



Bildungsplan

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für

Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

vom 10. September 2015

Berufsnummer 79616

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung

2. Berufspädagogische Grundlagen

- 2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung
- 2.2 Überblick der vier Kompetenzdimensionen einer Handlungskompetenz
- 2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele
- 2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

3. Qualifikationsprofil

- I. Berufsbild
- II. Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen
- III. Anforderungsniveau

4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

- 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 Gerichten
- 5. Handlungskompetenzbereich: Ausführen administrativer Arbeiten
- 6. Handlungskompetenzbereich: Fördern der eigenen Gesundheit

Genehmigung und Inkrafttreten

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung

Anhang 2: Begleitende Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz

Glossar

Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen

Abkürzungsverzeichnis

BAFU	Bundesamt für Umwelt
BAG	Bundesamt für Gesundheit
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
EBA	eidgenössisches Berufsattest
EFZ	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft
Suva	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
üK	überbetriebliche Kurse

1. Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

¹ vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker mit eidgenössischen Berufsattest

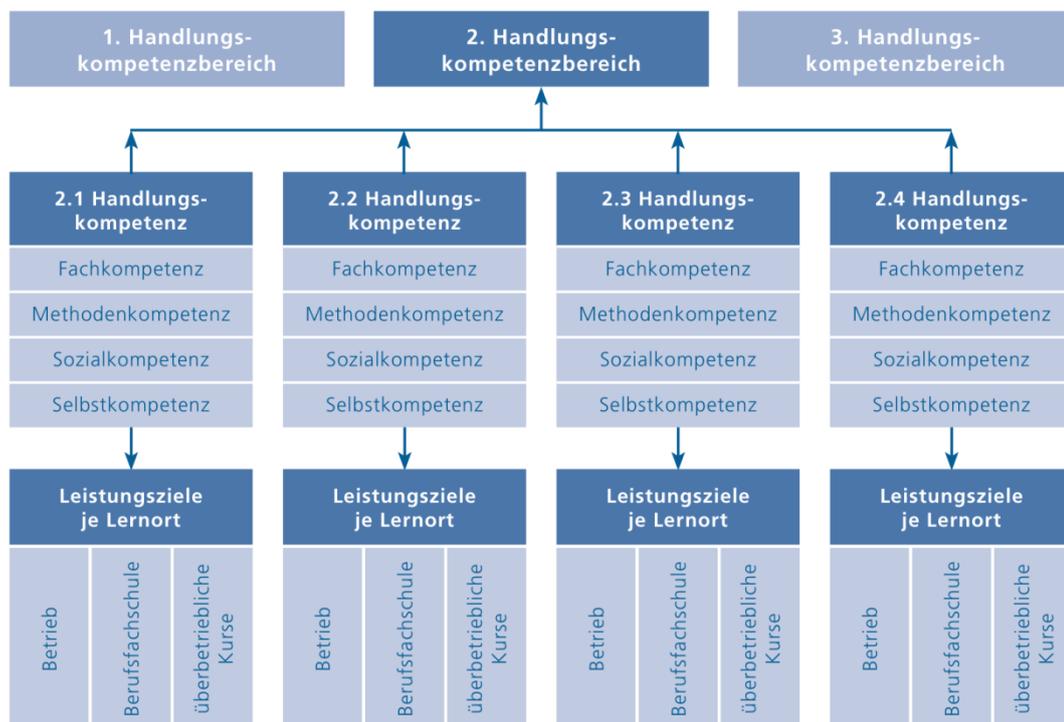
2. Berufspädagogische Grundlagen

2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung für die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker umfasst 6 **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: Handlungskompetenzbereich1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

« 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 Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf.»

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich 1 «Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden» 5 Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz (siehe 2.2); diese werden den Handlungskompetenzen zugeordnet.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden

die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.3).

2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

Handlungskompetenz



2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	Wissen	Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab. 2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf.
K 2	Verstehen	Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. 1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot.
K 3	Anwenden	Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. 4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu.
K 4	Analyse	Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe.

