

# Inhalt

<b>Lernfeld 1:</b> <b>Die Berufsausbildung mitgestalten . . . . .</b>		<b>12</b>	<b>Lernfeld 2:</b> <b>Güter und Dienstleistungen beschaffen . . . . .</b>		<b>50</b>
<i>Lernsituation . . . . .</i>		12	<i>Lernsituation . . . . .</i>		50
<i>Methode: ABC der Hauswirtschaft . . . . .</i>		13	<i>Methode: Lernen mit Karteikarten . . . . .</i>		51
<b>1</b>	<b>Ausbildung zur Hauswirtschafterin . . . . .</b>	14	<b>1</b>	<b>Wirtschaftliches Handeln . . . . .</b>	52
1.1	Ein Dienstleistungsberuf geht neue Wege . . . . .	14	1.1	Bedürfnisse nach Maslow . . . . .	52
1.2	Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin . . . . .	15	1.2	Bedarfsbefriedigung . . . . .	52
<b>2</b>	<b>Ausbildung im dualen System . . . . .</b>	18	<b>1.3</b>	Vorteile der arbeitsteiligen Wirtschaft . . . . .	53
2.1	Rahmenbedingungen im dualen System . . . . .	18	<b>1.4</b>	Minimal- und Maximalprinzip . . . . .	54
2.2	Gesetzliche Regelungen . . . . .	18	<b>2</b>	<b>Haushaltsfinanzen im Überblick . . . . .</b>	55
2.3	Berufsausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) . . . . .	19	2.1	Einkommen . . . . .	55
2.4	Anerkennung der Ausbildungsstätte . . . . .	19	2.2	Ausgaben . . . . .	56
2.5	Ausbilder . . . . .	19	2.3	Budgetplanung mit dem Haushaltbuch . . . . .	56
2.6	Ausbildungsplan . . . . .	20	2.3.1	Analyse der Einkommenssituation . . . . .	56
2.7	Berufsausbildungsvertrag . . . . .	22	2.3.2	Analyse der Ausgabenseite . . . . .	57
<b>3</b>	<b>Gewerkschaften, Berufsverbände und Berufsgenossenschaften . . . . .</b>	26	2.3.3	Zwischenbilanz . . . . .	58
3.1	Gewerkschaften . . . . .	26	<b>3</b>	<b>Einkauf und Preisfindung . . . . .</b>	60
3.2	Berufsgenossenschaften . . . . .	26	3.1	Marktorthe . . . . .	60
3.3	Hauswirtschaftsverbände und -vereine . . . . .	27	3.2	Kaufentscheidungen anhand von Produktinformationen . . . . .	60
<b>4</b>	<b>Gesetze . . . . .</b>	29	3.2.1	Homogene Güter . . . . .	60
4.1	Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG) . . . . .	29	3.2.2	Warenkennzeichnung . . . . .	60
4.2	Das Mutterschutzgesetz (MuSchG) . . . . .	32	3.2.3	Weitere Informationsquellen . . . . .	65
3.3	Preise . . . . .	66	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	3.3.3	Strategien beim Einkauf . . . . .	68
<b>5</b>	<b>Fort- und Weiterbildung . . . . .</b>	33	<b>4</b>	<b>Kaufvertrag . . . . .</b>	71
5.1	Meisterin der Hauswirtschaft . . . . .	34	4.1	Natürliche und juristische Personen . . . . .	71
5.2	Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin . . . . .	34	4.2	Rechts- und Geschäftsfähigkeit . . . . .	71
5.3	Staatlich geprüfte Familienpflegerin/ Dorfhelperin . . . . .	35	4.3	Vertragsabschluss durch Angebot und Annahme . . . . .	72
5.4	Staatlich geprüfte Fachhauswirtschafterin . . . . .	36	4.4	Positionen eines Kaufvertrages . . . . .	73
