



# Perspektive Hauswirtschaft Fachkunde in Lernfeldern

2. Auflage

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL · Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG  
Düsselberger Straße 23 · 42781 Haan-Gruiten

**Europa-Nr. 60355**

**Autoren:**

Ute Blask-Sosnowski, Wesel  
Roswitha Blömers, Bad Bentheim  
Monika Cuylen, Moers  
Marina Koopmann, Hamburg  
Ingrid Förstner, Weinstadt  
Angelika Körber-Kallweit, Großhansdorf  
Gabriele Morschhäuser, Frankenberg  
Claudia Ohlendorf, Schellerten  
Meike Schöps, Bottrop  
Dr. Florian von Sothen, Bonn

**Verlagslektorat:**

Anke Horst

2. Auflage 2019

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8085-6086-0

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

<http://www.europa-lehrmittel.de>

Satz, Grafik, Illustration und Layout: tiff.any GmbH, 10999 Berlin

Umschlag: zweiband.media, 10587 Berlin

Umschlagfotos: © Sławomir Fajer – stock.adobe.com, © ozan – stock.adobe.com,

© nexusseven - stock.adobe.com, © butenkow – stock.adobe.com

Druck: Printer Trento, Italien

## Vorwort

Der vorliegende Titel **Perspektive Hauswirtschaft – Fachkunde in Lernfeldern** richtet sich sowohl an:

- Auszubildende im Beruf Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter,
- an Schüler der 2-jährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft,
- als auch an die Absolventen der Meisterschulen.

Der Inhalt basiert auf den 13 Lernfeldern des KMK-Rahmenlehrplans.

Zusätzlich zu den Lernfeldern enthält die Fachkunde einen **Exkurs: Basiswissen Ernährung**, der die Zusammenhänge der Ernährungslehre anschaulich verdeutlicht. Diese Seiten sind farblich hervorgehoben und bringen die Grundlagen der Ernährungslehre für die Schüler zusammengefasst und verständlich auf den Punkt.

Jedes **Lernfeld** startet mit einer einführenden Doppelseite, die folgende Inhalte vermittelt:

- Eine **Lernsituation** stellt praxisnah die Aufgaben und Problemstellungen des folgenden Lernfelds dar. Im Mittelpunkt der Lernsituationen stehen Auszubildende, die in unterschiedlichen Betrieben ihre Ausbildung absolvieren. Die Ausbildungsstellen befinden sich sowohl im Privat- als auch im Großhaushalt.
- Die folgenden **Lernziele** verdeutlichen den Lesern, welche Lerngewinne sie aus den Themen des Lernfelds ziehen sollen.
- Den motivierenden Einstieg in das neue Thema stellt eine **Unterrichtsmethode** zum Thema dar. Auf ansprechende Art und Weise wird so Wissen vermittelt und der Spaß am Beruf und für die Hauswirtschaft geweckt.

Ein übersichtliches **Layout**, viele Abbildungen und Übersichten erleichtern die Arbeit mit dem Buch und erlauben ein eigenständiges Arbeiten mittels Aufgabenstellung in Theorie bzw. Praxis.

■ **Merksätze** fassen wichtige Inhalte kurz zusammen

■ **Tipps** beinhalten interessante Fakten und Informationen für die Auszubildenden.

■ **Aufgaben** werden jeweils am Kapitelende gestellt und ermöglichen so die selbstständige Überprüfung des Wissenstands.

**Rezepte** werden tabellarisch nach der Klammer-Strich-Methode vorgestellt. Die Zutatenmengen sind jeweils für 4 und für 20 Personen angegeben.

### Neu in der 2. Auflage

Die Fachkunde wurde grundlegend aktualisiert und neue Themen wurden integriert. Zum Beispiel der Aspekt der Nachhaltigkeit in jedem Lernfeld sowie Gesetze und Verordnungen.

Innerhalb der Texte wird von der Hauswirtschafterin gesprochen. Die weibliche Form wurde bewusst gewählt, weil der größte Anteil der Auszubildenden weiblich ist. Wir bitten die männlichen Auszubildenden hierfür um Verständnis.

Wir wünschen allen Auszubildenden und allen, die sich beruflich fortbilden wollen, viel Freude und Erfolg mit diesem Buch.

