

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
4. Handlungskompetenzbereich:
Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus
5. Handlungskompetenzbereich
Ausführen administrativer Arbeiten
6. Handlungskompetenzbereich:
Fördern der eigenen Gesundheit und 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 SBFI genehmigt und per 1. Januar 2016 in Kraft gesetzt.

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

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

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 situationspezifische 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.

Überfachliche Kompetenz

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	
Handlungskompetenz 1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren			
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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	Kommunikationsfähigkeit Anhand eines Beispiels die Kommunikationsregeln an den Schnittstellen anwenden	3 Lektionen 2. Semester
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	Kommunikationsfähigkeit Anhand eines Beispiels die Kommunikationsregeln an den Schnittstellen anwenden	3 Lektionen 1. Semester



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	Kundenorientiertes Denken und Handeln Anhand eines Beispiels einer Reklamation die Bedürfnisse der Kunden erkennen.	4 Lektionen 2. Semester
Handlungskompetenz 1.4: Tische situationsgerecht gestalten Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind verantwortlich für eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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 2 Semester
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. Semester



Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten und kundenorientiert.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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		7 Lektionen 2. Semester



<p>1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2)</p>	<p>Erscheinungsbild/Anforderungen an das Servicepersonal</p> <p>Regeln für den Speiseservice allgemein (ohne spezifische Serviceart)</p> <p>Materialkunde:</p> <ul style="list-style-type: none">• Trinkgefässe• Geschirr und Besteck (Bezeichnung / Fachbegriffe / Verwendung)• Regeln für den Getränkeservice (Aperitif-, Wein-, Tee- Kaffee-, Flaschenservice, Offenausschank)	<p>Umgangsformen</p> <p>Die eigenen Umgangsformen mit den Anforderungen an das Servicepersonal vergleichen und reflektieren.</p>	<p>13 Lektionen</p> <p>1. Semester</p>
---	---	---	--



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.

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	
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.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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	Arbeitstechnik Fachausdrücke aus dem Bereich Reinigung verstehen.	10 Lektionen 1. Semester



<p>2.1.2 Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)</p>	<p>Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung</p> <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	<p>Lernstrategien</p> <p>kennen allgemeine Lernstrategien:</p> <p>Lernstrategien (Karteikarten, Mindmap, Tabelle)</p>	<p>10 Lektionen</p> <p>Holz und Glas 1. Semester</p> <p>Keramik, Metalle, Kunststoffe 2. Semester</p>
<p>2.1.3 Sie erklären für vorgegebene Materialien die korrekte Pflege. (K 2)</p>	<p>Materialbestimmung/ Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.1.2</p>	<p>Lernstrategien</p> <p>allgemeine Lernstrategien situationsgerecht einsetzen:</p> <p>Karteikarten</p> <p>Mindmap</p> <p>Tabelle</p>	<p>3 Lektionen</p> <p>Holz un Glas 1. Semester</p> <p>Keramik, Metalle, Kunststoffe 2. Semester</p>



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)	Qualitätsorientiertes Denken und Handeln die Qualität der Hygiene selbst überprüfen	3 Lektionen 1. Semester
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)	Arbeitstechnik Arbeitsablaufbeschreibung erstellen	3 Lektionen 2. Semester
2.1.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Abfallkonzepte• Nachhaltiges Handeln• Abfalltrennung, Entsorgung, Recycling• Piktogramme	Lernstrategien Informationen aus Fachliteratur suchen, sammeln und zusammenstellen	5 Lektionen 2. Semester



