

Inhalt

Lernfeld 1:

Die Berufsausbildung mitgestalten 12

Lernsituation 12

Methode: ABC der Hauswirtschaft 13

1 Ausbildung zur Hauswirtschafterin . . 14

1.1 Ein Dienstleistungsberuf geht neue Wege 14

1.2 Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin 15

2 Ausbildung im dualen System 18

2.1 Rahmenbedingungen im dualen System 18

2.2 Gesetzliche Regelungen 18

2.3 Berufsausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) 19

2.4 Anerkennung der Ausbildungsstätte . . 19

2.5 Ausbilder 19

2.6 Ausbildungsplan 20

2.7 Berufsausbildungsvertrag 22

3 Gewerkschaften, Berufsverbände und Berufsgenossenschaften 26

3.1 Gewerkschaften 26

3.2 Berufsgenossenschaften 26

3.3 Hauswirtschaftsverbände und -vereine 27

4 Gesetze 29

4.1 Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG) 29

4.2 Das Mutterschutzgesetz (MuSchG) . . 32

5 Fort- und Weiterbildung 33

5.1 Meisterin der Hauswirtschaft 34

5.2 Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin 34

5.3 Staatlich geprüfte Familienpflegerin/ Dorfhelferin 35

5.4 Staatlich geprüfte Fachhauswirtschafterin 36

5.5 Fachpraktiker Hauswirtschaft 37

6 Kommunikation im Berufsalltag . . . 39

6.1 Gruppen bilden 39

6.2 Konflikte vermeiden 40

6.3 Richtig telefonieren 42

7 Qualitätssichernde Maßnahmen . . . 43

7.1 Qualitätsziele erreichen 43

8 Gestaltung hauswirtschaftlicher Arbeitsprozesse 46

8.1 Tagesleistungskurve 46

8.2 Arbeitsplanung und Arbeitsplatzgestaltung 47

8.3 Den Arbeitsplatz gestalten 48

Lernfeld 2:

Güter und Dienstleistungen beschaffen 52

Lernsituation 52

Methode: Lernen mit Karteikarten 54

1 Wirtschaftliches Handeln 54

1.1 Bedürfnisse nach Maslow 54

1.2 Bedarfsbefriedigung 54

1.3 Vorteile der arbeitsteiligen Wirtschaft 55

1.4 Minimal- und Maximalprinzip 56

1.5 Wirtschaften im sozialen und ökologischen Kontext 57

1.5.1 Kompetente Käufer und Konsumenten 58

1.5.2 Einkauf mit sozialer Verantwortung 58

1.5.3 Rohstoffkreisläufe schließen 60

2 Haushaltsfinanzen im Überblick . . . 61

2.1 Einkommen 61

2.2 Ausgaben 62

2.3 Budgetplanung mit dem Haushaltsbuch 62

2.3.1 Analyse der Einkommenssituation . . 62

2.3.2 Analyse der Ausgabenseite 63

2.3.3 Zwischenbilanz 64

3 Einkauf und Preisfindung 66

3.1 Marktorte 66

3.2 Kaufentscheidungen anhand von Produktinformationen 66

3.2.1 Homogene Güter 66

3.2.2 Warenkennzeichnung 66

3.2.3 Weitere Informationsquellen 71

3.3 Preise 72

3.3.1 Preisgestaltung 72

3.3.2 Im Fokus: Preise bei Obst und Gemüse 73

3.3.3 Strategien beim Einkauf 74

4 Kaufvertrag 77

4.1 Natürliche und juristische Personen . . 77

4.2 Rechts- und Geschäftsfähigkeit 77

4.3 Vertragsabschluss durch Angebot und Annahme 78

4.4 Positionen eines Kaufvertrages 79

4.5 Nichtige und anfechtbare Geschäfte . . 80

4.6 Nicht ordnungsgemäße Vertragserfüllung 81

4.6.1 Lieferverzug und Annahmeverzug . . 81

4.6.2 Mangelhafte Lieferung 82

4.6.3 Reklamation 83

4.6.4 Zahlungsverzug 83

5 Zahlungsverkehr 85

5.1 Barzahlung 85

5.2	Bargeldloser Zahlungsverkehr	85	2.6.2	Gärung	114
5.2.1	Überweisungen	86	2.7	Wasserentzug	115
5.2.2	Dauerauftrag und Lastschrift- verfahren	86	2.7.1	Trocknung	115
5.2.3	Online-Banking	86	2.7.2	Sublimation	115
5.2.4	Schecks	89	2.8	Pökeln	116
5.2.5	Kartenzahlung	89	2.9	Räuchern	116
5.3	Weitere Zahlungsvarianten	90	2.10	Bestrahlung und Begasung	117
6	Finanzierungsmöglichkeiten	91	2.11	Spezielle Lebensmittelzusatzstoffe	117
6.1	Sparen	91	3	Warenlager	119
6.1.1	Ansparmöglichkeiten	92	3.1	Warenannahme	119
6.1.2	Anlagemöglichkeiten	92	3.1.1	Qualität	119
6.2	Kredit und Darlehen	93	3.1.2	Quantität	120
6.2.1	Dispositionalskredit	93	3.2	Einlagerung von Lebensmitteln	120
6.2.2	Anschaffungsdarlehen bzw. -kredit	93	3.2.1	Unterschiedliche Lagerbedingungen der Lebensmittel	120
6.2.3	Ratenkauf	96	3.2.2	Lagerräume und deren Innen- ausstattung	120
6.2.4	Leasing	96	3.2.3	Dokumentation der Waren- einlagerung	121
6.3	Privatinsolvenz	96	3.3	Lagern von Non-Food-Produkten	122
6.4	Private Vorsorge	98	3.3.1	Lagern von Textilien	122
6.4.1	Private Haftpflichtversicherung	98	3.3.2	Lagern von Putz- und Reinigungs- mitteln	122
6.4.2	Riesterrente	98	3.4	Entnahmen aus dem Lager	122
6.4.3	Vermögenswirksame Leistungen	99	3.4.1	Warenbestand	123
6.4.4	Weitere Möglichkeiten der Altersvorsorge	99	3.4.2	Mindestbestand	124
			3.4.3	Notverpflegung	124
			3.5	Inventur	125
Lernfeld 3:			4	Schädlingsbekämpfung	128
Waren lagern	100		4.1	Schadnager	128
<i>Lernsituation</i>	100		4.2	Schadinsekten	129
<i>Methode: Mindmapping</i>	101		5	Rechtsbestimmungen	132
1	Lebensmittelvergiftung und -infektion	102	5.1	Gesetze und Verordnungen	132
1.1	Verursacher von Lebensmittel- vergiftungen und -infektionen	102	5.2	Beispiele aus dem Bereich des Lebensmittelrechts	133
1.1.1	Bakterien	103			
1.1.2	Pilze	105	Exkurs:		
1.2	Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln	105	Basiswissen Ernährung	134	
1.3	Amtliche Lebensmittelüberwachung	106			
2	Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln	108	E1	Bestandteile der Nahrung	134
2.1	Kühlung im Kühlschrank	108	E 1.1	Eiweiß	135
2.2	Tiefkühlung	108	E 1.2	Fett	136
2.3	Konservierung mit Hitze	110	E 1.3	Kohlenhydrate	139
2.3.1	Pasteurisieren	110	E 1.4	Ballaststoffe	140
2.3.2	Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees	110	E 1.5	Wasser	141
2.3.3	Einkochen und Sterilisieren	111	E 1.6	Mineralstoffe	142
2.4	Gezielte pH-Wert-Verschiebung	111	E 1.7	Vitamine	142
2.5	Ausschluss von Luftsauerstoff	112	E 1.8	Sonstige Bestandteile der Nahrung	145
2.5.1	Einlegen in Öl	112	E2	Verwertung der Nahrung	147
2.5.2	Vakuuieren	113	E 2.1	Verdauung	147
2.5.3	Verpacken unter CO ₂ als Schutz- atmosphäre	113	E 2.2	Resorption	149
2.6	Alkohol	113	E 2.3	Energiegewinnung und -verwertung	149
2.6.1	Einlegen in Alkohol	114	E3	Zusammenfassung oder was haben Ernährung und Stoffwechsel gemeinsam?	151

Lernfeld 4:

Speisen und Getränke herstellen und servieren

<i>Lernsituation</i>	152
<i>Methode: Karikaturen-Rallye</i>	153

1	Einteilung der Lebensmittel	154
1.1	Die dreidimensionale Lebensmittelpyramide	154
1.2	Lebensmittelqualität	155
1.3	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft ..	156
1.3.1	Gemüse und Obst	156
1.3.2	Kartoffeln	159
1.3.3	Hülsenfrüchte	160
1.3.4	Getreide	161
1.3.5	Brot	163
1.3.6	Teigwaren	163
1.3.7	Mittel zum Süßen	164
1.4	Lebensmittel tierischer Herkunft	165
1.4.1	Milch	165
1.4.2	Erzeugnisse aus gesäuerter Milch.	166
1.4.3	Erzeugnisse aus Sahne	167
1.4.4	Käse	168
1.4.5	Eier	169
1.4.6	Fleisch	172
1.4.7	Erzeugnisse aus Fleisch	174
1.4.8	Geflügel	175
1.4.9	Fisch	176
1.5	Speiseöle und Speisefette	179
1.5.1	Pflanzenöle	179
1.5.2	Margarine	181
1.5.3	Tierische Fette	182
1.6	Getränke	183
1.6.1	Trinkwasser	183
1.6.2	Mineralwasser	184
1.6.3	Kaffee	185
1.6.4	Tee	185
1.6.5	Kräuter- und Früchtetees	186
1.6.6	Fruchtsäfte und Erfrischungsgetränke	186
1.7	Convenience Food	188
1.8	Superfood	189
2	Küchentechnik im Privathaushalt ...	190
2.1	Elektroherd	190
2.1.1	Kochstellen	190
2.1.2	Beheizungssysteme	192
2.1.3	Backofen	193
2.1.4	Mechanische und elektronische Steuerung	194
2.2	Gasherd	195
2.2.1	Bauformen und Ausstattung	195
2.2.2	Gasbackofen	195
2.3	Mikrowelle	196
2.3.1	Marktangebot	196
2.3.2	Bauformen	197

2.3.3	Mikrowellentechnik	197
2.4	Dampfgarer	198
2.4.1	Gerätearten und Bauformen	198
2.4.2	Funktionen und Ausstattung	199
2.5	Grillgeräte	199
2.6	Fritteuse	200
2.7	Kühl- und Gefriergeräte	201
2.7.1	Bauformen	201
2.7.2	Funktionsprinzip Kühlen	201
2.7.3	Allgemeine Merkmale und Ausstattung	202
2.7.4	Kühlgeräte	202
2.7.5	Gefriergeräte	203
2.8	Geschirrspüler	205
2.8.1	Bauformen	205
2.8.2	Funktionsprinzip des Geschirrspülers	205
2.8.3	Enthärtungsanlage/Regeneration ...	206
2.8.4	Allgemeiner Aufbau	206
2.8.5	Programmablauf	207
2.8.6	Programmübersicht	207
2.9	Elektrische Küchenkleingeräte	208
2.9.1	Standgeräte	208
2.9.2	Handgeräte	210
3	Küchentechnik im Großhaushalt	212
3.1	Gargeräte	212
3.1.1	Herd	212
3.1.2	Heißluftdämpfer	213
3.1.3	Kippbratpfanne	214
3.1.4	Kochkessel	214
3.1.5	Druckdämpfer (Steamer)	215
3.1.6	Bratplatte	215
3.1.7	Grillgeräte	215
3.2	Kühl- und Gefriereinrichtungen	216
3.3	Warmhalteeinrichtungen	218
3.3.1	Wärmegeräte für Geschirr	218
3.3.2	Wärmegeräte für Speisen	218
3.4	Spüleinrichtungen im Großhaushalt.	219
4	Arbeits- und Hilfsmittel	222
4.1	Koch-, Brat- und Backgeschirr	223
4.1.1	Kochgeschirr	223
4.1.2	Dampfdrucktopf	225
4.1.3	Bratgeschirr	226
4.1.4	Backgeschirr	227
4.2	Messer	228
4.3	Koch- und Rührgeräte	230
4.4	Reibe- und Schneidegeräte	231
4.5	Schüsseln und Siebe	232
4.6	Sonstige Hilfsmittel	234
5	Herstellen und Präsentieren von Speisen und Getränken	235
5.1	Arbeitsprozesse	235
5.1.1	Arbeitsplatzgestaltung	236