<b>6</b>	<b>Kommunikation im Berufsalltag . . . . .</b>	37	4.5	Nichtige und anfechtbare Geschäfte . . . . .	74
6.1	Gruppen bilden . . . . .	37	4.6	Nicht ordnungsgemäße Vertrags- erfüllung . . . . .	75
6.2	Konflikte vermeiden . . . . .	38	4.6.1	Lieferverzug und Annahmeverzug . . . . .	75
6.3	Richtig telefonieren . . . . .	40	4.6.2	Mangelhafte Lieferung . . . . .	76
<b>7</b>	<b>Qualitätssichernde Maßnahmen . . . . .</b>	41	4.6.3	Reklamation . . . . .	77
7.1	Qualitätsziele erreichen . . . . .	41	4.6.4	Zahlungsverzug . . . . .	77
<b>8</b>	<b>Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse . . . . .</b>	44	<b>5</b>	<b>Zahlungsverkehr . . . . .</b>	79
8.1	Tagesleistungskurve . . . . .	44	5.1	Barzahlung . . . . .	79
8.2	Arbeitsplanung und Arbeitsplatz- gestaltung . . . . .	45	5.2	Bargeldloser Zahlungsverkehr . . . . .	79
8.3	Den Arbeitsplatz gestalten . . . . .	46	5.2.1	Überweisungen . . . . .	80
			5.2.2	Dauerauftrag und Lastschrift- verfahren . . . . .	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>	113
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 Waren-einlagerung . . . . .	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>1</b>	<b>Lebensmittelvergiftung und -infektion . . . . .</b>	<b>96</b>	<b>4</b>	<b>Schädlingsbekämpfung . . . . .</b>	<b>122</b>
1.1	Verursacher von Lebensmittel-vergiftungen und -infektionen . . . . .	96	4.1	Schadnager . . . . .	122
1.1.1	Bakterien . . . . .	97	4.2	Schadinsekten . . . . .	123
1.1.2	Pilze . . . . .	99	<b>5</b>	<b>Rechtsbestimmungen . . . . .</b>	<b>126</b>
1.2	Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln . . . . .	99	5.1	Gesetze und Verordnungen . . . . .	126
1.3	Amtliche Lebensmittelüberwachung . . . . .	100	5.2	Beispiele aus dem Bereich des Lebensmittelrechts . . . . .	127
<b>2</b>	<b>Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln . . . . .</b>	<b>102</b>			
2.1	Kühlung im Kühlschrank . . . . .	102	<b>E1</b>	<b>Bestandteile der Nahrung . . . . .</b>	<b>128</b>
2.2	Tiefkühlung . . . . .	102	E 1.1	Eiweiß . . . . .	129
2.3	Konservierung mit Hitze . . . . .	104	E 1.2	Fett . . . . .	130
2.3.1	Pasteurisieren . . . . .	104	E 1.3	Kohlenhydrate . . . . .	133
2.3.2	Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees . . . . .	104	E 1.4	Ballaststoffe . . . . .	134
2.3.3	Einkochen und Sterilisieren . . . . .	105	E 1.5	Wasser . . . . .	135
2.4	Gezielte pH-Wert-Verschiebung . . . . .	105	E 1.6	Mineralstoffe . . . . .	136
2.5	Ausschluss von Luftsauerstoff . . . . .	106	E 1.7	Vitamine . . . . .	136
2.5.1	Einlegen in Öl . . . . .	106	E 1.8	Sonstige Bestandteile der Nahrung . . . . .	139
2.5.2	Vakuumieren . . . . .	107	<b>E2</b>	<b>Verwertung der Nahrung . . . . .</b>	<b>141</b>
2.5.3	Verpacken unter CO <sub>2</sub> als Schutzatmosphäre . . . . .	107	E 2.1	Verdauung . . . . .	141
2.6	Alkohol . . . . .	107	E 2.2	Resorption . . . . .	143
