

Lernfeld 1		
Beruf und Betrieb präsentieren	11	
1 Ausbildung zur Hauswirtschafterin	12	
1.1 Ein Dienstleistungsberuf geht neue Wege	12	
1.2 Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin	13	
1.3 Leitbild	16	
2 Ausbildung im dualen System	17	
2.1 Rahmenbedingungen im dualen System	17	
2.2 Gesetzliche Regelungen	17	
2.3 Berufsausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG)	18	
2.4 Anerkennung der Ausbildungsstätte	18	
2.5 Ausbilder	18	
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	
3.2 Berufsgenossenschaften	28	
3.3 Hauswirtschaftsverbände und -vereine	29	
4 Gesetze	31	
4.1 Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG)	31	
4.2 Mutterschutzgesetz (MuSchG)	34	
5 Fort- und Weiterbildung	35	
5.1 Meisterin der Hauswirtschaft	36	
5.2 Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin	36	
5.3 Staatlich geprüfte Familienpflegerin/Dorfhelferin	37	
5.4 Staatlich geprüfte Fachhauswirtschafterin	38	
5.5 Fachpraktiker Hauswirtschaft	39	
6 Kommunikation im Berufsalltag	41	
6.1 Gruppen bilden	41	
6.2 Konflikte vermeiden	42	
6.3 Richtig telefonieren	44	
6.4 Datenschutz im Betrieb	45	
6.5 Verwendung digitaler Medien im Betrieb	47	
6.5.1 Präsentieren mit PowerPoint	47	
6.5.2 Fotos und Grafiken nutzen	48	
6.5.3 Video erstellen	48	
7 Qualitätssichernde Maßnahmen	49	
8 Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse	52	
8.1 Tagesleistungskurve	52	
8.2 Arbeitsplanung und Arbeitsplatzgestaltung	53	
8.3 Den Arbeitsplatz gestalten	54	
8.4 Die richtige Arbeitshaltung	56	
Lernfeld 2		
Verpflegung zubereiten und anbieten	58	
1 Einteilung der Lebensmittel	59	
1.2 Lebensmittelqualität	60	
Exkurs: Basiswissen Ernährung	61	
E 1 Bestandteile der Nahrung	61	
E 1.1 Eiweiß	62	
E 1.2 Fett	64	
E 1.3 Kohlenhydrate	66	
E 1.4 Ballaststoffe	67	
E 1.5 Wasser	68	
E 1.6 Mineralstoffe	69	
E 1.7 Vitamine	69	
E 1.8 Sonstige Nahrungsbestandteile	72	
E 1.9 Zusatzstoffe und Allergene	73	
E 2 Verwertung der Nahrung	74	
E 2.1 Verdauung	74	
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
6.7.1	Feuchte Garverfahren	171
6.7.2	Trockene Garverfahren	176
6.8	Umgang mit Maßen und Gewichten	181
6.9	Grundrezepte und Abwandlungen	183
6.9.1	Dressings (Salatmarinaden)	185
6.9.2	Hackfleischteig/Fleischteig	186
6.9.3	Gekochte Creme	187
6.9.4	Flammeri	188
6.9.5	Kalt gerührte Creme	189
6.9.6	Gelee	191
6.9.7	Gekochte Cremesoße	191
6.9.8	Rührmasse	192
6.9.9	Mürbeteig	194
6.9.10	Biskuitmasse	196
6.9.11	Brandmasse	198
6.9.12	Hefeteig	200
6.9.13	Quark-Öl-Teig	203
6.9.14	Blätterteig	204
6.10	Konfitüre, Marmelade, Gelee, Chutney und Relish	207
6.11	Speisen präsentieren	210
6.11.1	Anrichten von Speisen	211
6.11.2	Garnieren von Speisen	212
7	Eindecken des Tisches	215
7.1	Tafelformen	215
7.2	Tischwäsche auflegen	216
7.3	Tisch- und Menükarten anfertigen	217
7.4	Weitere Elemente der Tischdekoration	218
7.5	Servietten falten	219
7.6	Besteck	222
7.7	Geschirr	222
7.8	Gläser	223
7.9	Eindecken von Tischen	224
7.9.1	Eindecken von Frühstücks- und Kaffeetisch	224
7.9.2	Menügedeckarten	225
8	Kontrolle und Bewertung der Speisen und Speisenherstellung	227
8.1	Arbeitsabläufe	227
8.2	Qualitätsbeurteilung	228
9	Servieren von Speisen und Getränken	231
9.1	Grundlagen des Servierens	231
9.2	Teller- und Getränkeservice	231
9.2.1	Tragen von Tellern	231
9.2.2	Regeln für den Tellerservice	232
9.2.3	Servieren von Getränken	232
9.2.4	Abtragen von Tellern	233

