

# Inhaltsverzeichnis

## EINLEITUNG

<b>1</b>	Hauswirtschaft nah am Menschen .....	12
<b>1.1</b>	Berufsbild Hauswirtschafter .....	12
<b>1.2</b>	Handlungskompetenzen .....	15
<b>1.2.1</b>	Fachkompetenz .....	16
<b>1.2.2</b>	Selbstkompetenz .....	17
<b>1.2.3</b>	Sozialkompetenz .....	18
<b>1.3</b>	Gesprächsführung und Konfliktlösung .....	19
<b>1.4</b>	Teamarbeit und interdisziplinäre Zusammenarbeit .....	22
<b>1.5</b>	Personen wahrnehmen und beobachten .....	23
<b>1.5.1</b>	Die Wahrnehmung durch unsere Sinnesorgane .....	23
<b>1.5.2</b>	Fachliche Beobachtung .....	25
	AUFGABEN .....	27

## ERNÄHRUNG

<b>2</b>	Gesunde und ausgewogene Ernährung .....	29
<b>2.1</b>	Lebensmittelkunde .....	29
<b>2.2</b>	Nährstoffgruppen .....	32
<b>2.3</b>	Energiebedarf .....	37
<b>2.4</b>	Ernährungsempfehlungen .....	39
<b>2.5</b>	Bedarfsgerechte Ernährung .....	42
<b>2.6</b>	Speisepläne erstellen .....	44
	AUFGABEN .....	48
<b>3</b>	Lebensmittel beschaffen, lagern und bereitstellen .....	49
<b>3.1</b>	Lebensmittel auswählen .....	49
<b>3.1.1</b>	Lebensmittelkennzeichnung .....	49
<b>3.1.2</b>	Qualitätssiegel .....	51
<b>3.2</b>	Warenhaltung und Warenkreislauf .....	54
<b>3.3</b>	Lagerkennzahlen und Inventur .....	58
<b>3.4</b>	Lebensmittelverderb, Lebensmittelschädlinge und lebensmittelbedingte Krankheiten .....	61
<b>3.4.1</b>	Lebensmittelverderb .....	61
<b>3.4.2</b>	Lebensmittelschädlinge .....	62
<b>3.4.3</b>	Lebensmittelbedingte Krankheiten .....	63
	AUFGABEN .....	64

<b>4</b>	<b>Speisen zubereiten .....</b>	<b>65</b>
<b>4.1</b>	Personal-, Betriebs- und Lebensmittelhygiene (einschl. HACCP) .....	65
<b>4.2</b>	Arbeitsschutz, Unfallverhütung und Ergonomie am Arbeitsplatz .....	68
<b>4.3</b>	Arbeitsmittel und -geräte in der Küche .....	74
<b>4.4</b>	Messen und Wiegen .....	82
<b>4.5</b>	Techniken der Vor- und Zubereitung .....	84
<b>4.6</b>	Gartechniken .....	92
<b>4.7</b>	Planung, Durchführung und Beurteilung von Arbeitsprozessen und -ergebnissen .....	97
<b>4.8</b>	Reinigung der Küche .....	101
<b>4.9</b>	Nachhaltigkeit .....	103
<b>4.10</b>	Speisen- und Müllentsorgung .....	106
	AUFGABEN .....	109

## SERVICE

<b>5</b>	<b>Getränkekunde .....</b>	<b>116</b>
<b>5.1</b>	Alkoholfreie Getränke .....	116
<b>5.1.1</b>	Wasser .....	116
<b>5.1.2</b>	Getränke aus Fruchtsaft .....	117
<b>5.1.3</b>	Smoothies .....	118
<b>5.1.4</b>	Erfrischungsgetränke .....	118
<b>5.2</b>	Aufgussgetränke .....	119
<b>5.2.1</b>	Kaffee .....	119
<b>5.2.2</b>	Tee .....	121
<b>5.2.3</b>	Teeähnliche Getränke .....	122
<b>5.2.4</b>	Kakao .....	122
<b>5.3</b>	Alkoholhaltige Getränke .....	123
<b>5.3.1</b>	Bier .....	123
<b>5.3.2</b>	Wein .....	124
<b>5.3.3</b>	Spirituosen .....	127
	AUFGABEN .....	128

