



Economie familiale
Suisse

Economia domestica
Svizzera

Economia da chasa
Svizra

HAUSWIRTSCHAFTSPRAKTIKER HAUSWIRTSCHAFTSPRAKTIKERIN EBA

EMPFOHLENER STOFFPLAN FÜR DEN BERUFSKUNDLICHEN UNTERRICHT

ZUM AUFBAU DER LEISTUNGSZIELE GEMÄSS
BILDUNGSPLAN A

- Bereich 1 Ernährung und Verpflegung
- Bereich 2 Wohnen und Reinigungstechnik
- Bereich 3 Wäscheversorgung
- Bereich 4 Gästebetreuung und Service
- Bereich 5 Administration
- Bereich 6 Gesundheits- und Sozialwesen

2006-07-10



Vorwort / Einleitung

Mit der neuen Verordnung über die Grundbildung Hauswirtschaftspraktikerin / Hauswirtschaftspraktiker vom 20. Dezember 2005 ist ein Bildungsplan erstellt worden, welcher vom BBT genehmigt wurde und der seit dem 1. Januar 2006 in Kraft ist.

Die im Bildungsplan aufgelisteten Leistungsziele sind für Ausbildungsbetriebe, Überbetriebliche Kurse und die Berufsfachschule verbindlich. Arbeitsgruppen in den Bereichen Betriebe, ÜK und Schule haben die Leistungsziele des Bildungsplanes A auf die zwei Bildungsjahr aufgeteilt.

Eine Kerngruppe von Lehrpersonen, die an verschiedenen Berufsfachschulen in den entsprechenden Bildungsbereichen unterrichten, hat darauf aufbauend einen Stoffplan für die Berufsfachschule erarbeitet.

Der vorliegende Stoffplan „Berufskundlicher Unterricht“ soll zu einer gesamtschweizerischen Koordination beitragen, was auch den Übertritt einzelner Lernenden in andere Kantone erleichtern kann. Es sollen aber selbstverständlich dabei Infrastrukturen und Eigenheiten der betreffenden Berufsfachschulen berücksichtigt werden können.

Hauswirtschaft Schweiz

Handlungskompetenzen

Die berufliche Grundbildung baut auf dem Konzept der Handlungskompetenz auf. Handlungskompetenz wird verstanden als Fähigkeit, wirksam zu handeln, um die Aufgaben und Anforderungen des beruflichen Alltags ganzheitlich, also fachgerecht, methodisch korrekt, sozial kompetent, eigenständig und im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung auszuführen. Dabei werden neben Fachkompetenzen Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen unterschieden. Handlungskompetenz wird durch das Erreichen vorgegebener Qualifikationen sichtbar. Die während der Grundbildung erarbeiteten Kompetenzen werden in einer Lerndokumentation gesammelt.

Begriffserklärungen

Kompetenzen

Die **Fachkompetenzen** befähigen die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker, fachliche Aufgaben im Berufsfeld zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktikern eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete Lösen von Problemen.

Die **Sozial- und Selbstkompetenzen** ermöglichen den Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktikern zwischenmenschliche Beziehungen zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

Fachliche Ziele und Anforderungen in der Ausbildung zu Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktikern werden über die drei Stufen Leitziele, Richtziele und Leistungsziele konkretisiert. Mit der Erreichung der Leistungsziele eignen sich die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker die geforderten Methoden- sowie Sozial- und Selbstkompetenzen an.

Die **Leitziele** beschreiben in allgemeiner Form, welche Themengebiete zur Berufsausbildung gehören. Es wird zudem begründet, weshalb diese Themengebiete von Bedeutung sind. Die Leitziele gelten für alle Lernorte.

Die **Richtziele** übersetzen ein Leitziel in Verhalten, das Lernende in bestimmten Situationen zeigen sollen. Sie konkretisieren, was gelernt werden soll. Die Richtziele gelten für alle Lernorte.

Die **Leistungsziele** konkretisieren die einzelnen Richtziele. Die Leistungsziele beziehen sich auf einzelne Lernorte.

Die Einteilung der Leistungsziele in Kompetenzstufen (K-Stufen)

Jedes Leistungsziel hat eine Kennzeichnung in der Form einer taxonomischen Stufe. Diese lautet beispielsweise „K1“ oder „K5“. Diese Zuteilungen machen eine Aussage über das Anspruchsniveau des jeweiligen Leistungszieles.

K1 (Wissen)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker geben auswendig gelerntes Wissen wieder. Beispiel: Die grundlegenden Servicearten aufzählen.

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker geben das Wissen so wieder, wie sie es gelernt haben.

K2 (Verständnis)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker haben eine bestimmte Materie verstanden. Beispiel: Die wesentlichen Serviceregeln der grundlegenden Servicearten fachfremden Personen erklären.

Es reicht nicht, den Stoff auswendig zu lernen, die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker müssen ihn begreifen und die beruflichen Inhalte mit eigenen Worten erklären.

