



Schullehrplan Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

EFZ Handlungskompetenzbereich 1

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den drei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Kundinnen und Kunden aus unterschiedlichen Kulturen sind willkommen, auf ihre Bedürfnisse wird respektvoll eingegangen. Die Atmosphäre in einem Betrieb wird durch das Auftreten der Mitarbeitenden wesentlich beeinflusst. Das Verhalten gegenüber Kundinnen und Kunden sowie der Umgang im Team spielen eine grosse Rolle. Es ist wichtig, das Betriebsleitbild umzusetzen.

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft empfangen, beraten und bedienen Kundinnen und Kunden kompetent. Für diese und für den Betrieb ist dabei ein gutes und situationsgerechtes Marketing sehr wichtig. Der Situation entsprechend gedeckte und dekorierte Tische tragen zur Lebensfreude der Kundinnen und Kunden bei.

Im Jahresablauf gestaltete Feste und Anlässe bringen willkommene Abwechslung. Der Erfolg dieser Anlässe hängt von einer einwandfreien Organisation und Durchführung ab.

Fachkompetenz

1.1: Leitbild des Betriebs umsetzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beteiligen sich aktiv daran, das Betriebsleitbild zum Tragen zu bringen.

1.3: Kundinnen und Kunden kompetent beraten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot.

1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten servicearbeiten und kundenorientiert.

1.6: Anlässe organisieren und durchführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft organisieren Anlässe und führen diese professionell durch.

1.7: verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor und setzen sie um.

Überfachliche Kompetenz

2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden die betrieblichen Kommunikationsmittel an, um Informationen zu erhalten und weiterzuleiten. Sie helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse der Kundinnen und Kunden und des Betriebes.

2.6 Beratungsmethoden

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind in der Lage, die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden zu erfassen und sie über die Dienstleistungsangebote ihres Betriebes zu deren Zufriedenheit zu beraten.

2.9 Transfervermögen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft nehmen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Betrieben wahr. Sie reflektieren Unterschiede und sind fähig, ihre eigenen Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der jeweiligen Betriebsorganisation anzupassen.

2.10 Ökologischer Verhalten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten bei allen ihren Tätigkeiten die Richtlinien und Empfehlungen für ein umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten.

3. Lehrjahr / 5. Semester			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.7.1 Sie erklären Marketingmassnahmen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Definition Marketing • Dienstleistungsmarketing • Marketingkreislauf (Zielsetzung, Planung, Umsetzung, Evaluation) • Werbemassnahmen (Printmedien/Öffentlichkeitsarbeit /visuelle Medien / Aktionen/Mund zu Mund) 		6
1.7.3 Sie schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor. (K5)	<ul style="list-style-type: none"> • Angebotspräsentation (Produkt/Dienstleistung) • Aufbauend auf Marketinggrundlagen 1.7.1 • Fallbeispiel aus dem Betrieb zu einer verkaufsfördernden Massnahme 		4
1.1.4 Sie zeigen die Gemeinsamkeiten und Unterschiede verschiedener Leitbilder auf	<ul style="list-style-type: none"> • Dienstleistungs- und Produktangebote 	2.9 Transfervermögen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft nehmen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Betrieben wahr. Sie reflektieren Unterschiede und sind fähig, ihre eigenen Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der jeweiligen Betriebsorganisation anzupassen.	1

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
<p>1.5.6 Sie erklären die Grundsätze der bedarfsgerechten Bedienung von Kundinnen und Kunden, die Unterstützung benötigen. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisse der Kunden (Gästear-ten/Gästetypen) • Unterstützende Hilfsmittel für Per-sonen mit Beeinträchtigung, Betag-te und Kinder 		2
<p>1.3.7 Sie erklären den Umgang mit Reklamationen. (K2)</p>	<p>Umgang mit Reklamationen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informationsmöglichkeiten an Vor-gesetzte (Dienstweg: mündlich/ te-lefonisch/ schriftlich) • Fallbeispiele aus dem Berufsalltag 	<p>2.4 Informations- und Kommunika-tionsstrategien</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirt-schaft wenden die betrieblichen Kommunikationsmittel an, um Informa-tionen zu erhalten und weiterzuleiten. Sie helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informa-tionen und nutzen diese im Interesse der Kundinnen und Kunden und des Betriebes.</p>	3
<p>1.1.2 Sie erklären den Einfluss des Leitbildes auf ihren Arbeitsbe-reich. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeitergespräch - persönliche Ziele: Identifikation mit dem Unter-nehmensleitbild 	<p>2.6 Beratungsmethoden</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirt-schaft sind in der Lage, die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden zu erfassen und sie über die Dienstleistungsangebote ihres Be-triebes zu deren Zufriedenheit zu beraten.</p>	4

