

Lernfeld 1				
Beruf und Betrieb präsentieren	11	6.4	Datenschutz im Betrieb	45
1 Ausbildung zur Hauswirtschafterin	12	6.5	Verwendung digitaler Medien im Betrieb 47	
1.1 Ein Dienstleistungsberuf geht neue Wege	12	6.5.1	Präsentieren mit PowerPoint	47
1.2 Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin	13	6.5.2	Fotos und Grafiken nutzen	48
1.3 Leitbild	16	6.5.3	Video erstellen	48
2 Ausbildung im dualen System	17	7	Qualitätssichernde Maßnahmen	49
2.1 Rahmenbedingungen im dualen System	17	8	Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse	52
2.2 Gesetzliche Regelungen	17	8.1	Tagesleistungskurve	52
2.3 Berufsausbildung nach dem Berufs- bildungsgesetz (BBiG)	18	8.2	Arbeitsplanung und Arbeitsplatz- gestaltung	53
2.4 Anerkennung der Ausbildungsstätte ..	18	8.3	Den Arbeitsplatz gestalten	54
2.5 Ausbilder	18	8.4	Die richtige Arbeitshaltung	56
2.6 Lernfelder	19			
2.6.1 Ausbildungsrahmenplan	19			
2.6.2 Modell der vollständigen Handlung ..	21			
2.7 Nachhaltig Handeln in der Hauswirtschaft	23			
2.8 Berufsausbildungsvertrag	24			
3 Gewerkschaften, Berufsverbände und Berufsgenossenschaften	28			
3.1 Gewerkschaften	28	1 Einteilung der Lebensmittel	59	
3.2 Berufsgenossenschaften	28	1.2 Lebensmittelqualität	60	
3.3 Hauswirtschaftsverbände und -vereine	29	Exkurs: Basiswissen Ernährung	61	
4 Gesetze	31	E 1 Bestandteile der Nahrung	61	
4.1 Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG)	31	E 1.1 Eiweiß	62	
4.2 Mutterschutzgesetz (MuSchG)	34	E 1.2 Fett	64	
5 Fort- und Weiterbildung	35	E 1.3 Kohlenhydrate	66	
5.1 Meisterin der Hauswirtschaft	36	E 1.4 Ballaststoffe	67	
5.2 Staatlich geprüfte hauswirt- schaftliche Betriebsleiterin	36	E 1.5 Wasser	68	
5.3 Staatlich geprüfte Familienpflegerin/ Dorhelferin	37	E 1.6 Mineralstoffe	69	
5.4 Staatlich geprüfte Fachhauswirtschafterin	38	E 1.7 Vitamine	69	
5.5 Fachpraktiker Hauswirtschaft	39	E 1.8 Sonstige Nahrungsbestandteile	72	
6 Kommunikation im Berufsalltag	41	E 1.9 Zusatzstoffe und Allergene	73	
6.1 Gruppen bilden	41	E 2 Verwertung der Nahrung	74	
6.2 Konflikte vermeiden	42	E 2.1 Verdauung	74	
6.3 Richtig telefonieren	44	E 2.2 Resorption	76	
		E 2.3 Energiegewinnung und -verwertung	76	
		E 3 Zusammenfassung oder was haben Ernährung und Stoffwechsel gemeinsam?	78	
		2 Bedeutung der Ernährung für Gesundheit und Wohlbefinden	79	
		2.1 Energiebedarf	79	
		2.2 Bedarf an Hauptnährstoffen	82	
		2.3 Flüssigkeitsbedarf	83	
		2.4 Gesunde und ökologisch nachhaltige Ernährung	83	

3	Küchentechnik im Privathaushalt	89	5	Arbeits- und Hilfsmittel	121
3.1	Elektroherd	89	5.1	Koch-, Brat- und Backgeschirr	122
3.1.1	Kochstellen	89	5.1.1	Kochgeschirr	122
3.1.2	Beheizungssysteme	91	5.1.2	Dampfdrucktopf (DDT)	124
3.1.3	Backofen	92	5.1.3	Bratgeschirr	126
3.1.4	Mechanische und elektronische Steuerung	93	5.1.4	Backgeschirr	126
3.2	Gasherd	94	5.2	Messer	127
3.2.1	Bauformen und Ausstattung	94	5.3	Koch- und Rührgeräte	128
3.2.2	Gasbackofen	94	5.4	Reibe- und Schneidegeräte	129
3.3	Mikrowelle	95	5.5	Schüsseln und Siebe	130
3.3.1	Marktangebot	95	5.6	Sonstige Hilfsmittel	131
3.3.2	Bauformen	96	6	Herstellen und Präsentieren von Speisen und Getränken	133
