



Karin Weber

**2. Vorbereitungslehrgang
zum/zur „Geprüften Fachhauswirtschafter/in“
„Familie und Bildung“ im DHB Netzwerk Haushalt Erlangen e.V.**

Lehrgangleitung Elvira Werner Diplom-Psych. Diplom-Psychogerontologin (Univ. postgrad.), MdH



Bedürfnisse der Person

- **Hauswirtschaft:**
- - selbstwirksam
- - kompetent
- - professionell

- **Ressourcen und Rahmenbedingungen**

- **Gesellschaftliche und**
- **Soziale Erwartungen**

(2) Durch die Prüfung ist festzustellen,

**ob der Prüfungsteilnehmer die notwendigen Kenntnisse,
Fertigkeiten und Erfahrungen besitzt,**

die folgenden Aufgaben ...

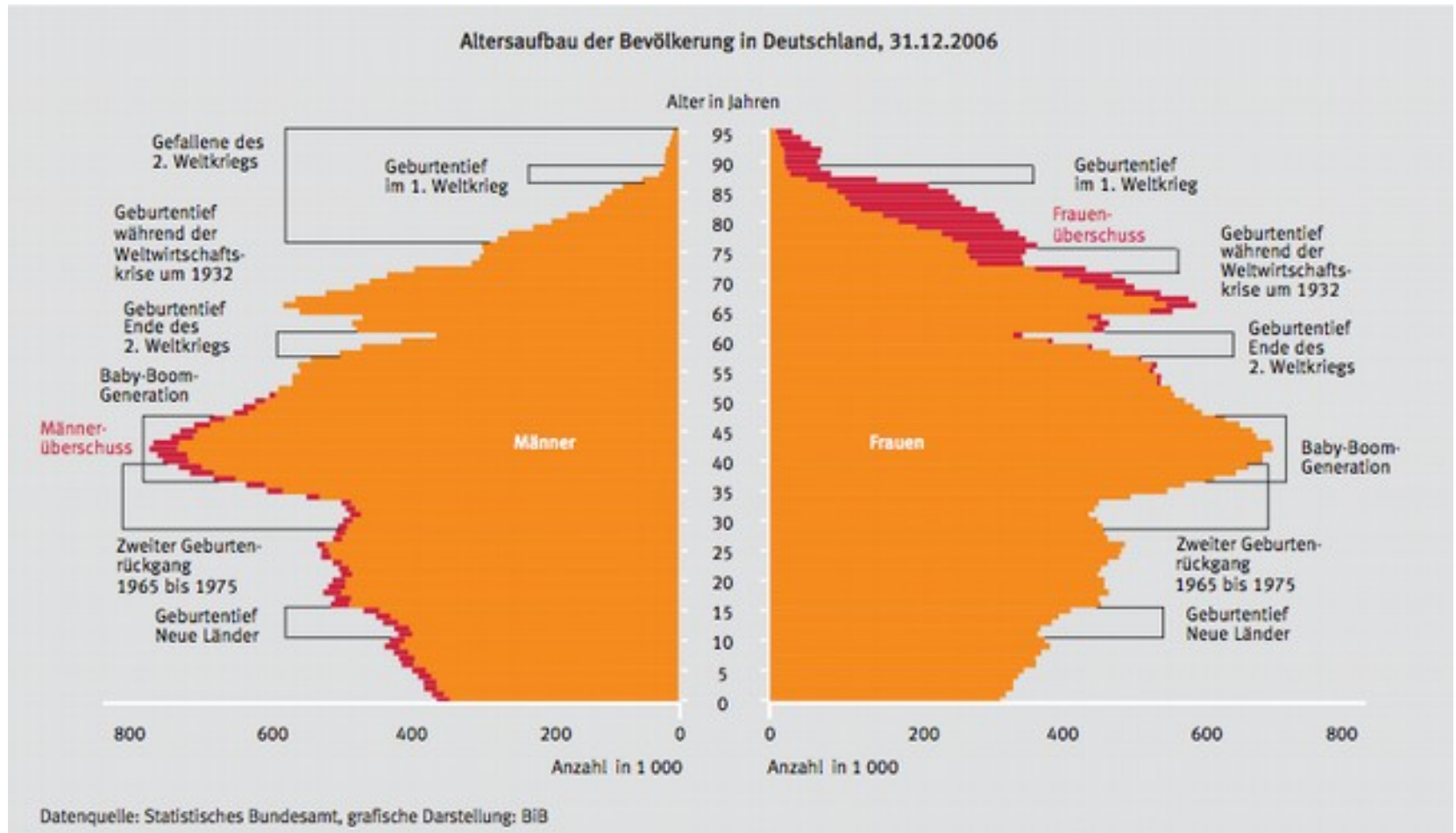
fachgerecht und eigenverantwortlich wahrzunehmen, ...