3. Lehrjahr / 6. Semester			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.6.1 Sie erstellen einen Einsatzplan für die Teammitglieder für vorgegebene Arbeiten. (K5)	Aufbauend 2. LJ; 5.3.1 Fallbeispiele aus der Anlassorganisation Verknüpfen mit 3. LJ; 1.6.2 (Anlässe vollständig planen)		4
1.3.3 Sie erklären die Grundsätze der Beratung von Kundinnen und Kunden. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Beratungsgespräch für eine Dienstleistung, z.B. Anlass, Zimmer-, Roomservice, Buffet, Restaurant • Ausgangslage: beraterische Tätigkeit mit fundierter Information/ Check-liste • Reservationsformular 		6

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
<p>1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten. (K1)</p>	<p>Aufbau der klassischen Menüfolge:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kalte Vorspeise • warme Vorspeise • Hauptgang • Zwischengang • Dessert <p>Beispiele aus dem Berufsalltag: Menükomponenten erklären, z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saltimbocca, • Kartoffelgaletten • Mischgemüse usw. 		2
<p>1.6.2 Sie planen Anlässe vollständig. (K5)</p>	<p>Mögliche Planungshilfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Checklisten • Reservationsformular • Servicebesprechung • Serviceablauf • Arbeitsrapport • Abrechnung • Arbeitsplanung: (nach den Grundlagen 2. LJ; 5.3.1), • Feedbackformular 	<p>2.9 Transfervermögen</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft nehmen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Betrieben wahr. Sie reflektieren Unterschiede und sind fähig, ihre eigenen Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der jeweiligen Betriebsorganisation anzupassen.</p>	20(16)

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.3.5 Sie erklären geeignete Kostformen für verschiedene Alters- und Personengruppen. (K2)	Als Grundlage zu diesem Ziel gehören Vorinformationen aus dem HKB4: 4.1.5 und 4.1.6 Fallbeispiele aus dem Berufsalltag	2.10 Ökologischer Verhalten Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten bei allen ihren Tätigkeiten die Richtlinien und Empfehlungen für ein umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten.	3
1.3.4 Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Definition Food Waste • Ursachen, Auswirkungen • Beiträge, um Food Waste zu reduzieren/verhindern 		2
1.1.4 Sie zeigen die Gemeinsamkeiten und Unterschiede verschiedener Leitbilder auf. (K4)	Verschiedene hauswirtschaftliche Grossbetriebe im Vergleich: <ul style="list-style-type: none"> • Grösse • Kunden • Mitarbeiter Dienstleistungs- und Produktangebote		3

EFZ Handlungskompetenzbereich 2

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den drei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Menschen sollen sich in der Umgebung, in der sie wohnen oder sich aufhalten, wohlfühlen. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume tragen dazu bei. Bei der Reinigung der Räume und Einrichtungen spielen hygienische Kriterien sowie die Energie- und Ressourceneffizienz eine übergeordnete Rolle. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden und die Reinigung effizient verrichten zu können, sind Kenntnisse der Materialien und der Reinigungsprozesse sowie eine präzise Arbeitsweise unabdingbar.

Fachkompetenz

2.1: Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume und Einrichtungen. Sie berücksichtigen dabei ökologische und ergonomische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

2.2: Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sorgen in den Räumen unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Kundenbedürfnisse für eine wohnliche Atmosphäre.

2.3: Instruktionen planen und durchführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft instruieren ihnen zugeteilte Personen so, dass die Reinigungsprozesse reibungslos ablaufen.

Überfachliche Kompetenz

2.1 Arbeitstechniken

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.

