

Zusammenzug Ausbildungsinhalte aller 3 Lernorte

Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

1. Handlungskompetenzbereich:
Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden
2. Handlungskompetenzbereich:
Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen
3. Handlungskompetenzbereich:
Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
4. Handlungskompetenzbereich:
Zubereiten und Verteilen von Menus
5. Handlungskompetenzbereich:
Ausführen administrativer Arbeiten
6. Handlungskompetenzbereich:
Fördern der eigenen Gesundheit

2016-03-19

Vorwort / Einleitung

Die Verordnung über die berufliche Grundbildung und die Bildungspläne wurden am 10. September 2015 vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI genehmigt und per 1. Januar 2016 in Kraft gesetzt.

Die Handlungskompetenzbereiche wurden in Arbeitsgruppen definiert und die Mitgliederorganisationen der OdA Hauswirtschaft Schweiz in Vernehmlassungen aufgefordert, ihre Meinung zu vertreten und Inputs zu leisten.

Die im Bildungsplan aufgelisteten Leistungsziele sind für alle 3 Lernorte (Berufsfachschulen, Lehrbetriebe und überbetrieblichen Kurse) verbindlich. Arbeitsgruppenmitglieder aus den Bereichen Berufsfachschule, Lehrbetrieb und überbetriebliche Kurse haben die Ausbildungsinhalte der Leistungsziele bestimmt. Die Berufs- und Qualitätssicherungskommission hat die Inhalte aller 3 Lernorte aufeinander abgestimmt.

Dieser Zusammenzug aller Ausbildungsinhalte gibt jedem der 3 Lernorte einen Überblick über die Ausbildungsprogramme aller Lernorte. Er hilft, die Koordination der 3 Lernorte zu fördern und die Ausbildungsberechtigten zu unterstützen. Die Ausbildungsinhalte des Zusammenzuges sind mit den einzelnen Ausbildungsprogrammen und Lehrplänen der einzelnen Lernorte identisch.

Zu beachten ist, dass bei den Leistungszielen in Farbe das entsprechende Lehrjahr aufgeführt ist. Blau beim Betrieb, rot bei der Berufsfachschule und grün bei den üK. Das hilft Ihnen, einen schnellen Überblick über die zu erlernenden Leistungsziele im entsprechenden Lehrjahr zu haben. In den nach den Leitzielen stehenden Ausbildungsinhalten werden die Lehrjahre noch einmal wiederholt.

OdA Hauswirtschaft Schweiz

Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden				
<p>Beim Beraten und Bedienen stehen die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker führen einfache Arbeiten sorgfältig und gemäss den Anforderungen des betrieblichen Leitbildes aus. Sie tragen dazu bei, dass sich die Kundinnen und Kunden willkommen fühlen, indem sie ihnen gegenüber ein sicheres, wertschätzendes und kundenorientiertes Auftreten zeigen. Sie halten die Serviceregeln genau und effizient ein und decken die Wünsche dem Anlass entsprechend korrekt auf.</p>				
Handlungskompetenz 1.1: Wünsche und Bedürfnisse gemäss betrieblichem Leitbild umsetzen				
<p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gehen gemäss dem betrieblichen Leitbild auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden ein.</p>				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
1.1.1 Sie geben das Leitbild des eigenen Betriebes wieder (K1) 1 – 2				
1. + 2. Lehrjahr Sie fassen die wichtigsten Punkte des betrieblichen Leitbildes zusammen. <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenarbeit mit Bewohnerinnen/ Bewohner, Klientinnen/Klienten, Patientinnen/Patienten, Gäste • Qualität • Dienstleistung • Kommunikation 				
1.1.2 Sie setzen das Leitbild des eigenen Betriebs im Rahmen ihrer Tätigkeit um. (K3) 1 – 2				

<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie setzen das Betriebsleit- bild- und die Betriebskultur in folgenden Bereichen um:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erscheinungsbild • Corporate Identity • Qualitätsstandard • Administration/EDV • Kommunikation 				
<p>Handlungskompetenz 1.2: respektvoll und wertschätzend kommunizieren</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kommunizieren respektvoll und wertschätzend.</p>				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfach- schule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieb- licher Kurs	Std.
	<p>1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2) 1</p>			
	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Kommunikationsmodell (Schulz von Thun)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aktiv zuhören • Ich-Botschaften • Blickkontakt • Mimik • Gestik • Körperhaltung • Stimme, Tonalität • Wortwahl • Distanz 	6		
<p>1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3) 1 - 2</p>	<p>1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3) 1</p>			
<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie kennen die Kommunika- tionswege im Betrieb ge- mäss dem eigenen Betriebs- konzept und wenden sie in 3-4 konkreten Übungsfeldern an.</p>	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Kommunikationsstile nach Schulz von Thun</p>	6		

1.2.3 Sie setzen die Regeln der Schweigepflicht um. (K3) 1 - 2	1.2.3 Sie erklären die Regeln der Schweigepflicht. (K2) 1			
1. + 2. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • Sie kennen die Bedeutung der Schweigepflicht und die dazugehörigen betrieblichen Richtlinien und setzen sie um. • Sie benennen die Auswirkungen der Verletzung der Schweigepflicht und deren Konsequenzen. 	1. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • Definition der Schweigepflicht • Lehrvertragsbedingung und Schweigepflicht • Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht • Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen (Gesetzestexte gemäss OR) • Dauer der Schweigepflicht • Anonymisierte Beispiele aus dem Betrieb 	3		
	1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen des westlichen Kulturkreises. (K2) 2			
	2. Lehrjahr Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklären <ul style="list-style-type: none"> • Bräuche/ Traditionen/ Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb 	4		
			1.2.5 Sie wenden die Verhaltensregeln und die Umgangsformen an. (K3) 1	
			1. Lehrjahr Verhaltensregeln und Umgangsformen mit Kunden, Vorgesetzten und im Team üben	

<p>1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an. (K3) 1 - 2</p>			<p>1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an. (K3) 1 - 2</p>	
<p>1. + 2. Lehrjahr Sie wenden die betrieblichen Verhaltensregeln und Umgangsformen der Situation entsprechend an. Sie beschreiben und respektieren andere Sitten und Kulturen.</p>			<p>1. Lehrjahr Verhaltensregeln und Umgangsformen mit Kunden, Vorgesetzten und im Team anhand von Rollenspielen situativ anwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begrüssung • Nähe/ Distanz • Privatsphäre (Ausfragen vermeiden) • Verabschieden/ Verdanken <p>z.B. Kunde im Restaurant, Mitarbeitende beim Teamwechsel, am Morgen in der Garderobe</p>	
			<p>2. Lehrjahr Inhalte des 1. Lehrjahres vertiefen</p>	
<p>1.2.7 Sie wenden Konfliktlösungsmethoden der Situation entsprechend an. (K3) 1 – 2</p>	<p>1.2.7 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2) 2</p>			
<p>1. Lehrjahr Sie nehmen Konfliktsituationen wahr und besprechen die Situation mit dem/der Berufsbildner/in.</p>	<p>2. Lehrjahr Mögliches Vorgehen bei Konfliktlösungen anhand von Fallbeispielen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auslöser • Dienstwege • Gespräch • Lösungswege • Lösung • Feedback 	8		
<p>2. Lehrjahr Sie nennen verschiedene Konfliktlösungsmethoden und wenden sie an. Sie können Feedback geben und entgegennehmen.</p>				

Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2) 2	1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2) 1			
2. Lehrjahr Sie beschreiben die Getränke- und Speisekarte sowie das Angebot an Anlässen: <ul style="list-style-type: none"> • Vorspeisen kalt/warm • Klare, gebundene Suppen • Hauptgerichte • Desserts • Snacks • Kioskartikel • Warme und kalte Getränke 	1. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • Getränkeangebot im Betrieb • Speisefolge, Menükarte • Speiseangebot im Betrieb 	3		
1.3.2 Sie nennen die Hauptzutaten der Speisen. (K1) 2				
2. Lehrjahr Sie benennen die Zutaten, aus welchen die verschiedenen Speisen zubereitet worden sind.				
1.3.3 Sie beraten Kundinnen und Kunden zu den Portionsgrössen als Beitrag zur Vermeidung von Food Waste. (K3) 1 – 2	1.3.3 Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2) 2			
1. + 2. Lehrjahr Sie erklären und empfehlen den Kundinnen/ Kunden die Portionsgrössen.	2. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • Definition Food Waste • Ursachen, Auswirkungen • Beiträge, um Food Waste zu reduzieren/verhindern (konkrete Beispiele) 	4		

