

# Inhaltsverzeichnis

## Seite      Inhalt

<b>16</b>	<b>Grundlagen der hauswirtschaftlichen Arbeitsorganisation</b>
<b>17</b>	<b>1</b> <b>Hygiene</b>
17	1.1      Personalhygiene
18	1.2      Produkthygiene
18	1.3      Betriebshygiene
<b>20</b>	<b>2</b> <b>Arbeitsschutz</b>
21	2.1      Arbeits- und Schutzkleidung
23	2.2      Unfallschutz am Arbeitsplatz
24	2.3      Unfallverhütung
26	2.4      Erste-Hilfe-Maßnahmen
27	2.5      Hautschutz
<b>29</b>	<b>3</b> <b>Arbeitsgestaltung</b>
29	3.1      Mensch, Arbeit und Arbeitsplatzgestaltung
32	3.2      Grundsätze rationellen Arbeitens
35	3.3      Ergonomie
<b>38</b>	<b>4</b> <b>Nachhaltigkeit</b>
39	4.1      Der Umgang mit Energie
40	4.2      Der Umgang mit Wasser
41	4.3      Der Umgang mit Abfall und Müll
42	4.4      Der Umgang mit Luft
<b>43</b>	<b>5</b> <b>Qualitätsmanagement</b>
44	5.1      Grundbegriffe des Qualitätsmanagements
46	5.2      HACCP
<b>48</b>	<b>6</b> <b>Digitalisierung in der Hauswirtschaft</b>
48	6.1      Einzug der digitalen Technik
49	6.2      Einsatzmöglichkeiten
50	6.3      Abwägung von Vor- und Nachteilen
51	6.4      Datenschutz und Datensicherheit
<b>52</b>	<b>Lernfeld 1 – Beruf und Betrieb präsentieren</b>
<b>54</b>	<b>1.1</b> <b>Die Hauswirtschafterin, der Hauswirtschafter</b>
54	1.1.1      Grundvoraussetzungen
55	1.1.2      Anforderungsprofil
<b>55</b>	<b>1.2</b> <b>Die Ausbildung</b>
55	1.2.1      Die betriebliche Ausbildung
55	1.2.2      Die Struktur der Ausbildung im Ausbildungsrahmenplan
56	1.2.3      Die Verbundausbildung
56	1.2.4      Weitere Ausbildungswwege
<b>57</b>	<b>1.3</b> <b>Der Betrieb und seine Leistungsangebote</b>
57	1.3.1      Organisation eines Betriebes
58	1.3.2      Ziele und Leitbild des Betriebes
59	1.3.3      Verantwortung übernehmen
<b>60</b>	<b>1.4</b> <b>Das duale Berufsausbildungssystem</b>
60	1.4.1      Der Rahmenlehrplan
60	1.4.2      Der Ausbildungsnachweis

<b>60</b>	<b>1.5</b>	<b>Der Berufsausbildungsvertrag</b>
60	1.5.1	Inhalte des Ausbildungsvertrages
61	1.5.2	Rechte und Pflichten des Auszubildenden
61	1.5.3	Der individuelle Ausbildungsplan
<b>61</b>	<b>1.6</b>	<b>Prüfungen</b>
61	1.6.1	Zwischenprüfung
62	1.6.2	Abschlussprüfung
62	1.6.3	Mündliche Ergänzungsprüfung
<b>62</b>	<b>1.7</b>	<b>Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten</b>
62	1.7.1	Staatlich geprüfte/-r hauswirtschaftliche/-r Betriebsleiter/-in
63	1.7.2	Meister/-in der Hauswirtschaft
63	1.7.3	Weitere Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
63	1.7.4	Die Ausbildung, Fort- und Weiterbildung im Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR)
<b>64</b>	<b>1.8</b>	<b>Hauswirtschaftliche Verbände und Organisationen</b>
64	1.8.1	Berufsverbände
64	1.8.2	Gewerkschaften
64	1.8.3	Interessenvertretungen
<b>65</b>	<b>1.9</b>	<b>Sachverhalte präsentieren</b>
65	1.9.1	Präsentationen adressatengerecht planen
69	1.9.2	Präsentationstechniken anwenden
72	1.9.3	Präsentationen reflektieren und auswerten

