

Lehrplan für die Berufsfachschule

HAUSWIRTSCHAFTSPRAKTIKER / IN EBA

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

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 Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

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 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

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker 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

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker 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

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker 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

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker 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 Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

K 1 Wissen

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab.

2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf.

K 2 Verstehen

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten.

1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot.

K 3 Anwenden

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker wenden gelernte Technologien/
Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an.

4.2.7 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu.

K 4 Analyse

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente,
decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus.

Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe.

K 5 Synthese

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen
zusammen.

Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe.

K 6 Beurteilen

Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten
Kriterien.

Keine Leistungsziele mit dieser Taxonomiestufe.

Handlungskompetenzen Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

Wichtigste Handlungskompetenzen

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

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

Diese Handlungskompetenzbereiche sind wie folgt umschrieben:

a) **Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden**

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

b) Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

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

c) Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

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

d) Zubereiten und Verteilen von Gerichten

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

e) Ausführen administrativer Arbeiten

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

f) Fördern der eigenen Gesundheit

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

**Studentafel Hauswirtschaftspraktiker/in** (Gültig ab HS 2016/17 für alle neuen Klassen)

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



EBA Handlungskompetenzbereich 1

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei 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

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verstehen 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			
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker 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 (z.B. Schulz von Thun) <ul style="list-style-type: none">• aktiv zuhören• Ich-Botschaften• Blickkontakt• Mimik• Gestik• Körperhaltung• Stimme / Tonalität• Wortwahl• Distanz	Umgangsformen Grundregeln der Umgangsformen kennen Kommunikationsfähigkeit Kommunikationsregeln kennen.	6 Lektionen 1.Semester



<p>1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Kommunikationsstile nach Schulz von Thun	<p>Umgangsformen</p> <p>Grundregeln der Umgangsformen zuverlässig, höflich und einfühlsam anwenden</p> <p>Kommunikationsfähigkeit</p> <p>Kommunikationsregeln anwenden, die zu einer offenen und freundlichen Atmosphäre beitragen.</p>	<p>6 Lektionen</p> <p>2. Semester</p>
<p>1.2.3 Sie erklären die Regeln der Schweigepflicht. (K2)</p>	<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	<p>Kommunikationsfähigkeit</p> <p>Sich an die betriebliche Schweigepflicht halten.</p>	<p>3 Lektionen</p> <p>2. Semester</p>



Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden anhand Service-Besprechung beraten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Getränkeangebot im Betrieb• Speisefolge / Menükarte• Speiseangebot im Betrieb		3 Lektionen 1.Semester



Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffet situationsgerecht decken

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker decken Tische und Buffets situationsgerecht auf.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
1.4.1 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2)	Materialkunde: <ul style="list-style-type: none">• Tischwäsche:<ul style="list-style-type: none">➤ Molton➤ Tischtuch➤ Tischset➤ Serviette➤ Qualität➤ Material• Alltagsgedeck (=Grundgedeck)• Gedeck à la carte (=erweitertes Grundgedeck)• Festtagsgedeck		4 Lektionen 1. Semester



Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten 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">• Teller- und Plattenservice		3 Lektionen 2.Semester
1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2)	Erscheinungsbild / Anforderungen an das Servicepersonal	Umgangsformen An der eigenen Entwicklung der Persönlichkeit arbeiten und stärken.	4 Lektionen 2. Semester



<p>1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2)</p>	<p>Materialkunde:</p> <ul style="list-style-type: none">• Trinkgefässe• Geschirr und Besteck (Bezeichnung / Fachbegriffe / Verwendung)• Regeln für den Getränkeservice (Tee-, Kaffee-, Offenausschank) <p>Regeln für den Speiseservice allgemein (ohne spezifische Serviceart)</p>		<p>6 Lektionen 1.Semester</p>
<p>1.5.3 Sie erklären die Grundsätze für die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen. (K2)</p>	<p>Mise en place Liste / Checkliste (Anzahl / Artikel / Kontrolle)</p> <hr/> <p>Mise en place:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mehrgangmenu		<p>1 Lektion 1.Semester 4 Lektionen 2.Semester</p>



EBA Handlungskompetenzbereich 2

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Menschen sollen sich in der Umgebung wohlfühlen, in der sie wohnen oder sich aufhalten. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume und Einrichtungen tragen dazu bei.