1.3.4 Sie leiten die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden an die zuständige Stelle weiter. (K3) 1			1.3.4 Sie leiten die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden an die zuständige Stelle weiter. (K3) 2	
1. Lehrjahr Sie nehmen Wünsche und Bedürfnisse der Gäste auf. Sie leiten Wünsche der Gäste an die zuständige Stelle weiter.			2. Lehrjahr Unterscheiden von Situationen, die selber gelöst werden können und jenen, die weitergeleitet werden müssen, z.B. <ul style="list-style-type: none"> • fehlendes Besteck – eigene Kompetenz • Raumreservation – Weiterleiten an Vorgesetzte 	
1.3.5 Sie nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie weiter. (K3) 2	1.3.5 Sie erklären das Vorgehen bei Reklamationen. (K2) 2		1.3.5 Sie nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie weiter. (K3) 1 - 2	
2. Lehrjahr Sie nehmen Reklamationen der Gäste sachlich entgegen und entschuldigen sich. Sie leiten Reklamationen der Gäste an die zuständige Stelle weiter. Sie kennen Methoden, die Reklamationen zur Zufriedenheit vom Gast zu lösen.	2. Lehrjahr Sie erklären den Umgang mit Reklamationen. Sie nennen Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte (Dienstweg: mündlich, telefonisch, schriftlich)	4	1. Lehrjahr Umgang mit Reklamationen Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte (Dienstweg: mündlich/ telefonisch/ schriftlich), z.B. <ul style="list-style-type: none"> • Der Kaffee ist kalt. • Die Suppe ist versalzen. • Ein Fleischmenü wurde für Vegetarier serviert. 	
			2. Lehrjahr vertieft Reklamationsbeispiele: <ul style="list-style-type: none"> • Beim Salatbuffet, welche Salatblätter • Hintergrundmusik zu laut • Mitarbeitende führen laute Privatgespräche • Zu wenig Teller am Buffet • Leere Platten / keine Getränke auf Buffet • Kein Schöpfbesteck am Buffet 	

Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht decken

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker decken Tische und Buffets situationsgerecht auf.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
1.4.1 Sie decken Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht auf. (K3) 1 - 2	1.4.1 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2) 1		1.4.1 Sie decken Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht auf. (K3) 1 - 2	
<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie decken die Tische situationsgerecht anhand der Checkliste auf.</p> <p>Sie kennen die betrieblich üblichen Tischformen und können die gewünschte Form gemäss Auftrag aufdecken.</p> <p>Tische aufdecken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speiseangebot • Getränkeangebot • Tischwäsche (Stoff/Papier) • Grundgedecke • Erweiterte Gedecke • Gläser • Tischformen <p>Buffet aufdecken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frühstücksbuffet, Brunch • Zwischenverpflegung • Apéro • Kaltes Buffet • Warmes Buffet 	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Materialkunde:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tischwäsche: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Molton ➤ Tischtuch ➤ Tischset ➤ Serviette ➤ Qualität ➤ Material • Alltagsgedeck • Gedeck à la carte • Festtagsgedeck 	4	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Tisch aufdecken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundgedeck • Papiersset und Läufer <p>Buffet aufdecken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apéro • Buffet für Zwischenmahlzeit dem Ort und der Gegebenheit entsprechend • Schöpfstation 	
1.4.2 Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht. (K3) 2			<p>2. Lehrjahr vertieft</p> <p>Tisch aufdecken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erweitertes Grundgedeck • Stofftischtuch, Stoffservietten • Apéro riche • Dessertbuffet dem Ort und der Gegebenheit entsprechend 	
1.4.2 Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht. (K3) 2			1.4.2 Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht. (K3) 2	

<p>2. Lehrjahr</p> <p>Sie wenden die betrieblichen Dekorationsmöglichkeiten für folgende Anlässe an:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apéro • Grillparty • Stehlunch • Buffet • Geburtstagsparty • Seniorenmittagstisch • Osterfest • Bewohnerweihnachten <p>Folgende Materialien kommen dabei zur Anwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schnittblumen • Blumengesteck • Dekorationsmaterial 			<p>2. Lehrjahr</p> <p>Dekoration und Blumenschmuck für erweitertes Grundgedeck und Buffet</p>	
<p>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.</p>				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	<p>1.5.1 Sie erklären die Servicearbeiten. (K2) 1 - 2</p>			
	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Bedienung am Tisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teller- und Plattenservice 	3		
	<p>2. Lehrjahr</p> <p>Selbstbedienung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buffetservice/Ausgabetheke • Tablett-System • Vor- und Nachteile der Service-Arten für den Kunden und für das Servicepersonal 	9		

	1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2) 1 - 2			
	1. Lehrjahr Erscheinungsbild/Anforderungen an das Servicepersonal Materialkunde: <ul style="list-style-type: none"> • Trinkgefässe • Geschirr und Besteck (Bezeichnung, Fachbegriffe, Verwendung) • Regeln für den Getränkeservice (Tee-, Kaffee-, Offenausschank) • Regeln für den Speiseservice allgemein (ohne spezifische Serviceart) 	10		
	2. Lehrjahr Aufbauend auf den Grundlagen aus dem 1. Lehrjahr Regeln für den Getränkeservice (Aperitif-, Wein-, Flaschenservice)	3		
1.5.3 Sie erstellen die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen. (K3) 1 - 2	1.5.3 Sie erklären die Grundsätze für die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen. (K2) 1 - 2		1.5.3 Sie erstellen die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen. (K3) 1 - 2	
1. + 2. Lehrjahr Sie erstellen die Mise en place für verschiedene Anlässe gemäss Auftrag und mittels Checkliste und berücksichtigen die Hygienevorschriften.	1. Lehrjahr Mise en place Liste, Checkliste (Anzahl, Artikel, Kontrolle) Mise en place: <ul style="list-style-type: none"> • Mehrgang Menu 	5	1. Lehrjahr Warenvorrat anhand der Bestandsliste auffüllen: z.B. Getränke am Buffet Anhand der Mise en place-Liste Arbeiten im Restaurant ausführen: <ul style="list-style-type: none"> • Grundgedeck • Apéro-Buffer/Buffer für Zwischenmahlzeit dem Ort und der Gegebenheit entsprechend • Nachservice 	
	2. Lehrjahr Mise en place: <ul style="list-style-type: none"> • Frühstücksbuffet • Salat und Dessertbuffet • Apéro 	6		

			2. Lehrjahr vertieft Mise en place-Arbeiten mit Checklisten selbständig ausführen. <ul style="list-style-type: none"> • Apéro riche, Buffet für Zwischenmahlzeit, Dessertbuffet dem Ort und der Gegebenheit entsprechend • Erweitertes Grundgedeck • Nachservice 	
1.5.4 Sie setzen für die definierten Servicearten die Serviceregeln um. (K3) 1 - 2			1.5.4 Sie setzen für die definierten Servicearten die Serviceregeln um. (K3) 1 - 2	
1. + 2. Lehrjahr Sie wenden die betrieblichen Serviceregeln für folgende Servicearten an: <ul style="list-style-type: none"> • Tellerservice • Plattenservice • Buffetservice • Getränke-service Sie wenden die gängigen Serviceregeln für folgende Serviceabläufe an <ul style="list-style-type: none"> • a la carte • Zimmerservice • Selbstbedienung 			1. Lehrjahr Bedienung am Tisch: <ul style="list-style-type: none"> • Tellerservice • Plattenservice (Nachservice) Buffet: Selbstbedienung	
			2. Lehrjahr Bedienung am Tisch: <ul style="list-style-type: none"> • Tellerservice • Plattenservice (Nachservice) Buffet: Selbstbedienung	
1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und wenden diese an. (K3) 1 - 2	1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit. (K2) 2			
1. + 2. Lehrjahr Sie verstehen die betrieblichen Regeln der Arbeitssicherheit und setzen diese um.	2. Lehrjahr Sie beschreiben die Regeln der Arbeitssicherheit im Service. Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahr von 6.3.3	2		

Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Menschen sollen sich in der Umgebung wohlfühlen, in der sie wohnen oder sich aufhalten. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume und Einrichtungen tragen dazu bei.

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker reinigen Räume und Einrichtungen gemäss den hygienischen Richtlinien sowie unter Berücksichtigung der Energie- und Ressourceneffizienz. Sie setzen die Reinigungsgeräte und -maschinen fachgerecht und ergonomisch ein.

Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gestalten Räume wohnlich und halten diese so in Ordnung, dass eine angenehme Atmosphäre entsteht.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	2.1.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen. (K2) 2			
	2. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • Sinn und Zweck der Raumgestaltung • Raumgestaltungsmöglichkeiten und -grenzen • Verschiedene Arten von Licht und Lichtquellen, Beleuchtung, Leuchtmittel (Eigenschaften, Preis, Langlebigkeit) • Bedeutung und Wirkung der Farben auf die Kunden • Schnittblumen/ Pflanzen • Bewegungsfläche (Verkehrs-, Bedienungs- und freie Flächen) 	8		
2.1.2 Sie gestalten Räume wohnlich. (K3) 2			2.1.2 Sie gestalten Räume wohnlich. (K3) 2	

<p>2. Lehrjahr</p> <p>Sie helfen mit bei der wohnlichen Gestaltung von diesen Räumlichkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sitzungszimmer • Aufenthaltsräume • Räume für Anlässe • Eingangsbereich • Zimmer für Neueintritte • Mitarbeiterzimmer <p>Dabei beachten sie Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jahreszeit • Art des Anlasses <p>Im öffentlichen Bereich beachten sie die Vorgaben der Sicherheitsvorschriften.</p>			<p>2. Lehrjahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorhänge richten • Lüften • Bett richten • Abfall entsorgen • Mobiliar und Kleingegenstände ordnen • Defekte melden • Pflege von Pflanzen 	
<p>2.1.3 Sie halten Räume und Einrichtungen sauber und in Ordnung. (K3) 1 - 2</p>				
<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie halten die Räume und Einrichtungen in Ordnung nach der Checkliste im Betrieb.</p>				
<p>2.1.4 Sie gestalten Blumenschmuck und pflegen Pflanzen und Schnittblumen. (K3) 1 - 2</p>				
<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie gestalten Blumenschmuck unter Anleitung, situations- und kundengerecht.</p> <p>Sie pflegen den Blumenschmuck nach der Checkliste im Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blumenstrauss • Blumengesteck • Blumengebinde 				

<p>Sie pflegen die betrieblichen Pflanzen nach der Checkliste im Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erdkulturen • Hydrokultur 				
<p>Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.</p>				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	<p>2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1) 1</p>			
	<p>1. Lehrjahr Pflegeeigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textile /nichttextile Bodenbeläge (Stein, keramische Materialien, Holz, holzartige Materialien, Kunststoff) • Metalle (Silber, Stahl, Edelstahl) • Beschichtungen (z.B. Email, Teflon, Titan) • Holz (massiv, beschichtet) • Keramik • Kunststoff (Silikon,...) • Glas • Leder • Kautschuk • PVC • Polyurethan • Linoleum 	8		
	<p>2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2) 1</p>			
	<p>1. Lehrjahr Materialbestimmung/ Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.2.1</p>	8		

<p>2.2.3 Sie reinigen alle Räume und Einrichtungen. (K3) 1 - 2</p>				
<p>1. + 2. Lehrjahr Sie reinigen nach der Checkliste und dem betrieblichen Hygienekonzept folgende Räumlichkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Öffentliche Räume • Aufenthaltsräume • Lagerräume • Garderoben • Gästezimmer • Nasszellen • Speisesaal • Office 				
<p>2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1) 1 - 2</p>	<p>2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1) 2</p>			
<p>1. + 2. Lehrjahr Sie nennen die Eigenschaften der betrieblichen Reinigungs- und Pflegemittel für die Materialien, die in ihrem Betrieb vorkommen, z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PVC • Polyurethan • Teppich • Holz versiegelt und geölt • Linoleum • Kautschuk • Keramik • Stein • Laminat • Glas 	<p>2. Lehrjahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • pH Wert • Reinigungsmittel (sauer, alkalisch, neutral, lösungsmittelhaltig, Spezialreiniger) • Pflegemittel • kombinierte Mittel 	8		
<p>2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Herstellerangaben. 1 - 2</p>			<p>2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Herstellerangaben. 1 - 2</p>	

<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Anhand der Dosieranleitung können sie unter Anleitung die Reinigungs- und Pflegemittel manuell dosieren.</p>			<p>1. Lehrjahr</p> <p>Handelsübliche Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Unfall- und Gesundheitsschutz Vorschriften und ökologischen und ökonomischen Grundsätzen dosieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neutraler Reiniger • Alkalischer Reiniger • Saurer Reiniger • Lösungsmittelreiniger (Glasreiniger) • Pflegemittel 	
			<p>2. Lehrjahr</p> <p>Handelsübliche Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel nach Unfall- und Gesundheitsschutz-Vorschriften und ökologischen und ökonomischen Grundsätzen dosieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Neutraler Reiniger • Alkalischer Reiniger • Saurer Reiniger • Lösungsmittelreiniger (Glasreiniger) • Pflegemittel 	
	<p>2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2) 1 - 2</p>			

	<p>1. Lehrjahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ziele der Reinigung • Faktoren der Reinigung • Reinigungsmethoden inklusiv benötigtes Material, Geräte und Maschinen (Trockensauger) für <ul style="list-style-type: none"> ➤ lose Verschmutzungen ➤ haftende Verschmutzung <p>Reinigungssysteme für folgende Reinigungsarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sichtreinigung • Unterhaltsreinigung • Zwischenreinigung 	6		
	<p>2. Lehrjahr vertieft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ziele der Reinigung • Faktoren der Reinigung • Reinigungsmethoden inklusiv benötigtes Material, Nasssauger, Einscheibenmaschine für <ul style="list-style-type: none"> ➤ lose Verschmutzungen ➤ haftende Verschmutzung <p>Reinigungssysteme für folgende Reinigungsart: Grundreinigung</p>	8		
<p>2.2.7 Sie führen Reinigungsaufträge aus. (K3) 1 - 2</p>				
<p>1. Lehrjahr unter Anleitung 2. Lehrjahr mit Checkliste</p> <p>Anhand der Arbeitsprozesse und/ -abläufe und der betrieblichen Checklisten führen sie Reinigungsaufträge aus und beachten dabei die ergonomischen Grundsätze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • SR -> Sichtreinigung • UR -> Unterhaltsreinigung • ZR -> Zwischenreinigung • GR -> Grundreinigung • Desinfektion 				

<p>2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und –geräte. (K2) 1 - 2</p>	<p>2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und -geräte. (K2) 1 - 2</p>			
<p>1. + 2. Lehrjahr Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung folgender Maschinen und Geräte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trockensauger • Wassersauger • Scheuersaugmaschine • Einscheibenmaschine • Nasswischgerät • Staubwischgerät • Einwaschgerät / Fensterwischer 	<p>1. Lehrjahr Ergonomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Körperhaltung • Arbeitsplatzgestaltung • Muskelarbeit <p>Ökologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dosierung (Dosierhilfen, manuell und vollautomatisch) 	7		
	<p>2. Lehrjahr Ökologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit Mengenverhältnis berechnen mit Hilfe von Tabellen 	5		
<p>2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und –geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben. (K3) 1 - 2</p>			<p>2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und –geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben. (K3) 1 - 2</p>	
<p>1. + 2. Lehrjahr Sie bedienen und reinigen die Geräte und Maschinen nach ergonomischen Grundsätzen und den Sicherheitsvorschriften im Sanitärbereich (Lavabo-, Dusch-, WC-Reinigung) und Raumreinigung (Nasswischen, Staubsaugen, trocken und feucht abstauben, Abfall entsorgen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Staubwischgerät • Nasswischgerät • Trockensauger • Einwaschgerät / Fensterwischer 			<p>1. Lehrjahr Bedienung und Reinigung der Geräte und Maschinen im Sanitärbereich (Lavabo-, Dusch-, WC-Reinigung) und Raumreinigung nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften für Unterhaltsreinigung und Zwischenreinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Staubwischgerät • Nasswischgerät • Trockensauger • Einwaschgerät/ Fensterwischer 	

