



Lehrplan für die Berufsfachschule

FACHFRAU / FACHMANN HAUSWIRTSCHAFT EFZ

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

Unterstützung der Kundinnen und Kunden



Vorwort / Einleitung

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

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

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

Eine Kerngruppe von Lehrpersonen, die an verschiedenen Berufsfachschulen in den entsprechenden Bildungsbereichen unterrichten, hat den Inhalt des Lehrplans für die Berufsfachschule erarbeitet.

Dieser Lehrplan soll den Lehrpersonen in den Berufsfachschulen die Vermittlung der schulischen Inhalte erleichtern und die systematische Einführung der Lernenden in ihren Beruf aufzeigen. Er soll zu einer gesamtschweizerischen Koordination beitragen, was auch den Übertritt einzelner Lernenden in andere Kantone erleichtern kann. Er gilt als Grundlage für die Erarbeitung von schuleigenen Ausbildungsmodellen und Schullehrplänen. Der Lehrplan Berufsfachschule enthält keine bis ins Detail festgelegten Lerninhalte. Die Anzahl der Lektionenzahl für die angegebenen Inhalte pro Leistungsziel gibt eine Richtlinie wie tief diese Inhalte behandelt werden können. Der Lehrplan soll den Verantwortlichen bewusst einen Spielraum lassen, damit sie die schulischen Inhalte praxis- und handlungsorientiert vermitteln können. In einigen Handlungskompetenzbereichen ist Grundlagenvermittlung eingeplant, z.B. Hygiene im HKB 6. Die anderen Handlungskompetenzbereiche sollen anschliessend auf diesen Grundlagen das Thema vertiefen. Der HKB 6 ist somit im 1. Lehrjahr ganz am Anfang einzuplanen.

In dem zusätzlich erstellten pädagogisch-didaktischen Konzept legen die Lehrpersonen der Berufsfachschulen die pädagogische Haltung für den Unterricht in der Berufsfachschule und im überbetrieblichen Kurs fest. Es zeigt, wie der berufskundliche Unterricht und die überbetrieblichen Kurse aufgebaut und methodisch-didaktisch gestaltet werden, damit diese Werthaltungen realisiert werden können. Es bietet damit den Lehrpersonen und üK-Leitenden Sicherheit bei der Vorbereitung und Durchführung des Unterrichts und ist ein wichtiger Baustein für eine hohe Qualität des Unterrichts. OdA Hauswirtschaft Schweiz



Kompetenzen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Das Ziel der beruflichen Grundbildung ist die Ausbildung von arbeitsmarktfähigen Berufsleuten. In der Ausbildung werden die für den Beruf relevanten Handlungskompetenzen aufgebaut. Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu muss eine kompetente Berufsfachperson eine situationsspezifische Kombination von relevanten Ressourcen (= Handlungskompetenzen) mobilisieren.

Welche Ressourcen (berufsspezifische Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen) in welcher Handlungssituation eingesetzt werden, müssen Lernende im Verlauf ihrer Ausbildung anhand von konkreten Situationen lernen. Aus diesem Grund reicht es nicht, nur die Ressourcen zu vermitteln, sondern es muss auch die angemessene und situationsgerechte Anwendung (Mobilisierung) der Ressourcen geübt werden. Dies geschieht vor allem in der Praxis, aber auch der Lernort Schule unterstützt die situationsgerechte Anwendung der Ressourcen.

Um die Handlungskompetenzorientierung zu fördern, wurde ein pädagogisch-didaktisches Konzept erstellt, welches Beispiele von möglichen Arbeitssituationen aufführt. Diese Hinweise sollen die Handlungskompetenzorientierung in der Berufsfachschule unterstützen.

Fachkompetenz

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden die berufsspezifische Fachsprache und die (Qualitäts-)Standards sowie Methoden, Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien fachgerecht an. Das heisst sie sind fähig, fachliche Aufgaben in ihrem Berufsfeld eigenständig zu bewältigen und auf berufliche Anforderungen angemessen zu reagieren.

Methodenkompetenzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft organisieren ihre Arbeit sorgfältig und qualitätsbewusst. Dabei beachten sie wirtschaftliche und ökologische Aspekte und wenden die berufsspezifischen Arbeitstechniken, Lern-, Informations- und Kommunikationsstrategien zielorientiert an. Zudem denken und handeln sie prozessorientiert und vernetzt.



Sozialkompetenzen Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gestalten ihre Beziehungen zur vorgesetzten Person, im Team und mit der Kundschaft bewusst und gehen mit Herausforderungen in Kommunikations- und Konfliktsituationen konstruktiv um. Sie arbeiten in oder mit Gruppen und wenden dabei die Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit an.

Selbstkompetenzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft reflektieren ihr Denken und Handeln eigenverantwortlich. Sie sind bezüglich Veränderungen flexibel, lernen aus den Grenzen der Belastbarkeit und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter. Sie sind leistungsbereit, zeichnen sich durch ihre gute Arbeitshaltung aus und bilden sich lebenslang weiter.



Taxonomiestufen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

K 1 Wissen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab, z.B..

1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten.

K 2 Verstehen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten, z.B..

2.1.5 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Reinigungs- und Pflegemittel.

K 3 Anwenden

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an, z.B..

4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten.

K 4 Analyse

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus, z.B..

3.2.2 Sie beurteilen, ob die Instandstellung schadhafter Textilien machbar und ökonomisch vertretbar ist.

K 5 Synthese

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen, z.B..

1.6.1 Sie erstellen einen Einsatzplan für die Teammitglieder für vorgegebene Arbeiten.

K 6 Beurteilen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien, z.B..

3.1.7 Sie erklären die Wahl der optimalen Wasch- und Waschhilfsmittel für bestimmte Textilien und begründen den Entscheid.



Handlungskompetenzen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Wichtigste Handlungskompetenzen

Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verfügen über berufliche Handlungskompetenzen in sechs Handlungskompetenzbereichen:

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

Diese Handlungskompetenzbereiche sind wie folgt umschrieben:

a) Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Sie empfangen, beraten und bedienen Kundinnen und Kunden kompetent. Sie verhalten sich entsprechend den betrieblichen Regeln und pflegen korrekte Umgangsformen. Sie kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend. Sie sind in der Lage Anlässe zu organisieren. Sie verstehen es Tische und Buffets situationsgerecht zu decken und zu dekorieren. Sie realisieren vorgeschlagene verkaufsfördernde Massnahmen. Sie setzen das Leitbild des Betriebes im Rahmen ihrer Tätigkeit um.

b) Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Sie reinigen hygienisch, effizient, energie-, ressourceneffizient und materialgerecht. Sie sorgen für situationsgerechte und den Bedürfnissen der Kundinnen und Kunden entsprechende Räume und Einrichtungen. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse der Materialien und der Reinigungsprozesse und sichern damit den Qualitätsstandard. Sie sind in der Lage Instruktionen zu planen und durchzuführen.



c) Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Sie gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie sowie energie- und ressourceneffiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie sind in der Lage, Textilien unter Berücksichtigung ökonomischer Kriterien instand zu stellen. Sie bereiten infektiöse Wäsche entsprechend den geltenden Vorschriften auf.

d) Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus

Sie stellen Menus für eine gesunde Ernährung zusammen. Sie halten bei der Zubereitung von Gerichten die Hygienevorschriften ein und arbeiten effizient. Sie stellen den Ablauf der Speiseverteilung bedarfsgerecht sicher. Sie gewährleisten eine zweckmässige und hygienische Abwaschorganisation. Dabei tragen sie zur Energie- und Ressourceneffizienz bei.

e) Ausführen administrativer Arbeiten

Sie setzen die Betriebsorganisation optimal um und führen in allen Tätigkeitsbereichen administrative Arbeiten aus. Sie sichern die betriebliche Qualität und erfassen Daten für statistische Zwecke. Sie bereiten Wareneinkäufe vor und sorgen für eine optimale Lagerbewirtschaftung.

f) Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden

Sie handeln im eigenen Verantwortungsbereich präzise und sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf alle beteiligten Personen bewusst. Sie pflegen Kontakt zu Kundinnen und Kunden und sind in der Lage, deren Bedürfnisse zu erkennen. Sie verhalten sich situations- und kundengerecht. Sie achten auf die eigene psychische und physische Gesundheit.