2.2 Prozessorientiertes vernetztes Denken und Handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen und verwenden Methoden, die es ihnen möglich machen, ihre Tätigkeiten in Übereinstimmung mit anderen Aktivitäten innerhalb des Betriebs zu sehen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf alle beteiligten Personen sowie auf den Erfolg des Unternehmens bewusst und handeln entsprechend.

2.3 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Bedeutung der Qualitätssicherung in ihrem Betrieb. Sie handeln in allen ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen entsprechend den vorgegebenen Anforderungen an die Qualität

2.9 Transfervermögen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft nehmen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Betrieben wahr. Sie reflektieren Unterschiede und sind fähig, ihre eigenen Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der jeweiligen Betriebsorganisation anzupassen.

3. Lehrjahr / 5. Semester			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.4 Sie erklären die sicherheitsrelevanten Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Pflegemittel, Desinfektionsmittel und deren Hauptinhaltsstoffe • Kombinierte Mittel 		3
2.1.13 Sie erklären die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen, Anwendung und Vorgehen bei Flächendesinfektion • Isolationszimmer • Hygienepyramide 		2
2.1.14 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume. (K2)	Desinfektion Vorgehen in der Reinigung der Isolationsbereiche (gemäss Betriebskonzept)	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft können für ein Isolationszimmer Arbeitsanleitungen erstellen.	2
2.1.18 Sie planen Reinigungs- und Desinfektionsprozesse. (K4)	Erstellen von Arbeitsprozessen für sämtliche Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten		3

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.12 Sie zeigen die Bedeutung der Qualitätsstandards in den verschiedenen Betrieben auf. (K2)	(Grundsätze im HKB 5.2.1 / 5.2.2 Qualitätskonzept) <ul style="list-style-type: none"> • Gegenüberstellung verschiedener Reinigungsqualitäts-standards aus dem Berufsalltag (Heim, Spital, Hotel, Bildungshäuser, ...) • Kontrollinstrumente Leistungsverzeichnis als Arbeitsinstrument	2.3. Qualitätsorientiertes Denken Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft können das Kontrollinstrument ihres Ausbildungsbetriebes aufgrund von sieben vorgegebenen Kriterien beurteilen und bei Bedarf Verbesserungsmaßnahmen formulieren	2
2.1.17 Sie planen die organisatorischen Aufgaben bei Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung (K4)	Erstellen von Arbeitsplänen für sämtliche Reinigungen (inkl. Spezialreinigung)		4
2.3.2 Sie planen die Instruktionen der Reinigungsmethoden	Aufbauend auf den Grundlagen aus dem 2. Lehrjahr 2.3.2 Grundreinigung, Desinfektion, Spezialreinigung		4

3. Lehrjahr / 6. Semester			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.2.2 Sie nehmen die Gestaltung und Einrichtung von Räumen vor. (K5)	<ul style="list-style-type: none"> Abklären der Wohnbedürfnisse anhand verschiedener Ausgangssituationen Bewegungsflächen (Verkehrs-, Bedienungs-, freie Flächen) 		7
2.2.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> Sinn und Zweck der Raumgestaltung Raumgestaltungsmöglichkeiten und -grenzen Bedeutung und Wirkung der Farben auf die Kunden Verschiedene Arten von Licht(-quellen), Beleuchtung, Leuchtmittel (Eigenschaften, Preis, Langlebigkeit) 	2.2. Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln 2.9. Transfervermögen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beschreiben und begründen die Raumgestaltung eines Raumes in ihrem Ausbildungsbetrieb. Sie dokumentieren dies in Form einer Tabelle. Zu zweit vergleichen sie ihre Dokumentation von zwei verschiedenen Räumen und begründen die Unterschiede in einer frei gewählten Form	7
2.2.4 Sie entwickeln Vorschläge für die situationsgerechte Gestaltung eines vorgegebenen Raumes mit Pflanzen und Blumen	<ul style="list-style-type: none"> Jahres und anlassbezogene Raumdekoration Grundwissen bei der Ausarbeitung von Vorschlägen für bestimmte Situationen Materialkunde: Vasen, Gefässe, Arbeitsmaterial für Schnittblumen und Grünpflanzen Grünpflanzen (Standorte, Pflege, Unterhalt) 		6

EFZ Handlungskompetenzbereich 3

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den drei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Die Wäscheversorgung umfasst Aufbereitung, Instandstellung und Bereitstellung der Betriebs- und der Privatwäsche. Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass nur korrekt aufbereitete Wäsche für den Endverbraucher von Nutzen ist. Sie berücksichtigen dabei die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen sowie die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.