			2. Lehrjahr Bedienung und Reinigung der Geräte und Maschinen nach ergonomischen und hygienischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften für Grundreinigung: <ul style="list-style-type: none"> • Einscheibenmaschine • Nasssauger • Scheuersaugmaschine 	
2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit/ Gesundheitsschutz und halten diese ein. (K3) 1 - 2	2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2) 2			
1. + 2. Lehrjahr Sie erklären die betrieblichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit. Sie erklären die persönliche Schutzausrüstung und setzen diese ein.	2. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • gesetzliche Grundlagen • Ursachen von Unfällen • Unfallverhütung, Gefahrensymbole 	8		
2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung und halten sie ein (K3) 1	2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2) 1			
1. Lehrjahr Sie halten die Regeln des betrieblichen Entsorgungskonzeptes ein. Sie beschreiben den Entsorgungsverlauf in ihrem Betrieb für <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeinen Abfall • Sonderabfälle • Infektiösen Abfall 	1. Lehrjahr Nachhaltiges Handeln <ul style="list-style-type: none"> • Abfalltrennung und Entsorgung • Piktogramme 	6		
Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten sich an die Hygienevorschriften.				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
2.3.1 Sie halten die Hygienevorschriften und Qualitätsstan-	2.3.1 Sie erklären die Hygienevorschriften bei der Reinigung.		2.3.1 Sie halten die Hygienevorschriften und Qualitätsstan-	

dards bei der Reinigung ein. (K3) 1 - 2	(K2) 1		dards bei der Reinigung ein. (K3) 2	
1. Lehrjahr unter Anleitung 2. Lehrjahr mit Checkliste Sie reinigen die Räumlichkeiten nach den betrieblichen Hygiene- und Qualitätsvorgaben.	1. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Hygiene • Betriebshygiene Mikroorganismen: Verbreitungswege	3	2. Lehrjahr Sie wenden die Hygienevorschriften und die Qualitätsstandards beim Reinigen der vorgegebenen Arbeiten an. Persönliche Hygiene: <ul style="list-style-type: none"> • Berufskleider, Handschuhe, Schutzbrille Betriebshygiene: <ul style="list-style-type: none"> • Korrekte Dosierung, Einhaltung der Arbeitsabläufe Mikroorganismen: Verbreitungswege: <ul style="list-style-type: none"> • Beim Niessen, nach Toilettenbesuch 	
Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kontrollieren Räume, Einrichtungen und Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte zuverlässig.				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	2.4.1 Sie nennen mögliche Defekte und Beschädigungen an Räumen, Einrichtungen, Geräten und Maschinen. (K1) 1			
	1. Lehrjahr Ursachen von Schäden Reparaturaufträge erfassen und weiterleiten	2		
2.4.2 Sie melden Beschädigungen an Räumen und Einrichtungen und Defekte an Geräten und Maschinen der zuständigen Person. (K3) 1 - 2				
1. + 2. Lehrjahr Sie melden Beschädigungen mit dem betrieblichen Repa-				

<p>raturauftrag schriftlich der zuständigen Person.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Räume • Einrichtungen • Geräte • Maschinen 				
<p>2.4.3 Sie führen die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten selbständig aus. (K3) 2</p>	<p>2.4.3 Sie erklären die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten. (K2) 2</p>		<p>2.4.3 Sie führen die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten selbständig aus. (K3) 2</p>	
<p>2. Lehrjahr Sie kennen den Umgang mit Checklisten und wenden sie an. Sie beschreiben betriebliche Kontrollkriterien.</p>	<p>2. Lehrjahr Umgang und Anwendung von Checklisten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollkriterien • Kontrollformulare 	3	<p>2. Lehrjahr Umgang und Anwendung von Checklisten</p> <p>Unordentlichen Raum anhand der Checkliste kontrollieren, alles Fehlerhafte aufdecken, notieren und danach den Raum wieder ordentlich herrichten.</p>	

Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Für das Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden ist es wichtig, dass Wäsche und Textilien jederzeit sauber und einwandfrei zur Verfügung stehen. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen einzelne Arbeiten aus dem Wäschekreislauf und für die Instandstellung von Textilien korrekt und setzen die entsprechenden Maschinen und Techniken fachgerecht ein. Dabei arbeiten sie sorgfältig und halten die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen und Hygiene-Richtlinien ein.

Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	3.1.1 Sie erklären die Eigenschaften der Textilien. (K2) 1			
	1. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzliche Naturfasern (Baumwolle, Leinen) • Tierische Naturfasern (Wolle, Seide) • Cellulosische Chemiefasern • Synthetische Chemiefasern • Funktionelle Fasern • Mischfasern • Unterschiede Gewebe- und Maschenware (Pflege) 	15		
	3.1.2 Sie erklären die Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche. (K2) 2		3.1.2 Sie erklären die Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche. (K2) 1 - 2	
	2. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • Definition: Privatwäsche und Betriebswäsche • Sortierung der Schmutzwäsche • Aufbereitungsart (Mangeln, Finishen) • Qualitätsanforderungen 	2	1. + 2. Lehrjahr Unterschiede Privat- und Betriebswäsche: Nach Aufbereitungsart, Verwendung nach Eigentümer	

<p>3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe, Verschmutzungsgrad und bereiten sie für die Wäsche vor, inkl. notwendiger Vorbehandlung. (K3) 1 - 2</p>	<p>3.1.3 Sie erklären die Kriterien wie Textilien sortiert und vorbehandelt werden. (K2) 1</p>		<p>3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad und bereiten sie für die Wäsche vor, inkl. notwendiger Vorbehandlung. (K3) 1 - 2</p>	
<p>1. Lehrjahr unter Anleitung 2. Lehrjahr mit Checkliste</p> <p>Sie wenden die betrieblichen Regeln bei der Sortierung von Betriebs- und Privatwäsche an.</p> <p>Sie sortieren Wäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad.</p> <p>Sie bestimmen Fleckenarten und behandeln diese vor.</p>	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Kriterien zum Sortieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschmutzungsart • Verschmutzungsgrad • Temperatur • Waschprogramm • Farbe • Textilart • Weiterverarbeitung nach dem Waschen <p>Bedeutung der Pflegesymbole Fleckenentfernung</p>	3	<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sortieren Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad, Gewebeat, Pflegeetikette, Fleckenbehandlung, neue Wäsche</p>	
<p>3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an. (K3) 1</p>	<p>3.1.4 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2) 2</p>		<p>3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an. (K3) 1 - 2</p>	
<p>1. Lehrjahr</p> <p>Sie listen die betrieblichen Wasch- und Waschhilfsmittel auf.</p> <p>Sie bedienen die Dosieranlage.</p> <p>Sie dosieren manuell die Wasch- und Waschhilfsmittel anhand der Dosiertabelle.</p>	<p>2. Lehrjahr</p> <p>Waschmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Universalwaschmittel / Vollwaschmittel • Kochwaschmittel • Buntwaschmittel • Feinwaschmittel • Wollwaschmittel <p>Waschhilfsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbehandlungsmittel (Detachiermittel) • Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärke) <p>Baukastensystem</p> <p>Aufgaben der Inhaltsstoffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waschaktive Substanzen (Tenside) 	12	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Dosieren und anwenden Wasch- und Waschhilfsmittel nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flüssig- und Pulverwaschmittel • Enthärter • Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärke) • Bleichmittel <p>2. Lehrjahr vertieft</p> <p>Dosieren und anwenden Wasch- und Waschhilfsmittel nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten:</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Enthärter • Bleichmittel • Enzym • optischer Aufheller <p>Manuelle und automatische Dosierung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wasserhärte • Maschinengrösse / Beladungsmenge • Waschprogramme / Verschmutzungsgrad • Angaben des Waschmittelherstellers 		<ul style="list-style-type: none"> • Flüssig- und Pulverwaschmittel • Enthärter • Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärke) • Bleichmittel 	
<p>Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit.</p>				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	3.2.1 Sie erklären den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf. (K2) 1			
	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Stationen des Wäschekreislaufes:</p> <p>Schmutzzone:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sammeln • Sortieren, Vorbereiten • Vorbehandeln, Waschen <p>Sauberzone:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trocknen • Bügeln, Mangeln, Pressen, Falten • Instandstellen • Verteilen, Versorgen 	12		
3.2.2 Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an. (K3) 1-2	3.2.2 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2) 1		3.2.2 Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an. (K3) 1	

<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie wenden im Wäschekreislauf die betrieblichen Hygienevorschriften an und führen die Arbeiten aus.</p>	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Persönliche, Betriebs- und Produkt hygiene in der Schmutz- und Sauberzone</p>	2	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Hygieneregeln im Wäschekreislauf bei allen Tätigkeiten anwenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sauberzone, Schmutzzone 	
<p>3.2.3</p> <p>Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus. (K3) 1 - 2</p>				
<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie führen die Arbeiten nach ergonomischen Grundsätzen aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sortieren • Beladen und Entladen der Waschmaschinen und Tumbler • Falten • Bügeln • Mangeln • Aufhängen • Versorgen 				
<p>3.2.4</p> <p>Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an. (K3) 1 - 2</p>	<p>3.2.4</p> <p>Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. (K2) 2</p>		<p>3.2.4</p> <p>Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes und wenden sie an. (K3) 2</p>	
<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie nennen die betrieblichen Vorgaben zur Arbeitssicherheit und benutzen ihre persönliche Schutz-Ausrüstung.</p>	<p>2. Lehrjahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ursachen von Unfällen • Umgang mit Waschmitteln, Waschhilfsmitteln, Maschinen und Geräten der Wäscherei • Körperhaltung/Ergonomie • Arbeitsplatzgestaltung • Schutz vor Mikroorganismen <p>(Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres von 6.3.2/ 6.3.3)</p>	6	<p>2. Lehrjahr</p> <p>Vorgaben der Arbeitssicherheit</p> <p>Anwenden bei den Arbeiten im Wäschekreislauf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ursachen von Unfällen • Umgang mit Waschmitteln, Waschhilfsmitteln, Maschinen und Geräte der Wäscherei • Körperhaltung/ Ergonomie • Arbeitsplatzgestaltung • Schutz vor Mikroorganismen 	