K 5	Synthese	Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe.
K 6	Beurteilen	Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe.

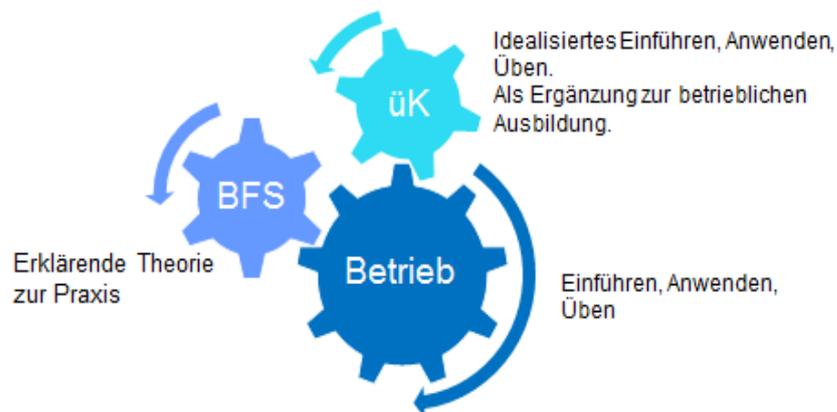
2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung,

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

3. Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beinhaltet das Berufsbild und das Anforderungsniveau des Berufes sowie die Übersicht der in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen, über die eine qualifizierte Berufsperson verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Konkretisierung der Leistungsziele im vorliegenden Bildungsplan dient das Qualifikationsprofil zum Beispiel auch als Grundlage für die Zuteilung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen (NQR-CH), für die Erstellung der Zeugniserläuterung oder auch für die Gestaltung der Qualifikationsverfahren.

I Berufsbild

Arbeitsgebiet

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker erledigen einfache Tätigkeiten im hauswirtschaftlichen Bereich. Sie verfügen über gute praktische Fähigkeiten und arbeiten nach Vorgaben innerhalb eines Teams. Sie engagieren sich in ihrer Tätigkeit für das Wohlergehen der Menschen.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker verfügen über berufliche Handlungskompetenzen in sechs Handlungskompetenzbereichen:

- a) Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden
- b) Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen
- c) Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- d) Zubereiten und Verteilen von Gerichten
- e) Ausführen administrativer Arbeiten
- f) Fördern der eigenen Gesundheit

Diese Handlungskompetenzbereiche sind wie folgt umschrieben:

a) Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker erfassen Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden und setzen diese gemäss betrieblichem Leitbild um. Sie kommunizieren respektvoll und wertschätzend und tragen mit ihrem gästeorientierten Auftreten zum Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden bei. Sie beraten diese gemäss Service-Besprechung und führen Servicearbeiten kundenorientiert aus. Sie decken und dekorieren Tische und Buffets situationsgerecht nach Anleitung.

b) Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Sie halten Räume und Einrichtungen gemäss hygienischen Richtlinien in Ordnung und berücksichtigen dabei die Energie- und Ressourceneffizienz. Sie führen wiederkehrende Reinigungsarbeiten ergonomisch und effizient aus. Sie warten Geräte und Maschinen gemäss Vorgabe. Sie kennen die Voraussetzungen für die Raum- und Einrichtungskontrolle und wissen an welche Stelle Defekte gemeldet werden müssen.

c) Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Sie sind in der Lage definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf und der Instandsetzung von Textilien zu erledigen und setzen die notwendigen Maschinen und Techniken fachgerecht und energie- und ressourceneffizient ein. Sie beachten die Hygienevorschriften, die Richtlinien für die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.

d) Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Sie kennen die Regeln einer gesunden Ernährung und sind in der Lage Gerichtekomponenten gemäss Vorgabe hygienisch zuzubereiten. Sie können Maschinen und Geräte der Speiseverteilung fachgerecht bedienen und sind fähig, Aufgaben in der Abwaschorganisation auszuführen. Die Arbeiten führen sie energie- und ressourceneffizient aus.

e) Ausführen administrativer Arbeiten

Sie erledigen administrative Arbeiten und tragen im Rahmen ihrer Tätigkeit zur Qualitätssicherung bei. Sie wenden Kommunikations- und Informationsmittel sicher an.

f) Fördern der eigenen Gesundheit

Sie achten auf die eigene physische und psychische Gesundheit und können ihre eigene Persönlichkeit einschätzen. Sie sind in der Lage, ihren Handlungsspielraum in allen Tätigkeitsbereichen einzuhalten.

