

Inhaltsverzeichnis

Berufseinführung

1 Hauswirtschaft braucht Profis	
1.1 Betriebe, in denen wir ausgebildet werden	1
1.2 Methode des selbstständigen beruflichen Handelns	2
2 Hygiene und Sicherheit	
2.1 Lebensmittelhygiene	3
2.2 Persönliche Hygiene bei der Arbeit	4
2.3 Ursachen für Lebensmittelvergiftungen	5
2.4 Salmonellose – eine Lebensmittelinfektion	6
2.5 Unfallgefahren – Unfallschutzmaßnahmen	7
2.6 Unfallgefahren	9
2.7 Sicherheitszeichen und Gefahrenzeichen	10
2.8 Erste Hilfe – Bilderkreuzwörterrätsel	11
3 Arbeitsgestaltung	
3.1 Richtiges Stehen, Sitzen, Heben und Tragen	12
3.2 Arbeitshaltung	13
3.3 Arbeitsplatzgestaltung	14
3.4 Wie erstellen wir einen guten Arbeitsplan? – Kopfstandmethode	15
4 Umweltschutz	
4.1 Umweltschutz – Wasser und Energie sparen	16
4.2 Was wird aus unserem Müll? – Trimino	17
4.3 Müll – ein Problem für die Umwelt	19
5 Waren einkaufen	
5.1 Einkauf im Supermarkt	20
5.2 Zeichensprache beim Einkauf	21
5.3 Kontrolle des Einkaufs	22
5.4 Der Umwelt zuliebe	23
5.5 Vorsicht beim Einkauf – Irrgarten	24
5.6 Wir erstellen eine Lebensmittelkennzeichnung für Erdbeerquark	26
5.7 Kartoffeln, viele Verwendungsmöglichkeiten	27
5.8 Hühnereier	28
5.9 Wir unterscheiden verschiedene Milchsorten	29
6 Haushaltsbuchführung	
6.1 Haushaltsbuch	30
7 Arbeiten im Warenlager	
7.1 Arbeiten im Warenlager	32
7.2 Arbeiten bei der Warenannahme	33
7.3 Mengenkontrolle	34
7.4 Warenanforderung	35
7.5 Kontrolle der Warenbestände	36

Speisen und Getränke herstellen und servieren

8 Vorbereitungstechniken	
8.1 Das Mittagessen ist nicht rechtzeitig fertig	37
8.2 Arbeitsbereiche in Küchen	39
8.3 Grundtechniken der Nahrungszubereitung	40
8.4 Vorbereitungsarbeiten und Aufbereitungsarten – Kreuzwörterrätsel	41
8.5 Geräte zum Vorbereiten von Lebensmitteln	42
8.6 Arbeitsgeräte bei der Nahrungszubereitung	43
8.7 Möhren-Apfel-Rohkost	44
9 Gartetechniken	
9.1 Gartetechniken – Kreuzwörterrätsel	45
9.2 Gartetechniken – Schwedenrätsel	46
10 Mit Rezepten arbeiten	
10.1 Maße und Gewichte	47
10.2 Haushaltswaagen haben unterschiedliche Skalen	48
10.3 Wir rechnen um	49
10.4 Bildrezepte in Textrezepten umschreiben	50
11 Rezepte	
11.1 Speisen – Kreuzwörterrätsel	51
11.2 Wie verarbeiten wir Kartoffeln richtig? – Kopfstandmethode	52
11.3 Teige und Massen – Schwedenrätsel	53
11.4 Herstellung einer Brandmasse – Arbeitsschritte	54
12 Speisen anrichten und garnieren	
12.1 Was wurde beim Anrichten der Speisen falsch gemacht?	55
12.2 Garnieren von Speisen	56
13 Tischdecken und Servieren	
13.1 Regeln für das Tischdecken	57
13.2 Tischdecken – Was wurde falsch gemacht?	58
13.3 Geschirr für den Essenservice	59
13.4 Essbesteck und Vorlegebesteck	60
13.5 Tischdekorationen – Schwedenrätsel	61
13.6 Was wird beim Servieren falsch gemacht?	62