Studentafel Fachleute Hauswirtschaft (Gültig ab HS 2016/17 für alle neuen Klassen)

Fächer	Lektionen pro Woche im Semester					
	1.Sem	2.Sem	3.Sem	4.Sem	5.Sem	6.Sem
ABU: Allgemeinbildung	3	3	3	3	3	3
SP: Sport	2		2		2	
HKB1: Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	1	1	1	1	1	2
HKB2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	1	1	1	1	1	1
HKB3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	1	1	1	1	1	
HKB4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus		1	1	1	1	1
HKB5: Ausführen administrativer Arbeiten	1			1		1
HKB6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützung der Kundinnen und Kunden		2		1		1
Total Lektionen/Woche	9	9	9	9	9	9
Total Lektionen/Semester	180	180	180	180	180	180



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

Handlungskompetenz 1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.

Handlungskompetenz 1.4: Tische situationsgerecht gestalten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind verantwortlich für eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische.

Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten und kundenorientiert.



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. Informations- und Kommunikationsstrategien

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

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

3.1. Kommunikationsfähigkeit

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Kommunikationsregeln und wenden sie an. Sie tragen mit zu einer offenen und freundlichen Atmosphäre im Haus. Sie halten sich an die betriebliche Schweigepflicht.

3.4 Kundenorientiertes Denken und Handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft orientieren sich bei der Ausführung ihrer Arbeit an den Bedürfnissen ihrer Kunden und erleichtern ihnen so ihren Alltag.

4.3. Umgangsformen

Fachfrauen/ Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Regeln der Umgangsformen und wenden sie an.

Sie verhalten sich zuverlässig, höflich, einfühlsam.



1. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.5.2 Sie erklären die Service-regeln. (K2)	Materialkunde: <ul style="list-style-type: none">• Trinkgefässe• Regeln für den Getränkeservice (Aperitif-, Wein-, Tee- Kaffee-, Flaschenservice, Of-fenausschank)		5 Lektionen
1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2)	Kommunikationsmodell (Schulz von Thun) <ul style="list-style-type: none">• Aktiv zuhören• Ich-Botschaften• Blickkontakt• Mimik• Gestik		2 Lektionen
1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2)	Kommunikationsmodell (Schulz von Thun) <ul style="list-style-type: none">• Körperhaltung• Stimme, Tonalität• Wortwahl• Distanz	3.1 Kommunikationsfähigkeit Fachfrauen/Fachmänner können in einem Rollenspiel zum Thema Getränkeservice die Regeln der Kommunikation korrekt anwenden.	3 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.4.2 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Grundgedeck• Erweitertes Grundgedeck• Festtagsgedeck• Mise en place		4 Lektionen
1.4.2 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Festtagsgedeck• Mise en place	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen/Fachmänner können mit Hilfe einer selbst angefertigten und beschrifteten Visualisierung das Festtagsgedeck effizient eindecken.	2 Lektionen
1.5.2 Sie erklären die Service-regeln. (K2)	Regeln für den Speiseservice allgemein (ohne spezifische Serviceart) Erscheinungsbild/Anforderungen an das Servicepersonal	4.2 Umgangsformen Fachfrauen/Fachmänner können das eigene Erscheinungsbild als Servicemitarbeitende mit den präsentierten Anforderungen an das Servicepersonal vergleichen und Konsequenzen für das künftige Handeln ableiten.	3 Lektionen
1.4.1 Sie erklären Elemente der Tisch- und Buffetgestaltung. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Tischformen, Tafelformen, Sitzordnung• Buffetformen, Buffetablauf, Reihenfolge• Tischwäsche, Gedeck, Dekorationen, Blumen, Menükarte		6 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2)	Bedienung am Tisch: <ul style="list-style-type: none">• Tellerservice• Plattenservice• Guéridonservice• Voitureservice Selbstbedienung: <ul style="list-style-type: none">• Buffetservice• Freeflow• Ausgabetheke• Tablettsystem Vor- und Nachteile der Servicearten für den Kunden / für das Servicepersonal	3.4 Kundenorientiertes Denken und Handeln Fachfrauen/Fachmänner können in einer tabellarischen Darstellung die Vorteile und Nachteile von den in Ihrem Betrieb am häufigsten eingesetzten Servicearten aus Sicht der Kundschaft und aus Sicht des Servicepersonals gegeneinander abwägen.	5 Lektionen
1.2.9 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Kritik. (K2)	Basis der Kommunikationsgrundlage des 1. Lehrjahrs , 1.2.1; <ul style="list-style-type: none">• Feedbackregeln• Definition Wertschätzung• Lösungen zu Konfliktbeispielen aus dem Berufsalltag	3.4 Kundenorientiertes Denken und Handeln Fachfrauen/Fachmänner können in einem Rollenspiel auf eine mündliche Reklamation spontan und wertschätzend eingehen. Dabei beachten Sie die Bedürfnisse der Kunden.	4 Lektionen



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.

Handlungskompetenz 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. **Handlungskompetenz**



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.

2.5. 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.

3.3 Teamfähigkeit

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind fähig in interdisziplinären Teams zu arbeiten.



1. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2)	Reinigungsarten Reinigung während der Nutzungsphase Reinigungsmethoden für <ul style="list-style-type: none">• lose Verschmutzungen• haftende Verschmutzungen inklusive benötigtes Material, Geräte und Maschinen (Trockensauger) Reinigungssysteme für <ul style="list-style-type: none">• Sichtreinigung• Unterhaltsreinigung• Zwischenreinigung	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen/Fachmänner können Fachausdrücke aus dem Bereich Reinigung verstehen und diese anhand von Beispielen fachfremden Personen erklären.	10 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.2 Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)	Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung <ul style="list-style-type: none">• Holz (massiv, beschichtet)• Metalle (Silber, Kupfer, Stahl, Edelstahl, Guss-eisen, Aluminium)• Beschichtungen (Email, Teflon, Titan,...)• Keramik• Kunststoff (Silikon,...)• Glas• Leder, Kunstleder• Bett und Bettinhalt	2.4 Lernstrategien Fachfrauen/Fachmänner kennen allgemeine Lernstrategien: wie Karteikarten, Mindmap, Tabelle und können diese situationsgerecht einsetzen.	10 Lektionen
2.1.3 Sie erklären für vorgegebene Materialien die korrekte Pflege. (K 2)	Materialbestimmung/ Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.1.2	2.4 Lernstrategien Fachfrauen/Fachmänner kennen allgemeine Lernstrategien: wie Karteikarten, Mindmap, Tabelle und können diese situationsgerecht einsetzen.	3 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.8 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Reinigung aller Räume. (K2)	Aufbauend auf den Grundsätzen der Hygiene 6.3.2 Hygienekonzept, Reinigungskonzept, Reinigungssystematik (HACCP Thematisiert 2. LJ 4.3.6)	2.2 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln Fachfrauen/Fachmänner können anhand von einer selbst erstellten Checkliste die Massnahmen der persönlichen und der betrieblichen Hygiene in ihrem Ausbildungsbetrieb überprüfen	3 Lektionen
2.1.10 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz (K2)	Arbeitssicherheit in der Reinigung <ul style="list-style-type: none">• Ursachen von Unfällen• Unfallverhütung/ Gefahrensymbole• Ergonomie in der Reinigung• Körperhaltung• Arbeitsplatzgestaltung• Muskelarbeit (Aufbauend auf den Grundlagen von 6.3.2)	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen/Fachmänner können Arbeitsanleitungen für verschiedene Reinigungsmethoden erstellen und berücksichtigen dabei auch ergonomische Hinweise.	3 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Abfallkonzepte• Nachhaltiges Handeln• Abfalltrennung, Entsorgung, Recycling• Piktogramme		5 Lektionen
2.1.13 Sie erklären die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Ziele der Reinigung• Faktoren der Reinigung• Verschmutzungsarten• Mikroorganismen, Verbreitungswege	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen/Fachmänner können Fachausdrücke aus dem Bereich Reinigung verstehen und diese anhand von Beispielen fachfremden Personen erklären 3.3 Teamfähigkeit Fachfrauen/Fachmänner können in Gruppen konstruktiv Aufträge bearbeiten und anschliessend ihr Verhalten reflektieren.	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.14 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume. (K2)	Definition / Ziele und Unterschiede der Reinigungsarten	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen/Fachmänner können Fachausdrücke aus dem Bereich Reinigung verstehen und diese anhand von Beispielen fachfremden Personen erklären	2 Lektionen
2.1.19 Sie erklären Kontrollinstrumente zur Selbst- und Fremdkontrolle. (K2)	(Grundlagen im HKB 5 zu behandeln) <ul style="list-style-type: none">• Checklisten• Kontrollformulare• Reparaturaufträge		2 Lektionen



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, hygienische einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgabe der Arbeitssicherheit.



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.

2.10 Ökologisches Verhalten

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

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.

4.4 Lebenslanges Lernen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass sie sich in einem Umfeld bewegen, das sich rasch verändert. Sie sind bereit sich laufend weiterzuentwickeln, sind offen für Neues und erhöhen damit ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.



1. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf auf. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Interner Wäschekreislauf• Wäschekreislauf mit externem Wäscheservice• Wäschekreislauf mit geleaster Wäsche• Schmutzzone• Sauberzone		2 Lektion
3.1.2 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Pflanzliche Naturfasern (Baumwolle, Leinen)• Tierische Naturfasern (Wolle, Seide)• Cellulosische Chemiefasern• Synthetische Chemiefasern	2.4 Lernstrategie Fachfrauen/Fachmänner können eine passende Lerntechnik selbständig anwenden.	10 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/
3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)	Pflegeetiketten: Symbole für: <ul style="list-style-type: none">• Waschen• Bleichen• Bügeln• Trocknen• Arbeiten nach den Stationen im Wäsche-kreislauf		2 Lektionen
3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)	Pflegeetiketten: Symbole für: <ul style="list-style-type: none">• Professionelle Textilreinigung• Wet-Clean• Normalwaschgang• Schonwaschgang• Normalwaschgang• Schonwaschgang• Arbeiten nach den Stationen im Wäsche-kreislauf		4 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.9 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Persönliche, Betriebs- und Produkthygiene in der Schmutz- und Sauberzone	2.3 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln Fachfrauen/Fachmänner können das Einhalten der Hygienevorschriften in Ihrem Betrieb anhand einer Checkliste selbst überprüfen.	2 Lektionen
3.1.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf auf. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Interner Wäschekreislauf• Wäschekreislauf mit externem Wäscheservice• Wäschekreislauf mit geleaster Wäsche• Schmutzzone• Sauberzone		4 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.5 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	Aufgaben der Inhaltsstoffe: <ul style="list-style-type: none">• Waschaktive Substanzen (Tenside)• Enthärter• Bleichmittel• Enzym• optischer Aufheller Waschmittel: <ul style="list-style-type: none">• Universalwaschmittel / Vollwaschmittel• Kochwaschmittel• Buntwaschmittel• Feinwaschmittel• Wollwaschmittel	2.5 Ökologisches Verhalten Fachfrauen/Fachmänner können die Richtlinien und Empfehlungen für ein umweltbewusstes und ressourcenschonendes Arbeiten am Beispiel der Anwendung von Waschmitteln erklären	8 Lektionen
3.1.13 Sie erklären die Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Wäschekreislauf. (K2)	Einsatz / Bedienung / Reinigung / Pflege: <ul style="list-style-type: none">• Waschautomaten (Extraktor)• Durchlademaschine / Waschstrasse• Wäschetrockner / Secomat• Dampfbügelstation• Mange• Finisher• Faltmaschine		7 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.4 Sie erklären die Unterschiede der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in einem Betrieb. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Definition: Privatwäsche und Betriebswäsche• Sortierung der Schmutzwäsche• Aufbereitungsart (z.B. Mangeln, Finishehen...)• Qualitätsanforderungen		1 Lektion



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.

Handlungskompetenz 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.

Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft bereiten Gerichte gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.

Handlungskompetenz 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

2.1 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.

2.8 Präsentationstechniken

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



1. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.2.8 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Zubereitung von Gerichten. (K2)	Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none">• persönliche Hygiene• Betriebshygiene• Produkthygiene (Aufbauend auf den Grundsätzen HKB 6.3.2)	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen/Fachmänner können zu einer selbergewählten betrieblichen Situation selbstständig eine Checkliste zu <ul style="list-style-type: none">a) Persönliche Hygiene oderb) Betriebshygiene oderc) Produkthygiene erstellen.	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.4.8 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und deren Bedeutung. (K2)	Mögliche Abfälle in der Abwaschküche und deren sinnvolle Trennung Beispiele aus der Praxis Abfälle: <ul style="list-style-type: none">• Sortieren• Verwerten -> (Recycling)• Vernichten -> (Verbrennen)	2.8 Präsentationstechnik Fachfrauen/Fachmänner können ein Plakat gemäss Formatierungsvorlage zu zweit ansprechend gestalten.	2 Lektionen
4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2)	Lebensmittelpyramide der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung: <ul style="list-style-type: none">• Sinn und Zweck der Darstellung in Pyramidenform• Anforderungen an eine gesunde Ernährung (Portionengrössen, Tagesbedarf, Wochenbedarf)	2.8 Präsentationstechnik Fachfrauen/Fachmänner können ein Plakat gemäss Formatierungsvorlage selbständig zu zweit ansprechend und aussagekräftig gestalten	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.1.1 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)	Unterschiede Nahrungsmittel, Nährstoffe und Nahrungsmittelgruppen Nahrungsmittel den Nahrungsmittelgruppen zuordnen: <ul style="list-style-type: none">• Wasser / zuckerfreie Getränke• Gemüse und Früchte• Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte• Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte• Fette, Öle, Nüsse• Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol		2 Lektionen
4.1.2 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine)• Mikronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Vitamine, Mineralstoffe)• Wasser• Nahrungsfasern		8 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.1.8 Sie erklären den Einsatz der Lebensmittel aufgrund der Inhaltsdeklaration und der Nährwerte. (K2)	Deklaration der Nahrungsmittel <ul style="list-style-type: none">• Nährwert kcal / Joule• Anbaumethode: Konventionell, IP, Bio• Allergien, Intoleranz (Gluten, Lactose)• E-Nummern	2.5 Ökologisches Verhalten Fachfrauen/Fachmänner können umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten in ihrem Betrieb im Bereich Gastronomie begründen.	4 Lektionen



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 Office-Kenntnissen aufbauen und vertiefen (Word, Excel, PowerPoint)

Fachkompetenz

Handlungskompetenz 5.3: administrative Arbeiten verrichten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.