<b>6</b>	Speisen und Getränke servieren .....	129
<b>6.1</b>	Tischwäsche .....	129
<b>6.1.1</b>	Tischtücher .....	129
<b>6.1.2</b>	Molton .....	132
<b>6.1.3</b>	Mitteldecken .....	132
<b>6.1.4</b>	Servietten .....	132
<b>6.2</b>	Geschirr, Besteck und Gläser .....	134
<b>6.2.1</b>	Geschirr .....	134
<b>6.2.2</b>	Besteck .....	138
<b>6.2.3</b>	Gläser .....	141
<b>6.3</b>	Menagen, Tischdekoration, Menükarten .....	145
<b>6.3.1</b>	Menagen .....	145
<b>6.3.2</b>	Tischdekoration .....	146
<b>6.3.3</b>	Menükarten .....	147
<b>6.4</b>	Tische eindecken .....	149
<b>6.5</b>	Servieren von Getränken und Speisen .....	154
<b>6.5.1</b>	Servieren von Getränken .....	155
<b>6.5.2</b>	Servieren von Speisen .....	156
<b>6.6</b>	Serviersysteme in der Gemeinschaftsverpflegung .....	157
	<b>AUFGABEN</b> .....	160
<b>7</b>	Service als Dienstleistung im Restaurant .....	161
<b>7.1</b>	Umgangsformen und Tischsitten .....	161
<b>7.2</b>	Verkaufsgespräche führen .....	166
<b>7.3</b>	Bonieren und Abrechnen .....	169
<b>7.3.1</b>	Bonieren .....	169
<b>7.3.2</b>	Abrechnen .....	169
<b>7.4</b>	Off- und Online-Marketing .....	171
	<b>AUFGABEN</b> .....	173
 <b>GESTALTUNG</b>		
<b>8</b>	Textiles Gestalten .....	177
<b>8.1</b>	Nähtechniken .....	177
<b>8.1.1</b>	Handnähen .....	177
<b>8.1.2</b>	Maschinennähen .....	181
<b>8.1.3</b>	Textilien anfertigen .....	189
<b>8.1.4</b>	Textilien ausbessern und ändern .....	190
<b>8.1.5</b>	Ergonomie und Unfallverhütung beim Arbeiten mit der Nähmaschine .....	194

<b>8.2</b>	Weitere Techniken bei der Textilgestaltung .....	196
<b>8.2.1</b>	Stricken .....	198
<b>8.2.2</b>	Häkeln .....	200
<b>8.2.3</b>	Flächengestaltung .....	202
<b>8.3</b>	Textile Produkte für den Verkauf herstellen, anbieten und vermarkten .....	202
	AUFGABEN .....	206
<b>9</b>	Gestalten von Räumen .....	207
<b>9.1</b>	Adressatengerechte und anlassbezogene Raumgestaltung .....	207
<b>9.1.1</b>	Gestaltung von Flächen .....	208
<b>9.1.2</b>	Wände und Fenster .....	209
<b>9.1.3</b>	Farben .....	210
<b>9.1.4</b>	Einrichtung und Ausstattung .....	214
<b>9.1.5</b>	Beleuchtung .....	215
<b>9.1.6</b>	Dekoration .....	216
<b>9.2</b>	Pflege von Pflanzen und Blumen .....	217
<b>9.2.1</b>	Zimmerpflanzen .....	218
<b>9.2.2</b>	Balkonpflanzen .....	219
	AUFGABEN .....	221

## REINIGUNG UND TEXTILPFLEGE

<b>10</b>	Reinigung von Wohn- und Funktionsräumen .....	225
<b>10.1</b>	Arten und Organisation der Reinigung .....	225
<b>10.1.1</b>	Arten der Reinigung .....	226
<b>10.1.2</b>	Organisation der Reinigung .....	227
<b>10.2</b>	Hygiene, Unfallschutz und Ergonomie am Arbeitsplatz .....	229
<b>10.2.1</b>	Hygiene .....	229
<b>10.2.2</b>	Unfallschutz .....	230
<b>10.2.3</b>	Ergonomie .....	232
<b>10.3</b>	Reinigungsmethoden .....	235
<b>10.4</b>	Geräte, Maschinen, Textilien und Arbeitsmittel zur Reinigung .....	238
<b>10.4.1</b>	Trockenreinigung .....	238
<b>10.4.2</b>	Feuchtreinigung .....	240
<b>10.5</b>	Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemittel .....	242
<b>10.5.1</b>	Reinigungsmittel .....	243
<b>10.5.2</b>	Desinfektionsmittel .....	245
<b>10.5.3</b>	Pflegemittel .....	246

