

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Die Berufsausbildung mitgestalten</b> .....	8	Trinkmilchaufbereitung .....	40
<b>1.1 Auszubildende arbeiten in unterschiedlichen Betrieben</b> .....	8	Trinkmilchaufbereitung und Kennzeichnung .....	41
Der Ausbildungsvertrag .....	10	Lebensmittelkennzeichnung .....	42
Mind-Map – Ihre Arbeitsbereiche in der Hauswirtschaft .....	12	Weitere Warenkennzeichnung .....	43
Methode des selbstständigen beruflichen Handelns .....	13	Kaufvertrag .....	44
<b>1.2 Hygiene und Sicherheit</b> .....	14	Werbung – eine Informationsmöglichkeit? .....	46
Hygiene bei der Arbeit .....	14	<b>2.2 Haushaltsbuchführung</b> .....	47
So werden die Hände gründlich sauber .....	16	<b>3 Waren lagern</b> .....	49
Sicherheit/Unfallgefahren .....	17	<b>3.1 Arbeiten im Warenlager</b> .....	49
Sicherheitszeichen und Gefahrenzeichen .....	20	Arbeiten bei der Warenannahme ...	50
Erste-Hilfe-Maßnahmen .....	21	Lagerung der Waren .....	51
<b>1.3 Arbeitsgestaltung</b> .....	22	Lagern im Kühlschrank .....	53
Die richtige Arbeitshaltung .....	22	Lagern im Kühlager .....	53
Arbeitsbewegungen .....	24	Was ist eine Kühlkette? .....	54
Arbeitsplatzgestaltung .....	25	Warenausgabe .....	55
Erstellung von Arbeitsplänen .....	26	Kontrolle der Warenbestände – Inventur .....	56
<b>1.4 Umweltschutz</b> .....	28	<b>3.2 Schädlinge</b> .....	57
Umweltbewusster Umgang mit dem Trinkwasser .....	28	Maßnahmen gegen Schädlinge ...	57
Umweltbewusster Umgang mit Energie – Strom .....	29	<b>3.3 Lebensmittelverderb</b> .....	58
Abfälle – ein Problem für die Umwelt .....	30	Salmonellose .....	58
<b>1.5 Miteinander arbeiten</b> .....	32	Eitererreger .....	60
Umgangsformen am Arbeitsplatz ..	32	Listeriose .....	61
Telefonieren .....	34	<b>4 Speisen und Getränke herstellen und servieren</b> .....	62
<b>2 Güter und Dienstleistungen beschaffen</b> ..	35	<b>4.1 Vorbereitungstechniken</b> .....	64
<b>2.1 Waren beschaffen</b> .....	35	Entfernen von unerwünschten Bestandteilen der Lebensmittel ...	64
Käuferfallen .....	35	Zerkleinerungstechniken .....	65
Bewusstes Einkaufen .....	38	Zerkleinern und Vorbereiten von Lebensmitteln .....	66
Hühnereier – Welche Kennzeichnung ist vorgeschrieben? .....	39	Mischen und Schlagen von Lebensmitteln .....	67
		Schneidgeräte .....	68
		Aufbereitungsarten .....	69

<b>4.2 Gartetechniken</b> .....	70	Kartoffeln – Verarbeitung .....	130
Kochen .....	70	Hauptangebotszeiten bzw.	
Garziehen .....	70	Haupterntezeiten von Obst	
Dämpfen .....	71	und Gemüse .....	131
Dünsten .....	72	Salate – Verarbeitung .....	132
Schmoren .....	73	Gemüse – Verarbeitung .....	133
Braten in der Pfanne – Kurzbraten ..	73	Einfrieren von Gemüse und Obst ..	134
Braten im Backofen –		Zubereitung von Tiefkühlkost .....	135
Langzeitbraten .....	74	Kräuter .....	136
Überbacken – Gratiniere n .....	74	Gewürze .....	137
Backen .....	75	Verwendung von Zucker .....	138
Garen in der Mikrowelle .....	76	Zucker hat viele Namen .....	138
Grillen .....	77	Verarbeitung von Hühnereiern .....	139
Frittieren – Ausbacken .....	77	Fisch .....	140
Druckgaren .....	78	Einkauf und Verarbeitung	
Allgemeine Regeln für das Garen ..	79	von Fisch .....	141
		Verarbeitung von Fleisch .....	142
<b>4.3 Mit Rezepten arbeiten</b> .....	80	Garen mit Fett .....	143
Rechnen mit Maßen, Gewichten		<b>4.6 Vorgefertigte Lebensmittel</b> .....	144
und Mengen .....	80	Aufwertung von vorgefertigten	
Umrechnung von Rezepten .....	82	Lebensmitteln .....	145
Rezepte werden meist anders			
geschrieben .....	83	<b>5 Personengruppen</b>	
Berechnung des Energie- und		<b>verpflegen</b> .....	146
Nährstoffgehalts von Speisen und			