2.6.1	Einlegen in Alkohol . . . . .	108	E 2.3	Energiegewinnung und -verwertung . . . . .	143
2.6.2	Gärung . . . . .	108	<b>E3</b>	<b>Zusammenfassung oder was haben Ernährung und Stoffwechsel gemeinsam? . . . . .</b>	<b>145</b>
2.7	Wasserentzug . . . . .	109			
2.7.1	Trocknung . . . . .	109			
2.7.2	Sublimation . . . . .	109			

<b>Lernfeld 4:</b>			
<b>Speisen und Getränke herstellen und servieren</b>	146	2.4	Dampfgarer . . . . . 192
<i>Lernsituation</i>	146	2.4.1	Gerätearten und Bauformen . . . . . 192
<i>Methode: Karikaturen-Rallye</i>	147	2.4.2	Funktionen und Ausstattung . . . . . 193
<b>1 Einteilung der Lebensmittel</b>	148	2.5	Grillgeräte . . . . . 193
1.1 Die dreidimensionale Lebensmittel-pyramide . . . . .	148	2.6	Fritteuse . . . . . 194
1.2 Lebensmittelqualität . . . . .	149	2.7	Kühl- und Gefriergeräte . . . . . 195
1.3 Lebensmittel pflanzlicher Herkunft . . . . .	150	2.7.1	Bauformen . . . . . 195
1.3.1 Gemüse und Obst . . . . .	150	2.7.2	Funktionsprinzip Kühlen . . . . . 195
1.3.2 Kartoffeln . . . . .	153	2.7.3	Allgemeine Merkmale und Ausstattung . . . . . 196
1.3.3 Hülsenfrüchte . . . . .	154	2.7.4	Kühlgeräte . . . . . 196
1.3.4 Getreide . . . . .	155	2.7.5	Gefriergeräte . . . . . 197
1.3.5 Brot . . . . .	157	2.8	Geschirrspüler . . . . . 199
1.3.6 Teigwaren . . . . .	157	2.8.1	Bauformen . . . . . 199
1.3.7 Mittel zum Süßen . . . . .	158	2.8.2	Funktionsprinzip des Geschirrspülers . . . . . 199
1.4 Lebensmittel tierischer Herkunft . . . . .	159	2.8.3	Enthärtungsanlage/Regeneration . . . . . 200
1.4.1 Milch . . . . .	159	2.8.4	Allgemeiner Aufbau . . . . . 200
1.4.2 Erzeugnisse aus gesäuertem Milch . . . . .	160	2.8.5	Programmablauf . . . . . 201
1.4.3 Erzeugnisse aus Sahne . . . . .	161	2.8.6	Programmübersicht . . . . . 201
1.4.4 Käse . . . . .	162	2.9	Elektrische Küchenkleingeräte . . . . . 202
1.4.5 Eier . . . . .	163	2.9.1	Standgeräte . . . . . 202
1.4.6 Fleisch . . . . .	165	2.9.2	Handgeräte . . . . . 204
1.4.7 Erzeugnisse aus Fleisch . . . . .	168	<b>3 Küchentechnik im Großhaushalt</b> . . . . . 206	
1.4.8 Geflügel . . . . .	169	3.1	Gargeräte . . . . . 206
1.4.9 Fisch . . . . .	170	3.1.1	Herd . . . . . 206
1.5 Speiseöle und Speisefette . . . . .	173	3.1.2	Heißluftdämpfer . . . . . 207
1.5.1 Pflanzenöle . . . . .	173	3.1.3	Kippbratpfanne . . . . . 208
1.5.2 Margarine . . . . .	175	3.1.4	Kochkessel . . . . . 208
1.5.3 Tierische Fette . . . . .	176	3.1.5	Druckdämpfer (Steamer) . . . . . 209
1.6 Getränke . . . . .	177	3.1.6	Bratplatte . . . . . 209
1.6.1 Trinkwasser . . . . .	177	3.1.7	Grillgeräte . . . . . 209
1.6.2 Mineralwasser . . . . .	178	3.2	Kühl- und Gefriereinrichtungen . . . . . 210
1.6.3 Kaffee . . . . .	179	3.3	Warmhalteeinrichtungen . . . . . 212
1.6.4 Tee . . . . .	179	3.3.1	Wärmegeräte für Geschirr . . . . . 212