Berufsausübung

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker arbeiten in Betrieben, die als Gemeinsamkeit einen eigenen hauswirtschaftlichen Bereich führen. Je nach Grösse des jeweiligen Betriebes und konkreter Gestaltung des hauswirtschaftlichen Bereichs variieren die Schwerpunkte der Tätigkeiten und Aufgaben. So kommen im Einzelfall jeweils auch entsprechend differenzierte berufliche Handlungskompetenzen zum Tragen.

Die Kernaufgaben der Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker (Service, Dekoration, Ordnung, Hygiene, Reinigung, Wäscherei) stehen in allen Betrieben immer in einem direkten Zusammenhang mit der Betreuung und Bedienung der Kundinnen und Kunden.

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker arbeiten innerhalb des festgelegten Zuständigkeitsbereichs selbständig. Sie erledigen ihre Aufgaben innerhalb eines Teams und nach Vorgaben der Teamleitung.

Bedeutung des Berufes für die Gesellschaft

Das Umfeld der Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker ist geprägt durch den gesellschaftlichen Wandel, die Entwicklung der Altersstruktur der Bevölkerung, stetige Veränderungen der Berufs- und Arbeitswelt, breitgefächerte Ansprüche der modernen Gesellschaft und vielfältige Wertvorstellungen zum menschlichen Wohlbefinden in Beruf und Freizeit.

In diesem komplexen Umfeld tragen die Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker dank ihren breitgefächerten beruflichen Kompetenzen dazu bei, Dienstleistungen des Betriebes im hauswirtschaftlichen Bereich effizient und kundenorientiert zu erbringen. Sie engagieren sich dabei für die Befriedigung der Grundbedürfnisse des Menschen und dessen Wohlbefinden an seinem jeweiligen Wohn-, Arbeits- oder Aufenthaltsort.

Mit sorgfältigem Arbeiten in allen Tätigkeitsbereichen und ihrem persönlichen Verhalten steuern sie einen wichtigen Teil zur Gestaltung einer angenehmen Infrastruktur und einer betriebsspezifischen Atmosphäre sowie zur Lebens- und Arbeitsqualität der Kundinnen und Kunden bei.

II Übersicht der Handlungskompetenzen

Handlungskompetenzbereiche		Berufliche Handlungskompetenzen				
		1	2	3	4	5
A	Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	Wünsche und Bedürfnisse gemäss betrieblichem Leitbild umsetzen	respektvoll und wertschätzend kommunizieren	Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten	Tische und Buffet situationsgerecht decken	Servicearbeiten kundenorientiert ausführen
B	Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	Räume in Ordnung halten	wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen	Hygienevorschriften einhalten	Räume und Einrichtungen kontrollieren	
C	Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten	definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten	Textilien gemäss Vorgaben instand stellen		
D	Zubereiten und Verteilen von Gerichten	Regeln einer gesunden Ernährung erklären	Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten	Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems fachgerecht bedienen	Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen	
E	Ausführen administrativer Arbeiten	zur Umsetzung der Qualitätssicherung beitragen	administrative Arbeiten erledigen	Kommunikations- und Informationsmittel sicher anwenden		
F	Fördern der eigenen Gesundheit	sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein	Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten	physische und psychische Gesundheit beachten		

III Anforderungsniveau

Das Anforderungsniveau des Berufes ist in Kapitel 4 (Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort) im Rahmen von Taxonomiestufen (K1 – K6) bei den Leistungszielen detailliert festgehalten.