K3 (Anwendung)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker übertragen das Gelernte in eine neue Situation, wenden es an. Beispiel: Die wesentlichen Serviceregeln der grundlegenden Servicearten einhalten.

Hier muss das Gelernte an die verschiedenen Praxissituationen angepasst werden.

K4 (Analyse)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker untersuchen einen Fall, eine komplexe Situation oder ein System und leiten daraus selbstständig die zu Grunde liegenden Strukturen und Prinzipien ab, ohne dass sie sich damit vorher vertraut machen konnten. Beispiel: Aus Aussagen von Kunden und Gästen deren Wünsche und Bedürfnisse ableiten.

Ein unbekanntes und komplexes System wird analysiert.

K5 (Synthese)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bringen zwei verschiedene Sachverhalte, Begriffe, Themen, Methoden, die sie gelernt haben, konstruktiv zusammen, um ein Problem zu lösen. Beispiel: Bestehende Räume wohnlich gestalten.

Durch die Kombination verschiedener Faktoren entsteht etwas Neues.

K6 (Urteil fällen)

Die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beurteilen ein grösseres Ganzes, das mehrschichtig und komplex ist. Sie urteilen selbstständig und formulieren eigenständige Meinungen und Aussagen.



Methodenkompetenzen

Arbeitstechniken und Problemlösen

Um berufliche und persönliche Aufgaben zu lösen, setzen Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verschiedene Hilfsmittel und Arbeitstechniken ein. Problemlösende Methoden erlauben ihnen Ordnung zu halten und Prioritäten zu setzen. Sie arbeiten ziel- und zweckgerichtet und bewerten ihre Arbeit. Dabei beachten sie Gesundheits- und Umweltschutz, Hygiene und Arbeitssicherheit

Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe beeinflussen die Umwelt und die Umwelt beeinflusst wirtschaftliche Abläufe. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker arbeiten mit ihren Arbeitskollegen Hand in Hand. Sie wirken mit ihrer Arbeit auf ihre Umwelt und auf die beteiligten Personen ein und tragen so zum Erfolg des Unternehmens bei.

Informations- und Kommunikationsstrategien

Die Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie werden in Zukunft immer wichtiger. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker wissen diese anzuwenden und helfen mit, die Informationswege im Unternehmen einzuhalten.

Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

Qualitätssicherung ist für den Erfolg eines Unternehmens wichtig. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten die ihnen vorgegebenen Qualitätsziele ein und handeln damit nach den Kriterien der Qualitätssicherung. Sie beziehen bei ihrer Arbeit ökologische und ökonomische Gesichtspunkte mit ein.

Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs und des lebenslangen Lernens gibt es verschiedene Strategien. Da Lernstrategien individuell verschieden sind, denken Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker über ihr Lernverhalten nach und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an.

Beratungsmethoden

Gäste, Kunden und Patienten erleben vielfältigen ökonomischen, sozialen und ökologischen Einflüssen. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen unterschiedliche Bedürfnisse auf und führen diese im Rahmen ihrer Handlungskompetenz zur Zufriedenheit des Gastes, des Kunden und des Patienten aus.

Präsentationstechniken

Die Beachtung hauswirtschaftlicher Angebote hängt davon ab, wie sie präsentiert werden. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker sind fähig, ihre Produkte und Dienstleistungen nach den Regeln der Präsentationstechnik kundengerecht und überzeugend zu präsentieren.



Sozial- und Selbstkompetenzen

Eigenverantwortliches Handeln

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

Lebenslanges Lernen

Auch im Hauswirtschaftsbereich ändern sich Bedürfnisse und Bedingungen rasch. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker wissen dies und sind bereit, laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben. Sie sind offen für den Wandel und stellen sich auf ein lebenslanges Lernen ein. Damit stärken sie ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Kommunikationsfähigkeit

Sich mit verschiedenen Personen und in unterschiedlichen Situationen angemessen zu unterhalten und zu kommunizieren ist eine wichtige Kompetenz in der hauswirtschaftlichen Arbeit. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker sind gesprächsbereit, verstehen die Regeln der Kommunikation und wenden diese auch an. Sie beachten die Schweigepflicht und verhalten sich den Umständen gemäss diskret.

Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag der Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker begegnen sich viele Personen mit unterschiedlichen Bedürfnissen und Zielen. Dabei kommt es immer wieder zu Konfliktsituationen. Hauswirtschaftspraktiker und Hauswirtschaftspraktiker reagieren in solchen Fällen ruhig und überlegt und sind bereit, andere Standpunkte zu akzeptieren.

Teamfähigkeit

Auch im Hauswirtschaftsbereich werden berufliche und persönliche Aufgaben alleine oder in der Gruppe gelöst. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker sind fähig, mit Frauen und Männer im Team zu arbeiten und beherrschen die Regeln der Teamarbeit. .

Umgangsformen

Bei Arbeiten im Hauswirtschaftsbereich finden Kontakte mit unterschiedlichsten Personen statt.. Diese haben eine bestimmte Vorstellung darüber, welche Umgangsformen nötig sind und wie sich ihr Gegenüber verhalten soll. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker können sich in Sprache und Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen anpassen. Sie sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

Belastbarkeit

Arbeiten im Hauswirtschaftsbereich sind mit körperlichen und geistigen Anstrengungen verbunden. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen fordern sie Unterstützung an.

