

Inhaltsverzeichnis

1	Die Berufsausbildung mitgestalten	7	3.3	Schädlingsbekämpfung	64
1.1	Einsatzgebiete und deren Leistungsangebote	8	3.4	Lebensmittelvergiftungen und -infektionen	66
1.2	Anforderungsprofil des Hauswirtschafter/ der Hauswirtschafterin	10	3.5	Amtliche Lebensmittelüberwachung	72
1.3	Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten	15	3.6	Warenlagerung	73
1.4	Berufsständische Organisationen	15	3.7	Lagern im Non-Food-Bereich	79
1.5	Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse	16	4	Speisen und Getränke herstellen und servieren	80
1.6	Qualitätssichernde Maßnahmen	21	4.1	Arbeitsplatz Küche	81
1.7	Kommunikation und Konfliktverhalten	22	4.2	Vorbereitungstechniken	85
2	Güter und Dienstleistungen beschaffen	24	4.3	Gartechniken	89
2.1	Grundlagen wirtschaftlichen Handelns	25	4.4	Rechnen mit Maßen, Gewichten und Mengen	93
2.2	Warenkennzeichnung	31	4.5	Speisenrezepte	95
2.3	Verbraucherorganisationen	32	4.6	Backen	96
2.4	Zahlungsverkehr	33	4.7	Backrezepte	97
2.5	Kassenbuchführung und Haushaltsbuchführung	41	4.8	Speisen anrichten und servieren	98
2.6	Kaufvertrag	42	4.9	Convenience-Produkte	100
2.7	Finanzierungsmöglichkeiten	51	4.10	Ernährungskreis – Lebensmittel	101
3	Waren lagern	55	4.11	Lebensmittelgruppe Getränke	105
3.1	Frischhalten durch Kühlung	56	4.12	Lebensmittelgruppe Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	109
3.2	Haltbarmachen von Lebensmitteln	57	4.13	Lebensmittelgruppen Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst	114
			4.14	Lebensmittelgruppe Milch und Milchprodukte	122
			4.15	Lebensmittelgruppe Fisch, Fleisch, Wurst, Eier	127

4.16	Lebensmittelgruppe Speisefette und Speiseöle	134	7.5	Reinigung und Pflege ausgewählter Materialien	231
4.17	Zusatzstoffe in Lebensmitteln	138	7.6	HACCP-Konzept bei Reinigung und Entsorgung	237
4.18	Lebensmittelkennzeichnung	140	7.7	Arbeitsteilung bei der Reinigung	238
5	Personengruppen verpflegen	141	7.8	Abfälle – ein Problem für die Umwelt	239
5.1	Vollwertige Ernährung	142	8	Textilien reinigen und pflegen	241
5.2	Ernährung besonderer Personengruppen	156	8.1	Eigenschaften textiler Fasern	242
5.3	Unterschiedliche Ernährungsformen	162	8.2	Produktion und Kennzeichnung von Textilien	245
5.4	Ausgewählte Diätformen	166	8.3	Textilreinigungs- und Textilpflegemaßnahmen	249
5.5	Verpflegungs- und Speisenausgabesysteme	182	8.4	Näharbeiten	266
5.6	Arbeitsabläufe – Teamarbeit	185	9	Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten	272
5.7	Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung	187	9.1	Wohnbedürfnisse	273
5.8	Gesprächsführung	191	9.2	Gestaltungselemente	278
6	Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen	192	9.3	Gestalten und Einrichten von Räumen	286
6.1	Festliche Menüs	193	9.4	Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen	293
6.2	Gestalten von Büfets	203	9.5	Ausgewählte Dekorations- und Gestaltungselemente	300
6.3	Regionale und fremdländische Küchen	209	10	Personen individuell wahrnehmen und beobachten	303
6.4	Gesprächsführung	210	10.1	Umgangsformen	304
7	Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen	212	10.2	Wahrnehmung und Beobachtung	306
7.1	Grundlagen der Reinigung	213	10.3	Verbale und nonverbale Kommunikation	309
7.2	Reinigungs- und Pflegemittel	215			
7.3	Reinigungsarbeiten in Räumen	218			
7.4	Geschirrspülen	228			

11 Personen individuell betreuen	316	14 Fachrechnen	385
11.1 Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen	317	14.1 Mathematische Zeichen	386
11.2 Lebensabschnitte und Lebenssituationen	318	14.2 Rechnen mit Brüchen	386
11.3 Hilfe bei Alltagsverrichtungen	332	14.3 Aufrunden und Abrunden von Dezimalzahlen	387
11.4 Häusliche Krankenpflege	337	14.4 Maße umrechnen	388
11.5 Teamarbeit	349	14.5 Berechnung von Umfang und Fläche	390
11.6 Freie Wohlfahrtspflege	350	14.6 Volumenberechnung	391
11.7 Ausgewählte Rechtsgrundlagen	351	14.7 Dreisatz	392
12 Produkte und Dienstleistungen vermarkten	353	14.8 Prozentrechnung	393
12.1 Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen	354	14.9 Zinsrechnung	394
12.2 Werbemaßnahmen	358	14.10 Mischungs- und Verteilungsrechnung	395
12.3 Kostenkalkulationen und Preisgestaltung	362	14.11 Nährwertberechnung	396
12.4 Gesprächsführung in Kunden- beratung und Verkauf	369	14.12 Währungsrechnung	397
13 Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren	378	14.13 Berechnung der Mehrwertsteuer	398
13.1 Analyse und Strukturierung der Arbeitsaufgabe	379	14.14 Kostenrechnung	399
13.2 Informationsbeschaffung und -auswertung	381	15 Wirtschafts- und Sozialkunde	400
13.3/4 Dokumentation und Kontrolle von Arbeitsprozessen	382	15.1 Demokratie in Deutschland	401
13.5 Reflexion für die Teamarbeit	383	15.2 Europa und die Globalisierung	407
13.6 Lerntipps nicht nur für die Prüfung	383	15.3 Arbeitsrecht	410
13.7 EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene	384	15.4 Soziale Sicherung	413
		16 Zwischen- und Abschlussprüfungen	416
		Lösungen	446