4. 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.

<p>Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden</p> <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 Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf.</p>		
<p>Handlungskompetenz 1.1: Wünsche und Bedürfnisse gemäss betrieblichem Leitbild umsetzen</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gehen gemäss dem betrieblichen Leitbild auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden ein.</p>		
<p>Leistungsziele Betrieb</p>	<p>Leistungsziele Berufsfachschule</p>	<p>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</p>
<p>1.1.1 Sie geben das Leitbild des eigenen Betriebes wieder. (K1)</p>		
<p>1.1.2 Sie setzen das Leitbild des eigenen Betriebs im Rahmen ihrer Tätigkeit um. (K3)</p>		
<p>Handlungskompetenz 1.2: respektvoll und wertschätzend kommunizieren</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kommunizieren respektvoll und wertschätzend.</p>		
<p>Leistungsziele Betrieb</p>	<p>Leistungsziele Berufsfachschule</p>	<p>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</p>
	<p>1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2)</p>	
<p>1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)</p>	<p>1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)</p>	
<p>1.2.3 Sie setzen die Regeln der Schweigepflicht um. (K3)</p>	<p>1.2.3 Sie erklären die Regeln der Schweigepflicht. (K2)</p>	

	1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen des westlichen Kulturkreises. (K2)	
		1.2.5 Sie wenden die Verhaltensregeln und die Umgangsformen an. (K3)
1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an. (K3)		1.2.6 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an. (K3)
1.2.7 Sie wenden Konfliktlösungsmethoden der Situation entsprechend an. (K3)	1.2.7 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)	
<p>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung.</p>		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2)	1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2)	
1.3.2 Sie nennen die Hauptzutaten der Speisen. (K1)		
1.3.3 Sie beraten Kundinnen und Kunden zu den Portionengrössen als Beitrag zur Vermeidung von Food Waste. (K3)	1.3.3 Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2)	
1.3.4 Sie leiten die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden an die zuständige Stelle weiter. (K3)		1.3.4 Sie leiten die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden an die zuständige Stelle weiter. (K3)
1.3.5 Sie nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie weiter. (K3)	1.3.5 Sie erklären das Vorgehen bei Reklamationen. (K2)	1.3.5 Sie nehmen Reklamationen entgegen und leiten sie weiter. (K3)

Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffets situationsgerecht decken		
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker decken Tische und Buffets situationsgerecht auf.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.4.1 Sie decken Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht auf. (K3)	1.4.1 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2)	1.4.1 Sie decken Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht auf. (K3)
1.4.2 Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht. (K3)		1.4.2 Sie dekorieren Tische und Buffets gemäss Auftrag situationsgerecht. (K3)
Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen		
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2)	
	1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2)	
1.5.3 Sie erstellen die „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K3)	1.5.3 Sie erklären die Grundsätze für die „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K2)	1.5.3 Sie erstellen die „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K3)
1.5.4 Sie setzen für die definierten Servicearten die Serviceregeln um. (K3)		1.5.4 Sie setzen für die definierten Servicearten die Serviceregeln um. (K3)
1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und wenden diese an. (K3)	1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit. (K2)	

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 Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	2.1.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen. (K2)	
2.1.2 Sie gestalten Räume wohnlich. (K3)		2.1.2 Sie gestalten Räume wohnlich. (K3)
2.1.3 Sie halten Räume und Einrichtungen sauber und in Ordnung. (K3)		
2.1.4 Sie gestalten Blumenschmuck und pflegen Pflanzen und Schnittblumen. (K3)		

Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1)	
	2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2)	
2.2.3 Sie reinigen alle Räume und Einrichtungen. (K3)		