Berufskundlicher Unterricht

Bereich 3.1 Ernährung und Verpflegung

Leitziel

Gesunde Ernährung und Verpflegung sind von grosser Bedeutung sowohl für Kunden und Gäste wie auch für die Hauswirtschaftspraktiker selbst. Hauswirtschaftspraktiker unterstützen das Küchenteam bei einfachen Aufgaben und erledigen Routinearbeiten in den Bereichen Zubereitung und Gestaltung von einfachen Gerichten, in der Abwaschorganisation und im Speiseverteilsystem wie auch bei der Lagerung von Nahrungsmitteln. Dabei arbeiten sie sauber und exakt, bedienen Maschinen und Einrichtungen fachgerecht, effizient und mit der nötigen Selbständigkeit und halten die betrieblichen und ökologischen Vorgaben ein.

Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien; Präsentationstechniken;

Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; Konfliktfähigkeit; Teamfähigkeit; Belastbarkeit.

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.1 Ernährung und Verpflegung	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.1.1 Die Hauswirtschaftspraktiker erledigen Routinearbeiten in der Küche Hand in Hand mit den übrigen Mitarbeitenden.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.1.1 die gängigen Küchenhilfsmittel beschreiben und den einfachen Rüst- und Schnitttechniken korrekt zuordnen.	Küchenhilfsmittel - verschiedene Messer/Sparschäler - Raffeln (Hand- und Maschinen) - Kellen - Küchenhilfsmittel zum Backen	K2	4
3.1.1.2 die einfachen Rüst- und Schnitttechniken erläutern und verschiedenen Nahrungsmitteln korrekt zuordnen.	Rüsten und Schneiden - schälen / rüsten - schneiden - raffeln	K2	4
3.1.1.4 den Begriff „Mise en place“ fachfremden Personen erklären.	Mise en place anhand von Rezepten - Waren - Geräte	K2	4

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.1 Ernährung und Verpflegung	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.1.2 Die Hauswirtschaftspraktiker bereiten Mahlzeiten oder Mahlzeitenkomponenten ansprechend, sauber, exakt und gemäss den betrieblichen Vorgaben zu.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.2.2 die Regeln, die bei der Zubereitung von Gerichten beachtet werden müssen, um die Übertragung von Krankheitserregern zu vermeiden, auswendig aufzählen.	Hygiene im Lebensmittelbereich - Personal- - Produkte- - Betriebshygiene	K1	8
3.1.2.5 Mengen für Rezepte korrekt abmessen.	Masse und Gewichte - Messeinheiten (Waage, Massbecher, Löffel)	K3	3

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.1 Ernährung und Verpflegung	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.1.3 Die Hauswirtschaftspraktiker verarbeiten und lagern Nahrungsmittel fachgerecht und qualitätserhaltend.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.3.1 die Nahrungsmittelpyramide fachfremden Personen erklären.	Nahrungsmittelpyramide - Stufen mit Beispielen - Tagesbedarf	K2	6

Berufskundlicher Unterricht

Bereich 3.1 Ernährung und Verpflegung

1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel

3.1.4 Die Hauswirtschaftspraktiker bedienen die verfügbaren Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation sowie des Speiseverteilsystems unter Anleitung fachgerecht und effizient

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.4.1 den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen fachfremden Personen erläutern.	Geschirrkreislauf Spülabläufe Einfüllen / Ausräumen von Maschinen	K2	3
3.1.4.4 fachfremden Personen die Bedeutung der Hygieneregeln in der Abwaschorganisation aufzeigen.	Schmutzzone Sauberzone Vorspülen / Nachreiben Endkontrolle Geschirr und Besteck	K2	2

Berufskundlicher Unterricht

Bereich

3.1 Ernährung und Verpflegung

1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel

3.1.5 Die Hauswirtschaftspraktiker reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation sowie des Speiseverteilsystems unter Anleitung fachgerecht und gemäss den betrieblichen Standarts.

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.5.3 die Reinigungs- und Pflegemittel korrekt dosieren.	Dosierung von Reinigungs- und Pflegemitteln Reinigungsmittel: - Chromstahl (abrasiv) - Neutralreiniger Pflegemittel: - Chromstahlpflege	K3	2

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.1 Ernährung und Verpflegung	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.1.6 Die Hauswirtschaftspraktiker berücksichtigen bei den ihnen übertragenen Aufgaben ökologische Kriterien und halten die Regeln des Umweltschutzes pflichtbewusst ein.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.6.2 die Regeln der Abfallverwertung fachfremden Personen erklären.	Abfälle im Bereich Verpflegung: - sortieren - sammeln - entsorgen - vermeiden	K2	4