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker reinigen die Räume und die Einrichtungen gemäss den hygienischen Richtlinien sowie unter Berücksichtigung der Energie- und Ressourceneffizienz. Sie setzen die Reinigungsgeräte und –maschinen fachgerecht und ergonomisch ein.

Überfachliche Kompetenzen

2.1. Arbeitstechniken

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

2.2. Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

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



2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

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

2.4 Lernstrategien

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

4.1. Eigenverantwortliches Handeln

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



1. Lehrjahr		40 Lektionen	
Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen			
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1)	Pflegeeigenschaften: <ul style="list-style-type: none">• Metalle (Silber, Stahl, Edelstahl)• Beschichtungen (z. B. Email, Teflon, Titan)• Holz (massiv, beschichtet)• Glas	Lernstrategien kennen allgemeine Lernstrategien: Lernstrategien (Karteikarten, Mindmap, Tabelle)	4 Lektionen 1. Semester



<p>2.2. 1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1)</p>	<p>Pflegeeigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none">• Textile / nichttextile Bodenbeläge (Stein, keramische Materialien, Holz, holzartige Materialien, Kunststoff)• Keramik• Kunststoff (Silikon,...)• Leder• Kautschuk• PVC• Polyurethan• Linoleum	<p>Lernstrategien</p> <p>allgemeine Lernstrategien situationsgerecht einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Karteikarten➤ Mindmap➤ Tabelle	<p>4 Lektionen 2. Semester</p>
<p>2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2)</p>	<p>Materialbestimmung / Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.2.1</p> <ul style="list-style-type: none">• Metalle (Silber, Stahl, Edelstahl)• Beschichtungen (z. B. Email, Teflon, Titan)• Holz (massiv, beschichtet)• Glas	<p>Lernstrategien</p> <p>allgemeine Lernstrategien situationsgerecht einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Karteikarten➤ Mindmap➤ Tabelle	<p>4 Lektionen 1. Semester</p>



<p>2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2)</p>	<p>Materialbestimmung / Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.2.1</p> <ul style="list-style-type: none">• Textile / nichttextile Bodenbeläge (Stein, keramische Materialien, Holz, holzartige Materialien, Kunststoff)• Keramik• Kunststoff (Silikon,...)• Leder• Kautschuk• PVC• Polyurethan• Linoleum	<p>Lernstrategien</p> <p>allgemeine Lernstrategien situationsgerecht einsetzen:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Karteikarten➤ Mindmap➤ Tabelle	<p>4 Lektionen 2. Semester</p>
<p>2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Ziele der Reinigung• Faktoren der Reinigung• Reinigungsmethoden inklusiv benötigtes Material, Geräte und Maschinen (Trockensauger) für<ul style="list-style-type: none">➤ lose Verschmutzungen➤ haftende Verschmutzung	<p>Arbeitstechnik</p> <p>Fachausdrücke aus dem Bereich Reinigung verstehen.</p>	<p>4 Lektionen 1. Semester</p>
<p>2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)</p>	<p>Reinigungssysteme für folgende Reinigungsarten:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sichtreinigung• Unterhaltsreinigung• Zwischenreinigung	<p>Arbeitstechnik</p> <p>Fachausdrücke aus dem Bereich Reinigung anderen verständlich erklären</p>	<p>2 Lektionen 2. Semester</p>



2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und -geräte. (K2)	Ergonomie: <ul style="list-style-type: none">• Körperhaltung• Arbeitsplatzgestaltung• Muskelarbeit	Arbeitstechnik/Qualitätsorientiertes Denken und Handeln Arbeitsablaufbeschreibung erstellen	3 Lektionen 1. Semester
2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und -geräte. (K2)	Ökologie: Dosierung (Dosierhilfen, manuell und vollautomatisch)		4 Lektionen 2. Semester
2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)	Nachhaltiges Handeln <ul style="list-style-type: none">• Abfalltrennung und Entsorgung• Piktogramme	Lernstrategien Informationen aus Fachliteratur suchen, sammeln und zusammenstellen	2 Lektionen 1. Semester
2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)	Nachhaltiges Handeln	Arbeitstechnik Fachausdrücke anderen verständlich erklären	4 Lektionen 2. Semester



Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten sich an die Hygienevorschriften

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
2.3.1 Sie erklären die Hygienevorschriften bei der Reinigung. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Persönliche Hygiene• Betriebshygiene• Mikroorganismen: Verbreitungswege	Qualitätsorientiertes Denken und Handeln die Qualität der Hygiene selbst überprüfen	3 Lektionen 1. Semester



Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren			
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kontrollieren Räume, Einrichtungen und Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte zuverlässig.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
2.4.1 Sie nennen mögliche Defekte und Beschädigungen an Räumen, Einrichtungen, Geräten und Maschinen. (K1)	Ursachen von Schäden <ul style="list-style-type: none">• Reparaturaufträge erfassen und weiterleiten	Informations- und Kommunikationsstrategie Sachverhalte aus dem Bereich Reinigung schriftlich und verständlich formulieren	2 Lektionen 2. Semester



EBA Handlungskompetenzbereich 3

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

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

Überfachliche Kompetenzen

2.1. Arbeitstechniken

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

2.2. Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

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

2.4. Lernstrategien

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

2.5 Ökologisches Verhalten

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



1. Lehrjahr			40 Lektionen
Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten			
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
3.1.1 Sie erklären die Eigenschaften der Textilien. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Pflanzliche Naturfasern (Baumwolle, Leinen)• Tierische Naturfasern (Wolle, Seide)• Cellulosische Chemiefasern• Synthetische Chemiefasern• Funktionelle Fasern• Mischfasern• Unterschiede Gewebe- und Maschenware (Pflege)	Lernstrategien Persönlich passende Lernmethode finden... Mit Hilfe der drei Lernmethoden (Lernkartei, Mindmap, Tabelle) das nötige Wissen über die Textilfasern aneignen.	15 Lektionen 1. Semester



<p>3.1.3 Sie erklären die Kriterien wie Textilien sortiert und vorbehandelt werden. (K2)</p>	<p>Stationen des Wäschekreislaufs</p> <p>Kriterien zum Sortieren:</p> <ul style="list-style-type: none">• Verschmutzungsart• Verschmutzungsgrad• Temperatur• Waschprogramm• Farbe• Textilart• Weiterverarbeitung nach dem Waschen <p>Bedeutung der Pflegesymbole</p> <p>Fleckenentfernung</p>	<p>Lernstrategien</p> <p>Passende Lernmethode selbständig anwenden</p>	<p>3 Lektionen</p> <p>1.Semester</p>
--	---	---	--------------------------------------



Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten

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

Listungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
3.2.2 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)	Persönliche, Betriebs- und Produktehygiene in der Schmutz- und Sauberzone		2 Lektionen 1.Semester



Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand stellen			
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
3.3.2 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten. (K2)	Handhabung Nähmaschine Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none">• Ersetzen:<ul style="list-style-type: none">➤ Knopf➤ Druckknopf➤ Klettverschluss➤ Bindebündel➤ Aufhänger• Ausbessern:<ul style="list-style-type: none">➤ Säume➤ Nähte➤ Flicken mit der Bogennaht (Risse, Dreieck, kleine Löcher, Saumkanten)➤ aufgesetzte Taschen• Wäschekennzeichnung, Patchen	Qualitätsorientiertes Denken und Handeln Anhand einer Arbeitsablaufbeschreibung Instandstellungsarbeiten ausführen und kontrollieren Arbeitstechnik Ordnung halten Ökologisches (umweltbewusstes) ökonomisches (wirtschaftliches) Verhalten Wäscheschaden beurteilen und evt. flicken	20 Lektionen 2. Semester



EBA Handlungskompetenzbereich 4

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 4: Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Gesunde Ernährung und Verpflegung sind von grosser Bedeutung für Kundinnen und Kunden wie auch für die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker selbst.