<b>74</b>	<b>Lernfeld 2 – Verpflegung zubereiten und anbieten</b>
<b>76</b>	<b>2.1 Arbeitstechniken zur Verarbeitung von Lebensmitteln</b>
76	2.1.1 Lebensmittel vorbereiten
79	2.1.2 Lebensmittel schneiden und zerkleinern
84	2.1.3 Vermischungstechniken
85	2.1.4 Maße und Gewichte
<b>87</b>	<b>2.2 Gartechniken</b>
87	2.2.1 Wasserreiche Gartechniken
91	2.2.2 Wasserarme Gartechniken
94	2.2.3 Braten
96	2.2.4 Schmoren
96	2.2.5 Frittieren
97	2.2.6 Grillen
97	2.2.7 Druckgaren
98	2.2.8 Niedertemperaturgaren
98	2.2.9 Sous Vide Verfahren
99	2.2.10 Backen
<b>112</b>	<b>2.3 Portionierung von Lebensmitteln</b>
<b>113</b>	<b>2.4 Küchengeräte</b>
113	2.4.1 Universalgeräte
114	2.4.2 Kartoffelschälmaschine
<b>115</b>	<b>2.5 Gargeräte</b>
115	2.5.1 Elektroherd mit Gussplatten und Glaskeramik
116	2.5.2 Gasherd
117	2.5.3 Elektroherd mit Induktionskochfeld
117	2.5.4 Backofen
118	2.5.5 Konvektomat
119	2.5.6 Kippbratpfanne

119	2.5.7	Kochkessel
120	2.5.8	Druckdämpfer
120	2.5.9	Grillgeräte und Salamander
121	2.5.10	Frittiergerät
121	2.5.11	Mikrowellengerät
122	2.5.12	Hockerkocher
<b>122</b>	<b>2.6</b>	<b>Koch- und Garzubehör</b>
122	2.6.1	Kernmessgerät
123	2.6.2	Töpfe und Pfannen
<b>124</b>	<b>2.7</b>	<b>Ernährung, Wohlbefinden und Gesundheit</b>
<b>124</b>	<b>2.8</b>	<b>Energiebedarf</b>
125	2.8.1	Grundumsatz
126	2.8.2	Leistungsumsatz
126	2.8.3	Gesamtenergiebedarf
127	2.8.4	Energieumsatz, Essverhalten und Bewegung
<b>128</b>	<b>2.9</b>	<b>Nährstoffe</b>
129	2.9.1	Nährstoffe und ihre Aufgaben
129	2.9.2	Nährstoffzusammensetzung der Nahrung
131	2.9.3	Kohlenhydrate
133	2.9.4	Ballaststoffe
134	2.9.5	Sekundäre Pflanzenstoffe
135	2.9.6	Fette
138	2.9.7	Eiweiße
141	2.9.8	Mineralstoffe
143	2.9.9	Vitamine
145	2.9.10	Nährstoffdichte
146	2.9.11	Erhaltung der Nährstoffe
<b>147</b>	<b>2.10</b>	<b>Speisen geschmacklich aufwerten</b>
148	2.10.1	Kräuter und Gewürze
151	2.10.2	Salz
<b>151</b>	<b>2.11</b>	<b>Wasser</b>
<b>152</b>	<b>2.12</b>	<b>Getränke</b>
<b>153</b>	<b>2.13</b>	<b>Zusatzstoffe in Lebensmitteln</b>
154	2.13.1	Konservierungsmittel
155	2.13.2	Farbstoffe
155	2.13.3	Geschmacksverstärker
<b>155</b>	<b>2.14</b>	<b>Mahlzeitenverteilung</b>
<b>159</b>	<b>2.15</b>	<b>Verpflegungssysteme</b>
160	2.15.1	Cook and serve
160	2.15.2	Cook and chill
161	2.15.3	Cook and freeze
161	2.15.4	Cook and Hold
<b>161</b>	<b>2.16</b>	<b>Speisen servieren</b>
162	2.16.1	Service planen
162	2.16.2	Speisenauswahl und Speisenfolge
163	2.16.3	Speisenausgabesysteme
164	2.16.4	Arbeiten im Service
164	2.16.5	Tische eindecken
168	2.16.6	Speisen servieren
169	2.16.7	Speisen absevieren

