.7	Kalkulation eines Menüs	379	5.3	Maschinen zur Reinigung	433
<b>2</b>	<b>Büfett</b>	381	5.4	Geschirrspülmaschinen	437
2.1	Büfettarten	382	<b>6</b>	<b>Durchführen der Reinigung</b>	440
2.2	Planung eines Büfetts	382	6.1	Spülen per Hand	440
2.2.1	Rahmenbedingungen erfassen	382	6.2	Vergleich der Spültechniken	440
2.2.2	Zusammenstellung einer Speisen- auswahl	383	6.3	Reinigung und Pflege von Glas	441
2.3	Raumeinteilung	384	6.4	Reinigung von Fenstern	442
2.3.1	Büfettformen	384	6.5	Reinigung von keramischen Erzeugnissen	444
2.3.2	Regeln zum Büfettaufbau	385	6.6	Reinigung von Kunststoffen	444
2.3.3	Anordnung der Speisen	388	6.7	Reinigung von Metallen	444
2.3.4	Büfettoptik	390	6.8	Reinigung von Holz	445
2.3.5	Dekoration eines Büfetts	391	6.9	Methoden zur Reinigung	445
2.4	Anrichten von kalten Platten	393	<b>7</b>	<b>Qualitätssichernde Maßnahmen</b>	449
2.4.1	Grundregeln	393	7.1	Bereiche der Qualität	449
2.4.2	Fingerfood	395	7.2	Maßnahmen zum Qualitäts- management	449
2.4.3	Exkurs „Canapés“	396	7.3	Instrumente der Qualitätssicherung	450
<b>Lernfeld 7:</b>			<b>8</b>	<b>Abfall im Bereich der Reinigung</b>	452
<b>Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b>		402	8.1	Abfallvermeidung	452
<i>Lernsituation</i>		402	8.2	Abfallentsorgung	452
<i>Methode: Memory</i>		403	<b>Lernfeld 8:</b>		
<b>1</b>	<b>Grundlagen des Gesundheits- schutzes</b>	404	<b>Textilien reinigen und pflegen</b>		454
<b>2</b>	<b>Basiswissen der Reinigung und Pflege</b>	409	<i>Lernsituation</i>		454
2.1	Schmutzarten	409	<i>Methode: Buchstabenfeld</i>		455
2.2	Reinigungsarten	410	<b>1</b>	<b>Ansprüche an Textilreinigung</b>	456
2.3	Organisation von Reinigungsarbeiten	411	1.1	Persönliche Hygiene	456
2.3.1	Arbeitsorganisation	411	1.2	Betriebshygiene	457
2.3.2	Reinigungsplan	411	1.3	Arbeitsschutz	458
2.3.3	Leistungsbeschreibung/Reinigungs- konzept	411	1.4	Umweltschutz	459
<b>3</b>	<b>Materialien: Eigenschaften und Verwendung</b>	414	<b>2</b>	<b>Textilkunde</b>	460
3.1	Glas	414	2.1	Einteilung der Fasern	460
3.2	Keramische Erzeugnisse	414	2.2	Gebrauchswert	464
3.3	Kunststoffe	415	2.3	Verwendung von Textilien	464
			2.4	Ausrüstungsverfahren	465
			2.5	Textilien mit Zusatznutzen/ Funktionsmaterialien	466

<b>3</b>	<b>Kennzeichnung von Wäsche und Textilien</b>	467
3.1	Textilkennzeichnungsgesetz	467
3.2	Pflegekennzeichnung von Textilien	468
3.3	Wäschekennzeichnung	469
3.4	Gütezeichen	470
3.4.1	Ökolabel	470
<b>4</b>	<b>Wäsche sammeln und sortieren</b>	472
4.1	Wäschekreislauf	472
4.2	Aufbewahren der Schmutzwäsche	472
4.3	Vorbereitungsarbeiten vor dem Waschen	473
4.4	Sortieren der Wäsche	474
<b>5</b>	<b>Wäsche reinigen und pflegen</b>	475
5.1	Trockenreinigung	475
5.2	Verschmutzungsgrad	475
5.3	Waschfaktoren	476
5.4	Waschmittel	477
5.5	Waschhilfsmittel	480
5.6	Nachbehandlungsmittel	481
5.7	Fleckentfernungsmittel	482
5.8	Handwäsche	483
5.9	Waschmaschinen	483
<b>6</b>	<b>Trocknen von Wäsche</b>	488
6.1	Trocknen an der Luft	488
6.2	Wäschetrockner	490
<b>7</b>	<b>Wäsche glätten</b>	492
7.1	Bügelgeräte	492
7.2	Arbeitsplatz zum Bügeln	494
7.3	Bügelregeln	494
7.4	Bügelmaschinen/Mangeln	495
7.5	Finishen	497
7.6	Schrankfertige Wäsche	497
7.7	Wäsche lagern und verteilen	498
<b>8</b>	<b>Instandhaltung von Wäsche</b>	499
8.1	Näharbeitsplatz	499
8.2	Arbeits- und Hilfsmittel zum Nähen	500
8.3	Umgang mit der Nähmaschine	501
8.4	Grundtechniken beim Nähen	502
8.4.1	Einfache Naht	502
8.4.2	Rechts-Links-Naht/Doppelnäht	503
8.4.3	Flachnaht/Kappnaht	503
8.4.4	Kanten versäubern/Säume	503
8.5	Stopfen von Hand	505
8.6	Stopfen mit Maschine	506
8.7	Aufhänger annähen	506
8.8	Aufsetzen von Flickern	507
8.9	Verlängern/Kürzen von Hose und Rock	508
8.10	Verschlüsse	508
8.10.1	Knöpfe annähen	508
8.10.2	Druckknöpfe zum Annähen	508
8.10.3	Druckknöpfe zum Einnähen	508