Kritische Hinweise und Vorschläge, die der Weiterentwicklung des Buches dienen, nehmen wir dankbar entgegen; per E-Mail unter [lektorat@europa-lehrmittel.de](mailto:lektorat@europa-lehrmittel.de)

Frühjahr 2019

Autoren und Verlag

# 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 Lastschriftverfahren . . . . .	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
<b>6</b>	<b>Finanzierungsmöglichkeiten</b> . . . . .	<b>91</b>	2.11	Spezielle Lebensmittelzusatzstoffe . . . . .	<b>117</b>
6.1	Sparen . . . . .	91	<b>3</b>	<b>Warenlager</b> . . . . .	<b>119</b>
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	Dispositionskredit . . . . .	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 Innenausstattung . . . . .	120
6.2.4	Leasing . . . . .	96	3.2.3	Dokumentation der Wareneinlagerung . . . . .	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 Reinigungsmitteln . . . . .	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
			<b>4</b>	<b>Schädlingsbekämpfung</b> . . . . .	<b>128</b>
<b>Lernfeld 3:</b>			4.1	Schadnager . . . . .	128
<b>Waren lagern</b> . . . . .	<b>100</b>		4.2	Schadinsekten . . . . .	129
<i>Lernsituation</i> . . . . .	100		<b>5</b>	<b>Rechtsbestimmungen</b> . . . . .	<b>132</b>
<i>Methode: Mindmapping</i> . . . . .	101		5.1	Gesetze und Verordnungen . . . . .	132
<b>1</b>	<b>Lebensmittelvergiftung und -infektion</b> . . . . .	<b>102</b>	5.2	Beispiele aus dem Bereich des Lebensmittelrechts . . . . .	133
1.1	Verursacher von Lebensmittelvergiftungen und -infektionen . . . . .	102			
1.1.1	Bakterien . . . . .	103	<b>Exkurs:</b>		
1.1.2	Pilze . . . . .	105	<b>Basiswissen Ernährung</b> . . . . .	<b>134</b>	
1.2	Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln . . . . .	105	<b>E1</b>	<b>Bestandteile der Nahrung</b> . . . . .	<b>134</b>
1.3	Amtliche Lebensmittelüberwachung . . . . .	106	E 1.1	Eiweiß . . . . .	135
<b>2</b>	<b>Frischhaltung und Haltbarmachung von Lebensmitteln</b> . . . . .	<b>108</b>	E 1.2	Fett . . . . .	136
2.1	Kühlung im Kühlschrank . . . . .	108	E 1.3	Kohlenhydrate . . . . .	139
2.2	Tiefkühlung . . . . .	108	E 1.4	Ballaststoffe . . . . .	140
2.3	Konservierung mit Hitze . . . . .	110	E 1.5	Wasser . . . . .	141
2.3.1	Pasteurisieren . . . . .	110	E 1.6	Mineralstoffe . . . . .	142
2.3.2	Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees . . . . .	110	E 1.7	Vitamine . . . . .	142
2.3.3	Einkochen und Sterilisieren . . . . .	111	E 1.8	Sonstige Bestandteile der Nahrung . . . . .	145
2.4	Gezielte pH-Wert-Verschiebung . . . . .	111	<b>E2</b>	<b>Verwertung der Nahrung</b> . . . . .	<b>147</b>
2.5	Ausschluss von Luftsauerstoff . . . . .	112	E 2.1	Verdauung . . . . .	147
2.5.1	Einlegen in Öl . . . . .	112	E 2.2	Resorption . . . . .	149
2.5.2	Vakuumieren . . . . .	113	E 2.3	Energiegewinnung und -verwertung . . . . .	149
2.5.3	Verpacken unter CO <sub>2</sub> als Schutzatmosphäre . . . . .	113	<b>E3</b>	<b>Zusammenfassung oder was haben Ernährung und Stoffwechsel gemeinsam?</b> . . . . .	<b>151</b>
2.6	Alkohol . . . . .	113			
2.6.1	Einlegen in Alkohol . . . . .	114			

<b>Lernfeld 4:</b>	
<b>Speisen und Getränke herstellen und servieren</b> . . . . .	152
<i>Lernsituation</i> . . . . .	152
<i>Methode: Karikaturen-Rallye</i> . . . . .	153
<b>1 Einteilung der Lebensmittel</b> . . . . .	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 Speiseöl und Speisefette . . . . .	179
1.5.1 Pflanzenöl . . . . .	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
<b>2 Küchentechnik im Privathaushalt</b> . . . . .	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
<b>3 Küchentechnik im Großhaushalt</b> . . . . .	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
<b>4 Arbeits- und Hilfsmittel</b> . . . . .	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
<b>5 Herstellen und Präsentieren von Speisen und Getränken</b> . . . . .	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** ..... 318

*Lernsituation* ..... 318

*Methode: Kartenabfrage* ..... 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** ..... 366

*Lernsituation* ..... 366

*Methode: Pro-Contra-Debatte* ..... 367

**1 Menü** ..... 368

1.1 Menüarten und Menügedeckarten .. 369

1.2 Zusammenstellung eines Menüs ... 371







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 versäubern/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: Wahrnehmungsgang . . . . . 559*