5.1.2	Arbeitsplanung	236
5.1.3	Rezepte	236
5.1.4	Nachhaltigkeit im Bereich der Nahrungszubereitung (NZ)	237
5.2	Hygiene	240
5.2.1	Personalhygiene oder persönliche Hygiene	241
5.2.2	Betriebs-, Arbeitsplatz- oder Küchenhygiene	242
5.2.3	Lebensmittel- oder Produkthygiene	243
5.3	Arbeitssicherheit	246
5.3.1	Unfallschwerpunkt Küche	246
5.3.2	Checkliste gegen Arbeitsunfälle in der Küche	248
5.3.3	Sicherheitszeichen und Gefahren- symbole	249
5.3.4	Erste Hilfe im Betrieb	250
5.4	Abfall im Bereich der Nahrungs- zubereitung (NZ)	254
5.4.1	Abfall und Kosten	254
5.4.2	Abfallvermeidung	255
5.4.3	Abfallentsorgung im Bereich der Nahrungszubereitung (NZ)	256
5.5	Arbeitstechniken	258
5.5.1	Vorbereitungstechniken	258
5.5.2	Zerkleinerungstechniken	263
5.5.3	Mischen von Lebensmitteln oder Zutaten	269
5.6	Lebensmittel garen	270
5.6.1	Feuchte Garverfahren	271
5.6.2	Trockene Garverfahren	276
5.7	Umgang mit Maßen und Gewichten	281
5.8	Grundrezepte und Abwandlungen	283
5.8.1	Dressings (Salatmarinaden)	285
5.8.2	Hackfleischteig/Fleischteig	286
5.8.3	Gekochte Creme	287
5.8.4	Flammeri	288
5.8.5	Kalt gerührte Creme	289
5.8.6	Gelee	291
5.8.7	Gekochte Cremesoße	291
5.8.8	Rührmasse	292
5.8.9	Mürbeteig	294
5.8.10	Biskuitmasse	296
5.8.11	Brandmasse	298
5.8.12	Hefeteig	300
5.8.13	Quark-Öl-Teig	303
5.8.14	Blätterteig	304
5.9	Konfitüre, Marmelade, Gelee, Chutney und Relish	307
5.10	Speisen präsentieren	310
5.10.1	Anrichten von Speisen	311
5.10.2	Garnieren von Speisen	312
5.10.3	Servieren von Speisen und Getränken (Grundlagen)	314
5.10.4	Eindecken von Frühstücks- und Kaffeetisch	317

Lernfeld 5:

Personen verpflegen

<i>Lernsituation</i>	318
<i>Methode: Kartenabfrage</i>	319

1	Ernährung im Allgemeinen und im Besonderen	320
1.1	Vollwertige Ernährung	320
1.1.1	Energiebedarf	320
1.1.2	Bedarf an Hauptnährstoffen	323
1.1.3	Flüssigkeitsbedarf	323
1.1.4	Essen und Trinken: praktische Hinweise	324
1.2	Alternative Ernährungsformen	330
1.2.1	Vegetarismus	330
1.2.2	Vollwerternährung	331
E1	Exkurs Nachhaltigkeit	334
1.3	Gesunde Ernährung – ein Leben lang	335
1.3.1	Ernährung während Schwanger- schaft und Stillzeit	335
1.3.2	Ernährung des Säuglings	337
1.3.3	Ernährung von Kindern	341
1.3.4	Ernährung im Alter	343
1.4	Von der vollwertigen Ernährung abgeleitete Kostformen und deren Einsatz	346
1.4.1	Leichte Vollkost	347
1.4.2	Energiedefinierte Kost	347
1.4.3	Ernährung bei Schluckstörungen	351
2	Organisation und Bewertung der Speisen und Speisenherstellung	353
2.1	Verpflegungssysteme	353
2.1.1	Frischkostsystem	353
2.1.2	Relaisküchensystem	354
2.1.3	Warmverpflegungssysteme	354
2.1.4	Mischkostsysteme/Kaltverpflegungs- systeme	355
2.2	Ausgabesysteme	357
2.3	Arbeitsabläufe	360
2.4	Qualitätsbeurteilung der Speisen und ihrer Herstellung	361
2.5	Gesprächsführung	363

