



Economie familiale
Suisse

Economia domestica
Svizzera

Economia da chasa
Svizra

FACHFRAU / FACHMANN HAUSWIRTSCHAFT EFZ

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

2006-03-06

Vorwort / Einleitung

Mit der neuen Verordnung über die Grundbildung der Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft vom 20. Dezember 2004 ist ein Bildungsplan erstellt worden, welcher vom BBT genehmigt wurde und der seit dem 1. Januar 2005 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 drei Lehrjahre 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 Schule 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.

Gegenüber der Lektionentafel im Bildungsplan Teil B wird empfohlen, 10 Lektionen aus dem Bereich Gästebetreuung und Service in den Bereich Ernährung und Verpflegung zu verschieben (Richtziel 1.3). Die entsprechende Verschiebung ist durch eine Fussnote gekennzeichnet. Bei der Zuteilung der Leistungsziele zu den einzelnen Bildungsjahren können einzelne geringfügige Abweichungen gegenüber dem oben erwähnten auf die drei Lehrjahre aufgeteilten Bildungsplan bestehen.

Hauswirtschaft Schweiz

Handlungskompetenzen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Begriffserklärungen

Die **Fachkompetenzen** befähigen die Fachleute Hauswirtschaft, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

Die **Methodenkompetenzen** ermöglichen den Fachleuten Hauswirtschaft dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete und durchdachte Lösen von Problemen.

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

Fachliche Ziele und Anforderungen in der Ausbildung zu Fachleuten Hauswirtschaft werden über die drei Stufen Leitziele, Richtziele und Leistungsziele konkretisiert. Mit der Erreichung der Leistungsziele eignen sich die Fachleute Hauswirtschaft 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** beschreiben die einzelnen Fachkompetenzen. Die Leistungsziele beziehen sich auf einzelne Lernorte.

Jedes Leistungsziel ist einer sogenannten K-Stufe zugeordnet. Diese macht eine Aussage über das Anspruchsniveau des jeweiligen Leistungsziels.

K1 (Wissen)

Die Fachleute Hauswirtschaft geben auswendig gelerntes Wissen wieder. Beispiel: Die Ebenen der Nahrungsmittelpyramide aufzählen. Die Fachleute Hauswirtschaft geben das Wissen so wieder, wie sie es gelernt haben.

K2 (Verständnis)

Die Fachleute Hauswirtschaft haben eine bestimmte Materie verstanden. Beispiel: Die Nahrungsmittelpyramide fachfremden Personen erklären. Es reicht nicht, den Stoff auswendig zu lernen, die Fachleute Hauswirtschaft müssen ihn begreifen.

K3 (Anwendung)

Die Fachleute Hauswirtschaft übertragen das Gelernte in eine neue Situation, wenden es an. Beispiel: „Mise en place“ für verschiedene Situationen erstellen. Hier muss das Gelernte an die verschiedenen Praxissituationen angepasst werden.

K4 (Analyse)

Die Fachleute Hauswirtschaft 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 Fachleute Hauswirtschaft analysieren nicht nur, sondern denken weiter. Sie haben eine kreative Idee. Oder sie bringen zwei verschiedene Sachverhalte, Begriffe, Themen, Methoden, die sie gelernt haben, konstruktiv zusammen, um ein Problem zu lösen. Beispiel: Situations- und kundengerechten Blumenschmuck gestalten. Durch die Kombination verschiedener Faktoren und eine kreative Denkleistung entsteht etwas Neues.

K6 (Beurteilung)

Die Fachleute Hauswirtschaft bilden sich ein Urteil über einen komplexen, mehrschichtigen Sachverhalt und begründen diesen mit Hilfe vorgegebener oder selbst entwickelter Kriterien. Beispiel: Aus den für ein bestimmtes Material verwendbaren Reinigungs- und Pflegemitteln das aus ökonomischer und ökologischer Sicht Optimale auswählen. Die Fachleute Hauswirtschaft müssen sich über eine komplexe Materie eine eigene Meinung bilden und diese begründen.

