

Inhaltsverzeichnis

1	Lebensmittelproduktion und -qualität	4
1.1	Industrielle Lebensmittelproduktion	4
1.2	Lebensmittelherstellung im Privathaushalt	6
1.3	Lebensmittelsensorik	8
	Methode Sensorische Wahrnehmung	10
1.4	Kennzeichnung von Lebensmitteln	12
	Methode Produktanalyse	14
1.5	Verbraucherschutz und Qualitätssiegel	16
1.6	Lebensmittelüberwachung	18
1.7	Kühlkette	20
	Methode Experiment	22
1.8	Überprüfe dich selbst	24
2	Professionelles Verkaufen	26
2.1	Kompetenzen für den Verkauf	26
2.2	Das Verkaufsgespräch	28
2.3	Werbung	30
	Methode Werbespot	32
2.4	Überprüfe dich selbst	34
3	Gastronomie und Ernährung	36
3.1	Der Service	36
	Methode Wandzeitung	40
3.2	Gemeinschaftsverpflegung	42
3.3	Gesunde Ernährung	44
3.4	Ein Fest planen	46
3.5	Überprüfe dich selbst	48
4	Betreuung von Personen	50
4.1	Steigender Pflegebedarf in Deutschland	50
4.2	Anforderungen an die Familie im Pflegefall	52
4.3	Einrichten eines Krankenzimmers	54
	Methode Vortrag	56
4.4	Überprüfe dich selbst	58
	Anhang	60
	Glossar	60
	Quellenverzeichnis	64