2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1)	2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1)	
2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Herstellerangaben. (K3)		2.2.5 Sie dosieren Reinigungs- und Pflegemittel gemäss Herstellerangaben. (K3)
	2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)	
2.2.7 Sie führen Reinigungsaufträge aus. (K3)		
2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und – geräte. (K2)	2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und – geräte. (K2)	
2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und – geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben. (K3)		2.2.9 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und – geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben. (K3)
2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz halten sie ein. (K3)	2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	
2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung und halten sie ein. (K3)	2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)	
Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten sich an die Hygienevorschriften.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
2.3.1 Sie halten die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung ein. (K3)	2.3.1 Sie erklären die Hygienevorschriften bei der Reinigung. (K2)	2.3.1 Sie halten die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung ein. (K3)

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 Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	2.4.1 Sie nennen mögliche Defekte und Beschädigungen an Räumen, Einrichtungen, Geräten und Maschinen. (K1)	
2.4.2 Sie melden Beschädigungen an Räumen und Einrichtungen und Defekte an Geräten und Maschinen der zuständigen Person. (K3)		
2.4.3 Sie führen die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten selbständig aus. (K3)	2.4.3 Sie erklären die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten. (K2)	2.4.3 Sie führen die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten selbständig aus. (K3)

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	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	3.1.1 Sie erklären die Eigenschaften der Textilien. (K2)	
	3.1.2 Sie erklären die Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche. (K2)	3.1.2 Sie erklären die Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche. (K2)
3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad und bereiten sie für die Wäsche vor, inkl. notwendiger Vorbehandlung. (K3)	3.1.3 Sie erklären die Kriterien wie Textilien sortiert und vorbehandelt werden. (K2)	3.1.3 Sie sortieren die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad und bereiten sie für die Wäsche vor, inkl. notwendiger Vorbehandlung. (K3)
3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an. (K3)	3.1.4 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	3.1.4 Sie wenden die Wasch- und Waschhilfsmittel an. (K3)

Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	3.2.1 Sie erklären den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf. (K2)	
3.2.2 Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an. (K3)	3.2.2 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)	3.2.2 Sie wenden die Hygieneregeln im Wäschekreislauf an. (K3)
3.2.3 Sie führen die Aufgaben im Wäschekreislauf ergonomisch aus. (K3)		

3.2.4 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an. (K3)	3.2.4 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. (K2)	3.2.4 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes und wenden sie an. (K3)
3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie. (K3)	3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche. (K2)	3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche und bedienen sie. (K3)
<p>Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgaben instand stellen</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.</p>		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	3.3.1 Sie erklären, weshalb Textilien instand gestellt werden. (K2)	
3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus. (K3)	3.3.2 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten. (K2)	3.3.2 Sie führen die definierten Instandstellungsarbeiten aus. (K3)

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	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	
	4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)	
	4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2)	
	4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1)	

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	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3)	4.2.1 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)	4.2.1 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3)
4.2.2 Sie erstellen eine „Mise en place“ für Gerichte. (K3)	4.2.2 Sie erklären den Begriff „Mise en place“. (K2)	4.2.2 Sie erstellen eine „Mise en place“ für Gerichte. (K3)

4.2.3 Sie bereiten Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zu. (K3)		4.2.3 Sie bereiten Gerichte und Getränke auf verschiedene Arten zu. (K3)
4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an. (K3)	4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2)	4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen und wenden diese an. (K3)
4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	
4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab. (K3)	4.2.6 Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2)	4.2.6 Sie messen die Mengen für Rezepte ab. (K3)
4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu. (K3)		
4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und wenden sie an. (K3)	4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. (K2)	4.2.8 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz an. (K3)
4.2.9 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Speisezubereitung gemäss Herstellerangaben. (K3)		
4.2.10 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss. (K3)	4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2)	4.2.10 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss. (K3)
<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	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	4.3.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Speiseverteilsystemen. (K2)	