**1 Wahrnehmung . . . . . 560**

1.1 Wahrnehmungsprozess . . . . . 561

1.2	Übungen zur Wahrnehmung . . . . .	561	2.2.2	Betreuungsaufgaben . . . . .	603
1.3	Wie „wahr“ ist die Wahrnehmung? . .	564	2.3	Erziehungsstile . . . . .	605
1.3.1	Wahrnehmungsstörungen . . . . .	564	2.3.1	Erziehungsbegriff . . . . .	605
1.3.2	Mögliche Fehler bei der Wahrnehmung . . . . .	565	2.4	Grundschulkind und Schulkind . . . . .	607
<b>2</b>	<b>Beobachtung</b> . . . . .	568	2.4.1	Entwicklung des Grundschul- und Schulkindes . . . . .	607
2.1	Formen der Beobachtung . . . . .	568	2.4.2	Betreuungsaufgaben . . . . .	607
2.1.1	Unsystematische oder freie Beobachtung . . . . .	568	2.5	Jugendalter . . . . .	608
2.1.2	Systematische oder fachliche Beobachtung . . . . .	568	2.5.1	Entwicklung des Jugendlichen . . . . .	608
2.1.3	Fremdbeobachtung . . . . .	569	2.5.2	Betreuungsaufgaben von Jugendlichen und jungen Erwachsenen . . . . .	609
2.2	Mögliche Fehler bei der Beobachtung	569	2.6	Betreuungsaufgaben Erwachsener in besonderen Lebenssituationen . . . . .	609
<b>3</b>	<b>Kommunikation im Team</b> . . . . .	571	2.6.1	In der Schwangerschaft . . . . .	609
3.1	Begrüßung . . . . .	571	2.6.2	In der Stillzeit . . . . .	610
3.2	Das Miteinander gestalten . . . . .	573	2.6.3	Frauen in den Wechseljahren . . . . .	610
3.3	Kommunikation kompakt . . . . .	575	2.7	Senioren . . . . .	611
3.3.1	Nonverbale Kommunikation . . . . .	575	2.7.1	Altersbedingte Veränderungen . . . . .	611
3.3.2	Verbale Kommunikation . . . . .	579	2.7.2	Betreuungsaufgaben . . . . .	611
3.3.3	„Ich-Botschaften“ . . . . .	580	2.8	Flüchtlingskrise als Chance für die Hauswirtschaft . . . . .	614
3.3.4	Aktives Zuhören . . . . .	580	<b>3</b>	<b>Personenorientierte Durchführung von häuslicher Krankenpflege</b> . . . . .	619
3.3.5	Die vier Seiten einer Nachricht . . . . .	581	3.1	Hausapotheke . . . . .	619
3.4	Konflikte . . . . .	583	3.1.1	Behandlung von häuslichen Unfällen	620
3.4.1	Konflikte erkennen und lösen . . . . .	583	3.2	Arzneimittel . . . . .	623
3.4.2	Konflikte am Arbeitsplatz . . . . .	586	3.2.1	Arten und Einnahme von Arzneimitteln . . . . .	623
<b>Lernfeld 11:</b>			3.2.2	Umgang mit Arzneimitteln . . . . .	624
<b>Personen individuell betreuen</b> . . . . .	590		3.3	Wirkung und Einsatz von Kräutern und Früchten . . . . .	624
<i>Lernsituation</i> . . . . .	590		3.4	Kurzfristige häusliche Krankenpflege	626
<i>Methode: Collgagen erstellen</i> . . . . .	591		3.4.1	Objektives Beobachten von möglichen Krankheitssymptomen . . . . .	626
<b>1</b>	<b>Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen in verschiedenen Lebenssituationen</b> . . . . .	592	3.4.2	Kinderkrankheiten . . . . .	627
1.1	Lebensabschnitte und Altersstufen . .	592	3.4.3	Ernährung des erkrankten Kindes . . . . .	631
1.1.1	Bevölkerungsentwicklung in Deutschland . . . . .	592	3.4.4	Zimmergestaltung für einen kurzfristig bettlägerigen Erkrankten . . . . .	632
1.1.2	Lebenssituationen . . . . .	592	3.4.5	Hilfe durch ambulante Pflege . . . . .	633
1.2	Betreuungsbereiche in Bezug auf Bedürfnisse . . . . .	593	<b>4</b>	<b>Betreuungsleistungen bei körperlich und geistig eingeschränkten Menschen</b> . . . . .	634
<b>2</b>	<b>Personenorientierte Durchführung hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen</b> . . . . .	595	4.1	Betreuung bei Diabetes mellitus . . . . .	635
2.1	Säuglinge und Kleinkinder . . . . .	595	4.2	Betreuung bei Demenz . . . . .	637
2.1.1	Körperpflege . . . . .	595	4.3	Menschen mit Behinderungen . . . . .	640
2.1.2	Entwicklungsstufen . . . . .	597	4.3.1	Körperliche Behinderungen . . . . .	640
2.1.3	Entwicklung des Säuglings . . . . .	598	4.3.2	Sinnesbehinderungen . . . . .	640
2.1.4	Früherkennungsuntersuchungen . . . . .	599	4.3.3	Sprachbehinderung . . . . .	642
2.1.5	Entwicklung des Kleinkindes . . . . .	600	4.3.4	Geistige Behinderungen . . . . .	642
2.1.6	Betreuungsaufgaben beim Säugling und Kleinkind . . . . .	601	<b>5</b>	<b>Hilfe bei Alltagsverrichtungen</b> . . . . .	643
2.2	Vorschulkind . . . . .	602	5.1	Hilfe durch gezieltes Einrichten . . . . .	643
2.2.1	Entwicklung des Vorschulkindes . . . . .	602	5.2	Hilfe von Mitarbeitern aus der Küche	644
			5.3	Hilfe von Mitarbeitern aus dem Servicebereich . . . . .	644