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.

2.11 Wirtschaftliches Handeln

Wirtschaftliches Handeln ist die Basis für den unternehmerischen Erfolg. Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gehen kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um. Sie verrichten die ihnen gestellten Aufgaben effizient und sicher.



1. Lehrjahr			20 Lektionen
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• 1. Lehrjahr: Arbeitsrapport/Arbeitsbeschreibung		2 Lektionen
5.3.2 Sie verfassen am PC Geschäftsdokumente anhand von Vorgaben und Vorlagen. (K5)	<ul style="list-style-type: none">• Ziele/Einsatz der Dokumente• Unterschiede/ Form/ Darstellung/ Schrift/Inhalte/Sprache/Stil• Begleitbrief, Begleitinfo, Übermittlungszettel• Formulare• Reparaturauftrag, Gesprächsnotiz,• Telefonnotiz Dokumentenablage (manuell und elektronisch), Ordnungssysteme, Ordnungsarten	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen/Fachmänner können zu einer gewählten Aufgabe a) ein Word-Dokument erstellen (Begleitbrief, Quittung, Checkliste, ...) b) eine excel-Tabelle erstellen Fachfrauen/Fachmänner können zu einer selbstgewählten betrieblichen Aufgabe im Word ein Dokument erstellen	9 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
5.6.1 Sie erklären die Zahlungsmethoden. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Personenbezogene und personenunabhängige Zahlungsmethoden• Barzahlung• Bargeldloser Zahlungsverkehr / Bargeldlose Zahlung (Debit / Kredit)<ul style="list-style-type: none">➤ Kreditkarten➤ EC-, Postcards➤ Cash Karten <p>Weitere Zahlungsmethoden intern im Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Bon Zahlung➤ Jetons➤ Kombinierte Datenträger➤ Pauschalabzug pro Monat	2.6 Wirtschaftliches Handeln Fachfrauen/Fachmänner können die betrieblichen Zahlungsmittel vergleichen und deren Einsatz im eigenen Betrieb begründen.	6 Lektionen
5.6.3 Sie erstellen Abrechnungen mittels PC. (K3)	<ul style="list-style-type: none">• Einfache Abrechnungen für erbrachte Dienstleistungen (z.B. Apéro, Waschservice, Wäscheinstandstellung, Konsumation in der Cafeteria,...)• Interne Rechnung• Quittung, MwSt. Verrechnung	2.1 Arbeitstechniken Fachfrauen/Fachmänner können Ordnungssystem und Ablage - System erklären und anwenden.	3 Lektionen



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

Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein und entsprechend handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich ihrer eigenen Persönlichkeit, Möglichkeiten und Grenzen bewusst.

Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen für ihre psychische und physische Gesundheit.

Handlungskompetenz 6.5: in Notfallsituationen korrekt handeln

Fachfrauen/Fachmänner handeln in Notfallsituationen korrekt.



Überfachliche Kompetenz

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.

2.5. 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.

3.2 Konfliktfähigkeit

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stehen für ihr Anliegen ein, argumentieren sachlich und helfen mit, konstruktive Lösungen zu finden.

4.1 Eigenverantwortliches Handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Entsprechend sind sie bereit, im Rahmen ihrer Kompetenzen, Entscheide zu treffen und Verantwortung für ihr Handeln zu übernehmen.



1. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.1.1 Sie reflektieren eigene Stärken und Schwächen und zeigen diese anhand von Beispielen auf. (K4)	<ul style="list-style-type: none">• Handlungskompetenzen• Standortbestimmung: Zum Beispiel:• Eigene Grenzen erkennen• Eigene Stärken und Schwächen verstehen (psychische, physische, und soziale Gesundheit miteinbeziehen)	2.9 Transfervermögen Fachfrauen/Fachmänner können Stärken und Schwächen ihres Lern- und Sozialverhaltens einschätzen.	8 Lektionen
6.1.2 Sie schätzen ihre Fähigkeiten mit Hilfe geeigneter Instrumente ein. (K4)	<ul style="list-style-type: none">• Selbst- und Fremdeinschätzung• Zielsetzungen formulieren Zielvereinbarungen (Überprüfung im 3. Lehrjahr)	2.9 Transfervermögen Fachfrauen/Fachmänner können Stärken und Schwächen ihres Lern- und Sozialverhaltens einschätzen und aus der Einschätzung gewonnenen Schlüsse umsetzen.	3 Lektionen
6.1.3 Sie erklären, mit welchen Massnahmen sie ihre Stärken zur Geltung bringen können. (K2)	Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb: Massnahmenkatalog als Grundlage (Lernpartnerschaft, Austausch mit Bildungsverantwortlichen, ...)		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.1.4 Sie erklären, mit welchen Massnahmen sie die Auswirkungen von eigenen Schwächen reduzieren können. (K2)	Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb: Massnahmenkatalog als Grundlage (Lernpartnerschaft, Austausch mit Bildungverantwortlichen)		2 Lektionen
6.1.5 Sie schätzen die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsmöglichkeiten und -grenzen ein. (K4)	Umgang mit Anforderungsprofil: <ul style="list-style-type: none">• Überforderung, Hilfe holen• Unterforderung, Hilfe anbieten• Krise• Stress• Mobbing• Konfliktmanagement (vergleich HKB 1)• Stärken einsetzen	3.2 Konfliktfähigkeit Fachfrauen/Fachmänner können Formen und Verfahren konstruktiver Konfliktbearbeitung anwenden Fachfrauen/Fachmänner können die von der Schule bereitgestellten Hilfen nutzen und Instrumente zur gewaltfreien Konfliktlösung akzeptieren.	5 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.3.2 Sie erklären die Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz inkl. persönlicher Hygiene. (K2)	Gesetzliche / fachliche Grundlagen: <ul style="list-style-type: none">• Definition Gesundheit/Krankheit• Arbeitssicherheit (Suva)• Hygiene (persönliche , betriebliche und Produkte-Hygiene)• Gesundheitsschutz (Ergonomie, Meldepflicht bei ansteckenden Krankheiten, persönlicher Schutz, PSA)• Jugendschutz (Sucht...)• Gefahrensymbole	2.9 Transfervermögen Fachfrauen/Fachmänner reflektieren das eigene Verhalten bezüglich Arbeitssicherheit im Betrieb und der persönlichen Gesundheit. Fachfrauen/Fachmänner können Massnahmen zum Gesundheitsschutz formulieren.	10 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.5.1 Sie beschreiben die Massnahmen der Ersten Hilfe. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen<ul style="list-style-type: none">➤ Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfwunden➤ Insektenstiche➤ Schock➤ Vergiftungen / Allergien➤ Elektroverletzungen➤ Stürze• Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten	2.2 Prozessorientiertes Handeln Fachfrauen/Fachmänner verhalten sich in Notsituationen prozessorientiert, handeln strukturiert und gehen nach dem Ampelschema vor.	8 Lektionen
6.5.2 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)	Fallbeispiele	2.4 Lernstrategien Fachfrauen/Fachmänner können die Ergebnisse in unterschiedlichen Darstellungsformen wie Plakat, Mindmap, Bericht, Referat aufbereiten und anderen verständlich näher bringen	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.5.1 Sie beschreiben die Massnahmen der Ersten Hilfe. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen<ul style="list-style-type: none">➤ Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfungen➤ Insektenstiche➤ Schock➤ Vergiftungen / Allergien➤ Elektroverletzungen➤ Stürze• Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten	2.2 Prozessorientiertes Handeln/ Eigenverantwortliches Handeln Fachfrauen/Fachmänner können anhand von Rollenspielen Notfallsituationen einschätzen und analysieren und nach dem Ampelschema korrekt vorgehen.	8 Lektionen
6.1.5 Sie schätzen die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsmöglichkeiten und -grenzen ein. (K4)	Umgang mit Anforderungsprofil: <ul style="list-style-type: none">• Überforderung, Hilfe holen• Unterforderung, Hilfe anbieten• Krise• Stress• Mobbing• Konfliktmanagement (vergleicht HKB 1)• Stärken einsetzen	Belastbarkeit / Eigenverantwortliches Handeln Fachfrauen/Fachmänner können ihre persönlichen Stressoren aufgrund der körperlichen und psychischen Symptome erkennen und können Massnahmen zu deren Bewältigung formulieren.	5 Lektionen