<p>3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie. (K3) 1 - 2</p>	<p>3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche. (K2) 2</p>		<p>3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie. (K3) 1 - 2</p>	
<p>1. + 2. Lehrjahr Sie erklären die Funktion und Bedienung folgender Maschinen und Geräte inkl. Unterhaltsreinigung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waschautomat / Extraktor • Wäschetrockner / Secomat • Bügelstation • Finisher • Mangel 	<p>2. Lehrjahr Einsatz/Bedienung/ Reinigung/Pflege:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waschautomat (Extraktor) • Durchlademaschine/ Waschstrasse • Wäschetrockner / Secomat • Bügelstation • Finisher • Mangel • Faltmaschine 	6	<p>1. Lehrjahr Aufbereitung der Wäsche nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Defekte und schmutzige Wäsche aussortieren • Bügeln und falten <ul style="list-style-type: none"> ➤ Poloshirt ➤ Herrenhemden ➤ Damenblusen <p>Mangen und falten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchentücher • Tischwäsche 	
			<p>2. Lehrjahr Bedienung der Geräte und Maschinen nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> • Waschautomat/ Extraktor • Wäschetrockner/ Secomat • Bügelstation • Mangel <p>Aufbereitung der Wäsche nach ergonomischen Grundsätzen und Sicherheitsvorschriften Defekte und schmutzige Wäsche aussortieren Bügeln und falten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kochjacke • Kochhose • Bundfaltenhose <p>Mangeln und falten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kissenanzug • Bistroschürze 	

Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgaben instand stellen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	3.3.1 Sie erklären, weshalb Textilien instand gestellt werden. (K2) 1			
	1. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none">• Ursachen der Wäscheschäden• Entscheidungsfaktoren für Instandstellungsarbeiten• Ökonomische Faktoren (Arbeitsaufwand, Materialkosten)• Ökologische Faktoren	2		
3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus. (K3) 1 - 2	3.3.2 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten. (K2) 1 - 2		3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus. (K3) 1 - 2	

<p>1. Lehrjahr unter Anleitung 2. Lehrjahr mit Checkliste</p> <p>Sie führen folgende Instandstellungsarbeiten fachgerecht aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kleine und grössere Löcher mit der Maschine verweben • Stepplinien offener Saum schliessen von Hand oder mit der Maschine • Fehlende Aufhänger annähen • Fehlende Bänder ersetzen • Fehlenden Knopf ersetzen • Patchen 	<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Handhabung Nähmaschine</p> <p>Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ersetzen: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Knopf ➤ Druckknopf ➤ Klettverschluss ➤ Bindebänder ➤ Aufhänger • Ausbessern: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Säume ➤ Nähte ➤ Flicken mit der Bogennaht (Risse, Dreieck, kleine Löcher, Saumkanten) ➤ aufgesetzte Taschen <p>Wäschekennzeichnung, Patchen</p>	<p>6/14</p>	<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Instandstellung nach ökologischen und ökonomischen Richtlinien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Knopf annähen. • Bänder ersetzen • Nähte • Säume 	
---	--	-------------	---	--

Handlungskompetenzbereich 4: Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Gesunde Ernährung und Verpflegung sind von grosser Bedeutung für Kundinnen und Kunden wie auch für die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker selbst.

Sie unterstützen das Küchenteam bei einfachen Aufgaben und erledigen Routinearbeiten in den Bereichen Zubereitung und Gestaltung von einfachen Gerichten, in der Abwaschorganisation und im Speiseverteilssystem wie auch bei der Lagerung von Nahrungsmitteln.

Dabei arbeiten sie sauber und exakt, bedienen Maschinen und Einrichtungen fachgerecht, effizient und mit der nötigen Selbständigkeit und halten die gesetzlichen, betrieblichen Vorgaben sowie der Energie- und Ressourceneffizienz ein.

Handlungskompetenz 4.1: Regeln einer gesunden Ernährung erklären

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beachten die Regeln einer gesunden Ernährung. Sie beziehen saisongerechte und standortnahe Produkte mit ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2) 1 - 2			
	1. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none">• Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine)• Mikronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Vitamine, Mineralstoffe)• Wasser• Nahrungsfasern	7		
	2. Lehrjahr vertieft <ul style="list-style-type: none">• Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine)• Mikronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Vitamine, Mineralstoffe und Wasser)• Nahrungsfasern	7		
	4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2) 1 - 2			

	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Nahrungsmittel den Nahrungsmittelgruppen zuordnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wasser/zuckerfreie Getränke • Gemüse und Früchte • Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte • Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte • Fette, Öle, Nüsse • Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol 	4		
	<p>2. Lehrjahr vertieft</p> <p>Nahrungsmittel den Nahrungsmittelgruppen zuordnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wasser/zuckerfreie Getränke • Gemüse und Früchte • Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte • Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte • Fette, Öle, Nüsse Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol 	4		
	<p>4.1.3</p> <p>Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2) 1</p>			
	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Lebensmittelpyramide der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sinn und Zweck der Darstellung in Pyramidenform • Anforderungen an eine gesunde Ernährung (Portionengrössen, Tagesbedarf, Wochenbedarf) 	2		

	4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1) 1 - 2			
	1. Lehrjahr In der Schweiz, in den Nachbarländern Saison von <ul style="list-style-type: none"> • Früchten • Gemüsen • Fleisch (Wild) (pro Saison inländische Vertreter von Gemüsen und Früchten)	2		
	2. Lehrjahr vertieft In der Schweiz und in den Nachbarländern Saison von <ul style="list-style-type: none"> • Früchten • Gemüsen • Fleisch (Wild) (pro Saison inländische Vertreter von Gemüsen und Früchten)	4		
Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten				
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bereiten Gerichte oder Gerichtekomponenten gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3) 1	4.2.1 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2) 1		4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3) 1	

1. Lehrjahr Folgende Rüst- und Schnittarten können sie gleichmässig ausführen: <ul style="list-style-type: none"> • Brunoise • Julienne • Macedoine • Paysanne 	1. Lehrjahr Definitionen von Rüst- und Schnitttechniken (Vergleich mit ÜK HKB 4.2.1) Hilfsmittel für die verwendeten Rüst- und Schnitttechniken	2	1. Lehrjahr Schnitttechniken Messerführung, Messerwahl, je nach verwendeter Schnitttechnik <ul style="list-style-type: none"> • Brunoise • Julienne • Macedoine 	
4.2.2 Sie erstellen ein Mise en place für Gerichte. (K3) 1 - 2	4.2.2 Sie erklären den Begriff Mise en place. (K2) 1		4.2.2 Sie erstellen ein Mise en place für Gerichte. (K3) 1 - 2	
1. + 2. Lehrjahr Sie bereiten ein vollständiges Mise en place anhand Rezept und Checkliste für die Gerichte vor: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel • Geräte/Maschinen • Anrichtegeschirr 	1. Lehrjahr Definition Beispiele aus dem Berufsalltag	2	1. + 2. Lehrjahr Mise en place Arbeitsplatzgestaltung für das geplante Gericht <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel • Arbeitsgeräte • Anrichtegeschirr 	
4.2.3 Sie bereiten Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zu. (K3) 1 - 2			4.2.3 Sie bereiten Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zu. (K3) 1 - 2	
1. + 2. Lehrjahr Sie wenden folgende Garmethoden an: <ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Blanchieren • Sieden • Dämpfen • Backen Warme und kalte Getränke Siehe Gerichte- und Getränkeliste des Betriebes			1. Lehrjahr Convenience Produkte (Anwendung laut Herstellerangabe) Siehe Gerichte- und Getränkeliste 2. Lehrjahr vertieft Convenience Produkte (Anwendung laut Herstellerangabe) Siehe Gerichte- und Getränkeliste	
4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an. (K3) 1 - 2	4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2) 1 - 2		4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an. (K3) 1 - 2	