**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

*Lernsituation* . . . . . 664

*Methode: Sätze beenden oder: was wäre, wenn* . . . . . 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** . . . . . 686

*Lernsituation* . . . . . 686

*Methode: Lernspiele* . . . . . 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

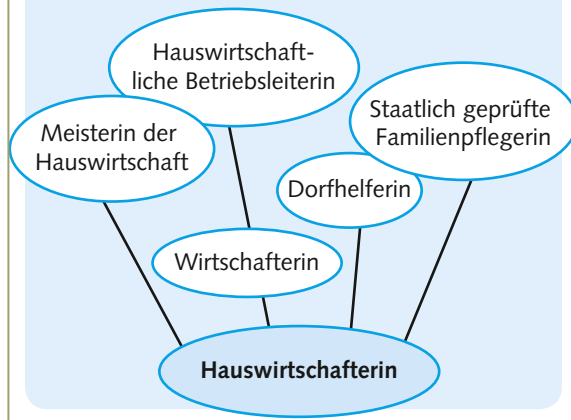
6.3 Das stille Schreibgespräch . . . . . 703

*Lösungen* . . . . . 704

*Bildquellenverzeichnis* . . . . . 705

*Sachwortverzeichnis* . . . . . 707

## Bildungswege in der Hauswirtschaft



## Lernfeld 1

# Die Berufsausbildung mitgestalten

### Lernsituation

Im Rahmen des alljährlichen Schulfestes der Schule sollen die Auszubildenden der drei Ausbildungsjahrgänge das Berufsfeld der Hauswirtschafterin vorstellen. Interessierte sollen sich ein Bild von der Vielseitigkeit dieses Berufes machen können.

Die Auszubildende **Sarah** (18 Jahre) ist im 1. Lehrjahr. Sie arbeitet zusammen mit Ayse (20 Jahre) aus dem 3. Lehrjahr in einem Seniorenwohnheim.

**Olga** (21 Jahre) ist im 2. Ausbildungsjahr und wird in einem Privathaushalt ausgebildet.

**Birgit** (19 Jahre) hat im dritten Ausbildungsjahr ihren Ausbildungsplatz im Haushalt eines landwirtschaftlichen Betriebs.

**Thorsten** (19 Jahre) hat nach der Zivildienstzeit seine Ausbildung in einem Mehrgenerationenhaus angefangen.

An dem Schulfest beteiligt sich auch die Gruppe der Teilnehmerinnen eines 45.2-Lehrganges BBiG (Berufsbildungsgesetz). Frau Schubert ist eine Teilnehmerin des 45.2-Lehrganges. Sie arbeitet schon seit sechs Jahren in einem Tagungshaus. Dort wird in nächster Zeit die Stelle der stellvertretenden Küchenleitung frei, um die sie sich bewerben möchte. Mit dem Vorbereitungslehrgang nutzt sie die Möglichkeit, einen Berufsabschluss zur Hauswirtschafterin zu machen.

Auf Plakaten werden die verschiedenen Ausbildungsbetriebe den Besuchern vorgestellt. Eine Übersicht zeigt die Aus- und Fortbildungswege der Hauswirtschaft. In der Vorbereitung haben die Schüler verschiedene Flyer entworfen. Sie geben Auskunft darüber, wer eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin machen kann. In einem selbst entworfenen Quiz haben Sarah, Ayse und Olga Fragen zu den verschiedenen Ausbildungsinhalten zusammengestellt. Thorsten hat sich mit der Arbeit im Team beschäftigt. Dazu hat er eine Mindmap entworfen. In seinem Ausbildungsbetrieb ist die Teamarbeit besonders wichtig, da viele Berufsgruppen neben- und miteinander arbeiten müssen.