Methodenkompetenz

Arbeitstechniken und Problemlösen

Zur Lösung von beruflichen und persönlichen Aufgaben setzen Fachleute Hauswirtschaft Methoden und Hilfsmittel des Problemlösens ein, die ihnen erlauben, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, kundenabhängige von kundenunabhängigen Tätigkeiten zu unterscheiden, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert und effizient, beachten Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe können nicht isoliert betrachtet werden. Sie beeinflussen auch wesentlich die Umwelt. Fachleute Hauswirtschaft kennen und verwenden Methoden, um ihre Tätigkeiten im Zusammenhang mit anderen Aktivitäten im Unternehmen zu sehen. Sie beziehen bei ihrer Arbeit ökologische und ökonomische Gesichtspunkte mit ein. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf die Umwelt, auf alle beteiligten Personen und auf den Erfolg des Unternehmens bewusst.

Informations- und Kommunikationsstrategien

Die Anwendung der modernen Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologie wird in Zukunft immer wichtiger. Fachleute Hauswirtschaft sind sich dessen bewusst und helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse von Kundinnen und Kunden und des Betriebes.

Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

Qualitätssicherungskonzepte sind für den Unternehmenserfolg wesentlich. Fachleute Hauswirtschaft sind sich der Bedeutung der Qualitätssicherung bewusst. Sie verstehen die Qualitätssicherungskonzepte und handeln danach.

Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs und des lebenslangen Lernens stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Da Lernstile individuell verschieden sind, reflektieren Fachleute Hauswirtschaft ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Sie arbeiten mit für sie effizienten Lernstrategien, welche ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten und damit ihre Fähigkeiten für das lebenslange und selbstständige Lernen stärken.

Beratungsmethoden

Kundinnen und Kunden unterliegen vielfältigen ökonomischen und sozialen Einflüssen. Fachleute Hauswirtschaft wenden erfolgreiche Methoden der Beratung an zur Zufriedenheit der Kundinnen und Kunden und im Interesse des Leitbildes des Unternehmens.

Kreativitätstechniken

Offenheit für Neues ist eine wichtige Kompetenz von Fachleuten Hauswirtschaft. Deshalb sind sie fähig, bei offenen Problemen herkömmliche Denkmuster zu verlassen und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beizutragen. Fachleute Hauswirtschaft zeichnen sich durch Wachsamkeit und eine offene Haltung gegenüber Neuerungen und Trends im Hauswirtschaftsbereich aus.

Präsentationstechniken

Die Wahrnehmung der hauswirtschaftlichen Angebote wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie Produkte und Dienstleistungen präsentiert werden. Fachleute Hauswirtschaft kennen und beherrschen die Methoden der Präsentation und setzen sie zum optimalen Nutzen der Kundinnen und Kunden und des Unternehmens um.

Transfervermögen

Fachleute Hauswirtschaft arbeiten in sehr unterschiedlichen Betrieben. Sie erkennen die Unterschiede und die Gemeinsamkeiten, reflektieren sie und sind fähig, Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der entsprechenden Betriebsorganisation gemäss einzusetzen.

Ökologisches Verhalten

Ökologisches Verhalten, wie z.B. das Einkaufen von Frischprodukten, das Auswählen von Reinigungs- und Pflegemitteln oder den Abfall zu sortieren, ist aus dem heutigen Arbeitsalltag nicht mehr wegzudenken. Fachleute Hauswirtschaft sind bereit, betriebliche Umweltschutzmassnahmen anzuwenden und Verbesserungspotenziale zu erkennen.

Sozial- und Selbstkompetenz

Eigenverantwortliches Handeln

Im Hauswirtschaftsbereich, ob im Grossbetrieb oder im Familienhaushalt, sind Fachleute Hauswirtschaft mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, in eigener Verantwortung Entscheide zu treffen und gewissenhaft zu handeln.