Lernfeld 3

Wohn- und Funktionsbereiche

reinigen und pflegen 235

1	Basiswissen der Reinigung und Pflege	236
1.1	Schmutzarten	236
1.2	Reinigungsarten	237
1.3	Organisation von Reinigungsarbeiten	238
1.3.1	Arbeitsorganisation	238
1.3.2	Reinigungsplan	238
1.3.3	Leistungsbeschreibung/ Reinigungskonzept	238
2	Materialien: Eigenschaften und Verwendung	241
2.1	Glas	241
2.2	Keramische Erzeugnisse	241
2.3	Kunststoffe	242
2.4	Metalle	243
2.5	Holz	244
2.6	Leder	245
2.7	Bodenbeläge	246
3	Grundlagen der Reinigung	250
3.1	Reinigungsfaktoren	250
3.2	Wasser	251
3.3	pH-Wert	252
3.4	Reinigungschemie	252
3.5	Dosiersysteme	255
4	Hilfsmittel zur Reinigung	257
4.1	Reinigungstextilien	257
4.2	Geräte zur Reinigung	260
4.3	Maschinen zur Reinigung	261
4.4	Leitern	266
4.5	Geschirrspülmaschinen	266
5	Grundlagen des Gesundheitsschutzes	269
5.1	Arbeitskleidung	269
5.2	Persönliche Hygiene	269
5.3	Betriebshygiene	272
5.4	Ergonomische Grundsätze	272
5.5	Gefahrstoffverordnung	273
6	Durchführen der Reinigung	275
6.1	Spülen per Hand	275
6.2	Vergleich der Spültechniken	275
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
6.7	Reinigung von Metallen.	279
6.8	Reinigung von Holz.	280
6.9	Methoden zur Reinigung.	280
7	Qualitätssichernde Maßnahmen. ...	284
7.1	Bereiche der Qualität.	284
7.2	Maßnahmen zum Qualitätsmanagement.	284
7.3	Instrumente der Qualitätssicherung .	285
8	Abfall im Bereich der Reinigung.	287
8.1	Abfallvermeidung.	287
8.2	Abfallentsorgung.	287
9	Fachrechnen.	288
10	Nachhaltigkeit und Umweltschutz. .	289
10.1	Ökologischer Fußabdruck.	289
10.2	Ziele einer umweltbewussten Reinigung.	289
10.3	Möglichkeiten einer umweltgerechten Reinigung.	290
10.4	Tagesbegleitende Reinigung (day time cleaning).	291
11	Digitalisierung.	292
11.1	Digitale Reinigung.	292
11.2	Reinigungsroboter.	293
11.3	Digitale Füllstandserfassung.	293
11.4	Datenbrillen.	293

Lernfeld 4
Personen wahrnehmen
und beobachten. 295

1	Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen in verschiedenen Lebenssituationen.	296
1.1	Lebensabschnitte und Altersstufen .	296
1.2	Betreuungsbereiche in Bezug auf Bedürfnisse.	297
1.3	Lebensphasen in Bezug auf Bedürfnisse.	298
2	Lebenswelten und Lebenssituationen.	299
2.1	Säuglinge und Kleinkinder.	299
2.2	Vorschulkind.	299
2.3	Grundschul- und Schulkind.	300
2.4	Jugendalter.	301
2.5	Menschen mit Einschränkungen.	302
2.6	Senioren.	303
2.7	Menschen mit Demenz.	303

3	Bedürfnisse und Bedarfe von Personen.	305
3.1	Bedürfnisse im Überblick.	305
3.2	Bedarfe von Personen.	306
4	Wahrnehmung.	307
4.1	Wahrnehmungsprozess.	308
4.2	Übungen zur Wahrnehmung.	308
4.3	Wie „wahr“ ist die Wahrnehmung?..	311
4.3.1	Wahrnehmungsstörungen.	311
4.3.2	Mögliche Fehler bei der Wahrnehmung.	312
5	Beobachtung.	315
5.1	Formen der Beobachtung.	315
5.1.1	Unsystematische oder freie Beobachtung.	315
5.1.2	Systematische oder fachliche Beobachtung.	315
5.1.3	Fremdbeobachtung.	316
5.2	Mögliche Fehler bei der Beobachtung.	316
5.3	Dokumentation von fachlichen Beobachtungen.	317
6	Kommunikation im Team.	319
6.1	Begrüßung.	319
6.2	Das Miteinander gestalten.	321
6.3	Kommunikation kompakt.	323
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 5
**Güter beschaffen, lagern und
bereitstellen. 334**

1	Wirtschaftliches Handeln.	335
1.1	Vorteile der arbeitsteiligen Wirtschaft	335
1.2	Minimal- und Maximalprinzip.	335
1.3	Wirtschaften im sozialen und ökologischen Kontext.	336
1.3.1	Kompetente Käufer und Konsumenten.	337
1.3.2	Einkauf mit sozialer Verantwortung..	338
1.3.3	Rohstoffkreisläufe schließen.	339
1.3.4	Erneuerbare Energien.	339
1.3.5	CO ₂ -Fußabdruck.	340

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