Fachkompetenz

3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

3.2: Textilien instand stellen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine ökonomisch vertretbare und effiziente Instandstellung von Textilien.

3.3: infektiöse Wäsche aufbereiten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten die Regeln in der Aufbereitung von infektiöser Wäsche.

Überfachliche Kompetenz

2.1 Arbeitstechniken

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.

2.3 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Bedeutung der Qualitätssicherung in ihrem Betrieb. Sie handeln in allen ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen entsprechend den vorgegebenen Anforderungen an die Qualität.

2.7 Innovatives Denken

Fachmänner/Fachfrauen Hauswirtschaft tragen mit eigenen innovativen Ideen zum Lösen von Problemen bei. Sie sind wachsam und offen für Neuerungen und Trends in der Hauswirtschaft.

3. Lehrjahr / 5. Semester			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.3.1 Sie erklären die Möglichkeiten der Aufbereitung von infektiöser Wäsche. (K2)	Desinfektionsverfahren <ul style="list-style-type: none"> • chemische • chemo-thermische • thermische 		4
3.3.2 Sie erklären die Aufbereitung von infektiöser Wäsche und die vorgegebenen Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz sowie allgemein gültigen Hygienestandards. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Suva-Richtlinien • Betriebskonzepte 		2
3.3.3 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Desinfektionsmittel. (K2)	Desinfektionsmittel (Vergleich mit HKB 2.1.4) <ul style="list-style-type: none"> • Aldehyde • Sauerstoffabspalter Beispiele aus dem Betrieb <ul style="list-style-type: none"> • Gefahren von bestimmten Desinfektionsmitteln 		4

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
<p>3.1.10 Sie planen die Aufgaben im Wäschekreislauf. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen von Arbeitsanleitungen für sämtliche Arbeiten im Wäschekreislauf unter Berücksichtigung von betrieblichen Anforderungen (inkl. Transport und Lagerung) Qualitätskontrolle 	<p>2.1 Arbeitstechniken Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.</p>	<p>4</p>
<p>3.1.16 Sie erklären die Arbeitsschritte, die im Wäschekreislauf kontrolliert werden. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfbare Kriterien von Prozessen und Resultaten • Interne Kontrollinstrumente (Checkliste) • Beispiele aus den Ausbildungsbetrieben 	<p>2.1 Arbeitstechniken Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.</p>	<p>2</p>
<p>3.1.16 Sie erklären die Arbeitsschritte, die im Wäschekreislauf kontrolliert werden. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfbare Kriterien von Prozessen und Resultaten • Interne Kontrollinstrumente (Checkliste) • Beispiele aus den Ausbildungsbetrieben 	<p>2.1 Arbeitstechniken Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.</p>	<p>3.1.16 Sie erklären die Arbeitsschritte, die im Wäschekreislauf kontrolliert werden. (K2)</p>

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
<p>3.1.8 Sie zeigen die Bedeutung der in den verschiedenen Betrieben geltenden Qualitätsstandards auf. (K2)</p>	<p>In Bezug auf die verschiedenen Arbeiten im Wäschekreislauf:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mögliche Qualitätsstandards • Qualitätskontrolle • Qualitätssicherung <p>Vergleich der geltenden Qualitätsstandards in den Lehrbetrieben (Vergleich HKB 5.2.1, 5.2.2)</p>	<p>2.3 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Bedeutung der Qualitätssicherung in ihrem Betrieb. Sie handeln in allen ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen entsprechend den vorgegebenen Anforderungen an die Qualität.</p>	<p>3.1.8 Sie zeigen die Bedeutung der in den verschiedenen Betrieben geltenden Qualitätsstandards auf. (K2)</p>
<p>3.1.19 Sie erklären die Vor- und Nachteile des In- und Outsourcings. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Begriffsdefinition • Vor- und Nachteile (Personal, Finanzen, Ökologie) • Miet-, Leasingwäsche und Eigenwäscherei 	<p>2.7 Innovatives Denken Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft tragen mit eigenen innovativen Ideen zum Lösen von Problemen bei. Sie sind wachsam und offen für Neuerungen und Trends in der Hauswirtschaft.</p>	<p>2</p>

EFZ Handlungskompetenzbereich 4

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den drei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs

Gesunde Ernährung und adäquate Verpflegung in gepflegter Atmosphäre sind für die Lebensqualität-von grosser Bedeutung.