<p>2.1.13</p> <p>Sie erklären die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Ziele der Reinigung• Faktoren der Reinigung• Verschmutzungsarten• Mikroorganismen, Verbreitungswege	<p>Arbeitstechnik</p> <p>Fachausdrücke aus dem Bereich Reinigung verstehen.</p> <p>Teamfähigkeit</p> <p>Regeln der Teamarbeit / Partnerarbeit kennenlernen und anwenden</p>	<p>2 Lektionen</p> <p>1. Semester</p>
<p>2.1.14</p> <p>Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume. (K2)</p>	<p>Definition / Ziele und Unterschiede der Reinigungsarten</p>	<p>Arbeitstechnik</p> <p>Fachausdrücke aus dem Bereich Reinigung anderen verständlich erklären</p>	<p>2 Lektionen</p> <p>1. Semester</p>
<p>2.1.19</p> <p>Sie erklären Kontrollinstrumente zur Selbst- und Fremdkontrolle. (K2)</p>	<p>(Grundlagen im HKB 5 zu behandeln)</p> <ul style="list-style-type: none">• Checklisten• Kontrollformulare• Reparaturaufträge	<p>Arbeitstechnik</p> <p>Sachverhalte aus dem Bereich Reinigung schriftlich und verständlich formulieren und bewerten.</p>	<p>2 Lektionen</p> <p>2. Semester</p>



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.

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.

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
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.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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	Lebenslanges Lernen Bewusstsein der stetigen Anpassung an Neuerungen schulen	6 Lektionen 1 Lektion 1. Semester 5 Lektionen 2. Semester



<p>3.1.2 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Pflanzliche Naturfasern (Baumwolle, Leinen)• Tierische Naturfasern (Wolle, Seide)• Cellulose Chemiefasern• Synthetische Chemiefasern	<p>Arbeitstechnik</p> <p>Passende Lernmethode selbständig anwenden</p>	<p>10 Lektionen</p> <p>1. Semester</p>
<p>3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)</p>	<p>Pflegeetiketten:</p> <p>Symbole für:</p> <ul style="list-style-type: none">• Waschen• Bleichen• Bügeln• Trocknen• Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf		<p>2 Lektionen</p> <p>1. Semester</p>
<p>3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)</p>	<p>Pflegeetiketten:</p> <p>Symbole für:</p> <ul style="list-style-type: none">• Professionelle Textilreinigung• Wet-Clean• Normalwaschgang• Schonwaschgang• Normalwaschgang• Schonwaschgang• Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf		<p>4 Lektionen</p> <p>1. Semester</p>



<p>3.1.4</p> <p>Sie erklären die Unterschiede der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in einem Betrieb. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Definition: Privatwäsche und Betriebswäsche• Sortierung der Schmutzwäsche• Aufbereitungsart (z.B. Mangeln, Finishen...)• Qualitätsanforderungen		<p>1 Lektion</p> <p>(im 2. Lehrjahr 2. Lektion)</p>
<p>3.1.5</p> <p>Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)</p>	<p>Aufgaben der Inhaltsstoffe:</p> <ul style="list-style-type: none">• Waschaktive Substanzen (Tenside)• Enthärter• Bleichmittel• Enzym• optischer Aufheller <p>Waschmittel:</p> <ul style="list-style-type: none">• Universalwaschmittel / Vollwaschmittel• Kochwaschmittel• Buntwaschmittel• Feinwaschmittel• Wollwaschmittel	<p>Ökologisches Verhalten</p> <p>Richtlinien und Empfehlungen für ein umweltbewusstes und ressourcenschonendes Arbeiten erklären</p>	<p>8 Lektionen</p> <p>2. Semester</p>



<p>3.1.9 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Persönliche, Betriebs- und Produktehygiene in der Schmutz- und Sauberzone	<p>Arbeitstechnik/ Qualitätsorientiertes Denken und Handeln</p> <p>die Qualität der Hygiene selbst überprüfen</p>	<p>2 Lektionen 1. Semester</p>
<p>3.1.13 Sie erklären die Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Wäschekreislauf. (K2)</p>	<p>Einsatz / Bedienung / Reinigung / Pflege:</p> <ul style="list-style-type: none">• Waschautomaten (Extraktor)• Durchlademaschine / Waschstrasse• Wäschetrockner / Secomat• Dampfbügelstation• Mange• Finisher• Faltmaschine		<p>7 Lektionen 2. Semester</p>



EFZ Handlungskompetenzbereich 4

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den drei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus

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.

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.

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.