4.3.2 Sie halten die Serviceregeln im Speiseverteilsystem ein. (K3)	4.3.2 Sie erklären die Serviceregeln im Speiseverteilsystem. (K2)	
4.3.3 Sie führen die anfallenden Arbeiten im Speiseverteilsystem aus. (K3)		
4.3.4 Sie bedienen die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem gemäss Herstellerangaben. (K3)		
4.3.5 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilsystem auf. (K2)	4.3.5 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilsystem auf. (K2)	
4.3.6 Sie halten die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung ein. (K3)		
4.3.7 Sie reinigen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems gemäss Herstellerangaben. (K3)		
<p>Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen</p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation unter Anleitung fachgerecht und effizient. Sie sortieren den Abfall gemäss Vorgaben.</p>		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
4.4.1 Sie führen die Arbeiten in der Abwaschorganisation aus. (K3)	4.4.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen. (K2)	
4.4.2 Sie bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation gemäss Herstellerangaben. (K3)		
	4.4.3 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)	

<p>4.4.4 Sie halten die Hygieneregeln in der Abwaschorganisation ein. (K3)</p>	<p>4.4.4 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln in der Abwaschorganisation auf. (K2)</p>	
<p>4.4.5 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>		
<p>4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und setzen sie um. (K3)</p>	<p>4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung. (K2)</p>	<p>4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und setzen sie um. (K3)</p>

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	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.1.1 Sie erklären den Einsatz und Nutzen von Arbeitsprozessen, Checklisten und Kontrolllisten. (K2)		
5.1.2 Sie leiten Informationen unter Einhaltung der Dienstwege an die zuständige Stelle weiter. (K3)	5.1.2 Sie erklären verschiedene Methoden, um Informationen weiterzuleiten. (K2)	
	5.1.3 Sie erklären die Qualitätssicherung an einem Beispiel. (K2)	

Handlungskompetenz 5.2: administrative Arbeiten erledigen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und effizient.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	5.2.1 Sie nennen administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe. (K1)	
5.2.2 Sie bereiten interne Bestellungen vor. (K3)		
5.2.3 Sie erfassen ausgeführte Dienstleistungen und Arbeiten. (K3)	5.2.3 Sie erklären den Zweck der erfassten, ausgeführten Dienstleistungen und Arbeiten. (K2)	
5.2.4 Sie legen die Dokumente systematisch ab. (K3)	5.2.4 Sie erklären Möglichkeiten Dokumente systematisch abzulegen. (K2)	

5.2.5 Sie führen definierte Arbeiten im Warenkreislauf aus. (K3)	5.2.5 Sie erklären den betrieblichen Warenkreislauf. (K2)	
	5.2.6 Sie beschreiben die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung. (K2)	
<p>Handlungskompetenz 5.3: Kommunikations- und Informationsmittel sicher anwenden Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker setzen die Kommunikations- und Informationsmittel unter Anleitung sicher und zuverlässig ein.</p>		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.3.1 Sie setzen bürotechnische Hilfsmittel ein. (K3)	5.3.1 Sie erklären bürotechnische Hilfsmittel und deren Anwendung. (K2)	
5.3.2 Sie füllen betriebsinterne Formulare mit dem PC aus. (K3)		

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	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	6.1.1 Sie zählen ihre eigenen Stärken auf. (K1)	
6.1.2 Sie erklären, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen. (K2)	6.1.2 Sie erklären, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen. (K2)	
	6.1.3 Sie nennen ihre eigenen Schwächen. (K1)	
6.1.4 Sie erklären, wie sie ihre Schwächen ausgleichen. (K2)	6.1.4 Sie erklären, wie sie ihre Schwächen ausgleichen. (K2)	
6.1.5 Sie erklären, welche Fähigkeiten sie als Persönlichkeit auszeichnen. (K2)	6.1.5 Sie erklären, welche Fähigkeiten sie als Persönlichkeit auszeichnen. (K2)	

Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
6.2.1 Sie entscheiden, ob sie eine Aufgabe selbst verrichten dürfen oder nicht. (K3)		
6.2.2 Sie leiten Aufgaben, die sie selbst nicht ausführen können oder dürfen, an die zuständige Person weiter. (K3)		