3.3.3	Mikrowellentechnik	96	6.1	Arbeitsprozesse	133
3.4	Dampfgarer	97	6.1.1	Arbeitsplatzgestaltung	134
3.4.1	Gerätearten und Bauformen	97	6.1.2	Arbeitsplanung	134
3.4.2	Funktionen und Ausstattung	98	6.1.3	Rezepte	134
3.5	Grillgeräte	98	6.2	Nachhaltigkeitsaspekte	135
3.6	Fritteuse	99	6.2.1	Einsatz von Bio-Produkten	135
3.7	Kühl- und Gefriergeräte	100	6.2.2	Einsatz von saisonalen Produkten	135
3.7.1	Bauformen	100	6.2.3	Einsatz von Fisch, Fleisch, Milch und Milchprodukten	136
3.7.2	Funktionsprinzip Kühlen	100	6.2.4	Einsatz fairer Lebensmittel	136
3.7.3	Allgemeine Merkmale und Ausstattung	101	6.2.5	Einsatz von Garverfahren/ Gargeräten	137
3.7.4	Kühlgeräte	101	6.3	Hygiene	138
3.7.5	Gefriergeräte	102	6.3.1	Personalhygiene oder persönliche Hygiene	139
3.8	Geschirrspüler	104	6.3.2	Betriebs-, Arbeitsplatz- oder Küchenhygiene	140
3.8.1	Bauformen	104	6.3.3	Lebensmittel-/Produkthygiene	141
3.8.2	Funktionsprinzip	104	6.3.4	Hygiene in besonderen Fällen	144
3.8.3	Enthärtungsanlage/Regeneration	105	6.4	Arbeitssicherheit durch Arbeitsschutz	146
3.8.4	Allgemeiner Aufbau	105	6.4.1	Unfallschwerpunkt Küche	146
3.8.5	Programmablauf	106	6.4.2	Vermeidung von Arbeitsunfällen in der Küche	148
3.8.6	Programmübersicht	106	6.4.3	Sicherheitszeichen	150
3.9	Elektrische Küchenkleingeräte	107	6.4.4	Erste Hilfe im Betrieb	150
3.9.1	Standgeräte	107	6.5	Abfall im Bereich der Nahrungszubereitung (NZ)	154
3.9.2	Handgeräte	109	6.5.1	Abfall und Kosten	154
4	Küchentechnik im Großhaushalt	111	6.5.2	Abfallvermeidung	155
4.1	Gargeräte	111	6.5.3	Abfallentsorgung in der Nahrungszubereitung (NZ)	156
4.1.1	Herd	111	6.6	Arbeitstechniken	158
4.1.2	Heißluftdämpfer	112	6.6.1	Vorbereitungstechniken	158
4.1.3	Kippbratpfanne	113	6.6.2	Zerkleinerungstechniken	163
4.1.4	Kochkessel	113	6.6.3	Mischen von Lebensmitteln oder Zutaten	169
4.1.5	Druckdämpfer (Steamer)	114			
4.1.6	Bratplatte	114			
4.1.7	Grillgeräte	114			
4.2	Kühl- und Gefriereinrichtungen	115			
4.3	Warmhalteeinrichtungen	117			
4.3.1	Wärmegeräte für Geschirr	117			
4.3.2	Wärmegeräte für Speisen	117			
4.4	Spüleinrichtungen im Großhaushalt	118			

6.7	Lebensmittel garen	170	Lernfeld 3	
6.7.1	Feuchte Garverfahren	171	Wohn- und Funktionsbereiche	
6.7.2	Trockene Garverfahren	176	reinigen und pflegen	235
6.8	Umgang mit Maßen und Gewichten ..	181		
6.9	Grundrezepte und Abwandlungen ..	183		
6.9.1	Dressings (Salatmarinaden)	185	1 Basiswissen der Reinigung	
6.9.2	Hackfleischteig/Fleischteig	186	und Pflege	236
6.9.3	Gekochte Creme	187	1.1 Schmutzarten	236
6.9.4	Flammeri	188	1.2 Reinigungsarten	237
6.9.5	Kalt gerührte Creme	189	1.3 Organisation von Reinigungsarbeiten ..	238
6.9.6	Gelee	191	1.3.1 Arbeitsorganisation	238
6.9.7	Gekochte Cremesoße	191	1.3.2 Reinigungsplan	238
6.9.8	Rührmasse	192	1.3.3 Leistungsbeschreibung/ Reinigungskonzept	238
6.9.9	Mürbeteig	194		
6.9.10	Biskuitmasse	196	2 Materialien: Eigenschaften und	
6.9.11	Brandmasse	198	Verwendung	241
6.9.12	Hefeteig	200	2.1 Glas	241
6.9.13	Quark-Öl-Teig	203	2.2 Keramische Erzeugnisse	241
6.9.14	Blätterteig	204	2.3 Kunststoffe	242
6.10	Konfitüre, Marmelade, Gelee, Chutney und Relish	207	2.4 Metalle	243
6.11	Speisen präsentieren	210	2.5 Holz	244