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.1 Ernährung und Verpflegung	2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.1.2 Die Hauswirtschaftspraktiker bereiten Mahlzeiten oder Mahlzeitenkomponenten ansprechend, sauber, exakt und gemäss den betrieblichen Vorgaben zu.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.2.3 fachfremden Personen erläutern, weshalb die Regeln der Küchenhygiene eingehalten werden müssen.	Küchenhygiene (HACCP) - Lebensmittelgesetz - Lebensmittelkontrolle - Qualitätssicherung	K2	6

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.1 Ernährung und Verpflegung	2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.1.3 Die Hauswirtschaftspraktiker verarbeiten und lagern Nahrungsmittel fachgerecht und qualitätserhaltend.
-----------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.3.2 die Zusammensetzung sowie die Aufgabe der wichtigsten Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln auswendig aufzählen.	Nährstoffe ohne Energiewert: - Vitamine - Mineralstoffe Nährstoffe mit Energiewert: - Fett - Proteine - Kohlenhydrate Nahrungsfasern	K1	10

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.1 Ernährung und Verpflegung	2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.1.3 Die Hauswirtschaftspraktiker verarbeiten und lagern Nahrungsmittel fachgerecht und qualitätserhaltend.
-----------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.3.3 die einzelnen Inhaltsstoffe den Nahrungsmittelgruppen korrekt zuordnen.	Die Nährstoffe in der Nahrungsmittelpyramide	K2	3
3.1.3.5 fachfremden Personen die fachgerechte Lagerung von Nahrungsmitteln anhand von aussagekräftigen Beispielen aufzeigen	Lagerung von Nahrungsmitteln - Kühlen (rein – unrein, Temperatur) - Trockenlager - Tiefkühlen (Temperatur) Verpackung: - beschriften - abdecken - datieren	K2	5

Berufskundlicher Unterricht

Bereich 3.1 Ernährung und Verpflegung

2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel

3.1.4 Die Hauswirtschaftspraktiker bedienen die verfügbaren Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation sowie des Speiseverteilsystems unter Anleitung fachgerecht und effizient.

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.4.6 den Arbeitsablauf von Speiseverteilsystemen fachfremden Personen erläutern.	Warme und kalte Linie Speisen und Teller warm halten, Schöpfsysteme in: - Bandservice (Plateau) - Familientisch - Selbstbedienung - Bedienung	K2	6
3.1.4.7 die gängigen Serviceregeln im Speiseverteilsystem korrekt einhalten.	Präsentation Einfache Serviceregeln	K3	3
3.1.4.10 fachfremden Personen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilsystem aufzeigen.	Küchenhygiene (HACCP) - Lebensmittelgesetz - Lebensmittelkontrolle - Qualitätssicherung	K2	1

Berufskundlicher Unterricht

Bereich

3.1 Ernährung und Verpflegung

2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel

3.1.6 Die Hauswirtschaftspraktiker berücksichtigen bei den ihnen übertragenen Aufgaben ökologische Kriterien und halten die Regeln des Umweltschutzes pflichtbewusst ein.

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.1.6.1 fachfremden Personen erklären, weshalb aus ökologischen Gründen saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden.	Bedeutung von Saisonnahrungsmitteln und Inlandprodukten - Ökologie: saisonale und regionale Produkte	K2	3
3.1.6.4 fachfremden Personen die Auswirkungen nicht fachgerechter Dosierung von Reinigungs- und Pflegemitteln erklären.	Auswirkungen nicht fachgerechter Dosierung von Reinigungs- und Pflegemitteln - Umwelt - Persönlicher Schutz - Rentabilität - Materialschäden	K2	3

Berufskundlicher Unterricht

Bereich 3.2 Wohnen und Reinigungstechnik

Leitziel

Ein angenehm gestalteter und sauberer Raum hat eine angenehme, positive Wirkung auf das Wohlfühl der Menschen. Hauswirtschaftspraktiker sind sich dieser Wirkung bewusst und gestalten deshalb Räume wohnlich und halten diese in Ordnung.

Sie reinigen die Räume, Gegenstände und das Mobiliar gemäss den hygienischen und ökologischen Richtlinien und setzen die Reinigungsgeräte und -maschinen fachgerecht und zuverlässig ein.

Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; Informations- und Kommunikationsstrategien; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Präsentationstechniken;

Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Lernen; Teamfähigkeit; Belastbarkeit.

Berufskundlicher Unterricht

Bereich

3.2 Wohnen und Reinigungstechnik

1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel

3.2.2 Hauswirtschaftspraktiker erledigen einfache, alltägliche Arbeiten der Reinigung und Pflege unter Anleitung effizient und präzise.