Lebenslanges Lernen

Anpassungen an die sich rasch wechselnden Bedürfnisse und Bedingungen im Hauswirtschaftsbereich sind eine Notwendigkeit. Fachleute Hauswirtschaft sind sich dessen bewusst und bereit, laufend neue Kenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und sich auf lebenslanges Lernen einzustellen. Sie sind offen für Neuerungen, gestalten diese und den Wandel auch mit kreativem Denken mit, stärken ihre Persönlichkeit und damit ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Kommunikationsfähigkeit

Die adressatengerechte und situativ angemessene Kommunikation ist ein wichtiges Element im Hauswirtschaftsbereich. Fachleute Hauswirtschaft zeichnen sich aus durch Einfühlungsvermögen, Offenheit und Spontaneität. Sie sind gesprächsbereit und verstehen die Regeln erfolgreicher verbaler und nonverbaler Kommunikation und wenden sie an. Sie beachten die Schweigepflicht und verhalten sich den Umständen gemäss diskret.

Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag der Fachleute Hauswirtschaft, in dem sich viele Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen begegnen, kommt es immer wieder zu Konfliktsituationen. Fachleute Hauswirtschaft sind sich dessen bewusst und reagieren in solchen Fällen ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

Teamfähigkeit

Berufliche und persönliche Aufgaben können allein oder in einer Gruppe gelöst werden. Fachleute Hauswirtschaft sind fähig, im interdisziplinären Team zu arbeiten, sie kennen die Regeln und haben Erfahrung in erfolgreicher Teamarbeit.



Kundenorientiertes Denken und Handeln

Professionell erbrachte hauswirtschaftliche Dienstleistungen haben zum Ziel, die Kundinnen und Kunden darin zu unterstützen, ihren Alltag möglichst eigenständig und selbstbestimmt zu organisieren und zu gestalten. Fachleute Hauswirtschaft setzen bei ihrer Arbeit an den Ressourcen, Kompetenzen und Wünschen der Kundschaft an.

Umgangsformen

Fachleute Hauswirtschaft pflegen bei ihrer Tätigkeit die unterschiedlichsten Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen ihrer Kontaktperson hegen. Sie passen ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation, den Bedürfnissen und dem Zustand der Gesprächspartner an und sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

Belastbarkeit

Die Erfüllung der verschiedenen Anforderungen im Hauswirtschaftsbereich ist mit körperlichen und geistigen Anstrengungen verbunden. Fachleute Hauswirtschaft können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick.

Schule

Bereich 1. Ernährung und Verpflegung

Leitziel

Gesunde Ernährung und adäquate Verpflegung in gepflegter Atmosphäre sind für die Lebens- und Arbeitsqualität sowohl der Kundinnen und Kunden als auch der Mitarbeitenden 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.

Bei der Zubereitung von einfachen Gerichten sowie bei der Arbeit im Speiseverteilsystem und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist von Bedeutung, dass die Fachleute Hauswirtschaft mit Ihren Kolleginnen und Kollegen Hand in Hand sowie mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten.

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

- Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Kreativitätstechniken; Transfervermögen; ökologisches Verhalten.
- Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; Teamfähigkeit; kundenorientiertes Denken und Handeln; Belastbarkeit.

Schule		
Bereich	1. Ernährung und Verpflegung	1. Lehrjahr 20 L

Richtziel	1.1 Bei der Zusammenstellung von gesunden Menüs beachten die Fachleute Hauswirtschaft die allgemeinen und spezifischen Ernährungsregeln sowie saisongerechte und standortnahe Produkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.1.1 die Zusammensetzung und Aufgabe der wichtigsten Nährstoffe fachfremden Personen zu erklären.	<u>Nährstoffe mit Energiewert</u> - Kohlenhydrate - Fett - Proteine <u>Nährstoffe ohne Energiewert:</u> - Vitamine - Mineralstoffe - Wasser <u>Sekundäre Pflanzenstoffe</u> <u>Nahrungsfasern</u>	K2	13