Lernfeld 6:

Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen

<i>Lernsituation</i>	366
<i>Methode: Pro-Contra-Debatte</i>	367

1	Menü	368
1.1	Menüarten und Menügedeckarten	369
1.2	Zusammenstellung eines Menüs	371

1.2.1	Aufbau des Menüs.	371	3.3	Kunststoffe	424
1.2.2	Kulinarische Abstimmung	372	3.4	Metalle	425
1.3	Deutsche regionale Küche	374	3.5	Holz.	426
1.4	Nationale Küchen	375	3.6	Leder	427
1.5	Eindecken des Tisches	376	3.7	Bodenbeläge	428
1.5.1	Tafelformen	376	4	Grundlagen der Reinigung	432
1.5.2	Tischwäsche auflegen	377	4.1	Reinigungsfaktoren	432
1.5.3	Tisch- und Menükarten anfertigen . .	378	4.2	Wasser.	433
1.5.4	Weitere Elemente der Tischdekoration	379	4.3	pH-Wert	434
1.5.5	Servietten falten	380	4.4	Reinigungschemie	434
1.5.6	Besteck	383	4.5	Dosiersysteme	437
1.5.7	Geschirr	383	5	Hilfsmittel zur Reinigung	439
1.5.8	Gläser	384	5.1	Reinigungstextilien	439
1.6	Regeln für das Servieren eines festlichen Menüs.	385	5.2	Geräte zur Reinigung	442
1.7	Kalkulation eines Menüs	387	5.3	Maschinen zur Reinigung.	443
2	Büfett	389	5.4	Apps	448
2.1	Büfettarten	390	5.5	Geschirrspülmaschinen	448
2.2	Planung eines Büfetts	390	6	Durchführen der Reinigung	451
2.2.1	Rahmenbedingungen erfassen	390	6.1	Spülen per Hand	451
2.2.2	Zusammenstellung einer Speisen- auswahl.	391	6.2	Vergleich der Spültechniken.	451
2.3	Raumeinteilung	392	6.3	Reinigung und Pflege von Glas	452
2.3.1	Büfettformen.	392	6.4	Reinigung von Fenstern	453
2.3.2	Regeln zum Büfettaufbau	393	6.5	Reinigung von keramischen Erzeugnissen	455
2.3.3	Anordnung der Speisen	396	6.6	Reinigung von Kunststoffen.	455
2.3.4	Büfettoptik	398	6.7	Reinigung von Metallen.	455
2.3.5	Dekoration eines Büfetts	399	6.8	Reinigung von Holz	456
2.4	Anrichten von kalten Platten	401	6.9	Methoden zur Reinigung.	456
2.4.1	Grundregeln	401	7	Qualitätssichernde Maßnahmen.	460
2.4.2	Fingerfood.	403	7.1	Bereiche der Qualität.	460
2.4.3	Exkurs „Canapés“	404	7.2	Maßnahmen zum Qualitäts- management	460
			7.3	Instrumente der Qualitätssicherung .	461
			8	Abfall im Bereich der Reinigung	463
			8.1	Abfallvermeidung	463
			8.2	Abfallentsorgung	463
Lernfeld 7:			Lernfeld 8:		
Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen			Textilien reinigen und pflegen		464
		410			
	<i>Lernsituation.</i>	410		<i>Lernsituation.</i>	464
	<i>Methode: Memory</i>	411		<i>Methode: Buchstabenfeld.</i>	465
1	Grundlagen des Gesundheits- schutzes	412	1	Ansprüche an Textilreinigung	466
2	Basiswissen der Reinigung und Pflege.	418	1.1	Persönliche Hygiene.	466
2.1	Schmutzarten	418	1.2	Betriebshygiene	467
2.2	Reinigungsarten.	419	1.3	Arbeitsschutz.	468
2.3	Organisation von Reinigungsarbeiten	420	1.4	Umweltschutz	469
2.3.1	Arbeitsorganisation	420	2	Textilkunde	470
2.3.2	Reinigungsplan	420	2.1	Einteilung der Fasern	470
2.3.3	Leistungsbeschreibung/Reinigungs- konzept	420	2.2	Gebrauchswert	474
3	Materialien: Eigenschaften und Verwendung	423	2.3	Verwendung von Textilien	474
3.1	Glas.	423	2.4	Ausrüstungsverfahren	475
3.2	Keramische Erzeugnisse	423			