8.10.4	Haken und Ösen	509
8.10.5	Klettverschlüsse	509
8.10.6	Einnähen eines Reißverschlusses	509
<b>9</b>	<b>Kostenberechnung</b>	510
9.1	Kosten ermitteln	510
9.2	Wäschevergabe	511

## Lernfeld 9:

### Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten

<i>Lernsituation</i>	512
<i>Methode: Zukunftswerkstatt</i>	513

<b>1</b>	<b>Wohnumfeld und Funktionsbereiche</b>	514
1.1	Generelle Wohnbedürfnisse	514
1.2	Individuelle Wohnbedürfnisse	514
1.3	Wohnbedürfnisse im Großhaushalt	515
1.4	Wohnungsbewertung	515
<b>2</b>	<b>Gestaltungselemente</b>	519
2.1	Farbenlehre	519
2.2	Licht	522
2.3	Wandgestaltung	523
2.4	Fußböden	525
2.5	Fensterdekoration	526
2.6	Dekorationselemente	527
<b>3</b>	<b>Räume einrichten</b>	529
3.1	Wohnzimmer	529
3.2	Kinderzimmer, Jugendzimmer	530
3.3	Küchen im Privathaushalt	531
3.4	Küchen im Großhaushalt	532
3.5	Bad und WC	533
3.6	Wohnen für Senioren	534
<b>4</b>	<b>Pflanzen</b>	536
4.1	Topfpflanzen	536
4.2	Hydrokulturen	540
4.3	Balkonkästen und Kübel	541
4.4	Blumensträuße	542
4.5	Gestecke	543
4.6	Dekorationen zu verschiedenen Anlässen	545

## Lernfeld 10:

### Personen individuell wahrnehmen und beobachten

<i>Lernsituation</i> .....	546
<i>Methode: Wahrnehmungs-</i> <i>rundgang</i> .....	547
<b>1</b> <b>Wahrnehmung</b> .....	548
1.1   Wahrnehmungsprozess .....	549
1.2   Übungen zur Wahrnehmung .....	550
1.3   Wie „wahr“ ist die Wahrnehmung? ..	552