<b>170</b>	<b>Lernfeld 3 – Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</b>
<b>172</b>	<b>3.1 Grundlagen der Reinigung und Pflege</b>
<b>173</b>	<b>3.2 Einflussfaktoren auf die Reinigung</b>
173	Schmutzarten
175	Reinigungsarten
177	Reinigungsmethoden
186	Sinner'scher Kreis
187	Wasser im Reinigungsprozess
<b>189</b>	<b>3.3 Reinigungsschemie</b>
189	Chemische Grundlagen
193	Einteilung der Reinigungsschemie
199	Dosierung von Reinigungs- und Behandlungsmitteln
205	Einkauf von Reinigungsschemie
206	Gefahrenkennzeichnung
207	Alternative Reinigungsmittel
<b>208</b>	<b>3.4 Betriebsmittel zur Reinigung</b>
208	Reinigungsgeräte und Zubehör
215	Reinigungsmaschinen und Zubehör
<b>219</b>	<b>3.5 Reinigungsmanagement</b>
220	Organisationsformen in der Reinigung
221	Verfahrensabläufe in verschiedenen Raumgruppen
227	Organisationsvarianten in der Reinigung
<b>230</b>	<b>3.6 Werkstoffe</b>
230	Glas (Hohlglas)
231	Keramische Erzeugnisse
232	Kunststoffe
233	Metalle
238	Holz
239	Leder
<b>240</b>	<b>3.7 Reinigung und Pflege von Fußbodenbelägen</b>
240	Linoleum
240	Kork
241	Elastomer-, Gummi- und Kautschukbeläge
241	Laminat
242	Parkett- und Dielenböden
242	Steinfußböden
243	Textile Bodenbeläge
<b>243</b>	<b>3.8 Hygiene</b>
244	Mikroorganismen
246	Einsatz von Desinfektionsmitteln
247	Hygienekontrollen
247	Schädlinge
<b>248</b>	<b>3.9 Abfälle und Müll</b>
249	Abfallarten und Wertstoffsammlung
251	Besonderheiten in Großhaushalten
<b>252</b>	<b>Lernfeld 4 – Personen wahrnehmen und beobachten</b>
<b>254</b>	<b>4.1 Bedürfnisse von Menschen in verschiedenen Lebensphasen und Lebenssituationen</b>
254	Die Kindheit
255	Das Jugendalter