3.3 Teamfähigkeit

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



1. Lehrjahr		40 Lektionen	
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.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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	Arbeitstechnik Sie können einen Ordner und ein Lernjournal anlegen und strukturiert führen.	2 Lektionen 2. Semester



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	Teamfähigkeit Sie kennen vier Regeln der Gruppen- und Partnerarbeit und können diese anwenden.	8 Lektionen 2. Semester
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)	Präsentationstechnik Sie können ein Plakat übersichtlich und aussagekräftig darstellen	2 Lektionen 2. Semester
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	Ökologisches Verhalten Sie können nachhaltiges Einkaufen von Nahrungsmitteln erklären.	4 Lektionen 2. Semester



Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten

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

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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 Lektionen 2. Semester



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.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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)	Kommunikationsfähigkeit Sie können eine Anfrage für eine Betriebsbesichtigung (KVA) erstellen.	2 Lektionen 2. Semester



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)

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
Handlungskompetenz 5.3: administrative Arbeiten verrichten			
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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	Arbeitstechnik Können die gängigsten Office Programme am bedienen Einführung Exel und Word	2 Lektionen 1. Semester
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/ Dar-stellung/ Schrift/Inhalte/Sprache/Stil• Begleitbrief, Begleitinfo, Übermittlungszettel• Formulare• Reparaturauftrag, Gesprächsnotiz,• Telefonnotiz Dokumentenablage (manuell und elektronisch), Ordnungssysteme, Ordnungsarten	Arbeitstechnik Können einen Arbeitsablauf im Word schreiben	9 Lektionen 1. Semester



<p>5.6.1 Sie erklären die Zahlungsmethoden. (K2)</p>	<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	<p>Wirtschaftliches Handeln</p> <p>Sie können die verschiedenen Zahlungsmittel wirtschaftlich einsetzen.</p>	<p>6 Lektionen</p> <p>1. Semester</p>
<p>5.6.3 Sie erstellen Abrechnungen mittels PC. (K3)</p>	<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	<p>Arbeitstechniken</p> <p>Ordnungssystem und Ablage - System erklären und anwenden.</p>	<p>3 Lektionen</p> <p>1. Semester</p>



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.

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
Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein und entsprechend handeln			
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich ihrer eigenen Persönlichkeit, Möglichkeiten und Grenzen bewusst.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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)	Transfervermögen Können Stärken und Schwächen ihres Lern- und Sozialverhaltens einschätzen.	8 Lektionen 2. Semester
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)	Transfervermögen Können Stärken und Schwächen ihres Lern- und Sozialverhaltens einschätzen und aus der Einschätzung gewonnenen Schlüsse umsetzen.	3 Lektionen 2. Semester



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 2. Semester
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 Bildungsverantwortlichen)		2 Lektionen 2. Semester
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	Konfliktfähigkeit Können Formen und Verfahren konstruktiver Konfliktbearbeitung anwenden Können die von der Schule bereitgestellten Hilfen nutzen und Instrumente zur gewaltfreien Konfliktlösung akzeptieren.	5 Lektionen 2. Semester



Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten			
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen für ihre psychische und physische Gesundheit.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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	Transfervermögen Reflektieren das eigene Verhalten bezüglich Arbeitssicherheit im Betrieb und der persönlichen Gesundheit. Sie können Massnahmen zum Gesundheitsschutz formulieren.	10 Lektionen 2. Semester



Handlungskompetenz 6.5: in Notfallsituationen korrekt handeln			
Fachfrauen/Fachmänner handeln in Notfallsituationen korrekt.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
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	Prozessorientiertes Handeln Verhalten sich in Notsituationen prozessorientiert, handeln strukturiert und gehen nach dem Ampelschema vor.	8 Lektionen 2. Semester
6.5.2 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)	Fallbeispiele	Lernstrategien Können die Ergebnisse in unterschiedlichen Darstellungsformen wie Plakat, Mindmap, Bericht, Referat aufbereiten und anderen verständlich näher bringen	2 Lektionen 2. Semester