1.6.5 Kräuter- und Früchtetees . . . . .	180	3.3.2	Wärmegeräte für Speisen . . . . . 212
1.6.6 Fruchtsäfte und Erfrischungsgetränke . . . . .	180	3.4	Spüleinrichtungen im Großhaushalt . . . . . 213
1.7 Convenience Food . . . . .	182	<b>4 Arbeits- und Hilfsmittel</b> . . . . . 216	
<b>2 Küchentechnik im Privathaushalt</b> . . . . .	184	4.1	Koch-, Brat- und Backgeschirr . . . . . 217
2.1 Elektroherd . . . . .	184	4.1.1	Kochgeschirr . . . . . 217
2.1.1 Kochstellen . . . . .	184	4.1.2	Dampfdrucktopf . . . . . 219
2.1.2 Beheizungssysteme . . . . .	186	4.1.3	Bratgeschirr . . . . . 220
2.1.3 Backofen . . . . .	187	4.1.4	Backgeschirr . . . . . 221
2.1.4 Mechanische und elektronische Steuerung . . . . .	188	4.2	Messer . . . . . 222
2.2 Gasherd . . . . .	189	4.3	Koch- und Rührgeräte . . . . . 223
2.2.1 Bauformen und Ausstattung . . . . .	189	4.4	Reibe- und Schneidegeräte . . . . . 224
2.2.2 Gasbackofen . . . . .	189	4.5	Schüsseln und Siebe . . . . . 226
2.3 Mikrowelle . . . . .	190	4.6	Sonstige Hilfsmittel . . . . . 227
2.3.1 Marktangebot . . . . .	190	<b>5 Herstellen und Präsentieren von Speisen und Getränken</b> . . . . . 229	
2.3.2 Bauformen . . . . .	191	5.1	Arbeitsprozesse . . . . . 229
2.3.3 Mikrowellentechnik . . . . .	191	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 Nahrungs Zubereitung (NZ) .....	248
5.4.1	Abfall und Kosten .....	248
5.4.2	Abfallvermeidung .....	249
5.4.3	Abfallentsorgung im Bereich der Nahrungs Zubereitung (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

<b>Lernfeld 5:</b>	
<b>Personen verpflegen .....</b>	312
<i>Lernsituation .....</i>	312
<i>Methode: Kartenabfrage .....</i>	313

<b>1</b>	<b>Ernährung im Allgemeinen und im Besonderen .....</b>	314
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>	345
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

<b>Lernfeld 6:</b>	
<b>Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen .....</b>	358

<i>Lernsituation .....</i>	358	
<i>Methode: Pro-Contra-Debatte .....</i>	359	
<b>1</b>	<b>Menü .....</b>	360
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	Reinigungsschemie .....	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>Büffett</b> .....	381	5.4	Geschirrspülmaschinen .....	437
2.1	Büffettarten .....	382	<b>6</b>	<b>Durchführen der Reinigung</b> .....	440
2.2	Planung eines Büffets .....	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	Büffettformen.....	384	6.5	Reinigung von keramischen Erzeugnissen .....	444
2.3.2	Regeln zum Büffetaufbau .....	385	6.6	Reinigung von Kunststoffen.....	444
2.3.3	Anordnung der Speisen .....	388	6.7	Reinigung von Metallen.....	444
2.3.4	Büffetoptik .....	390	6.8	Reinigung von Holz .....	445
2.3.5	Dekoration eines Büffets .....	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>Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b> .....	402	<b>8</b>	<b>Abfall im Bereich der Reinigung</b> .....	452	