1. + 2. Lehrjahr Sie erklären, was das HACCP-Konzept, die Lebensmittelhygiene und das betriebliche Hygienekonzept vorschreibt. Sie wenden die Vorgaben an: <ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Hygiene • Betriebliche Hygiene 	1. Lehrjahr Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Hygiene • Betriebshygiene Folgen bei Missachtung der Regeln	2	1. Lehrjahr Einhalten der Hygienevorschriften und Unterscheiden persönlicher und betrieblicher Hygiene. Persönliche Hygiene: <ul style="list-style-type: none"> • anhand der „Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an ÜKs und QVs“ der OdA Hauswirtschaft Schweiz Betriebliche Hygiene: <ul style="list-style-type: none"> • anhand HACCP 	
	2. Lehrjahr vertieft Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Hygiene • Betriebshygiene Folgen bei Missachtung der Regeln	1		2. Lehrjahr vertieft Einhalten der Hygienevorschriften und Unterscheiden persönlicher und betrieblicher Hygiene. Persönliche Hygiene: <ul style="list-style-type: none"> • Anhand der „Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an ÜKs und QVs“ der OdA Hauswirtschaft Schweiz Betriebliche Hygiene: <ul style="list-style-type: none"> • Anhand HACCP
4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2) 1 - 2	4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2) 1 - 2			
1. + 2. Lehrjahr Sie erklären die Wichtigkeit einer sachgemässen Behandlung von Lebensmitteln und benennen mögliche Auswirkungen und Gefahren bei unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln: <ul style="list-style-type: none"> • Krankheiten • Schädlinge 	1. Lehrjahr Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none"> • Hygieneregeln: • Produktehygiene Folgen bei Missachtung der Regeln	2		
	2. Lehrjahr HACCP/Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgesetz/ Kontrolle 	6		

<ul style="list-style-type: none"> • Verdorbene Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung • Haltbarkeits-/Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum • Mikroorganismen 			
4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab. (K3) 1 - 2	4.2.6 Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2) 1 - 2		4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab. (K3) 1 - 2	
1. + 2. Lehrjahr Sie messen die Zutaten gemäss den Angaben in den Rezepten ab mittels: <ul style="list-style-type: none"> • Messbecher • Löffel • Kaffeelöffel • Waage 	1. Lehrjahr Verschiedene Masseinheiten: <ul style="list-style-type: none"> • Gramm, Kilogramm • Deziliter, Liter • Messerspitze, Prise, Masslöffel (KL, EL) 	4	1. + 2. Lehrjahr Abwägen zur Zubereitung anhand Gerichte- und Getränkeliste	
	2. Lehrjahr vertieft Verschiedene Masseinheiten: <ul style="list-style-type: none"> • Gramm, Kilogramm • Deziliter, Liter • Messerspitze, Prise, Masslöffel (KL, EL) 	5		
4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu. (K3) 1 - 2				
1. + 2. Lehrjahr Sie bereiten Gerichte mit Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu. Gerichte- und Getränkeliste im Betrieb beachten				
4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und wenden diese an. (K3) 1 - 2	4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. (K2) 1		4.2.8 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz an. (K3) 1 - 2	

<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie erklären Vorgaben zur Unfallverhütung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schnittwunden vermeiden • Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden • Stürze, Stolpern vermeiden • Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen) • Körperschonend Arbeiten • Brände verhüten 	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Unfallverhütung in der Küche und Massnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schnittwunden vermeiden • Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden • Stürze, Stolpern vermeiden • Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen) • Körperschonend Arbeiten • Brände verhüten <p>(Aufbauend auf den Vorgaben des 1. Lehrjahres von 6.2.3)</p>	4	<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Vorgaben zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz einhalten anhand der Empfehlungen zur Hygiene und Arbeitssicherheit an ÜKs und QVs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schnittwunden vermeiden • Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden • Stürze, Stolpern vermeiden • Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen) • Körperschonend Arbeiten • Brände verhüten 	
<p>4.2.9</p> <p>Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Speisezubereitung gemäss Herstellerangaben.an (K3) 1 - 2</p>				
<p>1. Lehrjahr unter Anleitung</p> <p>2. Lehrjahr mit Checklisten</p> <p>Sie reinigen die Maschinen und Geräte nach den betrieblichen Checklisten und halten die Vorgaben des HACCP-Konzepts ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kühlschränke/Kühlräume • Steamer • Kochherd • Blender/ Mixer/ Cutter • Schneidemaschinen • Teigmaschine • Kipper, Bratschlitten 				
<p>4.2.10</p> <p>Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss. (K3) 1 - 2</p>	<p>4.2.10</p> <p>Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2) 2</p>		<p>4.2.10</p> <p>Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss. (K3) 2</p>	
<p>1. Lehrjahr unter Anleitung</p> <p>2. Lehrjahr mit Checkliste</p> <p>Sie lagern Lebensmittel nach dem betrieblichen HACCP</p>	<p>2. Lehrjahr</p> <p>Lagerungsmöglichkeiten/Lagerräume und deren Temperaturvorschriften/Lichtverhältnisse:</p>	4	<p>2. Lehrjahr</p> <p>Sie lagern Lebensmittel nach dem betrieblichen HACCP Konzept</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wareneingangs Kontrolle 	

<p>Konzept:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wareneingangs Kontrollen • Temperatur • Kennzeichnung/ Beschriftung • Datum 	<ul style="list-style-type: none"> • Economat • Kühlraum • Tiefkühler 		<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur • Kennzeichnung/ Beschriftung • Datum 	
<p>Handlungskompetenz 4.3: Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems fachgerecht bedienen</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems unter Anleitung fachgerecht und effizient.</p>				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	<p>4.3.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Speiseverteilsystemen. (K2) 2</p>			
	<p>2. Lehrjahr</p> <p>Warme Linie: Cook and Serve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereiten • Zubereiten • Warmhalten • Servieren <p>Kalte Linie: Cook and Chill (Cook and Freeze):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereiten • Zubereiten • Schockkühlen (tiefkühlen) • Regenerieren • Servieren 	6		
<p>4.3.2 Sie halten die Serviceregeln im Speiseverteilsystem ein. (K3) 1 - 2</p>	<p>4.3.2 Sie erklären die Serviceregeln im Speiseverteilsystem. (K2) 2</p>			

<p>1. Lehrjahr unter Anleitung</p> <p>2. Lehrjahr mit Checkliste</p> <p>Sie wenden die betrieblichen Serviceregeln für das Speiseverteilssystem an:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tellerservice • Familientisch • Tablett • Serviceband 	<p>2. Lehrjahr</p> <p>Aufbauend auf den Serviceregeln des 1. Lehrjahres von 1.5.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anrichten von Tellerservice • Anrichten nach betrieblichen Verteilssystem 	4		
<p>4.3.3</p> <p>Sie führen die anfallenden Arbeiten im Speiseverteilssystem aus. (K3) 2</p>				
<p>2. Lehrjahr</p> <p>Sie führen die anfallenden Arbeiten im betrieblichen Speiseverteilssystem aus.</p>				
<p>4.3.4</p> <p>Sie bedienen die Maschinen und Geräte im Speiseverteilssystem gemäss Herstellerangaben. (K3) 2</p>				
<p>2. Lehrjahr mit Checklisten</p> <p>Sie bedienen anhand von Checklisten die Maschinen und Geräte im betrieblichen Speiseverteilssystem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tellerwärmer • Kaffeemaschine • Bainmarie • Steamer • Serviceband 				
<p>4.3.5</p> <p>Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilssystem auf. (K2) 1</p>	<p>4.3.5</p> <p>Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilssystem auf. (K2) 2</p>			

1. Lehrjahr Sie erklären die Bedeutung der Hygieneregeln des betrieblichen Speiseverteilungssystems.	2. Lehrjahr Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Hygiene • Betriebshygiene • Produkte Hygiene (Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres von 6.3.1/6.3.2)	2		
4.3.6 Sie halten die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung ein. (K3) 2				
2. Lehrjahr Sie halten das HACCP-Konzept des Betriebes ein: <ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche Hygiene • Persönliche Hygiene 				
4.3.7 Sie reinigen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilungssystems gemäss Herstellerangaben an. (K3) 1 - 2				
1. Lehrjahr unter Anleitung 2. Lehrjahr mit Checklisten Sie reinigen die Maschinen und Geräte nach dem täglichen Gebrauch anhand der Checkliste.				
Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation unter Anleitung fachgerecht und effizient. Sie sortieren den Abfall gemäss Vorgaben.				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
4.4.1 Sie führen die Arbeiten in der Abwaschorganisation aus. (K3) 1 - 2	4.4.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen. (K2) 1			
1. + 2. Lehrjahr Sie führen anhand der Checkliste die Arbeiten der	1. Lehrjahr Geschirrkreislauf:	4		