### Lernziele

- Berufsbild der Hauswirtschafterin kennenlernen
- Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin darstellen
- Regelungen in der betrieblichen Ausbildung kennen
- Aus- und Fortbildungswege der Hauswirtschaft unterscheiden
- Möglichkeiten der Teamarbeit erkennen können
- Methoden zur Erarbeitung und Darstellung von Lerninhalten anwenden können





# 1 Ausbildung zur Hauswirtschafterin

## 1.1 Ein Dienstleistungsberuf geht neue Wege



Bild 1: Hauswirtschafterin werden – warum?

Wenn früher Frauen ihre Arbeitskraft anboten, dann dienten sie ihrem Arbeitgeber. Wäsche waschen, Kochen und Putzen wurden als niedrige Arbeiten angesehen. Konnte es sich ein Haushalt leisten, nahm er diese Dienste in Anspruch und bezahlte eher schlecht dafür.

Heute ist die Hauswirtschaft zu einem modernen Dienstleistungsberuf geworden. Der Beruf der Hauswirtschafterin hat eine neue Ausrichtung auf Kundenorientierung, Marktorientierung und Zukunftsorientierung bekommen. Damit passt er sich den heutigen Anforderungen am Arbeitsmarkt an, um der Nachfrage einer professionellen Dienstleistung entsprechen zu können.

In der dreijährigen Ausbildung zur Hauswirtschafterin werden neben den hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen auch betriebswirtschaftliche Ausbildungsinhalte vermittelt. Hauswirtschafterinnen sind als hauswirtschaftliche Fachkräfte und in unterschiedlichen Arbeitsfeldern flexibel einsetzbar.

Neue Wohn- und Betreuungsformen erfordern mehr als bisher eine Überlappung von pflegerischen und hauswirtschaftlichen Tätigkeiten. Der Beruf ist eine anspruchsvolle Tätigkeit, die für Frauen und Männer gleichermaßen interessant ist und viele Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten bietet.

## 1.2 Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin

Hauswirtschafterinnen sind in den verschiedenen sozialen Einrichtungen wie Altenhilfe, Behindertenhilfe, der Jugendhilfe und in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung einzusetzen. In ihrem Tätigkeitsfeld sorgen sie für optimale hauswirtschaftliche, hygienische und ernährungsphysiologische Grundlagen. Dabei wird das Ziel hauswirtschaftlichen Handelns nach ökologischen und ökonomischen Aspekten nicht außer Acht gelassen. Im Folgenden werden mögliche Einsatzbereiche von Hauswirtschafterinnen vorgestellt.

### Im Alten- und Pflegeheim

Ziele und Aufgaben der Hauswirtschaft orientieren sich am Leitbild und an den Leitzielen der Einrichtung.

#### Besondere Anforderungen:

- Das zumeist hohe Alter der Bewohner
- Die unterschiedlichen Gewohnheiten und Vorlieben der Bewohner
- Förderung der Selbstbestimmung des Bewohners
- Vorbereitung und Durchführung von Festen für die Bewohner im Bereich der Schnittstelle zwischen Betreuung und Versorgung

### Im Tagungshaus

Die gesamte Atmosphäre im Haus wird durch die hauswirtschaftliche Leitung beeinflusst.

#### Besondere Anforderungen:

- Sehr unterschiedliche Gästegruppen mit individuellen Ansprüchen, die mit den übrigen Mitarbeitern des Hauses abgesprochen werden müssen
- Zubereitung der Mahlzeiten muss auf die Gruppen abgestimmt werden
- Seminarräume und Tische müssen besonders ansprechend sein
- Gute Präsentation der hauswirtschaftlichen Dienstleistung
- Kundenorientierung



Bild 1: Hauswirtschafterin beim Anreichen der Speisen



Bild 2: Eingangsbereich eines Tagungshauses



Bild 3: Hauswirtschafterin beim Eindecken der Tische



### In der Kindertagesstätte oder Ganztagschule

Die gesetzlichen Vorgaben für die Gemeinschaftsverpflegung sind von der Hauswirtschafterin zu berücksichtigen.



Bild 1: Hauswirtschafterin in der Kindertagesstätte

#### Besondere Anforderungen:

- Optimal auf Kinder abgestimmtes Speisenangebot
- Zusammenstellung der Speisen in Absprache mit Kindern
- Integration von Kindern fördern
- Positive Einstellung zum gesunden Essen verstärken
- Kommunikation mit Erziehern und Erziehungsberechtigten
- Erstellen der Speisepläne mit den Erziehern
- Beachtung der Hygieneanforderungen bei der Speisenausgabe



Bild 2: Kochen in der Ganztagschule

### Im landwirtschaftlichen Betrieb

Im landwirtschaftlichen Betrieb mit Direktvermarktung sind die Arbeitsbereiche der Hauswirtschafterin sehr vielfältig.