Bei der Zusammenstellung von Menüs sind neben allgemeinen Ernährungsregeln auch spezifische Anforderungen an die Ernährung für unterschiedliche Altersgruppen sowie Personen mit bestimmten Krankheiten zu beachten. Fertig- und Halbfertigprodukte sind wesentliche Komponenten bei der Zubereitung von Gerichten.

Bei der Zubereitung von definierten Gerichten sowie bei der Arbeit im Speiseverteilsystem und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz, im Besonderen die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs, berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist von Bedeutung, dass die Fachfrauen/ Fachmänner Hauswirtschaft mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten.

Gesichtspunkte der Energie- und Ressourceneffizienz spielen in der gesamten Nahrungszubereitung, von der Herstellung und Beschaffung von Frischprodukten bis zur Reinigung der Maschinen und Geräte, eine übergeordnete Rolle.

Fachkompetenz

4.1: Menüs für eine gesunde Ernährung zusammenstellen

Bei der Zusammenstellung und Beurteilung einer kundengerechten Ernährung beachten die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft die Regeln einer gesunden Ernährung mit Einbezug von saisongerechten und standortsnahen Produkten.

4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.

Überfachliche Kompetenz

2.6 Beratungsmethoden

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind in der Lage, die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden zu erfassen und sie über die Dienstleistungsangebote ihres Betriebes zu deren Zufriedenheit zu beraten.

2.8 Präsentationstechnik

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen und beherrschen die Präsentationstechniken und -medien und setzen diese situationsgerecht ein zu Gunsten des Unternehmens und der Hauswirtschaft.

3. Lehrjahr / 5. Semester			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
<p>4.4.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen auf und erklären die Unterschiede. (K2)</p>	<p>Geschirrkreislauf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anlieferung Schmutzgeschirr • Abfallentsorgung (Essensreste, Servietten, Papier, ...) • Sortierung / Vorwaschen / Einweichen • Beladen der Maschine / Körbe • Beschickung • Reinigung • Trocknung • Wiederbereitstellung <p>Abwaschorganisationsablauf im eigenen Lehrbetrieb</p> <p>Unterschiede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handabwasch • Durchschubmaschine • Bandautomat • Korbmaschine / Gläserabwaschmaschine, Haushaltsmaschine 		4
<p>4.4.5 Sie erklären die Regeln und Vorschriften der Hygiene in der Abwaschorganisation. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schmutzzone • Sauberzone • Waschprogramme (Waschdauer) • Temperaturen (Mindesttemperatur) Reinigungsmittel 		1

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
<p>4.1.4 Sie erklären den Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Alters- und Personengruppen (z.B. Beruf, Aktivität, Gesundheitszustand). (K2)</p>	<p>Stoffwechsel Gesamtenergiebedarf nachschlagen / berechnen für verschiedene Fallbeispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundumsatz und dessen Beeinflussung • Leistungsumsatz und dessen Beeinflussung • Nährstoffbedarf für verschiedene Fallbeispiele 		7
<p>4.1.5 Sie stellen eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Kostformen: (Grundlagen, was erlaubt und nicht erlaubt ist) • Vollwertkost • Pürierte Kost bis leichte Vollkost • Vegetarismus • Cholesterinarme Kost • Fettreduzierte Kost • Purin arme Kost • Gluten arme Kost • Lactosefreie Kost • Salz arme Kost <p>Für verschiedene Fallbeispiele (Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Betagte) die Kostformen zuordnen</p>		8