<b>10.6</b>	Reinigung von Räumen und Flächen .....	247
<b>10.6.1</b>	Wohnraumreinigung .....	248
<b>10.6.2</b>	Küchenreinigung .....	249
<b>10.6.3</b>	Sanitärraumreinigung .....	251
<b>10.6.4</b>	Bodenreinigung .....	253
<b>10.6.5</b>	Fensterreinigung .....	255
<b>10.7</b>	Reinigung und Pflege von Werkstoffen .....	256
<b>10.7.1</b>	Holz .....	256
<b>10.7.2</b>	Glas .....	258
<b>10.7.3</b>	Stein .....	259
<b>10.7.4</b>	Metall und Edelmetall .....	260
<b>10.7.5</b>	Kunststoffe .....	262
<b>10.7.6</b>	Keramik .....	263
<b>10.7.7</b>	Kork .....	264
<b>10.7.8</b>	Leder .....	265
<b>10.8</b>	Umwelt- und ressourcenschonend reinigen .....	266
<b>10.9</b>	Materialschädlinge, Lästlinge und Gesundheitsschädlinge .....	271
<b>10.9.1</b>	Materialschädlinge .....	271
<b>10.9.2</b>	Lästlinge und Gesundheitsschädlinge .....	272
	AUFGABEN .....	274
<b>11</b>	Textilpflege .....	275
<b>11.1</b>	Textilien .....	275
<b>11.1.1</b>	Faserarten .....	275
<b>11.1.2</b>	Gewebebindungen .....	276
<b>11.1.3</b>	Textilausrüstungen .....	277
<b>11.2</b>	Wäschekreislauf .....	278
<b>11.2.1</b>	Sammeln und Sortieren .....	280
<b>11.2.2</b>	Vorbehandeln .....	281
<b>11.2.3</b>	Waschen .....	282
<b>11.2.4</b>	Trocknen .....	288
<b>11.2.5</b>	Glätten .....	290
<b>11.2.6</b>	Legen und Falten .....	294
	AUFGABEN .....	297

<b>12</b>	Betreuung von unterschiedlichen Personengruppen .....	302
<b>12.1</b>	Kinder und Jugendliche .....	302
<b>12.1.1</b>	Betreuung von Säuglingen und Kleinkindern .....	302
<b>12.1.2</b>	Betreuung von Schulkindern .....	306
<b>12.1.3</b>	Betreuung von Jugendlichen .....	307
<b>12.2</b>	Menschen mit Behinderungen .....	308
<b>12.2.1</b>	Arten von Behinderungen .....	308
<b>12.2.2</b>	Inklusion .....	309
<b>12.3</b>	Alte Menschen .....	312
<b>12.4</b>	Kranke Menschen .....	324
<b>12.4.1</b>	Gesundheitsförderung und allgemeine Prävention von Krankheiten .....	327
<b>12.4.2</b>	Hausmittel bei leichten Krankheiten .....	330
<b>12.4.3</b>	Arzneimittel .....	331
<b>12.4.4</b>	Leichte Erkrankungen und kleine Verletzungen .....	333
<b>12.4.5</b>	Erste Hilfe bei schweren Unfällen und bei medizinischen Notfällen .....	334
<b>12.5</b>	Pflegerische Hilfstätigkeiten .....	336
<b>12.5.1</b>	Hilfe bei der Körperpflege .....	336
<b>12.5.2</b>	Hilfe beim Ankleiden .....	339
<b>12.5.3</b>	Hilfe bei der Nahrungsaufnahme .....	340
	AUFGABEN .....	343
	<b>Nährwerttabellen .....</b>	346
	<b>Sachwortverzeichnis .....</b>	349
	<b>Bildquellenverzeichnis .....</b>	358