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.2.2.1 die Eigenschaften der üblichen Materialien in ihrer Verwendung und Pflege korrekt wiedergeben.	Textile und nichttextile Bodenbeläge Glas Holz Porzellan Metalle (Chromnickelstahl, Silber) Kunststoff (Eigenschaften)	K1	8
3.2.2.2 die fachgerechte Verwendung und Pflege der üblichen Materialien fachfremden Personen erläutern.	Verwendung und Pflege der oben genannten Materialien	K2	10
3.2.2.9 die fachgerechte und ökologisch richtige Anwendung üblicher Reinigungsmaschinen und -geräte fachfremden Personen erläutern.	Feuchtwischgerät, Kombisauger, Staubsauger, Nasswischgeräte, Reinigungswagen	K2	4
3.2.2.10 übliche Reinigungsmaschinen und -geräte fachgerecht und präzise bedienen.	Bedienung der oben genannten Maschinen und Geräte	K3	8

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.2 Wohnen und Reinigungstechnik	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.2.3 Hauswirtschaftspraktiker halten sich bei Arbeiten der Reinigung und Pflege an die Hygienevorschriften und ökologischen Richtlinien.
-----------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.2.3.1 die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln aufzählen.	Saure Reiniger (Sanitärreiniger, WC-Reiniger) Neutrale Reiniger (Allzweckreiniger, Alkoholreiniger, neutraler Bodenreiniger) Alkalische Reiniger (fettlösender Küchenreiniger, Grillreiniger) Spezialreiniger (Abrasivreiniger) Pflegemittel	K1	10

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.2 Wohnen und Reinigungstechnik	2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.2.1 Hauswirtschaftspraktiker gestalten Räume wohnlich und halten diese so in Ordnung, dass eine angenehme Atmosphäre entsteht.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.2.1.1 die Materialien zur Schaffung einer wohnlichen Atmosphäre in bestehenden Räumen aufzählen.	Materialien (z.Bsp. Raumtextilien ...) Bilder Farben Beleuchtung Pflanzenschmuck	K1	2
3.2.1.2 die Materialien zur Schaffung einer wohnlichen Atmosphäre in bestehenden Räumen fachfremden Personen erklären.	Wirkung von: Materialien Bilder Farben Beleuchtung Pflanzenschmuck	K2	2
3.2.1.3 bestehende Räume wohnlich gestalten.	Gestalterische Elemente	K5	8

Berufskundlicher Unterricht

Bereich

3.2 Wohnen und Reinigungstechnik

2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel

3.2.2 Hauswirtschaftspraktiker erledigen einfache, alltägliche Arbeiten der Reinigung und Pflege unter Anleitung effizient und präzise.

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.2.2.3 alle Räume (inkl. Küche und Office) fachgerecht reinigen.	Sinnerscher Kreis Hauptaufgaben der Reinigung Lose und haftende Verschmutzungen	K3	6
3.2.2.4 die festen Gegenstände fachgerecht reinigen.	<u>Unterhaltsreinigung</u> von: Oberflächen, sanitären Anlagen, Fenstern, Chromstahl <u>Grundreinigung</u> von: Fenstern und Storen	K3	2
3.2.2.5 das Mobiliar fachgerecht reinigen.	<u>Unterhaltsreinigung</u> von: Tischen, Stühlen, Schränken, usw.	K3	2

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.2 Wohnen und Reinigungstechnik	2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.2.2 Hauswirtschaftspraktiker erledigen einfache, alltägliche Arbeiten der Reinigung und Pflege unter Anleitung effizient und präzise.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.2.2.6 die Aufgaben und den Arbeitsablauf in Reinigungssystemen korrekt wiedergeben.	Arbeitsablauf Checklisten	K1	2
3.2.2.9 die fachgerechte und ökologisch richtige Anwendung üblicher Reinigungsmaschinen und -geräte fachfremden Personen erläutern.	Ökologie im Zusammenhang mit Reinigungstechnik	K2	2
3.2.2.10 übliche Reinigungsmaschinen und -geräte fachgerecht und präzise bedienen.	Feuchtwischgerät, Kombisauger, Staubsauger, Nasswischgerät, Reinigungswagen, Einscheibenmaschine	K3	4

Berufskundlicher Unterricht

Bereich 3.2 Wohnen und Reinigungstechnik

2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel

3.2.3 Hauswirtschaftspraktiker halten sich bei Arbeiten der Reinigung und Pflege an die Hygienevorschriften und ökologischen Richtlinien.

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.2.3.1 die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln aufzählen.	Reinigungs- und Pflegemittel: Vertiefung 1. Bildungsjahr	K1	4
3.2.3.3 die Regeln der Hygiene bei der Reinigung aller Räume (inklusive Küche und Office) fachfremden Personen erklären.	Persönliche Hygiene Betriebshygiene	K2	2
3.2.3.5 die Regeln der Hygiene bei der Reinigung der festen Gegenstände fachfremden Personen erklären.	Möglichkeiten zur Beseitigung von Mikroorganismen	K2	1
3.2.3.7 die Regeln der Hygiene bei der Reinigung des beweglichen Mobiliars fachfremden Personen erklären.	Möglichkeiten zur Beseitigung von Mikroorganismen	K2	1

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.2 Wohnen und Reinigungstechnik	2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.2.4 Hauswirtschaftspraktiker kontrollieren Räume, Einrichtungen, Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte und Beschädigungen prompt und zuverlässig.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.2.4.3 die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen nach Checklisten fachfremden Personen erklären.	Raumcheck Schadenprotokolle ausfüllen	K2	2

Berufskundlicher Unterricht

Bereich 3.3 Wäscheversorgung

Leitziel

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

- Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien;
- Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; Kommunikationsfähigkeit; Konfliktfähigkeit; Umgangsformen; Belastbarkeit.