Sie unterstützen das Küchenteam bei einfachen Aufgaben und erledigen Routinearbeiten in den Bereichen Zubereitung und Gestaltung von einfachen Gerichten, in der Abwaschorganisation und im 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 gesetzlichen, betrieblichen Vorgaben sowie der Energie- und Ressourceneffizienz ein.

Überfachliche Kompetenzen

2.1. Arbeitstechniken

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

2.4. Lernstrategien

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

2.3. Informations- und Kommunikationsstrategien

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kennen die Informationswege des Betriebes und befolgen sie.

Sie leiten Informationen der Situation entsprechend mündlich und/oder schriftlich weiter. Sie können zuhören, die Wünsche und Bedürfnisse von Kundinnen und Kunden erkennen und entsprechend der erhaltenen Informationen zur Zufriedenheit der Betroffenen handeln.



3.3. Teamfähigkeit

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker sind fähig, im Team zu arbeiten.

2.5. Ökologisches Verhalten

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

2.6. Wirtschaftliches Handeln

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

2.2. Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

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



1. Lehrjahr		40 Lektionen	
Handlungskompetenz 4.1: Regeln einer gesunden Ernährung erklären			
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beachten die Regeln einer gesunden Ernährung. Sie beziehen saisongerechte und standortnahe Produkte mit ein.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	Zuordnen der Nährstoffe zu den Nahrungsmittel und Pyramide <ul style="list-style-type: none">• Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine)• Mikronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Vitamine, Mineralstoffe und Wasser)• Nahrungsfasern	Arbeitstechnik Sie können einen Ordner und ein Lernjournal anlegen und strukturiert führen.	7 Lektionen 2. Semester



<p>4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)</p>	<p>Je zwei Nahrungsmittel den Nahrungsmittelgruppen zuordnen:</p> <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	<p>Teamfähigkeit</p> <p>Sie kennen vier Regeln der Gruppen- und Partnerarbeit und können diese anwenden.</p>	<p>4 Lektionen 1. Semester</p>
<p>4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2)</p>	<p>Lebensmittelpyramide der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sinn und Zweck der Darstellung in Pyramidenform• Anforderungen an eine gesunde Ernährung (Portionengrössen, Tagesbedarf, Wochenbedarf)	<p>Lernstrategie</p> <p>Sie können ein Plakat übersichtlich und aussagekräftig darstellen</p>	<p>2 Lektionen 1. Semester</p>
<p>4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1)</p>	<p>in der Schweiz / Nachbarländer</p> <p>Saison von</p> <ul style="list-style-type: none">• Früchte• Gemüse• Fleisch (Wild) <p>(pro Saison inländische Vertreter von Gemüse und Früchte)</p>	<p>Ökologisches Verhalten</p> <p>Sie können nachhaltiges Einkaufen von Nahrungsmitteln erklären</p>	<p>2 Lektionen 2. Semester</p>



Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten			
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bereiten Gerichte oder Gerichtekomponenten gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
4.2.1 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)	Definitionen von Rüst- und Schnitttechniken (Vergleich mit ÜK HKB 4.2.1) <ul style="list-style-type: none">• Hilfsmittel für die verwendeten Rüst- und Schnitttechniken		2 Lektionen 1. Semester
4.2.2 Sie erklären den Begriff Mise en place. (K2)	Definition <ul style="list-style-type: none">• Beispiele aus dem Berufsalltag		2 Lektionen 1. Semester
4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2)	Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none">• Persönliche Hygiene• Betriebshygiene• Folgen bei Missachtung der Regeln		2 Lektionen 1. Semester