<i>Lernsituation</i> .....	402	8.1	Abfallvermeidung .....	452	
<i>Methode: Memory</i> .....	403	8.2	Abfallentsorgung .....	452	
<b>1</b>	<b>Grundlagen des Gesundheits- schutzes</b> .....	404	<b>Lernfeld 8:</b> <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	8.10.4	Haken und Ösen . . . . .	509	
3.1	Textilkennzeichnungsgesetz.	467	8.10.5	Klettverschlüsse . . . . .	509	
3.2	Pflegekennzeichnung von Textilien	468	8.10.6	Einnähen eines Reißverschlusses . . . . .	509	
3.3	Wäschekennzeichnung . . . . .	469	<b>9</b>	<b>Kostenberechnung</b> . . . . .	510	
3.4	Gütezeichen. . . . .	470	9.1	Kosten ermitteln . . . . .	510	
3.4.1	Ökolabel . . . . .	470	9.2	Wäschevergabe . . . . .	511	
<b>4</b>	<b>Wäsche sammeln und sortieren</b>	472	<b>Lernfeld 9:</b>			
4.1	Wäschekreislauf. . . . .	472	<b>Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten</b> . . . . .			
4.2	Aufbewahren der Schmutzwäsche . . . . .	472	512			
4.3	Vorbereitungsarbeiten vor dem Waschen . . . . .	473	<i>Lernsituation</i> . . . . .			
4.4	Sortieren der Wäsche . . . . .	474	512			
<b>5</b>	<b>Wäsche reinigen und pflegen</b>	475	<i>Methode: Zukunftswerkstatt</i> . . . . .			
5.1	Trockenreinigung. . . . .	475	513			
5.2	Verschmutzungsgrad . . . . .	475	<b>1</b>	<b>Wohnumfeld und Funktionsbereiche</b>	514	
5.3	Waschfaktoren . . . . .	476	1.1	Generelle Wohnbedürfnisse . . . . .	514	
5.4	Waschmittel . . . . .	477	1.2	Individuelle Wohnbedürfnisse . . . . .	514	
5.5	Waschhilfsmittel . . . . .	480	1.3	Wohnbedürfnisse im Großhaushalt . . . . .	515	
5.6	Nachbehandlungsmittel. . . . .	481	1.4	Wohnungsbewertung . . . . .	515	
5.7	Fleckentfernungsmittel . . . . .	482	<b>2</b>	<b>Gestaltungselemente</b> . . . . .	519	
5.8	Handwäsche . . . . .	483	2.1	Farbenlehre . . . . .	519	
5.9	Waschmaschinen. . . . .	483	2.2	Licht . . . . .	522	
<b>6</b>	<b>Trocknen von Wäsche</b>	488	2.3	Wandgestaltung . . . . .	523	
6.1	Trocknen an der Luft . . . . .	488	2.4	Fußböden . . . . .	525	
6.2	Wäschetrockner. . . . .	490	2.5	Fensterdekoration . . . . .	526	
<b>7</b>	<b>Wäsche glätten</b>	492	2.6	Dekorationselemente. . . . .	527	
7.1	Bügelgeräte . . . . .	492	<b>3</b>	<b>Räume einrichten</b> . . . . .	529	
7.2	Arbeitsplatz zum Bügeln . . . . .	494	3.1	Wohnzimmer. . . . .	529	
7.3	Bügelregeln . . . . .	494	3.2	Kinderzimmer, Jugendzimmer . . . . .	530	
7.4	Bügelmaschinen/Mangeln . . . . .	495	3.3	Küchen im Privathaushalt. . . . .	531	
7.5	Finishen . . . . .	497	3.4	Küchen im Großhaushalt . . . . .	532	
7.6	Schrankfertige Wäsche . . . . .	497	3.5	Bad und WC . . . . .	533	
7.7	Wäsche lagern und verteilen . . . . .	498	3.6	Wohnen für Senioren. . . . .	534	
<b>8</b>	<b>Instandhaltung von Wäsche</b>	499	<b>4</b>	<b>Pflanzen</b> . . . . .	536	
8.1	Näharbeitsplatz . . . . .	499	4.1	Topfpflanzen . . . . .	536	
