

Fachliteratur

Aufgrund des breiten Spektrums an beruflichen Inhalten und Tätigkeiten von Hauswirtschaftlern und Hauswirtschaftlerinnen fällt eine Auswahl von Fachliteratur, welche die unterschiedlichen Einsatzfelder und Perspektiven ausreichend und zugleich ausgewogen beleuchtet, schwer. Hinzu kommt der Umstand, dass sich eine solche Auswahl – nicht zuletzt aufgrund immer kürzer werdender Halbwertszeiten von Wissen – dynamisch verändert.

Vor diesem Hintergrund bietet die nachfolgende Liste eine Auswahl an Fachliteratur, die als Einstieg in das Spektrum hauswirtschaftlicher Inhalte und Tätigkeiten dienen kann. Darüber hinaus lassen sich die in Kapitel 5.3 aufgeführten Links anlassbezogen nutzen, um weitere thematische Recherchen durchzuführen.

BILDUNGSSERVER AGRAR: Leittexte Hauswirtschaftler/Hauswirtschaftlerin. Bonn – URL:
<https://www.bildungsserveragr.de/lehmaterialien/leittexte/leittexte-zum-herunterladen/leittexte-hauswirtschaftlerin/hauswirtschaftler>

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.: DGE-Qualitätsstandards. Kriterien für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen. Bonn – URL:
<https://www.dge.de/dge/projekte/in-form-in-der-gemeinschaftsverpflegung>

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFT E.V. (HRSG.) (2018): Hauswirtschaftliche Betreuung. Das Handlungskonzept der alltagsintegrierten Förderung und Aktivierung in seiner Bedeutung für das Profil der Profession Hauswirtschaft und für die Berufe der Hauswirtschaft. Rheine – URL:
https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/2018_11_dgh__Hauswirtschaftliche_Betreuung_Handlungskonzept.pdf

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFT E.V. (HRSG.) (2018): Mahlzeiten wertschätzend gestalten. Blicke über den Tellerrand verändern die Gemeinschaftsverpflegung. Freiburg im Breisgau: Lambertus.

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFT E.V. (HRSG.) (2017): Werteorientiertes Handeln in der Hauswirtschaft. Ethische Leitlinie und Umsetzungshilfen (1. Auflage). Freiburg im Breisgau: Lambertus.

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFT E.V. (HRSG.) (2012): Die hauswirtschaftlichen Berufe im Deutschen Qualifikationsrahmen. Osnabrück – URL: https://www.berufsverband-hauswirtschaft.de/fileadmin/user_upload/DQR_Berufe_der_Hauswirtschaft_Langfassung.pdf

DEUTSCHER CARITASVERBAND; DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFT E.V.; DIAKONIE DEUTSCHLAND (HRSG.) (2018): Wäschepflege in sozialen Einrichtungen. Leitlinie für das Wäschemanagement. 2. Auflage. Freiburg: Lambertus.

DEUTSCHER CARITASVERBAND (HRSG.); DIAKONIE DEUTSCHLAND (HRSG.) (2009): Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird. Die Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen erstellt und anerkannt gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 8652/2004. Freiburg: Lambertus.

KLEINER, ULRIKE (2018): Lebensmittelhygiene in der Hauswirtschaft. Planegg: Neuer Merkur Verlag.

Zusatzmaterial, ergänzt Kapitel 5.5

LUTZ, MARTIN (2019): Praxisleitfaden Gebäudereinigung. Fachwissen kompakt (3. Auflage). Metzingen, Württemberg: Martin Lutz und Andreas Lutz.

PERICIN HÄFLIGER, IRINA (2018): Reinigungsmanagement. Handbuch zur Gestaltung von Reinigungsdienstleistungen. 2. aktualisierte Auflage. Planegg: Verlag Neuer Merkur GmbH.

REMPE, CHRISTINA (2017): Wichtige Bestimmungen des Lebensmittelrechts für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. 10. Auflage. Bonn: Bundeszentrum für Ernährung.

WEINBERGER-MILLER, PAULA; LOOCK, ELISABETH; ENDERLE, GISELA (2008): Hauswirtschaft. Daten für eine professionelle Dienstleistung; Investitionsbedarf, Arbeitszeit und Kosten. KTBL-Datensammlung. 1. Auflage. Darmstadt: Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft.

Alle Internetseiten: Letzter Aufruf am 22.10.2024