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.3 Wäscheversorgung	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.3.1 Die Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang fachgerecht vor.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.3.1.3 die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad korrekt sortieren.	Textilpflegeetiketten Schmutzarten Verschmutzungsgrad	K3	6
3.3.1.4 fachfremden Personen die Eigenschaften der wichtigsten Textilien und deren Anforderungen an die Pflege erklären.	Textilfasern/Textilkunde - Herkunft - Eigenschaften - Kennzeichnung - Verwendung - Pflege	K2	12

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.3 Wäscheversorgung	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.3.2 Die Hauswirtschaftspraktiker verrichten einzelne Aufgaben aus dem Wäschekreislauf fachgerecht.
-----------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.3.2.1 die Aufgaben im Wäschekreislauf fachfremden Personen erklären.	Wäschekreislauf - Verbraucherort - Schmutzzone - Sauberzone - Finishbereich - Instandstellung - Rücktransport zum Verbraucherort	K2	6

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.3 Wäscheversorgung	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.3.3 Die Hauswirtschaftspraktiker berücksichtigen bei den ihnen übertragenen Arbeiten die ökologischen, ökonomischen und Hygiene-Richtlinien.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.3.3.1 die grundlegenden Regeln der Hygiene im Wäschekreislauf fachfremden Personen erklären.	Hygieneregeln im Wäschebereich - persönliche Hygiene - Schmutz-/Sauberzone	K2	4

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.3 Wäscheversorgung	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.3.4 Die Hauswirtschaftspraktiker leisten durch eine fachgerechte Instandhaltung ihren Beitrag zur ökonomischen und ökologischen Wäscheversorgung.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.3.4.1 fachfremden Personen erklären, weshalb Textilien instandgehalten werden sollen.	Wäscheinstandstellung - ökologischer und ökonomischer Wert des Instandstellens Praktische Arbeiten (K3) - Knopf annähen - Nähmaschine einrichten - Wäschesaum mit der Nähmaschine - Aufhänger annähen	K2	12

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.3 Wäscheversorgung	2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.3.2 Die Hauswirtschaftspraktiker verrichten einzelne Aufgaben aus dem Wäschekreislauf fachgerecht..
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.3.2.3 Maschinen und Geräte für die Wäscheaufbereitung fachfremden Personen erklären.	Handhabung und Pflege - Waschmaschine - Waschextraktor - Tumbler - Dampfstation - Mänge	K2	8

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.3 Wäscheversorgung	2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.3.3 Die Hauswirtschaftspraktiker berücksichtigen bei den ihnen übertragenen Arbeiten die ökologischen, ökonomischen und Hygiene-Richtlinien.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.3.3.2 einfache ökonomische und ökologische Gesichtspunkte beim Einsatz von Reinigungs- und Pflegemitteln fachfremden Personen erklären.	Waschfaktoren Wasch- und Waschhilfsmittel - Arten - Dosierung	K2	12
3.3.3.4 die Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Schmutzwäsche fachfremden Personen erläutern.	Vertiefen des Leistungszieles 3.3.3.1 des ersten Bildungsjahres: - Persönliche Hygiene - Schmutz- und Sauberzone	K2	4

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.3 Wäscheversorgung	2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.3.4 Die Hauswirtschaftspraktiker leisten durch eine fachgerechte Instandhaltung ihren Beitrag zur ökonomischen und ökologischen Wäscheversorgung.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.3.4.2 mögliche Beschädigungen und Defekte von Textilien fachfremden Personen erklären.	Ursachen und Verhütung von Wäscheschäden - fehlender Knopf, defekter Reissverschluss abgerissener Aufhänger, offene Naht, offener Saum, Riss/Loch, dünne Stellen	K2	4
3.3.4.3 einfache Instandhaltungsarbeiten von Wäsche und Textilien unter Anleitung ausführen.	Vertiefen der Lernziele zu Leistungsziel 3.3.4.1 aus dem ersten Bildungsjahr - Bogennaht - Patchen	K3	12

Berufskundlicher Unterricht

Bereich 3.4 Gästebetreuung und Service

Leitziel

Bei der Gästebetreuung und im Service stehen, die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste im Mittelpunkt. Hauswirtschaftspraktiker verrichten einfache Arbeiten bei der Gästebetreuung und im Service wertschätzend und gemäss den Anforderungen des betrieblichen Leitbildes. Sie tragen dazu bei, dass sich die Gäste willkommen fühlen, indem sie ihnen gegenüber ein sicheres, offenes und gästeorientiertes Auftreten zeigen. Sie halten die Serviceregeln genau und effizient ein und decken die Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf.

- Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; Informations- und Kommunikationstechniken; Beratungsmethoden; Präsentationstechniken.
- Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; Kommunikationsfähigkeit; Konfliktfähigkeit; Teamfähigkeit; Umgangsformen; Belastbarkeit.