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

1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.

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.



Überfachliche Kompetenz

3.1 Kommunikationsfähigkeit

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Kommunikationsregeln und wenden sie an. Sie tragen mit zu einer offenen und freundlichen Atmosphäre im Haus. Sie halten sich an das betriebliche Schweigepflicht.

3.2 Konfliktfähigkeit

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stehen für ihre Anliegen ein, argumentieren sachlich und helfen mit, konstruktive Lösungen zu finden.

3.3 Teamfähigkeit

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind fähig in interdisziplinären Teams zu arbeiten.

4.3. Umgangsformen

Fachfrauen/ Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Regeln der Umgangsformen und wenden sie an. Sie verhalten sich zuverlässig, höflich, einfühlsam.



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.2.6 Sie erklären die entscheidenden Faktoren eines gut funktionierenden Teams. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Regeln der Zusammenarbeit• Selbstreflexion• Unterschied Team und Arbeitsgruppe• Teambildung anhand von einem Modells• Beispiele aus dem Arbeitsalltag (Nahtstellen in der Hauswirtschaft)	3.3 Teamfähigkeit Fachfrauen / Fachmänner vergleichen die eigenen Praxiserfahrungen mit der Theorie zur Zusammenarbeit.	4 Lektionen
1.2.8 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)	Drei Konfliktlösungsmethoden: <ul style="list-style-type: none">• Gewinner-Gewinner• Gewinner-Verlierer• Verlierer-Verlierer Mögliches Vorgehen bei Konfliktlösungsmethoden <ul style="list-style-type: none">• Auslöser• Dienstwege / Organigramm (siehe 2. LJ 5.1.1)• Gespräch• Lösungswege• Lösung• Feedback	3.2 Konfliktfähigkeit Fachfrauen / Fachmänner wenden die Konfliktlösungsmethode anhand eines Rollenspiels an.	7 Lektionen



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:</p> <p>Menükomponenten erklären, z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none">• Saltimbocca,• Kartoffelgaletten• Mischgemüse usw.		<p>6 Lektionen</p>
<p>1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)</p>	<p>Fallbeispiele / Rollenspiele</p> <p>Kommunikationsstile (nach Schulz von Thun)</p> <p>Beratungsgespräche auf den Grundlagen des 1. Lehrjahrs; 1.2.1</p>	<p>3.1 Kommunikationsfähigkeit</p> <p>Fachfrauen / Fachmänner wenden die Regeln der Kommunikation bei einem Beratungsgespräch zur Menubestellung an.</p>	<p>3 Lektionen</p>



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Hygiene (K2)	Grundlage 1.Lehrjahr ; 6.3.2 <ul style="list-style-type: none">• Regeln der Arbeitssicherheit im Service• Hygienevorschriften als Servicefachkraft• Ergonomie und Arbeitsplatzgestaltung		2 Lektionen
1.2.3 Sie erklären die Wichtigkeit der Schweigepflicht. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Definition der Schweigepflicht• Lehrvertragsbedingung und Schweigepflicht• Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht• Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen (Gesetzestexte gemäss OR)• Dauer der Schweigepflicht• Anonymisierte Beispiele aus dem Betrieb		3 Lektionen
1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)	Fallbeispiele / Rollenspiele Kommunikationsstile (nach Schulz von Thun) Beratungsgespräche auf den Grundlagen des 1. Lehrjahrs; 1.2.1		3 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.7.2 Sie zeigen die Kundenbedürfnisse auf. (K2)	Grundlage: Bedürfnisanalyse / Bedürfnispyramide nach Maslow		2 Lektionen
1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen im westlichen Kulturkreis. (K2)	<ul style="list-style-type: none">Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklärenBräuche, Traditionen, Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb	4.3 Umgangsformen Fachfrauen / Fachmänner vergleichen ohne Wertung die persönlichen Umgangsformen im privaten Umfeld und im Betrieb mit den allgemeingültigen Umgangsformen der westlichen Kultur.	6 Lektionen
1.2.5 Sie erklären die Verhaltensregeln der definierten Kulturkreise. (K2)	Verhaltens- und Kulturregeln der drei Weltreligionen (in Bezug auf Feste, Traditionen, Essen und Trinken, Bekleidung, Beziehung zwischen Mann und Frau, Tod, weitere Besonderheiten): <ul style="list-style-type: none">ChristentumJudentumIslam		4 Lektionen



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.

2.3: Instruktionen planen und durchführen

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

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.

2.8 Präsentationstechnik

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

2.10 Ökologisches Verhalten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten bei allen Tätigkeiten die Richtlinien und Empfehlungen für ein Umwelt- und ressourcenschonendes Verhalten.



2. Lehrjahr			40 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">• Repetition Behandlungsmittel von 2. Sem• pH Wert• Reinigungsmittel: sauer, alkalisch, neutral, Lösungsmittelhaltig, Spezialreiniger• Hauptinhaltsstoffe		6 Lektionen
2.1.5 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Reinigungs- und Pflegemittel. (K2)	Definition der Begriffe <ul style="list-style-type: none">• Nachhaltigkeit, Auswirkung auf das Unternehmen• Dosierung (Dosierhilfen, manuelle und vollautomatische Dosierung)• Mengenverhältnis berechnen	2.10 Ökologisches Verhalten Fachfrauen / Fachmänner können aufgrund einer vorgegebenen Praxissituation das Reinigungsmittel auswählen, begründen und korrekt dosieren	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2)	Reinigungsmethoden für <ul style="list-style-type: none">haftende Verschmutzung inklusive benötigtes Material, Geräte und Maschinen (Einscheibenmaschine, Scheuersaugmaschinen, Teppichreinigungsmaschinen, Nasssauger) Reinigungsarten <ul style="list-style-type: none">Reinigung während Nutzungsphase Reinigungssysteme Schutzbehandlungen für <ul style="list-style-type: none">ZwischenreinigungGrundreinigung		12 Lektionen
2.1.2 Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)	Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung <ul style="list-style-type: none">Textilen/nichttextilen Bodenbeläge (Stein, Keramische Materialien, holz-, korkhaltig, Kunststoffe)Wände und Decken		12 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
2.1.3 Sie erklären für vorgegebene Materialien die korrekte Pflege. (K 2)	Materialbestimmung/ Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.1.2		3 Lektionen
2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden. (K3)	<ul style="list-style-type: none">• 4 Schritt-Methode: Vorbereitung, vorzeigen und erklären, nacharbeiten und erklären lassen, einüben lassen, kontrollieren und korrigieren• Einsatz von Hilfsmitteln: Arbeitsprozess, Arbeitsbeschreibung, Arbeitsrapport, Checkliste, Kontrollliste• Unterhaltsreinigung, Zwischenreinigung	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen / Fachmänner können eine Kollegin zu einer vorgegebenen Reinigungsmethode instruieren 2.8 Präsentationstechnik Fachfrauen / Fachmänner dokumentieren die 4-Schritt-Methode in einem Film	5 Lektionen



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.