Schule		
Bereich	1. Ernährung und Verpflegung	1. Lehrjahr 20 L

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.1.2. die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der wichtigsten Nährstoffe zu charakterisieren.	<u>Nahrungsmittelpyramide</u> - Stufen	K2	3
1.1.3 die Nahrungsmittelpyramide fachfremden Personen zu erklären.	<u>Nahrungsmittelpyramide:</u> - Stufen - Tagesbedarf - Bedeutung	K2	

Schule		
Bereich	1. Ernährung und Verpflegung	1. Lehrjahr 20 L

Richtziel	1.2 Die Fachleute Hauswirtschaft bereiten einfache, schmackhafte Gerichte fachgerecht, hygienisch einwandfrei und effizient zu. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.2.11 die wichtigsten Regeln der Küchenhygiene bei der Zubereitung von Gerichten in eigenen Worten zu erläutern.	<u>Grundlagen der Hygiene im Lebensmittelbereich:</u> - Personalhygiene - Produkthehygiene - Betriebshygiene	K2	4
1.2.13 die wichtigsten Regeln der Abfallverwertung und deren Bedeutung und Vorteile fachfremden Personen zu erklären.	<u>Abfälle im Bereich Verpflegung:</u> - sammeln und entsorgen - vermeiden	K2	

Schule		
Bereich	1. Ernährung und Verpflegung	2. Lehrjahr 50¹ L

Richtziel	1.1 Bei der Zusammenstellung von gesunden Menüs beachten die Fachleute Hauswirtschaft die allgemeinen und spezifischen Ernährungsregeln sowie saisongerechte und standortnahe Produkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.1.7 die Lebensmittel korrekt zu lagern.	Nahrungsmittel aus jeder Stufe der Pyramide - Einkauf - Lagerung - Verwendung - Besonderheiten - Anbaumethoden - Deklaration	K3	16
1.1.11 einer Fachperson zu erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten.		K2	
1.1.12 für jede Saison wichtige Frischprodukte zu beschreiben.		K2	

¹ Änderung gegenüber Lektionentafel Bildungsplan C; Übernahme von 10 Lektionen aus dem Bereich 4 Gästebetreuung und Service

Schule		
Bereich	1. Ernährung und Verpflegung	2. Lehrjahr 50² L

Richtziel	1.2 Die Fachleute Hauswirtschaft bereiten einfache, schmackhafte Gerichte fachgerecht, hygienisch einwandfrei und effizient zu. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.2.1 die wichtigsten Fachausdrücke (ausgenommen „Mise en place“) einer Fachperson zu erklären.	- Küchengeräte und -maschinen - Wärmearten - Küchenfachausdrücke	K2	16
1.2.2 die wichtigsten Grundzubereitungsarten auszuführen.	- Sieden - Pochieren - Blanchieren - Dämpfen - Dünsten - Sautieren - Backen: gerührter, angerührter und Hefeteig	K3	
1.2.4 die Zubereitung von einfachen Gerichten effizient zu planen.	- Zeit- und Arbeitsplan	K4	
1.2.5 den Begriff sowie die Bedeutung von „Mise en place“ fachfremden Personen zu erklären.	- Mise en place	K2	

² Plus 10 Lektionen aus dem Bereich Gästebetreuung und Service

Schule		
Bereich	1. Ernährung und Verpflegung	2. Lehrjahr 50³ L

Richtziel	1.2 Die Fachleute Hauswirtschaft bereiten einfache, schmackhafte Gerichte fachgerecht, hygienisch einwandfrei und effizient zu. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.2.10 die Krankheitsrisiken bei der Zubereitung von Gerichten einer Fachperson zu erklären.	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelgesetz - Qualitätssicherung - HACCP - CV-Food und E-Nummern 	K2	8