2.5	Textilien mit Zusatznutzen/ Funktionsmaterialien	476
3	Kennzeichnung von Wäsche und Textilien	477
3.1	Textilkennzeichnungsgesetz.	477
3.2	Pflegekennzeichnung von Textilien . .	478
3.3	Wäschekennzeichnung	479
3.4	Gütezeichen.	480
3.4.1	Ökolabel	480
4	Wäsche sammeln und sortieren	482
4.1	Wäschekreislauf.	482
4.2	Aufbewahren der Schmutzwäsche. . .	482
4.3	Vorbereitungsarbeiten vor dem Waschen	483
4.4	Sortieren der Wäsche	484
5	Wäsche reinigen und pflegen	485
5.1	Trockenreinigung	485
5.2	Verschmutzungsgrad	485
5.3	Waschfaktoren	486
5.4	Waschmittel	487
5.5	Waschhilfsmittel	490
5.6	Nachbehandlungsmittel.	491
5.7	Fleckentfernungsmittel	492
5.8	Handwäsche	493
5.9	Waschmaschinen.	493
6	Trocknen von Wäsche	498
6.1	Trocknen an der Luft	498
6.2	Wäschetrockner.	499
7	Wäsche glätten	502
7.1	Bügelgeräte	502
7.2	Arbeitsplatz zum Bügeln	504
7.3	Bügelregeln	504
7.4	Bügelmaschinen/Mangeln	505
7.5	Finishen	507
7.6	Schrankfertige Wäsche	507
7.7	Wäsche lagern und verteilen	508
8	Instandhaltung von Wäsche	509
8.1	Näharbeitsplatz	509
8.2	Arbeits- und Hilfsmittel zum Nähen	510
8.3	Umgang mit der Nähmaschine	511
8.4	Grundtechniken beim Nähen	512
8.4.1	Einfache Naht	512
8.4.2	Rechts-Links-Naht/Doppelnahrt. . . .	513
8.4.3	Flachnaht/Kappnaht	513
8.4.4	Kanten säubern/Säume.	513
8.5	Stopfen von Hand	515
8.6	Stopfen mit Maschine	516
8.7	Aufhänger annähen.	516
8.8	Aufsetzen von Flickern	517
8.9	Verlängern/Kürzen von Hose und Rock	518
8.10	Verschlüsse	518
8.10.1	Knöpfe annähen	518

8.10.2	Druckknöpfe zum Annähen.	518
8.10.3	Druckknöpfe zum Einnähen.	518
8.10.4	Haken und Ösen	519
8.10.5	Klettverschlüsse.	519
8.10.6	Einnähen eines Reißverschlusses	519
9	Kostenberechnung	520
9.1	Kosten ermitteln	520
9.2	Wäschevergabe.	521

Lernfeld 9:

Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten. 522

Lernsituation. 522

Methode: Zukunftswerkstatt 523

1	Wohnumfeld und Funktionsbereiche	524
1.1	Generelle Wohnbedürfnisse.	524
1.2	Individuelle Wohnbedürfnisse	524
1.3	Wohnbedürfnisse im Großhaushalt . .	525
1.4	Wohnungsbewertung	525
2	Gestaltungselemente	529
2.1	Farbenlehre	529
2.2	Licht	532
2.3	Wandgestaltung	533
2.4	Fußböden	535
2.5	Fensterdekoration	536
2.6	Dekorationselemente.	537
3	Räume einrichten	539
3.1	Wohnzimmer.	539
3.2	Kinderzimmer, Jugendzimmer	540
3.3	Küchen im Privathaushalt.	541
3.4	Küchen in Einrichtungen	543
3.5	Bad und WC	544
3.6	Wohnen für Senioren.	545
4	Pflanzen	547
4.1	Topfpflanzen	547
4.2	Hydrokulturen	551
4.3	Balkonkästen und Kübel	552
4.4	Blumensträuße.	553
4.5	Gestecke	554
4.6	Dekorationen zu verschiedenen Anlässen	556