... hierbei den jeweiligen Gesundheitszustand, ...

**die Bedürfnisse und Wünsche der
zu betreuenden Personen zu berücksichtigen;**

**... die zu betreuenden Personen mit einzubeziehen,
ihre Fähigkeiten zu trainieren
und sie zu eigener Lebensgestaltung zu aktivieren
und zu motivieren**

Demografischer Wandel – Nachfrage nach kompetenter Pflege und Betreuung steigt



- „Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in“



§ 3 Inhalt der Prüfung



Die Prüfung umfasst die Bereiche:

1. Hauswirtschaftliche Leistungen;
2. Betreuung bei alltagsbezogenen Verrichtungen;
3. Kommunikation;
4. Berufliche und rechtliche Rahmenbedingungen.



• **Personen individuell wahrnehmen,
beobachten und betreuen**

N
a
h
r
u
n
g
s
z
u
b
e
r
e
i
t
u
n
g

T
e
x
t
i
l
p
f
l
e
g
e
/
v
e
r
a
r
b
e
i
t
u
n
g

• H
a
u
s
p
f
l
e
g
e

• H
a
u
s
t
e
c
h
n
i
k

• V
o
r
a
t
s
h
a
l
t
u
n
g

• Energie- und Ressourcenschonung

• Sicherheit und Unfallverhütung

• Umfassende Beachtung der Hygienevorschriften

Fachärztliche Diagnostik

Hinweise zu den erforderlichen Unterstützungsmaßnahmen durch Pflege und weitere Professionen im Team