- 256 4.1.3 Menschen mit Behinderungen  
256 4.1.4 Das Alter  
257 4.1.5 Menschen mit Demenz  
**257 4.2 Umgangsformen**  
257 4.2.1 Begrüßen und verabschieden  
258 4.2.2 Sich und andere vorstellen  
258 4.2.3 Um Entschuldigung bitten  
259 4.2.4 Benehmen bei Tisch  
259 4.2.5 Umgang mit dem Mobiltelefon und Smartphone  
260 4.2.6 Die Privatsphäre achten  
**261 4.3 Kommunikation**  
261 4.3.1 Eine wertschätzende Haltung einnehmen  
262 4.3.2 Verbale Kommunikation  
264 4.3.3 Nonverbale Kommunikation  
266 4.3.4 Gesprächsformen  
266 4.3.5 Rahmenbedingungen für Gespräche  
266 4.3.6 Gesprächstechniken  
267 4.3.7 Metakommunikation  
**267 4.4 Umgang mit Konflikten**  
268 4.4.1 Merkmale von Konflikten  
268 4.4.2 Konfliktphasen  
269 4.4.3 Ursachen für Konflikte  
**269 4.5 Wahrnehmung und Beobachtung**  
269 4.5.1 Wahrnehmung  
271 4.5.2 Die gezielte Beobachtung  
273 4.5.3 Gezielte Beobachtung von vitalen Funktionen  
278 4.5.4 Beobachtungen dokumentieren und weiterleiten
- 280 Lernfeld 5 – Güter beschaffen, lagern und bereitstellen**  
**282 5.1 Ziele wirtschaftlichen Handels**  
283 5.1.1 Bedürfnisse  
285 5.1.2 Vom Bedürfnis zum Bedarf  
285 5.1.3 Möglichkeiten der Bedarfsdeckung  
286 5.1.4 Sachgüter und Dienstleistungen  
287 5.1.5 Richtig wirtschaften  
288 5.1.6 Budgetplanung  
**288 5.2 Angebote beurteilen und nutzen**  
288 5.2.1 Einkaufsplanung  
290 5.2.2 Einkaufsmöglichkeiten  
291 5.2.3 Warenkennzeichnung  
297 5.2.4 Qualitätskriterien  
298 5.2.5 Bewusstes Einkaufen  
**299 5.3 Der Kaufvertrag**  
300 5.3.1 Rechtsfähigkeit  
300 5.3.2 Geschäftsfähigkeit  
301 5.3.3 Anbahnung eines Vertrags  
301 5.3.4 Vertragsabschluss  
302 5.3.5 Vertragsarten  
302 5.3.6 Leistungsstörungen  
**303 5.4 Finanzierungsmöglichkeiten**  
303 5.4.1 Dokumentation von Einnahmen und Ausgaben

304	5.4.2	Verschiedene Zahlungsmöglichkeiten
<b>306</b>	<b>5.5</b>	<b>Möglichkeiten der Lagerhaltung</b>
307	5.5.1	Lagerräume
307	5.5.2	Organisationsformen
307	5.5.3	Lagermöglichkeiten im Privathaushalt
<b>308</b>	<b>5.6</b>	<b>Warenanlieferung und Einlagerung</b>
308	5.6.1	Die Warenannahme
309	5.6.2	Bauliche Anforderungen an Lagerräume
<b>309</b>	<b>5.7</b>	<b>Erhaltung der Warenqualität im Betrieb</b>
310	5.7.1	Lagerbedingungen und Reinigung
311	5.7.2	Schädlinge im Lagerbereich
<b>312</b>	<b>5.8</b>	<b>Lebensmittelverderb und Lebensmittelvergiftungen</b>
312	5.8.1	Mikroorganismen
314	5.8.2	Lebensmittelverderb
314	5.8.3	Lebensmittelvergiftungen
<b>317</b>	<b>5.9</b>	<b>Lebensmittel frisch halten und haltbar machen</b>
319	5.9.1	Haltbarmachen durch den Einsatz von Temperaturen
320	5.9.2	Einfrieren und Auftauen
321	5.9.3	Die Kühlkette
322	5.9.4	Geeignete Verpackungen
324	5.9.5	Gerätetechnik zum Kühlen und Tiefkühlen
<b>326</b>	<b>5.10</b>	<b>Die Lagerverwaltung</b>
326	5.10.1	Lagerkennzahlen
327	5.10.2	Dokumentationsverfahren
328	5.10.3	Inventur
<b>329</b>	<b>5.11</b>	<b>Lagerung von Non-Food-Waren</b>