Getränken .....	84	<b>5.1 Energie- und Nährstoffbedarf</b> .....	146
		Energiebedarf .....	146
<b>4.4 Rezepte</b> .....	86	Kohlenhydratbedarf .....	147
Suppen und Soßen .....	86	Eiweißbedarf .....	148
Kartoffeln, Getreide .....	91	Fettbedarf .....	149
Salate .....	96	Mineralstoffbedarf .....	150
Gemüse .....	97	Vitaminbedarf .....	151
Hühnerei .....	99		
Fleisch .....	100	<b>5.2 Mahlzeitengestaltung</b> .....	152
Fisch .....	104	Mahlzeiten .....	152
Süßspeisen .....	106	Speisenausgabesysteme .....	154
Gebäck .....	110	Verpflegungssysteme .....	155
<b>4.5 Ernährungskreis – Lebensmittel</b> ..	122	<b>6 Personen zu</b>	
Nährstoffe – Übersicht .....	123	<b>unterschiedlichen</b>	
Regeln für die Verwendung		<b>Anlässen versorgen</b> .....	156
von Wasser .....	124		
Saft, Nektar, Fruchtsaftgetränk –		<b>6.1 Speisen anrichten und garnieren</b> ..	156
was heißt das? .....	125	Garnierungen mit	
Mineralwasser, Quellwasser,		Spezialwerkzeugen .....	158
Tafelwasser .....	125		
Getreidearten .....	126	<b>6.2 Tischdecken und Servieren</b> .....	160
Bestandteile des Getreidekorns .....	127	Herrichten von Tischen und Tafeln ..	160
Mehl, Schrot – was heißt das? .....	127	Arbeitsablauf beim Eindecken .....	161
Reis – Regeln für die Verwendung ..	128		
Verwendung von Stärke .....	129		

Besteck und Geschirr.....	162	Geschirrspülen mit der Maschine oder per Hand?.....	194
Tischdekorationen .....	163	Reinigung des Kühlschranks – Arbeitsschritte .....	196
Servieren .....	164	Gefriergeräte und Gefriereinrichtungen .....	197
Abservieren .....	165	Fritteuse und Fettbackgerät .....	198
Aufbau eines Büfetts .....	166	Aufschnittschneidemaschine .....	198
Festliches Menü.....	167	Dunstabzugshauben .....	199
<b>7 Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen....</b>	<b>168</b>	Küchenmaschine .....	199
<b>7.1 Grundlagen der Reinigung und Pflege.....</b>	<b>168</b>	Toaster .....	199
Sichtreinigung .....	168	<b>7.4 Reinigungsarbeiten in Räumen ....</b>	<b>200</b>
Unterhaltsreinigung.....	169	Reinigung und Pflege von speziellen Fußbodenbelägen .....	200
Grundreinigung .....	169	Reinigung textiler Bodenbeläge....	202
Tragen von Schutzhandschuhen ...	169	Fensterreinigung .....	204
Geräte und Maschinen für die Bodenreinigung .....	170	Fensterreinigung – Arbeitsschritte ..	205
Feuchtwischverfahren.....	172	Reinigen von Wohnräumen .....	206
Nasswischverfahren .....	173	Reinigen des Sanitärbereichs.....	210
Reinigungsmittel und Pflegemittel..	174	Reinigung von lackierten Türen – Arbeitsschritte .....	212
Allgemeine Eigenschaften von Reinigungs- und Pflegemitteln .	176	Reinigung von Treppen – Arbeitsschritte .....	212
<b>7.2 Reinigung und Pflege ausgewählter Materialien.....</b>	<b>178</b>	Grundreinigung eines Schrank – Arbeitsschritte .....	213
Glas.....	178	Grundreinigung von Stuhl und Tisch – Arbeitsschritte .....	214
Keramische Erzeugnisse .....	179	Reinigung von Polstermöbeln .....	215
Holz.....	180	<b>8 Textilien reinigen und pflegen .....</b>	<b>216</b>
Kunststoffe .....	181	<b>8.1 Textile Fasern und Flächen .....</b>	<b>216</b>
Metalle .....	182	Textile Fasern .....	217
Emaille .....	185	Welche textilen Flächen gibt es? ...	218
Lederpflege.....	186	Wäschearten.....	219
<b>7.3 Reinigung und Pflege von Geräten .....</b>	<b>188</b>	Textilkennzeichnungsgesetz .....	220
Elektroherd –		Gütezeichen stellen die Material- zusammensetzung von Textilien sicher.....	221
Kochstellen und Kochfelder .....	188	Warenzeichen.....	221
Gasherd .....	189	Eigenschaften textiler Rohstoffe – Überblick.....	222
Mikrowellengerät.....	189	<b>8.2 Textilpflege.....</b>	<b>223</b>
Grillgeräte.....	189	Internationale Pflegekennzeichnung	224