1.3.1	Wahrnehmungsstörungen . . . . .	552	2.3.1	Erziehungsbegriff. . . . .	593
1.3.2	Mögliche Fehler bei der Wahrnehmung . . . . .	553	2.4	Grundschulkind und Schulkind. . . . .	595
			2.4.1	Entwicklung des Grundschul- und Schulkindes. . . . .	595
<b>2</b>	<b>Beobachtung . . . . .</b>	<b>556</b>	2.4.2	Betreuungsaufgaben . . . . .	595
2.1	Formen der Beobachtung . . . . .	556	2.5	Jugendalter . . . . .	596
2.1.1	Unsystematische oder freie Beobachtung . . . . .	556	2.5.1	Entwicklung des Jugendlichen . . . . .	596
2.1.2	Systematische oder fachliche Beobachtung . . . . .	556	2.5.2	Betreuungsaufgaben von Jugendlichen und jungen Erwachsenen. . . . .	597
2.1.3	Fremdbeobachtung . . . . .	557	2.6	Betreuungsaufgaben Erwachsener in besonderen Lebenssituationen. . . . .	597
2.2	Mögliche Fehler bei der Beobachtung . . . . .	557	2.6.1	In der Schwangerschaft . . . . .	597
<b>3</b>	<b>Kommunikation im Team . . . . .</b>	<b>559</b>	2.6.2	In der Stillzeit . . . . .	598
3.1	Begrüßung. . . . .	559	2.6.3	Frauen in den Wechseljahren . . . . .	598
3.2	Das Miteinander gestalten . . . . .	561	2.7	Senioren . . . . .	599
3.3	Kommunikation kompakt . . . . .	563	2.7.1	Altersbedingte Veränderungen . . . . .	599
3.3.1	Nonverbale Kommunikation . . . . .	563	2.7.2	Betreuungsaufgaben . . . . .	599
3.3.2	Verbale Kommunikation . . . . .	567			
3.3.3	„Ich-Botschaften“ . . . . .	568	<b>3</b>	<b>Personenorientierte Durchführung von häuslicher Krankenpflege . . . . .</b>	<b>603</b>
3.3.4	Aktives Zuhören. . . . .	568	3.1	Hausapotheke . . . . .	603
3.3.5	Die vier Seiten einer Nachricht. . . . .	568	3.1.1	Behandlung von häuslichen Unfällen . . . . .	604
3.4	Konflikte . . . . .	571	3.2	Arzneimittel. . . . .	607
3.4.1	Konflikte erkennen und lösen . . . . .	571	3.2.1	Arten und Einnahme von Arzneimitteln . . . . .	607
3.4.2	Konflikte am Arbeitsplatz . . . . .	574	3.2.2	Umgang mit Arzneimitteln. . . . .	608
			3.3	Wirkung und Einsatz von Kräutern und Früchten . . . . .	608
<b>Lernfeld 11:</b>			3.4	Kurzfristige häusliche Krankenpflege . . . . .	610
<b>Personen individuell betreuen . . . . .</b>	<b>578</b>		3.4.1	Objektives Beobachten von möglichen Krankheitssymptomen . . . . .	610
<i>Lernsituation . . . . .</i>	<i>578</i>		3.4.2	Kinderkrankheiten . . . . .	611
<i>Methode: Collagen erstellen . . . . .</i>	<i>579</i>		3.4.3	Ernährung des erkrankten Kindes. . . . .	615
			3.4.4	Zimmergestaltung für einen kurzfristig bettlägerigen Erkrankten . . . . .	616
<b>1</b>	<b>Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen in verschiedenen Lebenssituationen. . . . .</b>	<b>580</b>			
1.1	Lebensabschnitte und Altersstufen . . . . .	580	<b>4</b>	<b>Betreuungsleistungen bei körperlich und geistig eingeschränkten Menschen . . . . .</b>	<b>617</b>
1.1.1	Bevölkerungsentwicklung in Deutschland . . . . .	580	4.1	Betreuung bei Diabetes mellitus . . . . .	618
1.1.2	Lebenssituationen . . . . .	580	4.2	Betreuung bei Demenz . . . . .	620
1.2	Betreuungsbereiche in Bezug auf Bedürfnisse . . . . .	581	4.3	Menschen mit Behinderungen . . . . .	623
			4.3.1	Körperliche Behinderungen . . . . .	623
<b>2</b>	<b>Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsaufgaben . . . . .</b>	<b>583</b>	4.3.2	Sinnesbehinderungen . . . . .	623
2.1	Säuglinge und Kleinkinder . . . . .	583	4.3.3	Sprachbehinderung . . . . .	625
2.1.1	Körperpflege . . . . .	583	4.3.4	Geistige Behinderungen. . . . .	625
2.1.2	Entwicklungsstufen . . . . .	585			
2.1.3	Entwicklung des Säuglings . . . . .	586	<b>5</b>	<b>Hilfe bei Alltagsverrichtungen . . . . .</b>	<b>626</b>
2.1.4	Früherkennungsuntersuchungen . . . . .	587	5.1	Hilfe durch gezieltes Einrichten . . . . .	626
2.1.5	Entwicklung des Kleinkindes . . . . .	588	5.2	Hilfe von Mitarbeitern aus der Küche . . . . .	627
2.1.6	Betreuungsaufgaben beim Säugling und Kleinkind. . . . .	589	5.3	Hilfe von Mitarbeitern aus dem Servicebereich . . . . .	627
2.2	Vorschulkind . . . . .	590			
2.2.1	Entwicklung des Vorschulkindes . . . . .	590	<b>6</b>	<b>Personenorientierte Zusammenarbeit und Gesprächsführung . . . . .</b>	<b>629</b>
2.2.2	Betreuungsaufgaben . . . . .	591	6.1	Teamarbeit in der Hauswirtschaft . . . . .	629
2.3	Erziehungsstile . . . . .	593	6.1.1	Teamstrukturen . . . . .	629
			6.1.2	Rollen im Team . . . . .	630

6.1.3	Teambuildungsphasen .....	630
6.1.4	Arbeitstechniken in der Teamarbeit ..	632
6.1.5	Ziele festlegen .....	634
6.2	Teamregeln .....	635
6.3	Chancen und Widerstände .....	635
6.4	Gesprächsführung .....	637
6.4.1	Gespräche strategisch planen .....	637
6.4.2	Gespräche führen mit Personen in unterschiedlichen Lebensaltern und Lebenssituationen .....	639
<b>7</b>	<b>Auszüge aus dem Sozialgesetzbuch und dem Betreuungsrecht .....</b>	<b>643</b>
7.1	Soziale Pflegeversicherung (SGB XI) ..	643
7.2	Sozialhilfe (SGB XII) .....	645
7.3	Betreuungsrecht .....	646