<b>330</b>	<b>Lernfeld 6 – Personen und Gruppen unterstützen und betreuen</b>
<b>332</b>	<b>6.1 Menschen in verschiedenen Lebenssituationen</b>
332	6.1.1 Die Biografie eines Menschen
333	6.1.2 Das soziale Umfeld des Menschen
333	6.1.3 Kulturelle Identität
<b>333</b>	<b>6.2 Formen des Wohnens</b>
333	6.2.1 Familien- und Privathaushalt
335	6.2.2 Tagesbetreuung
335	6.2.3 Wohngemeinschaften
335	6.2.4 Betreutes Wohnen
336	6.2.5 Wohnheime
336	6.2.6 Pflegeeinrichtungen
<b>336</b>	<b>6.3 Formen der Betreuung</b>
336	6.3.1 Die Bedeutung von selbstbestimmter Lebensführung und Teilhabe
337	6.3.2 Hauswirtschaftliche Versorgung
337	6.3.3 Hauswirtschaftliche Betreuung
337	6.3.4 Angrenzende Zuständigkeitsbereiche bei der Betreuung
<b>337</b>	<b>6.4 Die freie Wohlfahrtspflege</b>
<b>338</b>	<b>6.5 Rechtsgrundlagen hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen</b>
338	6.5.1 Schutz besonderer Personengruppen
338	6.5.2 Öffentlich-rechtliches Heimrecht
339	6.5.3 Zivil- und Strafrecht
339	6.5.4 Sozialgesetzgebung
339	6.5.5 Pflegeversicherung

<b>340</b>	<b>6.6</b>	<b>Einsatz von Hilfsmitteln für eine selbstbestimmte Lebensführung</b>
341	6.6.1	Hilfsmittel bei der Mobilität
342	6.6.2	Hilfsmittel beim Essen und Trinken
344	6.6.3	Hilfsmittel beim Ankleiden
345	6.6.4	Hilfsmittel bei der Körperpflege
<b>346</b>	<b>6.7</b>	<b>Betreuungsleistungen in Alltagssituationen</b>
346	6.7.1	Durchführen von Betreuungsleistungen
347	6.7.2	Kommunikationsregeln
347	6.7.3	Grenzen in der Betreuungsarbeit
347	6.7.4	Auswertung und Dokumentation von Betreuungsleistungen

**348 Lernfeld 7 – Textilien einsetzen, reinigen und pflegen**

<b>350</b>	<b>7.1</b>	<b>Einkauf von Textilien</b>
350	7.1.1	Textilartern
350	7.1.2	Gebrauchseigenschaften
351	7.1.3	Faserarten
358	7.1.4	Textilkennzeichnung
359	7.1.5	Warenzeichen und Gütesiegel
359	7.1.6	Textile Flächen
360	7.1.7	Textilveredelung und Ausrüstungsverfahren
<b>363</b>	<b>7.2</b>	<b>Wäscheversorgungssysteme im Großhaushalt</b>
363	7.2.1	Betriebseigene Komplettwäscheversorgung
364	7.2.2	Vergabe an Fremdunternehmen
364	7.2.3	Wäscheleasing
<b>365</b>	<b>7.3</b>	<b>Lebenslauf eines Textils</b>
<b>366</b>	<b>7.4</b>	<b>Der Wäschekreislauf</b>
<b>367</b>	<b>7.5</b>	<b>Einrichtungen im Wäschebereich</b>
367	7.5.1	Reiner und unreiner Bereich
367	7.5.2	Arbeitsbereiche
368	7.5.3	Wäschelagerung
368	7.5.4	Wäschetransport
<b>369</b>	<b>7.6</b>	<b>Schmutzwäscheversorgung</b>
369	7.6.1	Schmutzwäsche sammeln und sortieren
370	7.6.2	Zusammensetzung von Schmutz
371	7.6.3	Internationale Pflegekennzeichnung
372	7.6.4	Schmutzwäsche zum Waschen vorbereiten
<b>372</b>	<b>7.7</b>	<b>Waschen von Textilien</b>
373	7.7.1	Technische Ausrüstung mit Waschmaschinen
374	7.7.2	Waschfaktoren
375	7.7.3	Waschverfahren
375	7.7.4	Desinfizierendes Waschen
376	7.7.5	Handwäsche
377	7.7.6	Waschchemie
379	7.7.7	Nachbehandlungsmittel
380	7.7.8	Fleckentfernung
<b>381</b>	<b>7.8</b>	<b>Trocknen von Textilien</b>
382	7.8.1	Technische Ausrüstung mit Trocknungsgeräten
383	7.8.2	Trocknen an der Luft
384	7.8.3	Hilfsmittel für das Trocknen und die Wäschepflege
385	7.8.4	Waschen und Trocknen von Gardinen
<b>385</b>	<b>7.9</b>	<b>Schrankfertigmachen von Textilien</b>