Bild 3: Hauswirtschafterin im Hofladen

#### Besondere Anforderungen:

- Herstellung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen für die Direktvermarktung
- Betreuung und Versorgung der Familie, der Mitarbeiter und der Gäste
- Mitarbeit im Hofladen
- Kundenorientierung und Kommunikation
- Hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft, da die Grenzen zwischen den einzelnen Bereichen fließend sind
- Häufig Einbindung in die Familie der Ausbildungsstätte
- Inhalte aus dem ländlichen Bereich fließen in die Ausbildung ein.
- Öffentlichkeitsarbeit durch den Tag des offenen Hofes



Bild 4: Direktverkauf von Gemüse

## Der Privathaushalt

Der Privathaushalt ist ein Haushalt mit mehreren Personen, ein Mehrgenerationenhaushalt, Haushalte mit voll berufstätigen Haushaltsvorständen, Wohngemeinschaften von Senioren oder einer der vielen Singlehaushalte.



**Bild 1:** Hauswirtschafterin bei der Fensterreinigung im Privathaushalt

### Besondere Anforderungen:

- Selbstständige Versorgung und Betreuung aller im Haushalt lebenden Familienmitglieder, der Angehörigen und Gäste
- Alltagsbegleitung der Senioren im Haushalt
- Dienstleistungsaufgaben, z. B. Wäsche, Hausreinigung
- Spezielle Aufgaben wie Vorbereitung von Festen der Familienmitglieder
- Betreuung der im Haushalt lebenden Kinder in allen Altersgruppen
- Ermitteln von Dienstleistungsangeboten für den Familienhaushalt, wie Wäschepflege, individuelle Reinigungsarbeiten, Gartenarbeiten oder Fensterreinigung

### Aufgaben:

In Ihrer Berufsschule soll es einen Tag der offenen Tür geben. Ihre Klasse hat den Auftrag, einen Infostand zu dem Beruf der Hauswirtschafterin zusammenzustellen.

1. Sammeln Sie gemeinsam mit Ihren Mitschülern Ideen, wie der Infostand aussehen könnte.
  - a) Stellen Sie mithilfe eines Plakates Ihren Beruf und die unterschiedlichen Einsatzgebiete vor.
  - b) Überlegen Sie, wie Sie die wichtigen Eigenschaften, die eine Hauswirtschafterin in die Ausbildung mitbringen muss, darstellen können.
2. Die Besucher sollen über die Einsatzgebiete der Hauswirtschafterin informiert werden.
  - a) Erstellen Sie ein Infoblatt, das an Interessierte verteilt werden kann.
  - b) Informieren Sie sich in den Betrieben oder Einrichtungen über die möglichen Einsatzgebiete einer Hauswirtschafterin.
  - c) Stellen Sie einen Flyer zusammen, der eine Übersicht über mögliche Betriebe in Ihrer Umgebung gibt.
3. Die Ausbildungsbetriebe sollen auf einer Fotowand vorgestellt werden.
  - a) Sammeln Sie über Ihren Betrieb Informationen, die ihn besonders hervorheben und für die Öffentlichkeit interessant machen.
  - b) Stellen Sie auf einem Plakat Ihren Betrieb und die unterschiedlichen Arbeitsbereiche vor.
4. Jeder Einsatzbereich erfordert besondere Kenntnisse und besonderes Wissen.
  - a) Erarbeiten Sie in einer Gruppe die Unterschiede der einzelnen Einsatzgebiete.
  - b) Präsentieren Sie das Ergebnis übersichtlich auf einer Schautafel.

## 2 Ausbildung im dualen System

Nach Artikel 12 des Grundgesetzes hat jeder Deutsche das Recht auf einen Beruf und Arbeitsplatz. In Deutschland wird die Ausbildung zur Hauswirtschafterin in der Regelausbildung im dualen System durchgeführt. Möglichkeiten von Vollzeit-Berufsschulen sind länderabhängig möglich.

Im **dualen System** verbindet sich die berufliche Tätigkeit der Auszubildenden mit einem regelmäßigen Schulbesuch. Schule und Betrieb arbeiten dabei sehr eng zusammen.

Die praxisnahen, beruflichen Kenntnisse der Auszubildenden werden im Ausbildungsbetrieb vermittelt und vertieft. Die neuen, sozialen Erfah-

rungen und die unterschiedlichen, veränderten Lernformen zwischen Schule und Betrieb sind aufeinander abgestimmt. Die Auszubildende kann ihr praktisches Wissen aus dem beruflichen Alltag an den Berufsschultagen mit dem theoretischen Wissen verknüpfen.