6.2.3 Sie handeln in Notfallsituationen gemäss den betrieblichen Abläufen. (K3)	6.2.3 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)	
Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
6.3.1 Sie setzen die Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene um. (K3)	6.3.1 Sie zählen Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene auf. (K1)	6.3.1 Sie setzen die Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene um. (K3)
6.3.2 Sie setzen die Vorgaben zum Gesundheitsschutz um. (K3)	6.3.2 Sie erklären die Vorgaben zum Gesundheitsschutz. (K2)	
6.3.3 Sie setzen die Massnahmen zur Arbeitssicherheit um. (K3)	6.3.3 Sie erklären die Massnahmen der Arbeitssicherheit. (K2)	

Genehmigung und Inkrafttreten

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 01. Januar 2016 in Kraft.

Luzern, 31. August 2015

OdA Hauswirtschaft Schweiz

Die Präsidentin

Die Geschäftsführerin

sig.
Susanne Oberholzer

sig.
Elvira Schwegler

Dieser Bildungsplan wird durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) nach Artikel 9, Absatz 1, der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker mit eidgenössischem Berufsattest vom 10. September 2015 genehmigt.

Bern, 10. September 2015

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

sig.
Jean-Pascal Lüthi
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Hauswirtschaftspraktikerin EBA und Hauswirtschaftspraktiker EBA vom 10. September 2015	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für Hauswirtschaftspraktikerin/ Hauswirtschaftspraktiker EBA vom 10. September 2015	OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Lerndokumentation	OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Anleitung zum Führen der Lerndokumentation von 2014	SDDB - Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung, Bern www.shop.sddb.ch
Bildungsbericht	Vorlage SDBB CSFO Berufsbildung.ch – Das Portal zur Berufsbildung www.lv.berufsbildung.ch www.oda.berufsbildung.ch
Dokumentation betriebliche Grundbildung	<i>Vorlage SDBB CSFO</i> http://www.oda.berufsbildung.ch/dyn/19008.aspx
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Mindesteinrichtung Lehrbetriebe	OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Organisationsreglement für die überbetrieblichen Kurse	OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Lehrplan für die Berufsfachschulen	OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Kompetenznachweise Hauswirtschaftspraktikerin EBA / Hauswirtschaftspraktiker EBA	OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
„Unfall – Kein Zufall“ in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen	EKAS-Broschüre 6209

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können Lernende ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Artikel 5 Absatz 4 Bildungsverordnung für Hauswirtschaftspraktikerin/Hauswirtschaftspraktiker und dem Anhang I der EKAS-Richtlinie 6508 definierten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen vom Betrieb eingehalten werden:

Anhang 2 wird nach der Genehmigung durch das SBFI separat publiziert.

Glossar (*siehe Lexikon der Berufsbildung, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern, www.lex.berufsbildung.ch)

Berufsbildungsverantwortliche*

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpertin.

Bildungsbericht*

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

Bildungsplan

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen, das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der OdA erlassen und vom SBFJ genehmigt.

Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

Handlungskompetenzbereich (HKB)

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Individuelle praktische Arbeit (IPA)

Die IPA ist eine der beiden Möglichkeiten der Kompetenzprüfung im Qualifikationsbereich praktische Arbeit. Die Prüfung findet im Lehrbetrieb anhand eines betrieblichen Auftrags statt. Sie richtet sich nach den jeweiligen berufsspezifischen «Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung».

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission B&Q)

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld. Die Kommission B&Q ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG²

Lehrbetrieb*

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

Leistungsziele (LZ)

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

Lerndokumentation*

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

Lernende Person*

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

Lernorte*

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung)

Mit dem NQR Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

Organisation der Arbeitswelt (OdA) *

„Organisationen der Arbeitswelt“ ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

Qualifikationsbereiche*

Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskennnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) und die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Berufskennnisse: Die Berufskennnisprüfung bildet den theoretischen/schulischen Teil der Abschlussprüfung.** Die lernende Person wird schriftlich oder schriftlich und mündlich geprüft. In begründeten Fällen kann die Allgemeinbildung zusammen mit den Berufskennnissen vermittelt und geprüft werden.
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung: Dieser Qualifikationsbereich setzt sich aus der Erfahrungsnote, der Vertiefungsarbeit und der Schlussprüfung zusammen.** Wird die Allgemeinbildung integriert vermittelt, so wird sie gemeinsam mit dem Qualifikationsbereich Berufskennnisse geprüft.

Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

Qualifikationsverfahren (QV) *

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

Unterricht in den Berufskennnissen

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die 4 Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

Überbetriebliche Kurse (üK)*

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

Verbundpartnerschaft*

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hoch stehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)*

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die im Bildungsplan festgelegt sind.

Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.

Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen

Die vier Dimensionen der Handlungskompetenzen lassen sich in einzelne berufsspezifische Elemente unterteilen. Dazu gehören:

1. Fachkompetenzen (FK)

Die Fachkompetenzen umfassen:

- die Kenntnisse der berufsspezifischen Ausdrücke (Fachsprache), (Qualitäts-)Standards, Elemente und Systeme und deren Bedeutung für die beruflichen Arbeitssituationen;
- die Kenntnisse der berufsspezifischen Methoden und Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien und deren sachgemässe Verwendung;
- Kenntnisse der Gefahren und Risiken und der daraus resultierenden Vorsichts- und Schutzmassnahmen und Vorkehrungen sowie das Bewusstsein der Verantwortung und Haftung.

2. Methodenkompetenzen (MK)

Die Methodenkompetenzen ermöglichen den Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktikern eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel, das zielgerichtete, durchdachte Bewältigen vielfältiger beruflicher Situationen und das Lösen von Problemen.

2.1 Arbeitstechniken

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen ihre Arbeit mit den vorgegebenen Hilfsmitteln und Arbeitstechniken. Sie halten Ordnung, arbeiten zielgerichtet und zweckorientiert und kontrollieren ihre Arbeit. Sie halten bei ihrer Arbeit die Hygienevorschriften ein und halten sich an die Richtlinien zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz.

2.2 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kennen die vorgegebenen Anforderungen an die Qualität in den ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen und setzen diese bei allen Arbeitsschritten um.

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kennen die Informationswege des Betriebes und befolgen sie. Sie leiten Informationen der Situation entsprechend mündlich und/oder schriftlich weiter. Sie können zuhören, die Wünsche und Bedürfnisse von Kundinnen und Kunden erkennen und entsprechend der erhaltenen Informationen zur Zufriedenheit der Betroffenen handeln.

2.4 Lernstrategien

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kennen verschiedene Lernstrategien und können diese für ihr Lernen und Arbeiten nutzen. Sie passen das eigene Lernverhalten der jeweiligen Lernsituation an.

2.5 Ökologisches Verhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beachten bei allen ihren Tätigkeiten die Richtlinien und Empfehlungen für ein umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten.

2.6 Wirtschaftliches Handeln

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gehen kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um. Sie verrichten die ihnen gestellten Arbeiten effizient und sicher.

3. Sozialkompetenzen (SK)

Die Sozialkompetenzen ermöglichen den Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktikern zwischenmenschliche Beziehungen zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher zu bewältigen.

3.1 Kommunikationsfähigkeit

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verstehen die Kommunikationsregeln und wenden sie an. Sie tragen mit zu einer offenen und freundlichen Atomsphäre im Haus. Sie halten sich an die betriebliche Schweigepflicht.

3.2 Konfliktfähigkeit

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker reagieren in Konfliktsituationen ruhig und akzeptieren andere Standpunkte.

3.3 Teamfähigkeit

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker sind fähig, im Team zu arbeiten.

4. Selbstkompetenzen

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker stärken ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

4.1 Eigenverantwortliches Handeln

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker sind mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit Entscheide zu akzeptieren und mitzutragen.

4.2 Umgangsformen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kennen die Grundregeln der Umgangsformen und wenden sie zuverlässig, höflich und einfühlsam an.