8.2	Arbeits- und Hilfsmittel zum Nähen . . . . .	500	4.2	Hydrokulturen . . . . .	540	
8.3	Umgang mit der Nähmaschine . . . . .	501	4.3	Balkonkästen und Kübel . . . . .	541	
8.4	Grundtechniken beim Nähen . . . . .	502	4.4	Blumensträuße. . . . .	542	
8.4.1	Einfache Naht . . . . .	502	4.5	Gestecke . . . . .	543	
8.4.2	Rechts-Links-Naht/Doppelnäht . . . . .	503	4.6	Dekorationen zu verschiedenen Anlässen . . . . .	545	
8.4.3	Flachnaht/Kappnaht . . . . .	503	<b>Lernfeld 10:</b>			
8.4.4	Kanten versäubern/Säume. . . . .	503	<b>Personen individuell wahrnehmen und beobachten</b> . . . . .	546		
8.5	Stopfen von Hand . . . . .	505	<i>Lernsituation</i> . . . . .	546		
8.6	Stopfen mit Maschine . . . . .	506	<i>Methode: Wahrnehmungs-rundgang</i> . . . . .	547		
8.7	Aufhänger annähen. . . . .	506	<b>1</b>	<b>Wahrnehmung</b> . . . . .	548	
8.8	Aufsetzen von Flicken . . . . .	507	1.1	Wahrnehmungsprozess . . . . .	549	
8.9	Verlängern/Kürzen von Hose und Rock . . . . .	508	1.2	Übungen zur Wahrnehmung . . . . .	550	
8.10	Verschlüsse . . . . .	508	1.3	Wie „wahr“ ist die Wahrnehmung? . . . . .	552	
8.10.1	Knöpfe annähen . . . . .	508				
8.10.2	Druckknöpfe zum Annähen . . . . .	508				
8.10.3	Druckknöpfe zum Einnieten . . . . .	508				

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
<b>2</b>	<b>Beobachtung . . . . .</b>	<b>556</b>	2.4.1	Entwicklung des Grundschul- und Schulkindes . . . . .	595
2.1	Formen der Beobachtung . . . . .	556	2.4.2	Betreuungsaufgaben . . . . .	595
2.1.1	Unsystematische oder freie Beobachtung . . . . .	556	2.5	Jugendalter . . . . .	596
2.1.2	Systematische oder fachliche Beobachtung . . . . .	556	2.5.1	Entwicklung des Jugendlichen . . . . .	596
2.1.3	Fremdbeobachtung . . . . .	557	2.5.2	Betreuungsaufgaben von Jugendlichen und jungen Erwachsenen . . . . .	597
2.2	Mögliche Fehler bei der Beobachtung . . . . .	557	2.6	Betreuungsaufgaben Erwachsener in besonderen Lebenssituationen . . . . .	597
<b>3</b>	<b>Kommunikation im Team . . . . .</b>	<b>559</b>	2.6.1	In der Schwangerschaft . . . . .	597
3.1	Begrüßung . . . . .	559	2.6.2	In der Stillzeit . . . . .	598
3.2	Das Miteinander gestalten . . . . .	561	2.6.3	Frauen in den Wechseljahren . . . . .	598
3.3	Kommunikation kompakt . . . . .	563	2.7	Senioren . . . . .	599
3.3.1	Nonverbale Kommunikation . . . . .	563	2.7.1	Altersbedingte Veränderungen . . . . .	599
3.3.2	Verbale Kommunikation . . . . .	567	2.7.2	Betreuungsaufgaben . . . . .	599
3.3.3	„Ich-Botschaften“ . . . . .	568	<b>3</b>	<b>Personenorienteierte 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
<b>Lernfeld 11:</b>			3.3	Wirkung und Einsatz von Kräutern und Früchten . . . . .	608
<b>Personen individuell betreuen . . . . .</b>		<b>578</b>	3.4	Kurzfristige häusliche Krankenpflege . . . . .	610