13.7 Welche Fehler wurden beim Aufbau des Büfetts gemacht?	63
13.8 Fristenplan erstellen	64
14 Ernährungskreis – Lebensmittel	
14.1 Wir erstellen einen Ernährungskreis	65
14.2 Wir ordnen Lebensmittel nach ihrem Nährstoffgehalt	66
14.3 Zu welcher Lebensmittelgruppe gehört das Lebensmittel? – Trimino	67
14.4 Wassergehalt der Lebensmittel – Getränke	69
14.5 Getreidearten und Getreidekörner	70
14.6 Hauptangebotszeiten von Gemüse – Schwedenrätsel	71
14.7 Früchte aus anderen Ländern	72
14.8 Obst und Gemüse – das ganze Jahr frisch aus dem Gefrierschrank	73
14.9 Würzig statt salzig	74
14.10 Verarbeitung von Hühnereiern	75
14.11 Fische – Schwedenrätsel	76
14.12 Welches Speisefett bzw. -öl wähle ich?	77
14.13 Gedächtniskarte – Mind Map – zum Thema Fette	78
14.14 Was essen Vegetarier?	79
15 Energie- und Nährstoffbedarf	
15.1 Gesund durch weniger Fett	80
15.2 Energiereiche und energiearme Lebensmittel – Memo	81
15.3 Wir arbeiten mit einem Sachwortverzeichnis	83

Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen

16 Grundlagen der Reinigung und Pflege	
16.1 Reinigung und Pflege eines Gästezimmers	84
16.2 Feuchtwischverfahren	85
16.3 Reinigungsmittel und Pflegemittel	86
16.4 Welches Reinigungsmittel für welches Material? – Memo	87
17 Reinigung und Pflege von Geräten	
17.1 Reinigung des Backofens – Arbeitsschritte	89
17.2 Reinigung des Kühlschranks – Arbeitsschritte	91
18 Reinigung und Pflege ausgewählter Materialien	
18.1 Metalle – Schwedenrätsel	93
19 Reinigungsarbeiten in Räumen	
19.1 Reinigung eines Gästeraumes in einer Tagungsstätte	94
19.2 Bewegungsabläufe beim Reinigen	95
19.3 Grundreinigung – textile Bodenbeläge	96
19.4 Fensterreinigung	97
19.5 Sanitärbereich – tägliche Reinigung	99
20 Zimmerpflanzen und Blumen	
20.1 Umtopfen von Pflanzen – Arbeitsschritte	100
20.2 Pflege von Schnittblumen	101

Textilien reinigen und pflegen

21 Textile Fasern und Flächen	
21.1 Textile Kette	102
21.2 Textile Rohstoffe – Rätsel	103
21.3 Wäschearten – Schwedenrätsel	104
22 Textilpflege	
22.1 Kennzeichnung und Pflege von Textilien – Memo	105
22.2 Kreislauf der Textilien bei der Textilpflege	107
22.3 Vorbereiten der Schmutzwäsche	108
22.4 Wie viel Schmutzwäsche passt in die Waschmaschine?	109
22.5 Fleckenbehandlung	110
22.6 Waschen von Wäsche aus dem Küchenbereich	111
22.7 Rätsel – Inhaltsstoffe von Waschmitteln	113
22.8 Trocknen von Wäsche an der Luft	114
22.9 Arbeitsplatz für das Bügeln	115
22.10 Wie bügeln wir eine Bluse? – Kopfstandmethode	116
22.11 Legen von Wäsche – Arbeitsschritte	117
23 Näharbeiten	
23.1 Annähen von Knöpfen	118
23.2 Teile der Nähmaschine	119
23.3 Rüsten der Nähmaschine	120

Personen individuell wahrnehmen und betreuen

24 Personen individuell wahrnehmen	
24.1 Konflikte – Was tun?	121
24.2 Konflikte – Eisbergmodell	122
25 Personen individuell betreuen	
25.1 Meine persönliche Sicherheitskurve	123
25.2 Das Kleinkind von 1 bis 3 Jahren	124
25.3 Das Kindergartenkind von 3 bis 6 Jahren	125
25.4 Irrgarten – Erfahren von Altsein	126
25.5 Wir erkunden Barrieren	128

ISBN 978-3-582-88071-0

Best.-Nr. 4806

Arbeitsheft – 6. Auflage

ISBN 978-3-582-84866-6

Best.-Nr. 4807

Arbeitsheft mit Lösungen – VII/6. Auflage

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich oder durch bundesweite Vereinbarungen zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Die Verweise auf Internetadressen und -dateien beziehen sich auf deren Zustand und Inhalt zum Zeitpunkt der Drucklegung des Werks. Der Verlag übernimmt keinerlei Gewähr und Haftung für deren Aktualität oder Inhalt noch für den Inhalt von mit ihnen verlinkten weiteren Internetseiten.

Dr. Felix Büchner GmbH & Co. KG – Verlag Handwerk und Technik GmbH,
Lademannbogen 135, 22339 Hamburg; Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg – 2020
E-Mail: info@handwerk-technik.de – Internet: www.handwerk-technik.de

Satz und Layout: CMS – Cross Media Solutions GmbH, Würzburg
Druck: Brüder Glöckler GmbH, A-2752 Wöllersdorf