6.11.1	Anrichten von Speisen	211	2.6 Leder	245
6.11.2	Garnieren von Speisen	212	2.7 Bodenbeläge	246
7	Eindecken des Tisches	215	3 Grundlagen der Reinigung	250
7.1	Tafelformen	215	3.1 Reinigungsfaktoren	250
7.2	Tischwäsche auflegen	216	3.2 Wasser	251
7.3	Tisch- und Menükarten anfertigen ..	217	3.3 pH-Wert	252
7.4	Weitere Elemente der Tischdekoration	218	3.4 Reinigungsschemie	252
7.5	Servietten falten	219	3.5 Dosiersysteme	255
7.6	Besteck	222	4 Hilfsmittel zur Reinigung	257
7.7	Geschirr	222	4.1 Reinigungstextilien	257
7.8	Gläser	223	4.2 Geräte zur Reinigung	260
7.9	Eindecken von Tischen	224	4.3 Maschinen zur Reinigung	261
7.9.1	Eindecken von Frühstücks- und Kaffeetisch	224	4.4 Leitern	266
7.9.2	Menügedeckarten	225	4.5 Geschirrspülmaschinen	266
8	Kontrolle und Bewertung der Speisen und Speisenherstellung ..	227	5 Grundlagen des Gesundheitsschutzes	269
8.1	Arbeitsabläufe	227	5.1 Arbeitskleidung	269
8.2	Qualitätsbeurteilung	228	5.2 Persönliche Hygiene	269
9	Servieren von Speisen und Getränken	231	5.3 Betriebshygiene	272
9.1	Grundlagen des Servierens	231	5.4 Ergonomische Grundsätze	272
9.2	Teller- und Getränkeservice	231	5.5 Gefahrstoffverordnung	273
9.2.1	Tragen von Tellern	231	6 Durchführen der Reinigung	275
9.2.2	Regeln für den Tellerservice	232	6.1 Spülen per Hand	275
9.2.3	Servieren von Getränken	232	6.2 Vergleich der Spültechniken	275
9.2.4	Abtragen von Tellern	233	6.3 Reinigung und Pflege von Glas	276
			6.4 Reinigung von Fenstern	277
			6.5 Reinigung von keramischen Erzeugnissen	279

6.6	Reinigung von Kunststoffen	279	3	Bedürfnisse und Bedarfe von Personen	305
6.7	Reinigung von Metallen	279	3.1	Bedürfnisse im Überblick	305
6.8	Reinigung von Holz	280	3.2	Bedarfe von Personen	306
6.9	Methoden zur Reinigung	280			
7	Qualitätssichernde Maßnahmen	284	4	Wahrnehmung	307
7.1	Bereiche der Qualität	284	4.1	Wahrnehmungsprozess	308
7.2	Maßnahmen zum Qualitätsmanagement	284	4.2	Übungen zur Wahrnehmung	308
7.3	Instrumente der Qualitätssicherung	285	4.3	Wie „wahr“ ist die Wahrnehmung?	311
8	Abfall im Bereich der Reinigung	287	4.3.1	Wahrnehmungsstörungen	311
8.1	Abfallvermeidung	287	4.3.2	Mögliche Fehler bei der Wahrnehmung	312
8.2	Abfallentsorgung	287	5	Beobachtung	315
9	Fachrechnen	288	5.1	Formen der Beobachtung	315
10	Nachhaltigkeit und Umweltschutz	289	5.1.1	Unsystematische oder freie Beobachtung	315
10.1	Ökologischer Fußabdruck	289	5.1.2	Systematische oder fachliche Beobachtung	315
10.2	Ziele einer umweltbewussten Reinigung	289	5.1.3	Fremdbeobachtung	316
10.3	Möglichkeiten einer umweltgerechten Reinigung	290	5.2	Mögliche Fehler bei der Beobachtung	316
10.4	Tagesbegleitende Reinigung (day time cleaning)	291	5.3	Dokumentation von fachlichen Beobachtungen	317
11	Digitalisierung	292	6	Kommunikation im Team	319
11.1	Digitale Reinigung	292	6.1	Begrüßung	319
11.2	Reinigungsroboter	293	6.2	Das Miteinander gestalten	321
11.3	Digitale Füllstandserfassung	293	6.3	Kommunikation kompakt	323
11.4	Datenbrillen	293	6.3.1	Nonverbale Kommunikation	323
			6.3.2	Verbale Kommunikation	327
			6.3.3	„Ich-Botschaften“	328
			6.3.4	Aktives Zuhören	328
			6.3.5	Die vier Seiten einer Nachricht	329
			6.4	Kommunikation angewandt	331