Convectomaten .....	189	Welche Bereiche werden für die Pflege der Wäsche benötigt? ...	226
Reinigung eines Backofens/ Convectomats – Arbeitsschritte ....	190	Sammeln und Sortieren der Wäsche. .	226
Geschirrspülmaschinen.....	191		
Gewerbegeschirrspülmaschinen ...	191		
Geschirrspülen per Hand .....	192		
Beschicken und Leeren der Geschirrspülmaschine – Arbeitsschritte .....	193		

Sortieren der Schmutzwäsche nach den Waschprogrammen. . . . .	228	Pflege von Schnittblumen. . . . .	274
Vorbereiten der Wäsche . . . . .	229	Trocknen von Pflanzen. . . . .	274
Wie viel Schmutzwäsche passt in die Waschmaschine? . . . . .	230	Gestalten eines Blumengestecks . . .	275
Regeln für die Fleckenbehandlung. .	231	Erstellen eines Adventsgestecks . . .	276
Waschfaktoren . . . . .	232	Dekorationen im Jahreskreis . . . . .	277
Umweltbelastung durch Waschmittel. . . . .	234	<b>10 Personen individuell wahrnehmen</b> . . . . .	279
Waschen mit der Maschine. . . . .	235	Umgangsformen – Nähe und Distanz. . . . .	280
Handwäsche. . . . .	236	Kontaktaufnahme zu Personen. . . . .	281
Trocknen der Wäsche an der Luft. . .	237	Hilfen für eine gute Kommunikation .	282
Trocknen im Wäschetrockner . . . . .	238	Wir gestalten ein Rollenspiel – Kommunikationsfähigkeit . . . . .	283
Wäschetrockner/Tumbler . . . . .	239	Was mir bei Gesprächen besonders schwerfällt . . . . .	284
Vorbereiten der Textilien für das Bügeln . . . . .	240	Feedback-Methoden . . . . .	285
Arbeitsplatz für das Bügeln. . . . .	241	Teamarbeit . . . . .	286
Bügeleisen . . . . .	242	Ursachen für Konflikte. . . . .	287
Allgemeine Regeln für das Bügeln. .	242	Lösung von Konflikten. . . . .	288
Allgemeine Regeln für das Arbeiten an der Bügelmaschine. . . . .	245	Rollenspiele – Konflikte im Betrieb. .	289
Allgemeine Regeln für das Falten und Legen von Textilien . . . . .	248	<b>11 Personen individuell betreuen</b> . . . . .	290
Kreislauf der Textilpflege – Beispiel .	251	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen . . . . .	290
<b>8.3 Näharbeiten</b> . . . . .	252	Hilfe bei Alltagsverrichtungen . . . . .	291
Handnähen – Grundtechniken . . . . .	252	Empathie – erfolgreiche Betreuung .	292
Bedienungsteile der Nähmaschine .	254	Das Kleinkind . . . . .	293
Einfädeln. . . . .	255	Das Kindergartenkind . . . . .	294
Überprüfen der Fadenspannung . . .	256	Das Schulkind. . . . .	295
Reinigung und Pflege der Nähmaschine. . . . .	257	Das Jugendalter. . . . .	295
Nähen mit der Nähmaschine . . . . .	258	Wenn ich einmal alt bin – körperliche Veränderungen. . . . .	296
Unterschiedliche Nähte. . . . .	259	Wir erstellen eine Mind-Map . . . . .	297
Kantenverarbeitung. . . . .	261	Faktoren, die die Lebenssituationen von Menschen beeinflussen. . . . .	298
Eckenbildung bei Säumen . . . . .	262	Lebenssituationen – Lebenskurve . .	299
Verschlussarten . . . . .	263	Behindertsein erfahren . . . . .	300
Annähen eines Aufhängers. . . . .	266	<b>12 Begriffstrainer</b> . . . . .	302
Stopfen mit der Maschine – Arbeitsschritte . . . . .	266	Nährwerttabelle . . . . .	319
Aufnähen eines Flickens . . . . .	267	Rezeptverzeichnis sortiert nach Speisen und Gebäck. . . . .	325
Patchmaschine. . . . .	268	Alphabetisches Rezeptverzeichnis . . . . .	326
<b>9 Wohnumfeld mitgestalten</b> . . . . .	269	Sachwortverzeichnis . . . . .	327
Blumenpflege – Topfpflanzen . . . . .	269	<b>12 Begriffstrainer</b> . . . . .	302
Hydrokultur – Wasserkultur. . . . .	272	Nährwerttabelle . . . . .	319
Vortreiben von Blumenzwiebeln im Winter . . . . .	273	Rezeptverzeichnis sortiert nach Speisen und Gebäck. . . . .	325
		Alphabetisches Rezeptverzeichnis . . . . .	326
		Sachwortverzeichnis . . . . .	327