

Inhalt

Lernfeld 11		
Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen	8	
1 Hauswirtschaft: für Menschen – mit Menschen	9	4.5.1 Betreuung von Personen mit körperlichen Einschränkungen 52
1.1 Hauswirtschaft – was ist das?	9	4.5.2 Betreuung von Personen mit Seh einschränkungen bzw. Erblindung 52
1.2 Besondere Lebenssituationen.	11	4.5.3 Betreuung von Personen mit Höreinschränkungen bzw. Taubheit 53
2 Personenorientierte Durchführung von häuslicher Krankenpflege	12	4.5.4 Betreuung von Personen mit einer Sprachbehinderung 53
2.1 Hausapotheke	12	4.5.5 Betreuung von Personen mit geistigen Einschränkungen 54
2.1.1 Behandlung von häuslichen Unfällen	13	4.6 Beschäftigung mit unterschiedlichen Einschränkungen 54
2.2 Arzneimittel.	16	4.6.1 Berufliche Teilhabe 54
2.2.1 Arten und Einnahme von Arzneimitteln.	16	4.6.2 Freizeitaktivitäten 56
2.2.2 Umgang mit Arzneimitteln.	17	5 Auszüge aus dem Sozialgesetzbuch und dem Betreuungsrecht 62
2.3 Wirkung und Einsatz von Kräutern und Früchten	17	5.1 Soziale Pflegeversicherung (SGB XI) . . 62
2.4 Kurzfristige häusliche Krankenpflege	19	5.2 Sozialhilfe (SGB XII) 64
2.4.1 Objektives Beobachten von möglichen Krankheitssymptomen	19	5.3 Betreuungsrecht 65
2.4.2 Kinderkrankheiten	20	
2.4.3 Ernährung eines erkrankten Kindes . .	25	
2.4.4 Zimmergestaltung für einen kurzfristig bettlägerigen Erkrankten	26	
2.4.5 Hilfe durch ambulante Pflege	29	
3 Hilfe bei Alltagsverrichtungen	30	
3.1 Hilfe durch gezielte bauliche Planung	30	1 Ernährung aus verschiedenen Blickwinkeln 67
3.2 Hilfe durch gezieltes Einrichten	30	1.1 Convenience-Food 67
3.3 Hilfe von Mitarbeitenden aus der Küche.	31	1.2 Superfood 68
3.4 Hilfe von Mitarbeitenden aus dem Servicebereich	32	1.3 Religion und Ernährung 69
3.5 Hilfsmittel zur Erhaltung der Mobilität	33	1.4 Ernährungstrends. 70
1.4.1 Fast Food	70	1.4.1 Fast Food 70
1.4.2 Fast-Casual-Dining	70	1.4.2 Fast-Casual-Dining 70
1.4.3 Bowls	70	1.4.3 Bowls 70
1.4.4 Nudging.	70	1.4.4 Nudging. 70
1.4.5 Ernährung in der Zukunft.	71	1.4.5 Ernährung in der Zukunft. 71
4 Betreuungsleistungen bei körperlich und geistig eingeschränkten Menschen	35	2 Menü 72
4.1 Betreuung bei Diabetes mellitus.	36	2.1 Zusammenstellung eines Menüs 73
4.2 Betreuung bei Demenz	38	2.1.1 Aufbau des Menüs. 73
4.2.1 Hauswirtschaftliche Betreuung des Demenzkranken	38	2.1.2 Kulinarische Abstimmung 74
4.2.2 Pflegerische Betreuung von Menschen mit Demenz	40	2.2 Deutsche regionale Küche 76
4.2.3 Demenzkranke beschäftigen und aktivieren	44	2.3 Nationale Küchen 77
4.3 Morbus Parkinson	47	2.4 Auftrag eines festlichen Menüs 79
4.4 Nahrungsmittelunverträglichkeit	49	2.4.1 Rahmenbedingungen erfassen. 79
4.5 Menschen mit Einschränkungen	52	2.4.2 Eckdaten 79
		2.4.3 Erstellung eines Angebotes (oder Auftragsbestätigung) 80
		2.4.4 Zeitplanung 81