			6.5	Kommunikation in Konfliktsituationen	332
Lernfeld 4					
Personen wahrnehmen und beobachten		295			
1	Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen in verschiedenen Lebenssituationen	296	Lernfeld 5		
1.1	Lebensabschnitte und Altersstufen	296	Güter beschaffen, lagern und bereitstellen		334
1.2	Betreuungsbereiche in Bezug auf Bedürfnisse	297			
1.3	Lebensphasen in Bezug auf Bedürfnisse	298	1	Wirtschaftliches Handeln	335
2	Lebenswelten und Lebenssituationen	299	1.1	Vorteile der arbeitsteiligen Wirtschaft	335
2.1	Säuglinge und Kleinkinder	299	1.2	Minimal- und Maximalprinzip	335
2.2	Vorschulkind	299	1.3	Wirtschaften im sozialen und ökologischen Kontext	336
2.3	Grundschul- und Schulkind	300	1.3.1	Kompetente Käufer und Konsumenten	337
2.4	Jugendalter	301	1.3.2	Einkauf mit sozialer Verantwortung	338
2.5	Menschen mit Einschränkungen	302	1.3.3	Rohstoffkreisläufe schließen	339
2.6	Senioren	303	1.3.4	Erneuerbare Energien	339
2.7	Menschen mit Demenz	303	1.3.5	CO ₂ -Fußabdruck	340

2	Frische und haltbare Lebensmittel	342	6	Möglichkeiten der Fremdfinanzierung	372
2.1	Kühlung im Kühlschrank	342	6.1	Dispositionskredit	372
2.2	Tiefkühlung	342	6.2	Anschaffungsdarlehen bzw. -kredit	373
2.3	Konservierung mit Hitze	344	6.3	Ratenkauf	375
2.3.1	Pasteurisieren	344	6.4	Leasing	375
2.3.2	Sterilisieren	344	7	Warenlager	376
2.4	Ausschluss von Luftsauerstoff	345	7.1	Warenannahme	376
2.4.1	Vakuumieren	345	7.1.1	Qualität	376
2.4.2	Verpacken unter CO ₂ als Schutzatmosphäre	345	7.1.2	Quantität	377
2.5	Wasserentzug	346	7.2	Einlagerung von Lebensmitteln	377
2.6	Weitere Möglichkeiten zur Konservierung	346	7.2.1	Unterschiedliche Lagerbedingungen der Lebensmittel	377
2.7	Pökeln	347	7.2.2	Lagerräume und deren Innenausstattung	377
3	Einkauf und Preisfindung	348	7.2.3	Dokumentation der Wareneinlagerung	378
3.1	Marktorte	348	7.3	Lagern von Non-Food-Produkten	379
3.2	Kaufentscheidungen mittels Produktinformationen	348	7.3.1	Lagern von Textilien	379
3.2.1	Homogene Güter	348	7.3.2	Lagern von Reinigungsmitteln und -geräten	379
3.2.2	Warenkennzeichnung	348	7.4	Entnahmen aus dem Lager	379
3.2.3	Weitere Informationsquellen	354	7.4.1	Warenbestand	380
3.3	Preise	354	7.4.2	Mindestbestand	381
3.3.1	Preisgestaltung	354	7.4.3	Notverpflegung	381
3.3.2	Im Fokus: Preise bei Obst und Gemüse	355	7.5	Inventur	382
3.3.3	Strategien beim Einkauf	356	8	Schädlingsbekämpfung	385
4	Kaufvertrag	360	8.1	Schadnager	385
4.1	Natürliche und juristische Personen	360	8.2	Schadinsekten	385
4.2	Rechts- und Geschäftsfähigkeit	360	9	Rechtsbestimmungen	389
4.3	Vertragsabschluss durch Angebot und Annahme	361	Bildquellenverzeichnis	390	
4.4	Positionen eines Kaufvertrages	362	Sachwortverzeichnis	392	
4.5	Nichtige und anfechtbare Geschäfte	363			
4.6	Nicht ordnungsgemäße Vertragserfüllung	364			
4.6.1	Lieferungsverzug und Annahmeverzug	364			
4.6.2	Mangelhafte Lieferung	365			
4.6.3	Reklamation	366			
4.6.4	Zahlungsverzug	366			
5	Zahlungsverkehr	368			
5.1	Barzahlung	368			
5.2	Bargeldloser Zahlungsverkehr	368			
5.2.1	Kartenzahlung	368			
5.2.2	Überweisungen	369			
5.2.3	Dauerauftrag und Lastschriftverfahren	369			
5.2.4	Online-Banking	370			
5.2.5	Schecks	371			