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.4 Gästebetreuung und Service	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.4.2 Die Hauswirtschaftspraktiker verhalten sich gegenüber Gästen und Kunden zuvorkommend und angemessen.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.4.2.1 die alltäglichen Verhaltensregeln und Umgangsformen unseres Kulturkreises korrekt aufzeigen.	Tischregeln Begrüssung / Verabschiedung	K2	6
3.4.2.2 die Verhaltensregeln und die Umgangsformen an vorgegebenen Fallbeispielen anwenden.	Verhaltensregeln gegenüber BewohnerInnen / Gästen Kolleginnen / Vorgesetzten	K3	6
3.4.2.6 die Wichtigkeit der Schweigepflicht fachfremden Personen erläutern.	Bedeutung der betriebl. Richtlinien, Verletzung, Loyalität	K2	3
3.4.2.7 die Regeln der Schweigepflicht fachfremden Personen erläutern.	Regeln der Schweigepflicht, Dienstweg	K2	3

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.4 Gästebetreuung und Service	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.4.3 Die Hauswirtschaftspraktiker sind bestrebt, die betriebliche Servicekultur sicher und effizient umzusetzen.
-----------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.4.3.1 die grundlegenden Servicearten erläutern.	<u>Servicearten:</u> - Teller - Platten - Buffet	K2	7

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.4 Gästebetreuung und Service	1. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.4.4 Die Hauswirtschaftspraktiker decken Tische unter Anleitung je nach Anlass effizient, präzise und gästegerecht.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.4.4.1 „Mise en place“ für Service in verschiedenen Situationen ausführen.	Mise en place für Teller-, Platten- und Buffetservice	K3	7
3.4.4.2 die Tische situationsgerecht aufdecken.	Grundgedeck, erweitertes Gedeck	K3	8

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.4 Gästebetreuung und Service	2. Bildungsjahr 40 L

Richtziel	3.4.2 Die Hauswirtschaftspraktiker verhalten sich gegenüber Gästen und Kunden zuvorkommend und angemessen.
------------------	--

Leistungsziele		Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...				
3.4.2.4	Reklamationen von Kundinnen und Kunden zuvorkommend entgegennehmen.	Verhaltensregeln. Kommunikation Dienstweg	K3	15
3.4.2.5	Reklamationen von Kundinnen und Kunden an die zuständige Person weiterleiten.	Mündliche und schriftliche Mitteilung nach W-Fragen	K3	5
3.4.2.8	eine Konfliktlösungsmethode fachfremden Personen erklären.	Konfliktlösungsmethoden: Win-win Strategie, aktives Zuhören, Feedback, Ich-Botschaften	K2	20

Berufskundlicher Unterricht

Bereich 3.5 Administration

Leitziel

Arbeiten in der Administration sichern das reibungslose Funktionieren der betrieblichen Organisation und gewährleisten den nötigen Informationsfluss. Hauswirtschaftspraktiker verrichten einfachste administrative Arbeiten im Betrieb und unterstützen damit die Qualitätssicherung.

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

- Methodenkompetenzen: Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; Informations- und Kommunikationsstrategien; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien.
- Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; Kommunikationsfähigkeit; Umgangsformen.

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.5 Administration	1. Bildungsjahr 20 L

Richtziel	3.5.1 Die Hauswirtschaftspraktiker unterstützen mit ihrer sorgfältigen und zuverlässigen Arbeitsweise den reibungslosen Ablauf, den Informationsfluss und die Qualitätssicherung.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.5.1.1 fachfremden Personen das Prinzip der Qualitätssicherung an einem einfachen Beispiel erläutern.	Qualitätssicherung Anforderungen und Kontrolle an die Q-sicherung	K2	4

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.5 Administration	1. Bildungsjahr 20 L

Richtziel	3.5.2 Die Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und fachgerecht.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.5.2.1 gängige administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe nennen.	Kontrollformulare, Bestellung, Quittung, Rechnung, Materialliste, Reparaturschein	K1	4

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.5 Administration	1. Bildungsjahr 20 L

Richtziel	3.5.3 Die Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und fachgerecht.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.5.3.2 übliche bürotechnische Hilfsmittel (inkl. E-Mail) und deren Anwendung fachfremden Personen erklären.	Kopieren, faxen, telefonieren, E-Mail	K2	3
3.5.3.3 übliche bürotechnische Hilfsmittel (inkl. E-Mail) effizient einsetzen.	Kopieren, faxen, telefonieren, E-Mail	K3	9

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.5 Administration	2. Bildungsjahr 20 L

Richtziel	3.5.1 Die Hauswirtschaftspraktiker unterstützen mit ihrer sorgfältigen und zuverlässigen Arbeitsweise den reibungslosen Ablauf, den Informationsfluss und die Qualitätssicherung.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.5.1.1 fachfremden Personen das Prinzip der Qualitätssicherung an einem einfachen Beispiel erläutern.	Vertiefung: Qualitätssicherung Anforderungen und Kontrolle an die Q-sicherung	K2	2
3.5.1.4 den betrieblichen Warenkreislauf fachfremden Personen erklären.	Wareneingang, Warenausgang	K2	3
3.5.1.5 die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung fachfremden Personen aufzeigen.	Lieferung, Lagerung, Transport, Inventar	K2	3