Das **duale System** baut auf unserem Schulsystem auf. Im Idealfall schließt sich die Berufsausbildung an. Eine Berufsausbildung bietet die Möglichkeit, höhere Bildungsabschlüsse bei entsprechenden Leistungen zu erlangen. Ist die Berufsausbildung abgeschlossen, können Schulabschlüsse nur an berufsbildenden Schulen oder in Abend- oder Fernlehrgängen nachgeholt werden.

### 2.1 Rahmenbedingungen im dualen System

#### Betriebliche Ausbildung

In der betrieblichen Ausbildung muss praxisnah ausgebildet werden. Dafür muss der ausbildende Betrieb entsprechende Ausbildungsräume zur Verfügung stellen. Den Auszubildenden soll die Möglichkeit einer realistischen, praxisrelevanten Ausbildung ermöglicht werden. Zur besonderen Förderung der Sozialkompetenzen müssen entsprechende Aufgabenstellungen möglich sein. Der Betrieb muss für die Ausbildung geeignete Ausbilder zur Verfügung stellen. Sind Ausbildungsinhalte nicht zu vermitteln, hat der Betrieb die Verpflichtung, im Rahmen einer Verbundausbildung die fehlenden Inhalte an einem anderen Lernort auszubilden. Während der gesamten Ausbildung sollen durch geeignete Weiterbildungsangebote die Handlungs- und Methodenkompetenz gefördert werden.

#### Berufsschule

Die Berufsschule vermittelt den Auszubildenden die für einen erfolgreichen Berufsabschluss notwendigen fachtheoretischen Inhalte. In den entsprechenden Lernfeldern werden Lernsituationen vorgestellt. Module für fachpraktische Grundtechniken ergänzen den Unterricht. Zum Unterricht gehören neben fachlichen Fächern auch allgemeinbildende Fächer. Sie fördern die persönliche Meinungsbildung zu alltäglichen Themen.

Der Berufsschulunterricht findet regelmäßig wöchentlich in Fachklassen statt. Die theoretische Ausbildung kann auch im Blockunterricht von mehreren Wochen oder mit einer Schulwoche pro Monat stattfinden. Die Regelungen sind von der zuständigen Berufsschule abhängig.

### 2.2 Gesetzliche Regelungen

Der Ausbildungsbetrieb erhält die rechtliche Grundlage, ausbilden zu dürfen, durch das Berufsbildungsgesetz und die Ausbildungsordnung. Zuständig für die Ausbildung und Aufsicht über den geregelten Ablauf ist das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz oder das Bundesministerium für Arbeit und Soziales. Zwischen dem Auszubildenden und dem

Auszubildenden wird ein Ausbildungsvertrag geschlossen. In diesem werden die Rechte und Pflichten beider Vertragspartner festgelegt. Die Berufsschule erhält die rechtliche Regelung durch das Schulpflichtgesetz und den in den Ländern gültigen Rahmenlehrplan. Zuständigkeit und Aufsicht liegen beim Kultusministerium des jeweiligen Bundeslandes.

## 2.3 Berufsausbildung nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG)

Der gesamte Bereich der Berufsausbildung für die gewerblichen, kaufmännischen und hauswirtschaftlichen Berufe sowie für Umschulungen in Privatbetrieben und in Privathaushalten, Betrieben der öffentlichen Hand, z. B. Krankenhausküchen, und freien Berufen wird vom Berufsbildungsgesetz geregelt.

**Das Berufsbildungsgesetz unterscheidet im § 1:**

- die Berufsausbildung
- die berufliche Fortbildung
- die Umschulung

Die **Berufsausbildung** ist die Erstausbildung im anerkannten Ausbildungsberuf. Sie vermittelt neben der Grundbildung und der Fachbildung die speziellen Kenntnisse und Fertigkeiten in einem geordneten Ausbildungsgang (Regelausbildung).

Die **Fortbildung** ist die Weiterbildung im erlernten oder ausgeübten Beruf. Sie bietet die Möglichkeit

eines beruflichen Aufstiegs mit höherem Einkommen. Sie schützt vor nicht angemessener Beschäftigung, vertieft und erweitert die beruflichen Kenntnisse hinsichtlich der technischen, wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung des Berufes.

Die **Umschulung** ist ein Berufswechsel nach der Erstausbildung in einen anderen Beruf. Sie kann unter der Maßgabe der Verhinderung der Arbeitslosigkeit, nach einem Unfall im Rahmen der Rehabilitationsmaßnahme oder zur Sicherung eines Arbeitsplatzes erfolgen.

Weitere Informationen über das Berufsbildungsgesetz finden Sie im Internet unter [www.bbig.de](http://www.bbig.de).

## 2.4 Anerkennung der Ausbildungsstätte

Wer in seinem Betrieb ausbilden will, muss bestimmte Auflagen erfüllen. Die Anerkennung zum Ausbildungsbetrieb erteilt die für die Berufsausbildung zuständige Stelle des jeweiligen Bundeslandes. Eine Zusage bekommt der Ausbildungsbetrieb erst nach Prüfung der eingereichten Unterlagen und Besichtigung des Betriebes.