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.

2.5 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.

2.10 Ökologisches Verhalten

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



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.2 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Funktionelle Fasern, Mischfasern• Ausrüstungen, Veredelungen (imprägnieren, sanforisieren, bügelfrei, merzerisieren, appretieren, antimikrobiell, antitflamm)• Unterschiede Gewebe- und Maschenware (Pflege)	2.5 Lernstrategie Fachfrauen / Fachmänner können eine passende Lerntechnik selbständig anwenden.	4 Lektionen
3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)	<ul style="list-style-type: none">• Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf (Flottenverhältnis, Badverfahren, Restfeuchte, cool down, Wet-clean)		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.7 Sie erklären die Wahl der optimalen Wasch- und Waschhilfsmittel für bestimmte Textilien und begründen den Entscheid.(K6)	Aufbauend auf den Grundlagen aus 3.1.2. und 3.1.5. Praxisbeispiele Repetition Inhaltsstoffe		2 Lektionen
3.1.6 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	Vor- und Nachteile bei der Anwendung von Inhaltsstoffen <ul style="list-style-type: none">• Waschmittelangebot		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.5 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	Waschhilfsmittel: <ul style="list-style-type: none">• Vorbehandlungsmittel (Detachier-set)• Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärken)• Baukastensystem		4 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.12 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)	Manuelle und automatische Dosierung <ul style="list-style-type: none">• Wasserhärte• Maschinengrösse / Beladungsmenge• Waschprogramme / Verschmutzungsgrad• Angaben des Waschmittelherstellers	2.10 ökologisches Verhalten Fachfrauen / Fachmänner können die Faktoren, die eine ökologische Dosierung beeinflussen, erklären	2 Lektionen
3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)	<ul style="list-style-type: none">• Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf: Spezialwäsche, Vorhänge, Duvets		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.11 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutzes. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Ursachen von Unfällen• Umgang mit Waschmitteln, Waschhilfsmitteln, Maschinen und Geräte der Wäscherei• Körperhaltung / Ergonomie• Arbeitsplatzgestaltung• Schutz vor Mikroorganismen• (Aufbauend auf den Grundlagen von 6.3.2)	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen / Fachmänner können aus dem betrieblichen Alltag Massnahmen zum Gesundheitsschutz und zur Arbeitssicherheit formulieren und diese in einer Checkliste festhalten. Sie können betriebliche Abläufe aufgrund der erstellten Checkliste kontrollieren	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
<p>3.2.1 Sie erklären die Techniken einer ökonomisch vertretbaren und effizienten Instandstellung von Textilien. (K2)</p>	<p>Handhabung Nähmaschine</p> <p>Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen:</p> <p>Ausbessern:</p> <ul style="list-style-type: none">• Wäschesaum• Kleidersaum / Konfektionssaum• Einfache Naht• Reissverschluss• Flicken mit der Bogennaht (Risse, Dreieck, kleine Löcher, Saumkanten)• Aufgesetzte Taschen / aufgesetzter Flick <p>Ersetzen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Knopf• Druckknopf (zum Stanzen und von Hand)• Klettverschluss• Bindebündel• Aufhänger <p>Wäschekennzeichnung, Patchen</p>	<p>2.3 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln</p> <p>Fachfrauen / Fachmänner können anhand einer Checkliste die Ausführungen ihrer praktischen Arbeiten beurteilen.</p>	<p>18 Lektionen</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 Speiseverteilssystem 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.

4.2: Gerichte hygienisch und effizient zubereiten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft bereiten Gerichte hygienisch und effizient zu. Dabei berücksichtigen sie ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Richtlinien der Arbeitssicherheit.

4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stellen eine bedarfsgerechte und hygienische Speiseverteilung sicher.

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

2.1 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.

2.11 Wirtschaftliches Handeln

Wirtschaftliches Handeln ist die Basis für den unternehmerischen Erfolg. Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gehen kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um. Sie verrichten die ihnen gestellten Aufgaben effizient und sicher.

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 Ökologisches Verhalten

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

3.4 Kundenorientiertes Denken und Handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft orientieren sich bei der Ausführung ihrer Arbeit an den Bedürfnissen ihrer Kunden und erleichtern ihnen so ihren Alltag.