<p>4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Hygieneregeln• Produktehygiene• folgen bei Missachtung der Regeln	<p>Transfervermögen (fakultativ)</p> <p>Zusammenhang zwischen Hygieneregeln und Gesundheit erklären</p>	<p>2 Lektionen</p> <p>1. Semester</p>
<p>4.2.6 Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2)</p>	<p>Verschiedene Masseinheiten:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gramm/ Kilogramm• Deziliter / Liter• Messerspitze, Prise, Masslöffel (KL, EL)	<p>Ökologisches Verhalten</p> <p>Sie verstehen die finanziellen und ökologischen Auswirkungen, wenn falsch abgemessen wird. > Wirtschaftliches und qualitätsorientiertes Denken</p>	<p>4 Lektionen</p> <p>2. Semester</p>
<p>4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. (K2)</p>	<p>Unfallverhütung in der Küche und Massnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Schnittwunden vermeiden• Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden• Stürze, Stolpern vermeiden• Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen)• Körperschonend Arbeiten• Brände verhüten• (Aufbauend auf den Vorgaben des 1. Lehrjahres von 6.2.3)		<p>2 Lektionen</p> <p>1. Semester</p> <p>2 Lektionen</p> <p>2. Semester</p>

**Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen**

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation unter Anleitung fachgerecht und effizient. Sie sortieren den Abfall gemäss Vorgaben.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
4.4.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen. (K2)	Geschirrkreislauf: <ul style="list-style-type: none">• Anlieferung Schmutzgeschirr• Abfallentsorgung (Essensreste, Servietten, Papier etc.)• Sortierung, Vorwaschen, Einweichen• Beladen der Maschine/ Körbe• Beschickung• Reinigung• Trocknung• Wiederbereitstellung		4 Lektionen 2. Semester
4.4.3 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 Lektionen 2. Semester



<p>4.4.4 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln in der Abwaschorganisation auf. (K2)</p>	<p>Auswirkungen bei Missachtung der Hygieneregeln in der Abwaschküche</p> <ul style="list-style-type: none">• Schmutzzone• Sauberzone• Waschprogramme (Waschdauer)• Temperaturen (Mindesttemperatur)• Reinigungsmittel		<p>1 Lektionen 2. Semester</p>
<p>4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung. (K2)</p>	<p>Mögliche Abfälle in der Abwaschküche und deren sinnvolle Trennung Beispiele aus der Praxis Abfälle:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sortieren• Verwerten -> (Recycling)• Vernichten -> (Verbrennen)		<p>2 Lektionen 2. Semester</p>



EBA Handlungskompetenzbereich 5

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten administrative Arbeiten in all ihren Tätigkeitsbereichen und leisten damit einen Beitrag zur Qualitätssicherung des Betriebes.

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

Überfachliche Kompetenzen

2.1. Arbeitstechniken

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

2.2. Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

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



1. Lehrjahr		20 Lektionen	
Handlungskompetenz 5.1: zur Umsetzung der Qualitätssicherung beitragen			
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
5.1.2 Sie erklären verschiedene Methoden, um Informationen weiterzuleiten. (K2)	Ziele einer Information Verschiedene Arten Informationen innerhalb des Betriebes weiterleiten: <ul style="list-style-type: none">• Persönlich• Telefon• Mail• Begleitnotizen/ Übermittlungszettel Einhalten von Dienstwegen (Organigramm)	Arbeitstechnik Arbeitsablauf beschreiben können Informations- und Kommunikationsstrategie Korrekter Informationsfluss kennen Kundenkontakt zuvorkommend führend.	4 Lektionen 1. Semester



Handlungskompetenz 5.2: administrative Arbeiten erledigen			
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und effizient.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
5.2.1 Sie nennen administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe. (K1)	Pro Arbeitsbereich administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe: <ul style="list-style-type: none">• Mise en place Listen• Temperaturkontrolle in Kühlräumen• Wäschebestellung• Übermittlungszettel von erhaltenen Informationen	Arbeitstechnik Arbeitsablauf beschreiben können	5 Lektionen 1. Semester
5.2.4 Sie erklären Möglichkeiten Dokumente systematisch abzulegen. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Dokumentenablage (manuell und elektronisch)• Ordnungssysteme• Ordnungsarten	Arbeitstechnik Ordnungssysteme nutzen und anwenden können.	6 Lektionen 1. Semester