Fehlen Bereiche, die für einen geregelten Ausbildungsgang nötig sind, können sie entweder innerhalb eines Ausbildungsverbundes oder durch andere Maßnahmen ergänzt werden. Die Ausbildung wird von den Ausbildungsberaterinnen begleitet. In allen Fragen, die die Ausbildung und den Verlauf der Ausbildung betreffen, sind sie Ansprechpartnerinnen.

## 2.5 Ausbilder

Ausbilden kann, wer eine entsprechende **Berufsausbildung** nachweisen kann, eine **Ausbildereignungsprüfung** abgelegt hat und **mindestens 24 Jahre** alt ist (Ausnahmen sind möglich).

**Aufgabe der Ausbilder ist es,**

- innerhalb der betrieblichen Ausbildung die Lernschritte zu steuern, um die fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten zu festigen,
- den Tätigkeitsnachweis im Berichtsheft zu kontrollieren und zu überwachen,

- auf die Zwischen- und Abschlussprüfung vorzubereiten,
- den Auszubildenden in den beruflichen Alltag einzubinden, ihn dabei aber nicht zu über- bzw. unterfordern.

Die Stärkung der **Eigenverantwortlichkeit der Auszubildenden** im Betrieb ist nach der neuen Verordnung „Hauswirtschaftler/-in“ das **oberste Ziel der Ausbildung**.



## 2.6 Ausbildungsplan

Der **Ausbildungsrahmenplan** ist ein zeitlich gegliederter Rahmenplan, der dem Ausbildungsbetrieb vorgibt, in welchem Zeitraum praktische und theoretische Kenntnisse bis zur Zwischenprüfung oder zur Abschlussprüfung vermittelt werden müssen.

Eingeteilt ist er in:

- **berufliche Grundbildung**  
In der Grundbildung sollen dem Auszubildenden die Grundfertigkeiten durch entsprechende Unterweisungen vermittelt werden.
- **berufliche Fachbildung**  
In der beruflichen Fachbildung wird auf den erlernten Fähigkeiten und den Kenntnissen der Grundbildung aufgebaut und das Wissen vertieft oder ergänzt.
- **Fachaufgaben im Einsatzgebiet**  
Bei der Fachaufgabe im Einsatzgebiet beschäftigt sich der Auszubildende mit betriebsspezifischen Aufgabengebieten. Aus dem betriebsspezifischen Aufgabengebiet wählt der Auszubildende seine Fachaufgaben für die Abschlussprüfung.

Die **gesamten Ausbildungsinhalte** in der Ausbildung zu Hauswirtschafterin werden eingeteilt in:

### Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

- Speisenzubereitung und Service
- Reinigen und Pflegen von Räumen
- Gestalten von Räumen und des Wohnumfeldes
- Reinigen und Pflegen von Textilien
- Vorratshaltung und Warenwirtschaft

### Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

- Gesprächsführung mit Einzelpersonen und Gruppen
- Motivation und Beschäftigung der zu betreuenden Personen
- Hilfeleistung bei Alltagsverrichtungen

### Betriebsspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote (Fachaufgabe im Einsatzgebiet)

- Kundenorientierung
- Marketing

Im individuellen **betrieblichen Ausbildungsplan** wird der **persönliche, zeitliche Ausbildungsablauf** der Auszubildenden im Betrieb festgelegt.

#### Aufgaben:

1. Die Partner im dualen System haben eine Verpflichtung in der Berufsausbildung übernommen.  
Stellen Sie die Verpflichtungen beider Partner einander gegenüber und erläutern Sie diese.
2. Gesetze und Regelungen bestimmen die Ausbildung im Betrieb und die Pflicht zum Besuch der Berufsschule.  
Welche Gesetze und Regelungen müssen im Rahmen der Ausbildung beachtet werden?
3. Im BBiG sind die Begriffe Berufsausbildung, Fortbildung und Umschulung definiert.  
Erläutern Sie die Begriffe und geben Sie praktische Beispiele für alle drei Möglichkeiten.
4. Welche Voraussetzungen müssen geschaffen werden, damit Ausbildung gelingt? Geben Sie ein Beispiel.
5. Der Ausbildungsrahmenplan gibt Auskunft über die zeitliche und inhaltliche Gliederung der Ausbildung.
  - a) Lesen Sie mit Ihrer Ausbilderin den Ausbildungsrahmenplan.
  - b) Stellen Sie den für Sie individuellen, betrieblichen Ausbildungsplan dem Ausbildungsrahmenplan gegenüber.
  - c) Wie gehen Sie mit fehlenden Ausbildungsinhalten um?