386	7.9.1	Glätten der Wäsche
391	7.9.2	Legen und Falten der Wäsche
392	7.9.3	Die Wäschekennzeichnung
<b>395</b>	<b>7.10</b>	<b>Reinigung im Wäschebereich</b>
395	7.10.1	Flächenreinigung
395	7.10.2	Gerätereinigung
<b>396</b>	<b>7.11</b>	<b>Textilinstandsetzung</b>
396	7.11.1	Instandsetzungsbedarf
396	7.11.2	Arbeitsplatzorganisation für die Instandsetzung
398	7.11.3	Die Nähmaschine
400	7.11.4	Zuschneiden von Stoffen
400	7.11.5	Nähte
402	7.11.6	Versäubern von Schnittkanten
403	7.11.7	Annähen von Aufhängern
404	7.11.8	Ausbessern von Verschlüssen
406	7.11.9	Gardinen nähen

**408 Lernfeld 8 – Verpflegung von Personengruppen planen**

**410 8.1 Vollwertige Ernährung**

410	8.1.1	Gesundheit und Körpergewicht
413	8.1.2	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)
413	8.1.3	Die dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide
415	8.1.4	DGE-Ernährungskreis Wegweiser für eine vollwertige Lebensmittelauswahl
<b>415</b>	<b>8.2 Verdauung</b>	
<b>417</b>	<b>8.3 Lebensmittelgruppen</b>	
417	8.3.1	Milch und Milchprodukte
420	8.3.2	Hülsenfrüchte
420	8.3.3	Fleisch und Wurstwaren
423	8.3.4	Fisch
424	8.3.5	Eier
426	8.3.6	Speisefette und Öle
428	8.3.7	Getreideprodukte
431	8.3.8	Zucker, Süßungsmittel und Süßstoffe
433	8.3.9	Kartoffeln
434	8.3.10	Obst und Gemüse

**436 8.4 Hochverarbeitete Produkte der Lebensmittelindustrie**

436	8.4.1	Convenience-Produkte
437	8.4.2	Functional Food

**437 8.5 Kriterien für die Beurteilung von Lebensmitteln**

**438 8.6 Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Lebenslagen**

438	8.6.1	Schwangere und Stillende
439	8.6.2	Ernährung von Sportlern

**440 8.7 Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Altersstufen**

440	8.7.1	Säuglinge
440	8.7.2	Kinder und Jugendliche
442	8.7.3	Alte Menschen
<b>443</b>	<b>8.8 Verschiedene Ernährungsformen</b>	
444	8.8.1	Vegetarische Kostformen
445	8.8.2	Vollwerternährung
446	8.8.3	Kulturelle Ernährung

**447 8.9 Kostempfehlungen für Menschen mit Erkrankungen**

447	8.9.1	Zöliakie
447	8.9.2	Obstipation
447	8.9.3	Bluthochdruck
448	8.9.4	Lactoseintoleranz
448	8.9.5	Diabetes mellitus
450	8.9.6	Ernährung bei Übergewicht
450	8.9.7	Ernährung bei Krebs
<b>451</b>	<b>8.10</b>	<b>Digitale Ernährungshilfen</b>
<b>451</b>	<b>8.11</b>	<b>Speisenverteilung</b>
<b>452</b>	<b>8.12</b>	<b>Eindecken und Tischgestaltung</b>
452	8.12.1	Arten von Tischwäsche
453	8.12.2	Geschirr, Besteck und Gläser
455	8.12.3	Tischgestaltung