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.5 Administration	2. Bildungsjahr 20 L

Richtziel	3.5.2 Die Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und fachgerecht.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.5.2.3 Abrechnungen vollständig erstellen.	Quittung, Kassabuch, Rechnung	K3	8
3.5.2.4 Abrechnungen systematisch ablegen.	Ordnungssystem (Ordner, Kartei)	K3	4

Berufskundlicher Unterricht

Bereich 3.6 Gesundheits- und Sozialwesen

Leitziel

Wo immer hauswirtschaftliche Arbeiten anfallen, leben und arbeiten Leute. Deshalb ist ein korrekter und wertschätzender Umgang mit Gästen, Patienten und Kunden wichtig. Dies bedingt, dass Hauswirtschaftspraktiker ihren Handlungsspielraum einhalten und innerhalb des ihnen zustehenden Kompetenzbereiches walten. Dies stellt hohe Anforderungen an die Persönlichkeit der Hauswirtschaftspraktikerin. Sie schätzen sich und ihre Fähigkeiten deshalb möglichst korrekt ein und tragen sich selber Sorge.

- Methodenkompetenzen: Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien.
- Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; Kommunikationsfähigkeit; Teamfähigkeit; Umgangsformen; Belastbarkeit.

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.6 Gesundheits- und Sozialwesen	1. Bildungsjahr 20 L

Richtziel	3.6.1 Die Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.6.1.3 eine Notfallsituation erkennen.	Notsituationen: - Arten von Notfällen - Richtiges Verhalten in Notfallsituationen - Alarmieren (Notruf, Rettungskette) - Handlungsgrenzen	K3	4

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.6 Gesundheits- und Sozialwesen	1. Bildungsjahr 20 L

Richtziel	3.6.2 Die Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich selbst als Persönlichkeit mit Stärken und Schwächen wahr.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.6.2.1 ihre eigenen Stärken nennen.	<ul style="list-style-type: none"> - Selbsteinschätzung - Fremdeinschätzung - Umgang 	K1	4
3.6.2.3 ihre eigenen Schwächen nennen.	<ul style="list-style-type: none"> - Selbsteinschätzung - Fremdeinschätzung - Umgang 	K1	4

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.6 Gesundheits- und Sozialwesen	1. Bildungsjahr 20 L

Richtziel	3.6.3 Die Hauswirtschaftspraktiker verhalten sich so, dass ihre psychische und physische Gesundheit nicht gefährdet wird.
------------------	---

Leistungsziele		Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...				
3.6.3.1	wichtige Massnahmen der Krankheitsprävention aufzählen.	<ul style="list-style-type: none"> - Physische Gesundheit - Psychische Gesundheit - Prävention 	K1	4
3.6.3.2	wichtige Massnahmen der Unfallverhütung fachfremden Personen erklären.	<ul style="list-style-type: none"> - Unfallursachen - Unfallverhütung 	K2	4

Berufskundlicher Unterricht		
Bereich	3.6 Gesundheits- und Sozialwesen	2. Bildungsjahr 20 L

Richtziel	3.6.2 Die Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich selbst als Persönlichkeit mit Stärken und Schwächen wahr.
------------------	--

Leistungsziele		Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...				
3.6.2.2	fachfremden Personen erläutern, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen.	<ul style="list-style-type: none"> - Typenlehre (Enneatypologie) - Vertiefen der Lernziele von Leistungsziel 3.6.2.1 aus dem ersten Bildungsjahr 	K2	3
3.6.2.4	fachfremden Personen erläutern, wie sie ihre Schwächen ausgleichen.	<ul style="list-style-type: none"> - Typenlehre - Vertiefen der Lernziele von Leistungsziel 3.6.2.2 aus dem ersten Bildungsjahr 	K2	3

Berufskundlicher Unterricht

Bereich 3.6 Gesundheits- und Sozialwesen

2. Bildungsjahr 20 L

Richtziel

3.6.3 Die Hauswirtschaftspraktiker verhalten sich so, dass ihre psychische und physische Gesundheit nicht gefährdet wird.

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Hauswirtschaftspraktiker / Hauswirtschaftspraktikerinnen können...			
3.6.3.1 wichtige Massnahmen der Krankheitsprävention aufzählen.	<ul style="list-style-type: none"> - Vertiefen der Lernziele aus dem ersten Bildungsjahr 3.6.3.1 - Umgang mit der eigenen Gesundheit persönlichen Ausnahmesituationen (Psychohygiene) - Hausmittel - Beratungsstellen (z.B. 143, Suchtberatung, etc.) 	K1	8
3.6.3.2 wichtige Massnahmen der Unfallverhütung fachfremden Personen erklären.	<ul style="list-style-type: none"> - einfache erste Hilfe-Handlungen - Vertiefen der Lernziele 3.6.3.2 aus dem ersten Bildungsjahr 	K2	6