## Lernfeld 12:

### Produkte und Dienstleistungen

<b>vermarkten .....</b>	<b>648</b>
-------------------------	------------

<i>Lernsituation .....</i>	<i>648</i>
----------------------------	------------

*Methode: Sätze beenden oder:*

<i>was wäre, wenn ... ..</i>	<i>649</i>
------------------------------	------------

<b>1</b>	<b>Dienstleistung Hauswirtschaft .....</b>	<b>650</b>
1.1	Zielgruppe .....	650
1.2	Angebot und Nachfrage .....	650
1.3	Sortiment .....	651
1.4	Angebote hauswirtschaftlicher Dienstleistungen .....	651
<b>2</b>	<b>Produkte und Dienstleistungen anbieten .....</b>	<b>653</b>
2.1	Vermarktungswege hauswirtschaftlicher Dienstleistungen .....	653
2.2	Verpackung und Kennzeichnung von Lebensmitteln .....	654
2.3	Verpackungen selbst herstellen .....	657
<b>3</b>	<b>Werbung .....</b>	<b>658</b>
3.1	Chancen der Umsetzung .....	658
3.2	Werbemittel und Einsatz .....	658
3.3	Wege der Werbung .....	661
<b>4</b>	<b>Kundenberatung und Verkauf .....</b>	<b>662</b>
4.1	Verkaufsgespräch .....	662
4.2	Qualität in der Kundenbetreuung ..	664
4.3	Gästetypen .....	664
<b>5</b>	<b>Kostenkalkulation und Preisgestaltung .....</b>	<b>666</b>
5.1	Kosten und Leistungen .....	666
5.2	Kalkulation .....	666
5.3	Verkaufspreisberechnung .....	667
<b>6</b>	<b>Existenzgründung .....</b>	<b>668</b>
6.1	Orientierungsphase .....	668
6.2	Konzeptphase .....	668

6.3	Gründungsphase .....	668
6.4	Swot-Analyse .....	669

## Lernfeld 13:

### Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse

<b>koordinieren .....</b>	<b>670</b>
---------------------------	------------

<i>Lernsituation .....</i>	<i>670</i>
----------------------------	------------

<i>Methode: Lernspiele .....</i>	<i>671</i>
----------------------------------	------------

<b>1</b>	<b>Lern- und Arbeitsprozesse koordinieren .....</b>	<b>672</b>
----------	---	------------

<b>2</b>	<b>Arbeitstechniken .....</b>	<b>674</b>
----------	-------------------------------	------------

2.1	Gegenstände und Arbeitsvorgänge beschreiben .....	674
-----	---	-----

2.2	Berichte schreiben .....	676
-----	--------------------------	-----

2.3	Protokolle schreiben .....	677
-----	----------------------------	-----

<b>3</b>	<b>Erarbeitung – Informationen beschaffen und verarbeiten .....</b>	<b>679</b>
----------	---	------------

3.1	Texte erschließen .....	679
-----	-------------------------	-----

3.2	Referate vorbereiten und vortragen ..	681
-----	---------------------------------------	-----

3.2.1	Vorbereitung des Referats .....	681
-------	---------------------------------	-----

3.2.2	Recherche .....	681
-------	-----------------	-----

3.2.3	Informationen auswerten .....	682
-------	-------------------------------	-----

3.2.4	Aufbau eines Referats .....	682
-------	-----------------------------	-----

3.2.5	Reflexion des Vortrags .....	683
-------	------------------------------	-----

<b>4</b>	<b>Visualisieren und Präsentieren .....</b>	<b>684</b>
----------	---	------------

<b>5</b>	<b>Lerntipps – Vorbereitung auf die Prüfung .....</b>	<b>685</b>
----------	---	------------

5.1	Arbeitsplatz und Lernbedingungen ..	685
-----	-------------------------------------	-----

5.2	Zeitmanagement .....	685
-----	----------------------	-----

<b>6</b>	<b>Reflexion .....</b>	<b>687</b>
----------	------------------------	------------

6.1	Das Blitzlicht .....	687
-----	----------------------	-----

6.2	Die Meinungslinie .....	687
-----	-------------------------	-----

6.3	Das stille Schreibgespräch .....	687
-----	----------------------------------	-----

<i>Lösungen .....</i>	<i>688</i>
-----------------------	------------

<i>Bildquellenverzeichnis .....</i>	<i>689</i>
-------------------------------------	------------

<i>Sachwortverzeichnis .....</i>	<i>691</i>
----------------------------------	------------