3. Lehrjahr / 6. Semester			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
<p>4.1.7 Sie erklären die Anforderungen an die Ernährung bei häufig auftretenden Krankheiten. (K2)</p>	<p>Ernährungsbedingte Krankheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obstipation • Diarrhöe • Bluthochdruck • Cholesterin • Gicht • Diabetes Typ II • Zöliakie • Lactoseintoleranz • Übergewicht • Allergiker 	<p>2.8 Präsentationstechnik</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft können zwei frei gewählte ernährungsbedingte Krankheiten mit Hilfe einer frei gewählten Methode verständlich erklären.</p>	10
<p>4.1.6 Sie stellen ausgewogene Menus für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)</p>	<p>Fallbeispiele Aufbauend auf den Grundlagen der Lebensmittelpyramide</p> <p>Personengruppen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kinder und Jugendliche • Erwachsene • Schwangere • Betagte <p>Unter Berücksichtigung des Gesundheitszustandes, körperlicher Arbeit, Bewegung / Sport, Jahreszeit und Alter</p>	<p>2.6 Beratungsmethoden</p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kunden und Kundinnen zur Wahl der Menus und halten die definierten Kriterien und das Resultat schriftlich fest.</p>	10

EFZ Handlungskompetenzbereich 5

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den drei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Betriebsorganisation, die nötig ist für das reibungslose Funktionieren der hauswirtschaftlichen Arbeiten.

Sie führen in all ihren Tätigkeitsbereichen administrative Arbeiten aus. Diese Arbeiten sind ein Teil der Qualitätssicherung.

Das sorgfältige Erfassen von Daten und Informationen ist unabdingbar.

Auf den bestehenden Officekenntnissen aufbauen und vertiefen (Word, Excel, PowerPoint)

Fachkompetenz

5.3: administrative Arbeiten verrichten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.

Handlungskompetenz 5.5: Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Aufgaben im Bereich Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung effizient aus.

5.6: erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.

Überfachliche Kompetenz

2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden die betrieblichen Kommunikationsmittel an, um Informationen zu erhalten und weiterzuleiten.

Sie helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse der Kundinnen und Kunden und des Betriebes.

2.9 Transfervermögen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft nehmen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Betrieben wahr. Sie reflektieren Unterschiede und sind fähig, ihre eigenen Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der jeweiligen Betriebsorganisation anzupassen.

3. Lehrjahr / 6. Semester			20Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
5.3.1 Sie erstellen mittels PC Arbeitsprozesse, Checklisten und Kontrollformulare. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> • Ziele/ Einsatz der Dokumente • Unterschiede/ Form/ Inhalte/ Sprache/ Zeichenerklärung • Arbeitsprozess planen Bedienungsanleitung/ Gebrauchsanweisung 	2.9 Transfervermögen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft vergleichen anhand eines vorgegebenen Kriterienkatalogs verschiedene Betriebe und begründen allfällige Unterschiede schriftlich.	3
5.5.2 Sie zeigen die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung und des Einkaufs auf. (K2)	Ablauf <ul style="list-style-type: none"> • Anfrage für Offerte / Offerte • Bestellung • Lieferung / Lagerkarte • Reklamation • Lagerung / Lagerbewirtschaftung • Transport • Inventar 		8
5.6.4 Sie erklären die Grundlagen der Preisberechnung und der Tarifgestaltung. (K2)	Preiskalkulation: <ul style="list-style-type: none"> • Einkaufspreis (Materialkosten) • Verkaufspreis, (Zeit für erbrachte Leistung / Kosten für Betrieb (Lohn, Miete, Infrastrukturen, Heizung, MwSt.,...)) • Gewinn • 		2

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
5.2.1 Sie erklären das Prinzip der Qualitätssicherung. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Definition • Ziele und Begriffe der Qualitätssicherung • Qualitätsmanagement-Systeme 		2
5.2.2 Sie erklären die Qualitätssicherung in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Ebenen der Qualitätssicherung (Struktur-, Prozess-, Ergebnisqualität) • Qualitätssicherung anhand von praktischen Beispielen erklären • Selbstkontrolle 	2.4 Informations- und Kommunikationsstrategie Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft vergleichen die betrieblichen Kommunikationsmittel der verschiedenen Ausbildungsbetriebe. Sie diskutieren in 4er-Teams allfällige Verbesserungsvorschläge und halten diese schriftlich fest.	2
5.4.1 Sie erklären Sinn und Zweck der betrieblichen Statistiken. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Definition • Ziele von Statistiken • Aussagen und Bedeutung von betriebseigenen Statistiken • verschiedene Darstellungen von Statistiken 		3

EFZ Handlungskompetenzbereich 6

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den drei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft arbeiten häufig in Institutionen des Gesundheits- und Sozialbereiches, in denen sie oft in Kontakt kommen mit Personen, die Unterstützung benötigen. Dabei ist die Einschätzung deren Befindens wichtig.