<p>betrieblichen Abwaschorganisation aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essenreste entsorgen • Allgemeinen Abfall entsorgen • Einordnen Geschirr, Besteck • Vorspülen • Geschirr korrekt stapeln • Reinigung Office • Reinigung Geschirrmaschine • Reinigung Boy • Von Hand Abwaschen 	<ul style="list-style-type: none"> • Anlieferung Schmutzgeschirr • Abfallentsorgung (Essensreste, Servietten, Papier etc.) • Sortierung, Vorwaschen, Einweichen • Beladen der Maschine/ Körbe • Beschickung • Reinigung • Trocknung • Wiederbereitstellung <p>Abwaschorganisationsablauf im eigenen Lehrbetrieb</p>			
<p>4.4.2 Sie bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation gemäss Herstellerangaben. (K3) 1 - 2</p>				
<p>1. + 2. Lehrjahr Sie bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation anhand der betrieblichen Checklisten.</p>				
	<p>4.4.3 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2) 1</p>			
	<p>1. Lehrjahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorarbeiten in der Schmutzzone • Verschiedene Reinigungsmittel • Wasserhärte • Tankgrösse • Waschprogramm • Kontrolle/ Überprüfung Resultat 	2		
<p>4.4.4 Sie halten die Hygieneregeln in der Abwaschorganisation ein. (K3) 1 - 2</p>	<p>4.4.4 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln in der Abwaschorganisation auf. (K2) 1</p>			

<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie halten das HACCP-Konzept beim Abwaschen ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche Hygiene • Persönliche Hygiene 	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Auswirkungen bei Missachtung der Hygieneregeln in der Abwaschküche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schmutzzone • Sauberzone • Waschprogramme (Waschdauer) • Temperaturen (Mindesttemperatur) • Reinigungsmittel 	1		
<p>4.4.5</p> <p>Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation gemäss Herstellerangaben. (K3) 1 - 2</p>				
<p>1. Lehrjahr unter Anleitung</p> <p>2. Lehrjahr mit Checklisten</p> <p>Nach betrieblichen Checklisten und Bedienungsanleitung reinigen sie die Geräte der Abwaschorganisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterhaltsreinigung • Grundreinigung 				
<p>4.4.6</p> <p>Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und setzen sie um. (K3) 1 - 2</p>	<p>4.4.6</p> <p>Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung. (K2) 1</p>		<p>4.4.6</p> <p>Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und setzen sie um. (K3) 2</p>	
<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie erklären die betrieblichen Entsorgungsregeln und wenden sie an:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Altglas • Dosen • Grüngut • PET • Altpapier, Karton • Lebensmittelresten (Biogas) 	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Mögliche Abfälle in der Abwaschküche und deren sinnvolle Trennung</p> <p>Beispiele aus der Praxis</p> <p>Abfälle:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sortieren • Verwerten -> (Recycling) • Vernichten -> (Verbrennen) 	2	<p>2. Lehrjahr</p> <p>Korrektes Entsorgen nach Vorschriften der Gemeinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Altglas • Dosen • Grüngut • PET • Altpapier, Karton • Lebensmittelresten (Biogas) 	

Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten administrative Arbeiten in all ihren Tätigkeitsbereichen und leisten damit einen Beitrag zur Qualitätssicherung des Betriebes.

Sie setzen die üblichen Kommunikations- und Informationsmittel korrekt und sorgfältig ein und zeichnen sich durch eine zuverlässige Arbeitsweise aus.

Handlungskompetenz 5.1: zur Umsetzung der Qualitätssicherung beitragen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
5.1.1 Sie erklären den Einsatz und Nutzen von Arbeitsprozessen, Checklisten und Kontrolllisten. (K2) 2				
2. Lehrjahr Sie erklären den Nutzen von Checklisten und Kontrolllisten in den verschiedenen Arbeitsprozessen: <ul style="list-style-type: none">• Toilettenkontrolle• Reinigung: Checklisten• Arbeitsbeschriebe Lingerie• Jahres-, Monats-, Tagesabläufe• Anlässe• Isolation				
5.1.2 Sie leiten Informationen unter Einhaltung der Dienstwege an die zuständige Stelle weiter. (K3) 1 - 2	5.1.2 Sie erklären verschiedene Methoden, um Informationen weiterzuleiten. (K2) 1			
1. + 2. Lehrjahr Sie leiten Informationen anhand des Dienstweges weiter: <ul style="list-style-type: none">• Notizen• Mail• Reklamationen• Vorfallmeldungen	1. Lehrjahr Ziele einer Information: Verschiedene Arten von Informationen innerhalb des Betriebes weiterleiten: <ul style="list-style-type: none">• Persönlich• Telefon• Mail• Begleitnotizen/	4		

• Schadensmeldungen	Übermittlungszettel Einhalten von Dienstwegen (Organigramm)			
	5.1.3 Sie erklären die Qualitätssicherung an einem Beispiel. (K2) 2			
	2. Lehrjahr Ziele der Qualitätssicherung anhand von praktischen Beispielen Grundsatz: Jeder arbeitet fachgerecht nach den Vorgaben des Betriebs. (Qualitätsmanagement)	4		
Handlungskompetenz 5.2: administrative Arbeiten erledigen Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und effizient.				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	5.2.1 Sie nennen administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe. (K1) 1			
	1. Lehrjahr Pro Arbeitsbereich administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe: <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place Listen • Temperaturkontrolle in Kühlräumen • Wäschebestellung • Übermittlungszettel von erhaltenen Informationen 	5		
5.2.2 Sie bereiten interne Bestellungen vor. (K3) 1 - 2				
1. Lehrjahr unter Anleitung 2. Lehrjahr selbständig Für den Bereich Hauswirtschaft bereiten Sie die				

<p>schriftlichen internen Bestellungen vor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinigungsmittel • Waschmittel • Textilien • Verbrauchmaterial • Geschirr, Besteck, Gläser <p>Sie arbeiten mit dem betrieblichen Kontrollsystem.</p>				
<p>5.2.3 Sie erfassen ausgeführte Dienstleistungen und Arbeiten. (K3) 1 - 2</p>	<p>5.2.3 Sie erklären den Zweck der erfassten, ausgeführten Dienstleistungen und Arbeiten. (K2) 2</p>			
<p>1. Lehrjahr unter Anleitung 2. Lehrjahr selbständig Sie erfassen die betrieblichen Dienstleistungen und Arbeiten mit dem betrieblichen System:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cafeteria; Kassensystem • Wäscheservice • Reinigungsleistungen • Sonstige Dienstleistungen 	<p>2. Lehrjahr Zweckerklärung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Checklisten • Arbeitsabläufe • Kontrollformulare 	4		
<p>5.2.4 Sie legen die Dokumente systematisch ab. (K3) 1 - 2</p>	<p>5.2.4 Sie erklären Möglichkeiten Dokumente systematisch abzulegen. (K2) 1</p>			
<p>1. + 2. Lehrjahr Unter Anleitung legen Sie folgende Dokumente systematisch ab:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestellungen • Rechnungen/ Lieferscheine • Stundenabrechnungen • Informationsblätter • Lerndokumentation 	<p>1. Lehrjahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentenablage (manuell und elektronisch) • Ordnungssysteme • Ordnungsarten 	6		
<p>5.2.5 Sie führen definierte Arbeiten im Warenkreislauf aus. (K3) 1 - 2</p>	<p>5.2.5 Sie erklären den betrieblichen Warenkreislauf. (K2) 2</p>			

<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Unter Anleitung führen Sie folgende Arbeiten im Warenkreislauf aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestellung • Wareneingang • Auspacken • Auffüllen • Karteiführung • Datenkontrolle • Temperaturkontrolle • Ausgabe • Meldung Mindestbestand • Meldung von Beanstandungen • Lagern 	<p>2. Lehrjahr</p> <p>Interner Warenkreislauf im Betrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestellung • Wareneingang • Auspacken • Auffüllen • Karteiführung • Datenkontrolle • Temperaturkontrolle • Ausgabe • Meldung Mindestbestand • Meldung von Beanstandungen • Lagern 	6		
	<p>5.2.6 Sie beschreiben die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung. (K2) 2</p>			
	<p>2. Lehrjahr</p> <p>First in, first out</p> <p>Kontrolle der Verbrauchsdaten</p> <p>Verschiedene Lagerräume, Lagersysteme (Lebensmittel, Papierwaren, Reinigungsprodukte etc.)</p>	6		
<p>Handlungskompetenz 5.3: Kommunikations- und Informationsmittel sicher anwenden</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker setzen die Kommunikations- und Informationsmittel unter Anleitung sicher und zuverlässig ein.</p>				
<p>Leistungsziele Betrieb</p>	<p>Leistungsziele Berufsfachschule</p>	<p>Lkt.</p>	<p>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</p>	<p>Std.</p>
<p>5.3.1 Sie setzen bürotechnische Hilfsmittel ein. (K3) 1 - 2</p>	<p>5.3.1 Sie erklären bürotechnische Hilfsmittel und deren Anwendung. (K2) 1</p>			

<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie wenden folgende büro-technischen Hilfsmittel an:</p> <ul style="list-style-type: none"> • EDV/Drucker/ Kopiermaschine • Telefon • Scanner • Aktenvernichter • Laminiergerät 	<p>1. Lehrjahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Telefon • Personensuchanlage • Computer • Scanner • Info-Wand • Kopierer und Drucker • Laminier-Gerät • Postwesen • Aktenvernichter • Schneidemaschine 	5		
<p>5.3.2</p> <p>Sie füllen betriebsinterne Formulare mit dem PC aus. (K3) 1 - 2</p>				
<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie füllen betriebsinterne Formulare im hauswirtschaftlichen Betrieb unter Anleitung mit dem PC aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestellungen • Auswertungen • Lerndokumentation • Checklisten/Kontrolllisten 				

Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit

Wo immer hauswirtschaftliche Arbeiten anfallen, leben und arbeiten Menschen.