Lernfeld 10:

Personen individuell wahrnehmen und beobachten 558

Lernsituation. 558

*Methode: Wahrnehmungs-
rundgang. 559*

1	Wahrnehmung	560
1.1	Wahrnehmungsprozess	561

6	Personenorientierte Zusammenarbeit und Gesprächsführung	646
6.1	Teamarbeit in der Hauswirtschaft	646
6.1.1	Teamstrukturen	646
6.1.2	Rollen im Team	647
6.1.3	Teambildungsphasen	647
6.1.4	Arbeitstechniken in der Teamarbeit	649
6.1.5	Ziele festlegen	651
6.2	Teamregeln	652
6.3	Chancen und Widerstände	652
6.4	Gesprächsführung	654
6.4.1	Gespräche strategisch planen	654
6.4.2	Gespräche führen mit Personen in unterschiedlichen Lebensaltern und Lebenssituationen	656
7	Auszüge aus dem Sozialgesetzbuch und dem Betreuungsrecht	660
7.1	Soziale Pflegeversicherung (SGB XI)	660
7.2	Sozialhilfe (SGB XII)	660
7.3	Betreuungsrecht	663
 Lernfeld 12:		
Produkte und Dienstleistungen vermarkten		
		664
	<i>Lernsituation</i>	664
	<i>Methode: Sätze beenden oder: was wäre, wenn...</i>	665
1	Dienstleistung Hauswirtschaft	666
1.1	Zielgruppe	666
1.2	Angebot und Nachfrage	666
1.3	Sortiment	667
1.4	Angebote hauswirtschaftlicher Dienstleistungen	667
2	Produkte und Dienstleistungen anbieten	669
2.1	Vermarktungswege hauswirtschaftlicher Dienstleistungen	669
2.2	Verpackung und Kennzeichnung von Lebensmitteln	670
2.3	Verpackungen selbst herstellen	673
3	Werbung	674
3.1	Chancen der Umsetzung	674
3.2	Werbemittel und Einsatz	674
3.3	Wege der Werbung	677
4	Kundenberatung und Verkauf	678
4.1	Verkaufsgespräch	678
4.2	Qualität in der Kundenbetreuung	680
4.3	Gästetypen	680
5	Kostenkalkulation und Preisgestaltung	682
5.1	Kosten und Leistungen	682

5.2	Kalkulation	682
5.3	Verkaufspreisberechnung	683
6	Existenzgründung	684
6.1	Orientierungsphase	684
6.2	Konzeptphase	684
6.3	Gründungsphase	684
6.4	Swot-Analyse	685

Lernfeld 13:

Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren

	<i>Lernsituation</i>	686
	<i>Methode: Lernspiele</i>	687

1	Lern- und Arbeitsprozesse koordinieren	688
2	Arbeitstechniken	690
2.1	Gegenstände und Arbeitsvorgänge beschreiben	690
2.2	Berichte schreiben	692
2.3	Protokolle schreiben	693
3	Erarbeitung – Informationen beschaffen und verarbeiten	695
3.1	Texte erschließen	695
3.2	Referate vorbereiten und vortragen	697
3.2.1	Vorbereitung des Referats	697
3.2.2	Recherche	697
3.2.3	Informationen auswerten	698
3.2.4	Aufbau eines Referats	698
3.2.5	Reflexion des Vortrags	699
4	Visualisieren und Präsentieren	700
5	Lerntipps – Vorbereitung auf die Prüfung	701
5.1	Arbeitsplatz und Lernbedingungen	701
5.2	Zeitmanagement	701
6	Reflexion	703
6.1	Das Blitzlicht	703
6.2	Die Meinungslinie	703
6.3	Das stille Schreibgespräch	703

	<i>Lösungen</i>	704
	<i>Bildquellenverzeichnis</i>	705
	<i>Sachwortverzeichnis</i>	707