2.5	Kalkulation eines Menüs	82	2.2	Marketing in der Gemeinschaftsverpflegung	116
2.6	Regeln für das Servieren eines festlichen Menüs	84	2.2.1	Hauswirtschaft im Marketingkonzept	116
3	Büfett	86	2.2.2	Corporate Identity und Corporate Image	116
3.1	Büfettarten	87	2.2.3	Analyse der Versorgungszufriedenheit	117
3.2	Planung eines Büffets	87	3	Kundenkommunikation	118
3.2.1	Rahmenbedingungen erfassen	87	3.1	Einfache Sprache, Leichte Sprache	118
3.2.2	Speisenauswahl	88	3.2	Sprachliche Vielfalt bei der Gestaltung betriebsbezogener Texte	120
3.3	Raumeinteilung	89	3.3	Fremdsprachen	121
3.3.1	Büfettformen	89	4	Existenzgründung	123
3.3.2	Regeln zum Büfettaufbau	90	4.1	Phasen der Existenzgründung	123
3.3.3	Anordnung der Speisen	93	4.1.1	Orientierungsphase	123
3.3.4	Büfettopik	95	4.1.2	Konzeptphase	123
3.3.5	Dekoration eines Büffets	96	4.1.3	Gründungsphase	123
3.4	Anrichten von kalten Platten	98	4.2	Die SWOT-Analyse	123
3.4.1	Grundregeln	98	4.2.1	Finanzierung	124
3.4.2	Fingerfood	100	4.2.2	Eigenkapital	125
3.4.3	Exkurs „Canapés“	101	4.2.3	Privater Kredit	125
4	Raumvorbereitungen für besondere Anlässe und Veranstaltungen	104	4.2.4	Crowdfunding	125
4.1	Veranstaltungsräume vorbereiten	104	4.2.5	Crowdinvesting	125
4.2	Raumgestaltungen	104	4.2.6	Staatliche Fördermittel	126
4.2.1	Florale Raumgestaltung	104	4.2.7	Darlehen/Kredit einer Bank	127
4.2.2	Vorüberlegungen	104	4.3	Weitere Finanzierungsmöglichkeiten	127
4.2.3	Unfallsichere Raumdekoration	104	4.4	Digitale Managementsysteme	128
4.2.4	Umsetzungshinweise	105	5	Die Kostenkalkulation	133
4.2.5	Nonflorale Raumgestaltung	105	5.1	Fixe und variable Kosten	133
4.3	Qualitäts- und Hygienestandards	106	5.1.1	Fixe Kosten	133
4.4	Qualitätssicherungen	107	5.1.2	Variable Kosten	133
4.5	Beschwerde-Management	107	5.2	Kostenarten	133
			5.2.1	Gemeinkosten	133
			5.2.2	Kosten für Waren- und Material-einsatz	134
			5.2.3	Personalkosten	134
			5.2.4	Kostenstellen	134
1	Hauswirtschaftliche Dienstleistungen	111	6	Der betriebliche Auftrag bei der Abschlussprüfung	135
1.1	Dienstleistungen in der Hauswirtschaft	111	6.1	Mögliche Themen	135
1.1.1	Personenbetreute Dienstleistungen	111	6.1.1	Personenbetreuende Dienstleistungen	135
1.1.2	Serviceorientierte Dienstleistungen	111	6.1.2	Serviceorientierte Dienstleistungen	135
1.1.3	Ländlich-agrarische Dienstleistungen	112	6.1.3	Ländlich-agrarische Dienstleistungen	135
1.1.4	Dienstleistungen selbstständiger Hauswirtschaftskräfte	113	6.2	Vorbereitung des Betrieblichen Auftrags	136
2	Marketing	115			
2.1	Marketingziele festlegen	115			
2.1.1	Öffentlichkeitsarbeit und Werbung	115			
2.1.2	Eine Dienstleistung am Markt halten	115			

6.2.1	Betrieblicher Auftrag – Ländlich- agrarische Dienstleistungen	136	7	Motivation	162
6.2.2	Betrieblicher Auftrag – Service- orientierte Dienstleistung.....	138	7.1	Beispiele für Motivation.....	162
6.2.3	Betrieblicher Auftrag – Betreuungs- orientierte Dienstleistungen	141	7.2	Motivierende Maßnahmen	162
			7.3	Weitere Möglichkeiten der Mitarbeitermotivation	162
			7.3.1	Empowerment (Selbstbefähigung)...	162
			7.3.2	Job Enlargement (Erweiterung)	163
			7.3.3	Job Rotation (Drehung)	163
Lernfeld 14					
Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten 144					
1	Teamarbeit	145	8	Mitarbeiterführung	164
1.1	Arbeiten im Team	145	8.1	Formale und personale Autorität	164
1.2	Kommunikation im Team.....	145	8.2	Führungsstile	164
1.3	Schlüsselqualifikationen erwerben....	146	9	Betriebliche Kommunikation	165
2	Personaleinsatzplanung und Zeitmanagement	147	9.1	Arten betrieblicher Kommunikation ..	165
2.1	Vorüberlegungen.....	147	9.1.1	Mündliche und schriftliche Kommunikation	165
2.2	Arbeitsaufträge planen	147	9.1.2	Digitale Kommunikation	166
2.3	Zeitmanagement-Prinzipien.....	147	9.2	Evaluations- und Feedback- methoden.....	167
2.3.1	Das Eisenhower-Prinzip	148	9.3	Feedback	167
2.3.2	Das Paretoprinzip	148		Bildquellenverzeichnis	170
2.4	Hauswirtschaftliche Arbeits- abläufe planen	148		Sachwortverzeichnis	171
2.4.1	Analyse von Arbeitsabläufen.....	149			
2.4.2	Strukturierung von Arbeitsaufgaben .	150			
2.4.3	Individuelle Voraussetzungen	151			
3	Sprachliche Vielfalt – berufsbezogene Beispiele	152			
3.1	Vereinfachung der Standardsprache..	152			
3.2	Wertschätzende Kommunikation....	152			
4	Betriebsorganisation	153			
4.1	Betriebliche Organisationsstrukturen	153			
4.1.1	Hierarchische Unternehmensstruktur	153			
4.1.2	Funktionale Unternehmensstruktur ..	154			
4.1.3	Horizontale Unternehmensstruktur ..	154			
4.1.4	Abteilungsübergreifende Unter- nehmensstruktur	154			
4.1.5	Weitere Unternehmensstrukturen ...	155			
5	Anleiten von Personen	157			
5.1	Personenbezogene Voraussetzungen	157			
5.2	Lernen – kurz erklärt	157			
5.3	Schlüsselkompetenzen.....	158			
5.4	Fazit.	158			
6	Anleiten mit Methode	159			
6.1	Didaktische Prinzipien	159			
6.2	Vier-Stufen-Methode	160			
6.3	Leittextmethode	160			
6.4	Modell der vollständigen Handlung..	161			