Dies bedingt, dass Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker ihren Handlungsspielraum einhalten und innerhalb des ihnen zustehenden Kompetenzbereiches walten. Das stellt hohe Anforderungen an ihre Persönlichkeit und darin, die eigenen Fähigkeiten korrekt einzuschätzen.

Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.

Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich als Persönlichkeit wahr.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
	6.1.1 Sie zählen ihre eigenen Stärken auf. (K1) 1			
	1. Lehrjahr Handlungskompetenzen <ul style="list-style-type: none"> Eigene Stärken (psychische, physische, und soziale Gesundheit miteinander beiziehen) Eigene Grenzen 	4		
6.1.2 Sie erklären, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen. (K2) 1 - 2	6.1.2 Sie erklären, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen. (K2) 2			
1. + 2. Lehrjahr Sie benennen ihre Stärken und setzen diese in ihrem Arbeitsalltag ein.	2. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> Eigene Stärken im Arbeitsalltag bewusst einsetzen Selbst- und Fremdeinschätzung 	2		
	6.1.3 Sie nennen ihre eigenen Schwächen. (K1) 1			
	1. Lehrjahr Handlungskompetenzen <ul style="list-style-type: none"> Eigene Schwächen (psychische, physische und soziale Gesundheit miteinander beiziehen) Eigene Grenzen 	4		

6.1.4 Sie erklären, wie sie ihre Schwächen ausgleichen. (K2) 1 - 2	6.1.4 Sie erklären, wie sie ihre Schwächen ausgleichen. (K2) 2			
1. + 2. Lehrjahr Sie kennen Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb: Der Massnahmenkatalog dient als Grundlage: <ul style="list-style-type: none"> • Lernpartnerschaft • Austausch mit Bildungsverantwortlichen • Gezieltes Üben 	2. Lehrjahr Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb: Massnahmenkatalog als Grundlage <ul style="list-style-type: none"> • Lernpartnerschaft • Austausch mit Bildungsverantwortlichen • Gezieltes Üben 	2		
6.1.5 Sie erklären, welche Fähigkeiten sie als Persönlichkeit auszeichnen. (K2) 1 - 2	6.1.5 Sie erklären, welche Fähigkeiten sie als Persönlichkeit auszeichnen. (K2) 2			
1. + 2. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • Selbsteinschätzung • Umgang mit Lob, Kritik • Wertschätzung der eigenen und fremden Arbeitsleistung 	2. Lehrjahr <ul style="list-style-type: none"> • Selbsteinschätzung • Umgang mit Lob, Kritik • Wertschätzung der eigenen und fremden Arbeitsleistung 	5		
Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten				
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein.				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
6.2.1 Sie entscheiden, ob sie eine Aufgabe selbst verrichten dürfen oder nicht. (K3) 1 - 2				
1. Lehrjahr unter Anleitung 2. Lehrjahr selbständig Anhand der betrieblichen Vorgaben und Schnittstellenregelung erkennen sie ihre Kompetenzbereiche und wissen, welche Aufgabe sie ausführen dürfen.				

<p>6.2.2 Sie leiten Aufgaben, die sie selbst nicht ausführen können oder dürfen, an die zuständige Person weiter. (K3) 1 - 2</p>				
<p>1. Lehrjahr unter Anleitung 2. Lehrjahr selbständig Anhand des Dienstweges oder des Organigramms leiten sie anfallende Aufgaben, welche sie nicht ausführen dürfen, schriftlich oder mündlich weiter.</p>				
<p>6.2.3 Sie handeln in Notfallsituationen gemäss den betrieblichen Abläufen. (K3) 1 - 2</p>	<p>6.2.3 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2) 1 - 2</p>		<p>6.2.3 Sie handeln in einer Notfallsituation gemäss den betrieblichen Abläufen. (K3) 1</p>	
<p>1. + 2. Lehrjahr unter Anleitung Sie kennen die betrieblichen Abläufe und handeln nach Vorgaben und Anweisungen des Notfallkonzeptes.</p>	<p>1. Lehrjahr Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen (Erste Hilfe):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfungen • Insektenstiche • Schock • Vergiftungen/ Allergien • Elektroverletzungen • Stürze 	3	<p>1. Lehrjahr Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen (Erste Hilfe):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfungen • Insektenstiche • Schock • Vergiftungen/ Allergien • Elektroverletzungen • Stürze 	

	2. Lehrjahr vertieft Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen (Erste Hilfe): <ul style="list-style-type: none"> • Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfwunden • Insektenstiche • Schock • Vergiftungen/ Allergien • Elektroverletzungen • Stürze • Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten 	4	<ul style="list-style-type: none"> • Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten 	
Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.				
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Lkt.	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Std.
6.3.1 Sie setzen die Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene um. (K3) 1 - 2	6.3.1 Sie zählen Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene auf. (K1) 1 - 2		6.3.1 Sie setzen die Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene um. (K3) 1	
1. + 2. Lehrjahr Sie wenden die unterstützenden Massnahmen zur Förderung der Gesundheit an. Sie achten auf die persönli-	1. Lehrjahr Gesetzliche/fachliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> • Hygiene (persönliche , betriebliche und Produkte-Hygiene) 	3	1. Lehrjahr Massnahmen: <ul style="list-style-type: none"> • Korrektes Händewaschen • Betriebskleidung • Persönliches Erscheinungsbild (Haare, 	

<p>che Hygiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gespräche mit einer Vertrauensperson • Korrektes Händewaschen • Betriebskleidung • Persönliches Erscheinungsbild (Haare, Schmuck, Fingernägel) • Ergonomie • Ernährung • Pausen, Freizeit, Hobbies • Schweigepflicht • Nähe/Distanz • Betriebliches Gesundheits- und Care-Management 	<p>2. Lehrjahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definition Gesundheit/Krankheit • Balance zwischen Arbeit und Freizeit halten <p>Aufbauen auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres:</p> <p>Beispiele aus dem Lebensalltag</p>	4	<p>Schmuck, Fingernägel)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ergonomie • Ernährung • Pausen, Freizeit, Hobbies • Schweigepflicht • Nähe/Distanz <p>Vorstellen der Aufgaben des Sicherheitsbeauftragten des Betriebes</p>	
<p>6.3.2 Sie setzen die Vorgaben zum Gesundheitsschutz um. (K3) 1 - 2</p>	<p>6.3.2 Sie erklären die Vorgaben zum Gesundheitsschutz. (K2) 1</p>			
<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Bei der täglichen Arbeit achten sie auf die Ergonomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sitzen am Arbeitstisch • Körperhaltung am PC • Langes Stehen • Heben von Lasten • Bedienen von Maschinen und Geräten 	<p>1. Lehrjahr</p> <p>Gesetzliche/fachliche Grundlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ergonomie • Meldepflicht bei ansteckenden Krankheiten • persönlicher Schutz • Gefahrensymbole 	3		
<p>6.3.3 Sie setzen die Massnahmen zur Arbeitssicherheit um. (K3) 1, 2</p>	<p>6.3.3 Sie erklären die Massnahmen der Arbeitssicherheit. (K2) 1, 2</p>			
<p>1. + 2. Lehrjahr</p> <p>Sie setzen die Massnahmen zur Arbeitssicherheit um:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unfallverhütungsmassnahmen • Gesetzliche/fachliche Grundlagen 	<p>1. Lehrjahr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unfallverhütungsmassnahmen • Gesetzliche/fachliche Grundlagen: • Arbeitssicherheit (Suva) • Jugendschutz (Sucht...) 	3		

<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitssicherheit (Suva) • Jugendschutz (Sucht...) 	<p>2. Lehrjahr vertieft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unfallverhütungsmassnahmen • Gesetzliche/fachliche Grundlagen: • Arbeitssicherheit (Suva) • Jugendschutz (Sucht...) 	3		
---	---	---	--	--

©Oda Hauswirtschaft Schweiz, alle Rechte vorbehalten

Oda Hauswirtschaft Schweiz, Adligenswilerstrasse 22, Postfach 3027, 6002 Luzern
 Tel: 041 921 62 77, www.oda-hauswirtschaft.ch