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.1.9 Sie benennen für jede Saison wichtige Frischprodukte. (K1)	Saison von Früchte, Gemüse, Fleisch (Wild) in der Schweiz / Nachbarländer		2 Lektionen
4.1.10 Sie erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten. (K2)	Standortnahe und saisonale Produkte im Vergleich zu Importprodukten zu jeder Jahreszeit: <ul style="list-style-type: none">Anbaumethoden: konventionell, IP, biologischer Anbau und Hors-sol	2.10 ökologisches Verhalten Fachfrauen / Fachmänner können anhand der Saisontabelle ein Plakat gestalten und die Vorteile eines saisonalen, regionalen Einkaufs aufzeigen und präsentieren	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.1.10 Sie erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten. (K2)	Standortnahe und saisonale Produkte im Vergleich zu Importprodukten zu jeder Jahreszeit: <ul style="list-style-type: none">• Transportwege• Treibstoff/Energieverbrauch (graue Energie) Graue Energie• Vitamin- und Mineralstoffgehalt, Aroma Reifegrad bei der Ernte (Früchte und Gemüse)		2 Lektionen
4.2.12 Sie erklären den Begriff „Convenience“ und die unterschiedlichen Stufen. (K2)	Halbfertig und Fertigprodukte <ul style="list-style-type: none">• Stufen 1 – 6 (zum Beispiel Kartoffeln: roh bis tischfertig)• Vorteile / Nachteile der verschiedenen Stufen	2.3 Qualitätsorientiertes Denken & Handeln Fachfrauen / Fachmänner können die Qualität der Convenience-Food-Stufen erläutern und die Vor- und Nachteile in einer eigenen Tabelle aufzeigen	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.3.2 Sie erklären die Vor- und Nachteile von Speiseverteilungssystemen. (K2)	Vor und Nachteile von Cook & serve und Cook & chill in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none">• Zeitaufwand• Preis• Ökologie: Energieaufwand, Abfall• Personal• Nährwert		2 Lektionen
4.2.10 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	HACCP / Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelgesetz / Kontrolle• Haltbarkeits- / Mindesthaltbarkeits- / Verbrauchsdatum• Mikroorganismen		2 Lektionen
4.2.10 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.2.13 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	Unfallverhütung in der Küche: Massnahmen: <ul style="list-style-type: none">• Schnittwunden• Verbrennungen / Verbrühungen• Stürze / Stolpern• Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen)• Körperschonend Arbeiten• Brände (Aufbauend auf dem HKB 6.3.2)		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten. (K3)	Rezept Umrechnen Einkaufen Mise en place (Lebensmittel, Arbeitsgeräte, Anrichtegeschirr)		2 Lektionen
4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten. (K3)	Zeit- und Arbeitsplanung: <ul style="list-style-type: none">• Vorarbeit / Mise en place (inkl. Rüstzeit)• Hauptarbeit (Kochdauer / Anrichten)• Schlussarbeit (Aufräumen)		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.3.6 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung. (K2)	Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none">• Persönliche Hygiene• Betriebshygiene• Produktehygiene (Aufbauend auf den Grundlagen HKB 6.3.2)		1 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.2.3 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)	Definitionen von Schnitttechniken (Vergleich mit ÜK HKB 4.2.3): Brunoise, Julienne, Macedoine, Paysanne Hilfsmittel für die verwendeten Schnitttechniken		2 Lektionen
4.2.1 Sie erklären die Fachausdrücke. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Fachausdrücke der verwendeten Rezepte• Küchenhilfsmittel (Verwendung)	2.9 Transfervermögen Fachfrauen / Fachmänner können 10 Fachausdrücke aus Ihrem Betrieb im Bereich HKB4 erläutern	2 Lektionen
4.2.1 Sie erklären die Fachausdrücke. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Küchenhilfsmittel (Verwendung)		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.4.3 Sie erklären die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K2)	Verschiedene Maschinen und ihr zweckmässiger Einsatz im Vergleich: <ul style="list-style-type: none">• Eintank- und Mehrtankmaschinen• Fronttürmodell, Haubenmodell, Banddurchlauf- und Korbdurchlaufmaschine• Hilfsmittel in der Abwaschorganisation: Korbdispenser, Einweichtröge, Rollwagen,...		2 Lektionen
4.4.7 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Vorarbeiten in der Schmutzzone• verschiedene Reinigungsmittel• Wasserhärte• Tankgrösse• Waschprogramm• Kontrolle/Überprüfung Resultat	2.11 Wirtschaftliches Handeln Fachfrauen / Fachmänner können die betriebseigene Abwaschorganisation erklären und Hinweise auf kostenbewusstes Handeln geben	1 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.2.2 Sie erklären die definierten Garmethoden. (K2)	Garmethoden / Zubereitungsarten demonstrieren: <ul style="list-style-type: none">• Sieden• Pochieren• Blanchieren		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.2.2 Sie erklären die definierten Garmethoden. (K2)	Garmethoden / Zubereitungsarten demonstrieren: <ul style="list-style-type: none">• Sautieren• Dämpfen• Dünsten		2 Lektionen
4.2.2 Sie erklären die definierten Garmethoden. (K2)	Garmethoden / Zubereitungsarten demonstrieren: <ul style="list-style-type: none">• Backen• Gratinieren	2.1 Arbeitstechniken Fachfrauen / Fachmänner können zu je einem Nahrungsmittel aus jeder Stufe der Nahrungsmittelpyramide mindestens eine geeignete Zubereitungsart wählen	2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.3.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Speiseverteil-system. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Steamer / Kombisteamer• Schockkühler• Mikrowelle• Salamander• Kühler• Tiefkühler• Bain-marie, Wärmewagen• Anrichteband• Entsprechendes Geschirr, Tablett		2 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.3.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Speiseverteilssystemen auf. (K2)	Warme Linie: Cook and serve Vorbereiten, zubereiten, warmhalten servieren Kalte Linie: Cook and chill (Cook and freeze) Vorbereiten, zubereiten, schockkühlen, (tiefkühlen), regenerieren, servieren	3.4 kundenorientiertes Denken&Handeln Fachfrauen / Fachmänner erklären anhand praktischer Beispielen aus Ihrem Betrieb je drei Vor- und Nachteile der Speiseverteilssysteme.	2 Lektionen



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

5.1: Betriebsorganisation optimal umsetzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten in allen Tätigkeitsbereichen eine optimale Umsetzung der Betriebsorganisation.

5.3: administrative Arbeiten verrichten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.

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

2.1 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.

2.4 Informations- und Kommunikationsstrategie

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 Kundschaft und des Betriebes.



2. Lehrjahr			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
5.1.1 Sie erklären die Begriffe „Aufbauorganisation“ und „Ablauforganisation“. (K2)	<p>Betriebsorganisation, Unterschiede von Betriebsarten</p> <p>Aufbauorganisation:</p> <ul style="list-style-type: none">• Definition• Grundlage Organigramm• Funktionsdiagramm• Stellenbeschriebe / Pflichtenheft <p>Ablauforganisation</p> <ul style="list-style-type: none">• Definition• Einsatzplan• Arbeitsplan• Ablaufdiagramm• Arbeitsbeschreibung• Checkliste• Kontrollliste	<p>2.4 Informations- und Kommunikationsstrategie</p> <p>Fachfrauen / Fachmänner können anhand ihres betrieblichen Organigramms den Dienstweg erklären.</p>	3 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
5.1.2 Sie erklären verschiedene Kommunikationsmittel um Informationen weiterzuleiten. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Ziele einer Information• Verschiedenen Arten von Informationen innerhalb und ausserhalb des Betriebes:• Persönlich, Telefon, Geschäftsbriefe, Mail, Fax, Intranet, Begleitnotizen / Übermittlungszettel, Info Wand, ...• Einhalten der Dienstwege• Vor- und Nachteile der verschiedenen Kommunikationsmittel	2.3 Qualitätsorientiertes Denken Fachfrauen / Fachmänner können anhand einer Checkliste die Qualität der verschiedenen Informationsarten überprüfen.	2 Lektionen



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• Einsatzplan• Arbeitsplan• Einsatz von Checklisten• Mise-en-place Listen	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen / Fachmänner können mit dem PC eine Vorlage für einen Arbeitsplan, eine Checkliste und Mise en Place Liste erstellen.	3 Lektionen
5.3.2 Sie verfassen am PC Geschäftsdokumente anhand von Vorgaben und Vorlagen. (K5)	<ul style="list-style-type: none">• Ziele/Einsatz der Dokumente• Unterschiede/ Form/ Darstellung/ Schrift/ Inhalte/ Sprache/ Stil• Begleitbrief, Begleitinfo, Übermittlungszettel• Formulare• Reparaturauftrag, Gesprächsnotiz• Telefonnotiz Dokumentenablage (manuell und elektronisch), Ordnungssysteme, Ordnungsarten	2.1 Arbeitstechnik Fachfrauen / Fachmänner können eine Ablageorganisation für betriebliche Dokumente am PC erstellen.	5 Lektionen
5.5.1 Sie erklären den Warenkreislauf im Betrieb. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Zentraler und dezentraler Einkauf• Interner Warenkreislauf im Betrieb• Internes Bestellwesen		4 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
5.6.2 Sie erklären das betriebseigene Kassensystem und wenden es an. (K3)	Definition Kassensysteme <ul style="list-style-type: none">• Stand-alone-Kasse• Vernetzte Kassen		3 Lektionen



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

6.3: 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.