**458 Lernfeld 9 – Räume und Wohnumfeld einrichten und gestalten**

<b>460</b>	<b>9.1</b>	<b>Wohnbedürfnisse</b>
460	9.1.1	Allgemeine Wohnbedürfnisse
460	9.1.2	Individuelle Wohnbedürfnisse
462	9.1.3	Wohnbedarf und Wohnungsauswahl
465	9.1.4	Grundrissbeurteilung
<b>466</b>	<b>9.2</b>	<b>Anforderungen an die Ausstattung von Wohnräumen</b>
467	9.2.1	Beleuchtung
471	9.2.2	Akustik
471	9.2.3	Raumklima
<b>474</b>	<b>9.3</b>	<b>Einrichten und Gestalten von Räumen</b>
474	9.3.1	Farben in der Raumgestaltung
477	9.3.2	Wandbeläge und Wandschmuck
478	9.3.3	Dekorations- und Einrichtungsgegenstände
480	9.3.4	Pflanzen
<b>488</b>	<b>9.4</b>	<b>Einrichten und Gestalten von Arbeitsräumen</b>
488	9.4.1	Küchen in Privathaushalten
490	9.4.2	Großküchen

**492 Lernfeld 10 – Produkte und Dienstleistungen anbieten**

<b>494</b>	<b>10.1</b>	<b>Betriebliche Angebote an Produkten und Dienstleistungen</b>
494	10.1.1	Marktangebote
495	10.1.2	Vorhandene Ressourcen
495	10.1.3	Vertriebswege
<b>495</b>	<b>10.2</b>	<b>Kalkulation der Verkaufspreise</b>
496	10.2.1	Kosten für Waren- und Materialeinsatz
496	10.2.2	Ermittlung marktfähiger Preise
<b>497</b>	<b>10.3</b>	<b>Bereitstellung von Produkten und Dienstleistungen</b>
497	10.3.1	Kennzeichnung und Verpackung
498	10.3.2	Verbraucherschutz- und Haftungsbestimmungen
499	10.3.3	Qualitätskontrolle und -sicherung
499	10.3.4	Umgang mit Kunden

- 502 Lernfeld 11 – Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen**
- 504 11.1 **Menschen mit Behinderungen**  
504 11.1.1 Inklusion  
504 11.1.2 Leichte Sprache  
505 11.1.3 Umgang mit Menschen mit Behinderung
- 506 11.2 Alte Menschen**  
506 11.2.1 Lebenslauf und Lebensgeschichte  
506 11.2.2 Körperliche Veränderungen im Altersverlauf  
507 11.2.3 Erkrankungen im Alter  
508 11.2.4 Psychologische Situation im Alter  
509 11.2.5 Aktivität im Alter  
509 11.2.6 Rückzug im Alter
- 511 11.3 Menschen mit Demenz**  
511 11.3.1 Die Erkrankung Demenz  
513 11.3.2 Demenz und Wirklichkeit  
513 11.3.3 Kommunikation bei Menschen mit Demenz  
514 11.3.4 Umgang mit Menschen mit Demenz
- 515 11.4 Kranke Menschen**  
516 11.4.1 Bedürfnisse und Bedarfe für die Pflege und Betreuung von kranken Menschen  
516 11.4.2 Krankenzimmer  
516 11.4.3 Psychologische Situation im Krankheitsfall
- 517 11.5 Grundlagen der Aktivierung**  
517 11.5.1 Ziele der Aktivierung  
517 11.5.2 Erfassung von **Ressourcen**  
518 11.5.3 Rahmenbedingungen für eine Aktivierung  
518 11.5.4 Teamarbeit bei Aktivierungsangeboten  
519 11.5.5 Basale Stimulation  
520 11.5.6 Umgang mit schwierigen Situationen
- 521 11.6 Aktivierungsmaßnahmen**  
521 11.6.1 Vorbereitung der Maßnahmen  
522 11.6.2 Dokumentation der Aktivierung  
522 11.6.3 Auswertung der Aktivierung  
522 11.6.4 Praxisbeispiel
- 524 Lernfeld 12 – Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten**
- 526 12.1 **Anforderungen an eine Veranstaltung**  
526 12.2 **Kriterien für die Auswahl von Rezepten zu einem bestimmten Thema**  
527 12.3 **Digitale Vorlagen erarbeiten**  
**528 12.4 Qualität und Standards**  
528 12.4.1 Kriterien für gleichbleibende Qualität  
529 12.4.2 Rezeptvorlage  
530 12.4.3 Vorlage für einen Speiseplan
- 533 12.5 Eigenbewertung und Kontrolle**  
**534 12.6 Planung des Service für Veranstaltungen**  
534 12.6.1 Anlass, Thema, Motto  
535 12.6.2 Gästezahl und Gästestruktur  
536 12.6.3 Zeitplanung und Fristenplanung  
537 12.6.4 Raumplanung