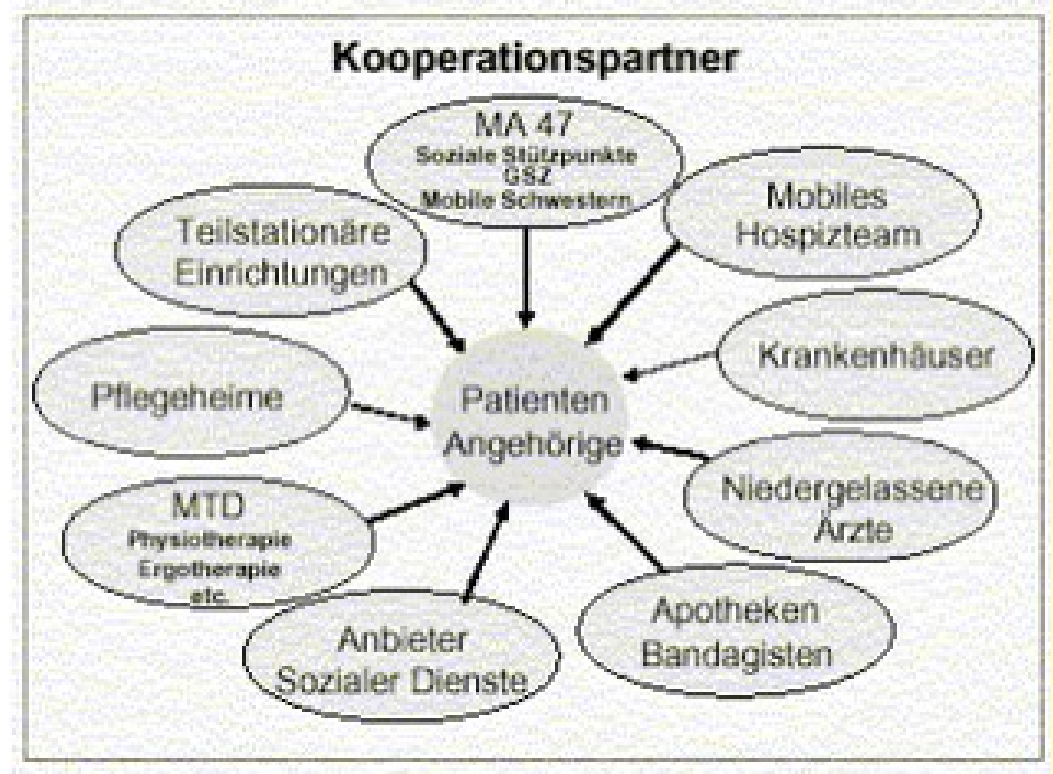
Evtl. Begleitperson

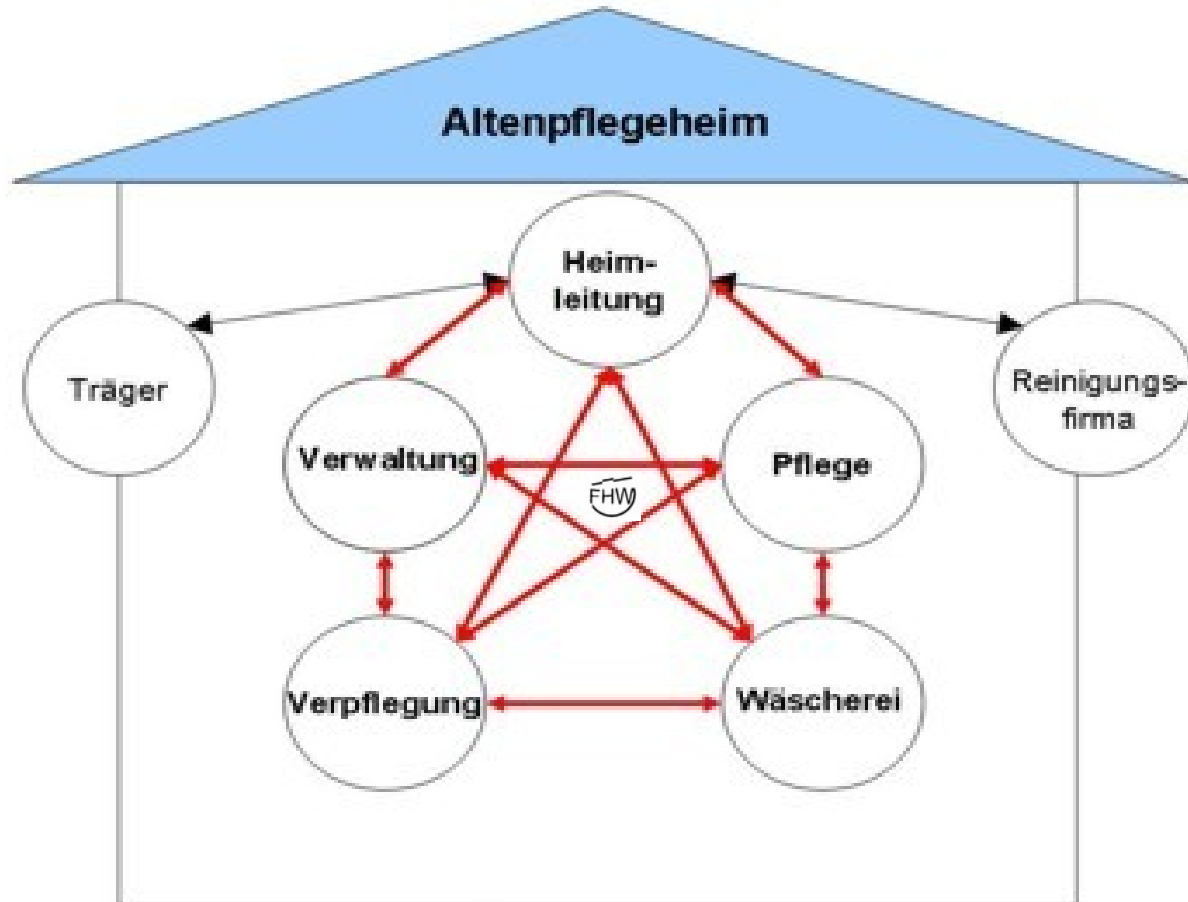
Absprache:

Wer muss

Wann

Was?





Steinel, M.; Schade, A.: HACCP & Co – Viele Wege führen zum Ziel
Qualitätsmanagement in Großhaushalten (Band 3). Bamberg: 2000, S. 33

- „Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in“



Praxisbeispiel:

Einsatz der Geprüften Fachhauswirtschafterin -

Kompetenzerhalt und Gedächtnistraining bei der Zubereitung eines Frühlingsmenüs

**Gemeinsames Vorbereiten und Kochen mit den Bewohnern
fördern**

- Erinnerungspflege
- planvolles Handeln,
- Feinmotorik,
- basale Stimulation und
- Weckung positiver Affekte



durch Erfolgserlebnisse und Gemeinschaftserfahrung



Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in Ge
Fachhauswirtschafter/in Geprüfte/r Fachh
Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in (G
Fachhauswirtschafter/in Geprüfte/r Fachh
Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in (G
Fachhauswirtschafter/in Geprüfte/r Fachhau



chafter/in Geprüfte/r Fachhauswirts
e/r Fachhauswirtschafter/in Geprüfte/r
rtschafter/in Geprüfte/r Fachhausv
e/r Fachhauswirtschafter/in Geprüfte/r
rtschafter/in Geprüfte/r Fachhausv
achhauswirtschafter/in Geprüfte/r Fachhau



Herzliche Einladung!