Die Einschätzung der eigenen Persönlichkeit und die Beurteilung der eigenen Möglichkeiten und Grenzen führen zu einem offenen und sicheren Auftreten.

Bei der Arbeit im interdisziplinären Team ist präzises Handeln im eigenen Verantwortungsbereich ebenso wichtig wie Kenntnisse der Fachsprache der Berufsgruppen im Umfeld.

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

Fachkompetenz

6.2: in einem interdisziplinären Team sachbezogen und kooperativ handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft agieren in ihrem sozialen Umfeld angemessen. Sie integrieren sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in interdisziplinären Teams.

6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

6.4: kundengerechte Unterstützung erbringen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erkennen die Bedürfnisse von Personen, die Unterstützung benötigen und erbringen kundengerechte Unterstützung in ihrem Arbeitsbereich.

Überfachliche Kompetenz

2.5 Lernstrategien

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft reflektieren ihr Lernverhalten. Sie passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Die Lernstrategien, die sie anwenden, ermöglichen ihnen effizientes und motiviertes lernen und Arbeiten.

2.9 Transfervermögen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft nehmen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Betrieben wahr. Sie reflektieren Unterschiede und sind fähig, ihre eigenen Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der jeweiligen Betriebsorganisation anzupassen.

3. Lehrjahr / 6. Semester			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.2.1 Sie erklären die Aufgaben verschiedener Berufsgruppen in interdisziplinären Teams. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Definition der Begrifflichkeiten: Interdisziplinär, kooperativ, Team • Berufliche Schnittstellen erkennen und verstehen, z.B. Küche, Pflege, Unterhalt, Personaldienst, Sozialdienst,... • Kommunikation: Informationsfluss <p>Vergleich HKB 1.2.6</p>		1
6.2.2 Sie erklären den eigenen Beitrag innerhalb des Betriebes. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Definition der Begrifflichkeiten: interdisziplinär, kooperativ, Team • Berufliche Schnittstellen erkennen und verstehen, z.B. Küche, Pflege, Unterhalt, Personaldienst, Sozialdienst,... • Kommunikation: Informationsfluss <p>Vergleich HKB 1.2.6</p>		2
6.3.4 Sie erklären Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgleich Beruf und Privatleben • Teamgespräche / Einzelgespräche • Care-Team • Coaching • Mediation • Intervention / Supervision 		2

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.3.3 Sie erklären psychisch belastende Situationen. (K2)	Fallbeispiele aus der Praxis Siehe Anhang 2		2
6.4.2 Sie erklären den Einfluss der definierten Erkrankungen auf die Kommunikationsfähigkeit. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Seh- und Hör- und Sprachbeeinträchtigung • Demenz • Schlaganfall • Depressionen • Burnout • Verhaltensauffälligkeiten 	2.5 Lernstrategien Und 2.9 Transfervermögen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen ein Interview mit einer Person, welche Unterstützung benötigt/ Einschränkung der Kommunikationsfähigkeit, Einschränkung des Sehvermögens, körperliche Einschränkung, Demenz) und präsentieren der Klasse die Grundsätze im Umgang mit betroffenen Personen.	2
6.4.4 Sie beschreiben für die definierten Erkrankungen typische Veränderungen des Körpers, des Verhaltens und des sozialen Umfeldes. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Definierte Erkrankungen aus 6.3.3 und 6.4.2 		6

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.4.5 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Fallbeispiele aus der Praxis Quervergleich anschauen		2
6.2.4 Sie erklären die relevanten Ausdrücke der Fachsprache anderer Berufsgruppen im Betrieb. (K2)	Fachausdrücke des Gesundheitswesens: <ul style="list-style-type: none"> • Epidemie/ Pandemie • Isolationen • Homecare/ Spitex • Geriatrie • Therapien: Physiotherapie, Ergotherapie • Rehabilitation 		2