<b>Lernsituation . . . . .</b>		<b>578</b>	3.4.1	Objektives Beobachten von möglichen Krankheitssymptomen . . . . .	610
<b>Methode: Collagen erstellen . . . . .</b>		<b>579</b>	3.4.2	Kinderkrankheiten . . . . .	611
<b>1</b>	<b>Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen in verschiedenen Lebenssituationen . . . . .</b>	<b>580</b>	3.4.3	Ernährung des erkrankten Kindes . . . . .	615
1.1	Lebensabschnitte und Altersstufen . . . . .	580	3.4.4	Zimmergestaltung für einen kurzfristig bettlägerigen Erkrankten . . . . .	616
1.1.1	Bevölkerungsentwicklung in Deutschland . . . . .	580	<b>4</b>	<b>Betreuungsleistungen bei körperlich und geistig eingeschränkten Menschen . . . . .</b>	<b>617</b>
1.1.2	Lebenssituationen . . . . .	580	4.1	Betreuung bei Diabetes mellitus . . . . .	618
1.2	Betreuungsbereiche in Bezug auf Bedürfnisse . . . . .	581	4.2	Betreuung bei Demenz . . . . .	620
<b>2</b>	<b>Personenorienteierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen . . . . .</b>	<b>583</b>	4.3	Menschen mit Behinderungen . . . . .	623
2.1	Säuglinge und Kleinkinder . . . . .	583	4.3.1	Körperliche Behinderungen . . . . .	623
2.1.1	Körperpflege . . . . .	583	4.3.2	Sinnesbehinderungen . . . . .	623
2.1.2	Entwicklungsstufen . . . . .	585	4.3.3	Sprachbehinderung . . . . .	625
2.1.3	Entwicklung des Säuglings . . . . .	586	4.3.4	Geistige Behinderungen . . . . .	625
2.1.4	Frühherkennungsuntersuchungen . . . . .	587	<b>5</b>	<b>Hilfe bei Alltagsverrichtungen . . . . .</b>	<b>626</b>
2.1.5	Entwicklung des Kleinkindes . . . . .	588	5.1	Hilfe durch gezieltes Einrichten . . . . .	626
2.1.6	Betreuungsaufgaben beim Säugling und Kleinkind . . . . .	589	5.2	Hilfe von Mitarbeitern aus der Küche . . . . .	627
2.2	Vorschulkind . . . . .	590	5.3	Hilfe von Mitarbeitern aus dem Servicebereich . . . . .	627
2.2.1	Entwicklung des Vorschulkindes . . . . .	590	<b>6</b>	<b>Personenorienteierte 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	Teambildungsphasen . . . . .	630	6.3	Gründungsphase . . . . .	668
6.1.4	Arbeitstechniken in der Teamarbeit . . . . .	632	6.4	Swot-Analyse. . . . .	669
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			
<b>Lernfeld 12:</b>					
<b>Produkte und Dienstleistungen vermarkten . . . . .</b> 648					
<i>Lernsituation . . . . .</i> 648					
<i>Methode: Sätze beenden oder: was wäre, wenn . . . . .</i> 649					
<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	Vermarktungsweges 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			
				<b>Lernfeld 13:</b>	
				<b>Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren . . . . .</b>	<b>670</b>
				<i>Lernsituation . . . . .</i>	<b>670</b>
				<i>Methode: Lernspiele . . . . .</i>	<b>671</b>
			<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>	<b>688</b>
				<i>Bildquellenverzeichnis . . . . .</i>	<b>689</b>
				<i>Sachwortverzeichnis . . . . .</i>	<b>691</b>