2. Lehrjahr			40 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.4.1 Sie beschreiben die wichtigsten Lebens- und Entwicklungsphasen eines Menschen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Geburt bis zum Tod• Lebensstationen<ul style="list-style-type: none">➤ Jugend➤ Familie➤ Partnerschaft➤ Berufstätigkeit➤ Pensionierung • Sozio-kulturelle Aspekte / Rollenbilder		8 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.3.3 Sie erklären psychisch belastende Situationen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Probleme in Familie, Betrieb und Umfeld• Leben und Sterben / Tod• Aktuelle Krankheitsbilder aus dem Berufsalltag, Zum Beispiel:<ul style="list-style-type: none">➤ Demenz➤ Schlaganfall➤ Parkinson➤ Altersbedingter Sinnesverlust➤ Körperliche Beeinträchtigungen➤ Psychische Beeinträchtigungen• Umgang mit kranken Menschen		10 Lektionen
6.4.5 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Gesetzesgrundlagen (Personenschutz)• Empathie, Wertschätzung, Akzeptanz, Respekt, Geduld, Freundlichkeit, Kommunikation• Bedürfnisgerechte Unterstützung• eigene Ressourcen		2 Lektionen



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 Lektionen
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 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
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 Lektion



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.5.6 Sie erklären die Grundsätze der bedarfsgerechten Bedienung von Kundinnen und Kunden, die Unterstützung benötigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Bedürfnisse der Kunden (Gästearten/Gästetypen)• Unterstützende Hilfsmittel für Personen mit Beeinträchtigung, Betagte und Kinder		2 Lektionen
1.3.7 Sie erklären den Umgang mit Reklamationen. (K2)	Umgang mit Reklamationen <ul style="list-style-type: none">• Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte (Dienstweg: mündlich/ telefonisch/ schriftlich)• Fallbeispiele aus dem Berufsalltag	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.	3 Lektionen
1.1.2 Sie erklären den Einfluss des Leitbildes auf ihren Arbeitsbereich. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Mitarbeitergespräch - persönliche Ziele: Identifikation mit dem Unternehmensleitbild	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.	4 Lektionen



3. Lehrjahr / 6. Semester			40 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 Lektionen
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 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten. (K1)	Aufbau der klassischen Menüfolge: <ul style="list-style-type: none">• kalte Vorspeise• warme Vorspeise• Hauptgang• Zwischengang• Dessert Beispiele aus dem Berufsalltag: Menükomponenten erklären, z.B.: <ul style="list-style-type: none">• Saltimbocca,• Kartoffelgaletten• Mischgemüse usw.		2 Lektionen
1.6.2 Sie planen Anlässe vollständig. (K5)	Mögliche Planungshilfen: <ul style="list-style-type: none">• Checklisten• Reservationsformular• Servicebesprechung• Serviceablauf• Arbeitsrapport• Abrechnung• Arbeitsplanung: (nach den Grundlagen 2. LJ; 5.3.1),• Feedbackformular	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.	20(16) Lektionen



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 Lektionen
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 Lektionen
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 Lektionen



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.

2.3 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 Anwen- dungsbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Pflegemittel, Desinfektionsmittel und deren Hauptinhaltsstoffe• Kombinierte Mittel		3 Lektionen
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 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
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 Lektionen
2.1.18 Sie planen Reinigungs- und Desinfektionsprozesse. (K4)	Erstellen von Arbeitsprozessen für sämtliche Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten		3 Lektionen



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 Lektionen
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)	2.9.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 Lektionen



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 Lektionen
2.1.17 Sie planen die organisatorischen Aufgaben bei Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung (K4)	Erstellen von Arbeitsplänen für sämtliche Reinigungen (inkl. Spezialreinigung)		4 Lektionen
2.3.2 Sie planen die Instruktionen der Reinigungsmethoden	Aufbauend auf den Grundlagen aus dem 2. Lehrjahr 2.3.2 Grundreinigung, Desinfektion, Spezialreinigung		4 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
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 Lektionen



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• chemothermische• thermische		4 Lektionen
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 Lektionen
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 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.10 Sie planen die Aufgaben im Wäschekreislauf. (K3)	<ul style="list-style-type: none">• Erstellen von Arbeitsanleitungen für sämtliche Arbeiten im Wäschekreislauf unter Berücksichtigung von betrieblichen Anforderungen (inkl. Transport und Lagerung) Qualitätskontrolle	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.	4 Lektionen
3.1.16 Sie erklären die Arbeitsschritte, die im Wäschekreislauf kontrolliert werden. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Überprüfbare Kriterien von Prozessen und Resultaten• Interne Kontrollinstrumente (Checkliste)• Beispiele aus den Ausbildungsbetrieben	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 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
3.1.8 Sie zeigen die Bedeutung der in den verschiedenen Betrieben geltenden Qualitätsstandards auf. (K2)	In Bezug auf die verschiedenen Arbeiten im Wäschekreislauf: <ul style="list-style-type: none">• mögliche Qualitätsstandards• Qualitätskontrolle• Qualitätssicherung Vergleich der geltenden Qualitätsstandards in den Lehrbetrieben (Vergleich HKB 5.2.1, 5.2.2)	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 Lektionen
3.1.19 Sie erklären die Vor- und Nachteile des In- und Outsourcings. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Begriffsdefinition• Vor- und Nachteile (Personal, Finanzen, Ökologie)• Miet-, Leasingwäsche und Eigenwäscherei	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.	2 Lektionen



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



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.1.4 Sie erklären den Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Alters- und Personengruppen (z.B. Beruf, Aktivität, Gesundheitszustand). (K2)	Stoffwechsel Gesamtenergiebedarf nachschlagen / berechnen für verschiedene Fallbeispiele: <ul style="list-style-type: none">• Grundumsatz und dessen Beeinflussung• Leistungsumsatz und dessen Beeinflussung• Nährstoffbedarf für verschiedene Fallbeispiele		7 Lektionen
4.1.5 Sie stellen eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)	<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 Für verschiedene Fallbeispiele (Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Betagte) die Kostformen zuordnen		8 Lektionen



3. Lehrjahr / 6. Semester			20 Lektionen
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.1.7 Sie erklären die Anforderungen an die Ernährung bei häufig auftretenden Krankheiten. (K2)	Ernährungsbedingte Krankheiten: <ul style="list-style-type: none">• Obstipation• Diarrhöe• Bluthochdruck• Cholesterin• Gicht• Diabetes Typ II• Zöliakie• Lactoseintoleranz• Übergewicht• Allergiker	2.8 Präsentationstechnik Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft können zwei frei gewählte ernährungsbedingte Krankheiten mit Hilfe einer frei gewählten Methode verständlich erklären.	10 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
4.1.6 Sie stellen ausgewogene Menus für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)	Fallbeispiele Aufbauend auf den Grundlagen der Lebensmittelpyramide Personengruppen: <ul style="list-style-type: none">• Kinder und Jugendliche• Erwachsene• Schwangere• Betagte Unter Berücksichtigung des Gesundheitszustandes, körperlicher Arbeit, Bewegung / Sport, Jahreszeit und Alter	2.6 Beratungsmethoden Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kunden und Kundinnen zur Wahl der Menus und halten die definierten Kriterien und das Resultat schriftlich fest.	10 Lektionen



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 Lektionen
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 Lektionen
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 Lektionen



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 Lektionen
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 Lektionen
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 Lektionen



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 Vergleich HKB 1.2.6		2 Lektionen
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 Vergleich HKB 1.2.6		2 Lektionen
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 Lektionen



Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen
6.3.3 Sie erklären psychisch belastende Situationen. (K2)	Fallbeispiele aus der Praxis Siehe Anhang 2		2 Lektionen
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 Lektionen
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 Lektionen



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 Lektionen
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 Lektionen