"Frühlingsmenu"



Mittwoch um 10 Uhr in der Cafeteria

3. Fachpraktische Woche vom 10. - 15. 3. 2019 zum Thema ***Wäsche und Kleidung***

„Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in“

Planung der Maßnahme



Vormittagsangebot am 13.03.2019

Wir kochen eine Karotten-Ingwer Suppe mit Kresse

Motto: **Wir begrüßen den Frühling**

und wollen gemeinsam das Abendessen vorbereiten

Uhrzeit: 9.30Uhr -11.30 Uhr

Ort: Cafeteria im Erdgeschoss des
Malteser Seniorenzentrums Marienhospital Erlangen



Zielgruppe : alle interessierten, rüstigen Bewohnerinnen und Bewohner

Planung der Maßnahme



Vorbereiten des Raumes:

Angenehmes Raumklima, gut gelüftet

gut beleuchtet

genügend Platz für die Rollstühle und Stühle

**genügend Platz zum Schälen und Schneiden der
Zutaten**



Planung der Maßnahme

Arbeitszubehör:

Schürzen für die Bewohner

Desinfektionstücher für die Bewohner
und auch für die Helferinnen

Abfallschüsseln

Schüsseln für vorbereitetes Gemüse

Messer

Schäler

großer Topf

Pürierstab

Kochlöffel

Brettchen - rutschfeste Unterlagen

Waage zum Abwiegen der Zutaten

Gläser und Getränke für die Bewohner

Probierlöffel, Probierschüssel

Topflappen



Planung der Maßnahme



Durchführung	Zielsetzung
Gemüse schälen	Ich möchte die Bewohner am Alltag teilnehmen lassen, wohlfühlen und ausreichende Flüssigkeitsaufnahme
Gemüse schneiden	Konzentration Motorik Alltagskompetenz Feinmotorik Erinnerungen
Anbraten des Gemüse und aufgießen der Brühe	Wertschätzung, Selbstwertgefühl Gemeinschaftserlebnis wahrnehmen von Düften ,Anregung des Appetits
Aufräumen der Arbeitsgeräte und Reinigen des Arbeitsplatzes für den zweiten Schritt	Erinnerungen ,Feinmotorik Alltagskompetenz Gemeinschaftserlebnis
Küche aufräumen	Ordnung
Bewohner verabschieden - Bedanken und in ihr Zimmer zurück begleiten.	Sicherheit

Alternativen:

Die Bewohner können gerne zusehen und evtl. Von Früher erzählen. Gerne können wir auch Frühlingslieder zusammen singen.

Planung der Maßnahme

Risiko und Gefahrenanalyse	Vorbeugung
Sturzgefahr	Keine Stolperfallen
Schnittverletzungen	Bewohner auf Gefahren hinweisen und Beobachten
Mangelnder Halt auf Stühlen	Passende Stühle, bei Bedarf Armlehnen
Brandgefahr	Bewohner darauf hinweisen und beobachten
Lustlosigkeit	Bewohner motivieren

Planung der Maßnahme



KAROTTEN- INGWER- SUPPE mit Kresse bestreut

(4Personen)

250g Karotten
1 große Zwiebel
1 Tomate
2tl Puderzucker
800ml Gemüsebrühe
1roter Apfel
1tl Ingwer fein gehackt
2 Scheiben Knoblauch
1TL Currypulver
200g Sahne
4EL kalte Butter



Je 1TL Koriander gemahlen, schwarze Pfefferkörner
1 Zimtstange oder Zimtsplitter 1 TL
Die Karotten und Zwiebeln schälen, klein schneiden
Tomaten waschen, klein schneiden
In einem Topf 1TL Puderzucker bei milder Hitze hell karamelisieren,
das Gemüse hinzufügen und kurz dünsten,
die Brühe aufgießen und 20 Minuten köcheln lassen
Den Apfel waschen und vierteln, dabei das Kernhaus entfernen
Das Fruchtfleisch klein schneiden,
mit den Ingwer dem Knoblauch und dem Currypulver in die Suppe geben.
Koriander Piment Pfefferkörner in die Gewürzmühle füllen
und die Suppe damit würzen. Die Sahne dazugeben und die Suppe pürieren.

Bestellung für 93 Bewohner:

5 kg Karotten
3 kg Zwiebeln
3 kg Tomaten
3 kg Äpfel
2 Ingwerknollen
2 Knoblauch
10 Salate
(verschiedene Sorten, bunt gemischt)
15 Bund Radieschen
3 Bund Frühlingszwiebeln
je 3 Bund Kräuter
(Schnittlauch, Dill, Petersilie)
10 Kästchen Kresse



Außerdem: Frühlingsquark mit Kräutern, Käse mit Radieschen-Mäuschen, Kartoffelbrötchen
Pfannkuchenrolle mit Quark – Kräuter - Füllung

„Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in“

Durchführung



„Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in“



„Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in“







„Geprüfte/r Fachhauswirtschafter/in“



Danke für Ihre Aufmerksamkeit!