537	12.6.5	Informationskarten
<b>538</b>	<b>12.7</b>	<b>Büfett</b>
539	12.7.1	Anforderungen an ein Büfett
539	12.7.2	Büfettformen
540	12.7.3	Technische Ausstattung für das Büfett
541	12.7.4	Büfettarten
542	12.7.5	Büfettaufbau
543	12.7.6	Organisation des Geschirrkreislaufes

**544 Lernfeld 13 – Produkte und Dienstleistungen vermarkten**

<b>546</b>	<b>13.1</b>	<b>Marketing</b>
546	13.1.1	Ziele und Aufgaben des Marketing
547	13.1.2	Marketingkonzept
547	13.1.3	Zielgruppen und Kundenorientierung
548	13.1.4	Aktuelle Kundenstrukturen erfassen
549	13.1.5	Marktforschung
549	13.1.6	Kundenbindung
<b>549</b>	<b>13.2</b>	<b>Entwicklung neuer Geschäftsideen</b>
550	13.2.1	Analyse der internen Situation im Unternehmen
552	13.2.2	Geschäftsidee und Leitbild des Betriebs
552	13.2.3	Corporate Identity und Corporate Design
552	13.2.4	Entwicklung planen
<b>553</b>	<b>13.3</b>	<b>Kosten kalkulieren</b>
553	13.3.1	Fixe und variable Kosten
554	13.3.2	Gliederung der Kostenrechnung
556	13.3.3	Gewinnkalkulation und Preisgestaltung
<b>556</b>	<b>13.4</b>	<b>Finanzierungsmöglichkeiten</b>
557	13.4.1	Kriterien für die Auswahl einer Anlage- und Sparform
559	13.4.2	Kredite und Darlehen
560	13.4.3	Leasing
560	13.4.4	Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)
561	13.4.5	Abrechnungssysteme
<b>562</b>	<b>13.5</b>	<b>Werbung</b>
562	13.5.1	Werbung und Öffentlichkeitsarbeit über das Internet
563	13.5.2	Erfolgsauswertung von Werbemaßnahmen

**564 Lernfeld 14 – Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten**

<b>566</b>	<b>14.1</b>	<b>Grundvoraussetzungen bei der Personalplanung</b>
566	14.1.1	Schlüsselqualifikationen
567	14.1.2	Führungsstile
567	14.1.3	Motivation
568	14.1.4	Kommunikation
569	14.1.5	Konflikte
<b>570</b>	<b>14.2</b>	<b>Möglichkeiten zur Bewältigung von Arbeitsaufgaben</b>
570	14.2.1	Modell der vollständigen Handlung
572	14.2.2	Einflussfaktoren auf die Arbeitsplanung
573	14.2.3	Informationsbeschaffung und Auswertung
574	14.2.4	Arbeitspläne erstellen
576	14.2.5	Durchführung und Bewertung der Arbeiten

- 577 14.2.6 Einsetzen ausgewählter Methoden
- 578 14.3 Einarbeitung neuer Mitarbeiter im Betrieb**
- 578 14.3.1 Einarbeitungsmappe/Einarbeitungskonzept
- 578 14.3.2 Fortbildungsbedarf
- 579 14.3.3 Besonderheiten bei der Einweisung von ausländischen Mitarbeiten
- 579 14.3.4 Besonderheiten bei der Einweisung von behinderten Menschen
- 580 Anhang**
- 580 Gesetze
- 582 Nährwerttabelle
- 586 Glossar
- 591 Sachwortverzeichnis
- 600 Bildquellenverzeichnis