Handlungskompetenz 5.3: Kommunikations- und Informationsmittel sicher anwenden

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker setzen die Kommunikations- und Informationsmittel unter Anleitung sicher und zuverlässig ein.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
5.3.1 Sie erklären bürotechnische Hilfsmittel und deren Anwendung. (K2)	<ul style="list-style-type: none">• Telefon• Personensuchanlage• Computer• Scanner• Info-Wand• Kopierer und Drucker• Laminier Gerät• Postwesen• Aktenvernichter• Schneidemaschine	Arbeitstechnik Ordnungssystem nutzen und anwenden können.	5 Lektionen 1. Semester



EBA Handlungskompetenzbereich 6

Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit

Wo immer hauswirtschaftliche Arbeiten anfallen, leben und arbeiten Menschen.

Dies bedingt, dass Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker ihren Handlungsspielraum einhalten und innerhalb des ihnen zustehenden Kompetenzbereiches walten. Das stellt hohe Anforderungen an ihre Persönlichkeit und darin, die eigenen Fähigkeiten korrekt einzuschätzen.

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

Überfachliche Kompetenzen (fakultativ aus Bildungsplan FAHW Anhang 3: Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen) 2.9. Transfervermögen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Betrieben wahr. Sie reflektieren Unterschiede und sind fähig, ihre eigenen Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der jeweiligen Betriebsorganisation anzupassen.



1. Lehrjahr			40 Lektionen
Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein			
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich als Persönlichkeit wahr.			
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
6.1.1 Sie zählen ihre eigenen Stärken auf. (K1)	Handlungskompetenzen <ul style="list-style-type: none">Eigene Stärken (psychische, physische, und soziale Gesundheit miteinbeziehen)Eigene Grenzen	Transfervermögen Können Stärken und Schwächen ihres Lern- und Sozialverhaltens einschätzen.	4 Lektionen 1.Semester
6.1.3 Sie nennen ihre eigenen Schwächen. (K1)	Handlungskompetenzen <ul style="list-style-type: none">Eigene Schwächen (psychische, physische und soziale Gesundheit miteinbeziehen)Eigene Grenzen	Transfervermögen Können Stärken und Schwächen ihres Lern- und Sozialverhaltens einschätzen und aus der Einschätzung gewonnenen Schlüsse umsetzen.	4 Lektionen 1.Semester



Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
6.2.3 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)	Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen (Erste Hilfe): <ul style="list-style-type: none">• Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfwunden• Insektenstiche• Schock• Vergiftungen/ Allergien• Elektroverletzungen• Stürze		3 Lektionen 1.Semester



Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Überfachliche Kompetenzen	empfohlene Lektionen/ Semester
6.3.1 Sie zählen Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene auf. (K1)	Gesetzliche/ fachliche Grundlagen <ul style="list-style-type: none">Hygiene (persönliche , betriebliche und Produkte-Hygiene)	Transfervermögen Reflektieren das eigene Verhalten bezüglich Hygiene im Betrieb.	3 Lektionen 1.Semester



<p>6.3.2 Sie erklären die Vorgaben zum Gesundheitsschutz. (K2)</p>	<p>Gesetzliche / fachliche Grundlagen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ergonomie• Meldepflicht bei ansteckenden Krankheiten• persönlicher Schutz• Gefahrensymbole	<p>Transfervermögen</p> <p>Reflektieren das eigene Verhalten bezüglich Arbeitssicherheit im Betrieb und der persönlichen Gesundheit.</p> <p>Sie können Massnahmen zum Gesundheitsschutz formulieren.</p>	<p>3 Lektionen 1.Semester</p>
<p>6.3.3 Sie erklären die Massnahmen der Arbeitssicherheit. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Unfallverhütungsmassnahmen• Gesetzliche / fachliche Grundlagen:• Arbeitssicherheit (Suva)• Jugendschutz (Sucht...)	<p>Transfervermögen</p> <p>Reflektieren das eigene Verhalten bezüglich Arbeitssicherheit im Betrieb und der persönlichen Gesundheit.</p> <p>Sie können Massnahmen zum Gesundheitsschutz formulieren.</p>	<p>3 Lektionen 1.Semester</p>