³ Plus 10 Lektionen aus dem Bereich Gästebetreuung und Service

Schule		
Bereich	1. Ernährung und Verpflegung	2. Lehrjahr 50⁴ L

Richtziel	1.3 Die Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.3.1 den Arbeitsablauf in den wichtigsten Speiseverteilensystemen fachfremden Personen aufzuzeigen.	<u>Warme Linie</u> - Induktionsbeheiztes Tablett - Warmluft - Wärmeteller - Isolationsteller <u>Kalte Linie</u> - Induktion - Warmluft	K2	10
1.3.2 die Vor- und Nachteile der wichtigsten Speiseverteilensysteme fachfremde Personen zu erklären.		K2	
1.3.5 die wichtigsten Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Speiseverteilensystem fachfremden Personen zu erklären.		K2	
1.3.9 die wichtigsten Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung in eigenen Worten zu erläutern.		K2	

⁴ Plus 10 Lektionen aus dem Bereich Gästebetreuung und Service

Schule		
Bereich	1. Ernährung und Verpflegung	3. Lehrjahr 40 L

Richtziel	1.1 Bei der Zusammenstellung von gesunden Menüs beachten die Fachleute Hauswirtschaft die allgemeinen und spezifischen Ernährungsregeln sowie saisongerechte und standortnahe Produkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.1.4 den Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Alters- und Personengruppen (z.B. Beruf, Aktivität, Gesundheitszustand) fachfremden Personen zu erklären.	<ul style="list-style-type: none"> - Stoffwechsel - Energiebedarf und Gewicht - Kinder und Jugendliche - Alter 	K2	36
1.1.5 eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammenzustellen.	<ul style="list-style-type: none"> - Menüplanung - Vegetarische Ernährung - Vollwertkost 	K5	
1.1.6 eine ausgewogene Tagesverpflegung für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammenzustellen.	<ul style="list-style-type: none"> - Leichte Vollwertkost 	K5	
1.1.9 die Anforderungen an die Ernährung bei folgenden häufig auftretenden Krankheiten fachfremden Personen zu erklären: Diabetes, erhöhter Cholesterinspiegel, Bluthochdruck, Gicht.	<ul style="list-style-type: none"> - Energiereduzierte Kost - Diabetes 	K2	

Schule		
Bereich	1. Ernährung und Verpflegung	3. Lehrjahr 40 L

Richtziel	1.4 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.4.1 den Arbeitsablauf in den wichtigsten Abwaschorganisationen fachfremden Personen aufzuzeigen.	- Geschirrkreislauf - Spülabläufe - Von Hand mit Maschinen	K2	4
1.4.2 die wesentlichen Unterschiede der wichtigsten Abwaschorganisationen fachfremden Personen zu erklären.	- Maschinentypen - Eintankmaschinen - Mehrtankmaschinen	K2	
1.4.4 die wichtigsten Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche in der Abwaschorganisation fachfremden Personen zu erklären.	- Haushaltmaschinen - Regeln - Ökologie	K2	
1.4.5 die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen fachgerecht zu bedienen.	- Ökonomie - Grundreinigung Porzellan - Schmutzzone	K3	
1.4.8 die wichtigsten Regeln und Vorschriften der Hygiene in der Abwaschorganisation in eigenen Worten zu erläutern.	- Sauberzone	K2	

Schule

Bereich 2. Wohnen und Reinigungstechnik

Leitziel

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 spielen hygienische und ökologische Gesichtspunkte eine übergeordnete Rolle. Um diesen Anforderungen gerecht werden und die Reinigung effizient verrichten zu können, sind Kenntnisse der Reinigungsverfahren und -methoden sowie eine präzise Arbeitsweise unabdingbar. Besondere Hygienerichtlinien gelten bei der Reinigung kritischer Bereiche im Gesundheitswesen.

Neben der Reinigung ist eine regelmässige Kontrolle der Räume und Einrichtungen wichtig.

- Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Kreativitätstechniken; Transfervermögen; ökologisches Verhalten.
- Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; Teamfähigkeit; kundenorientiertes Denken und Handeln; Belastbarkeit.

Schule		
Bereich	2. Wohnen und Reinigungstechnik	1. Lehrjahr 40 L

Richtziel	2.2 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume. Sie berücksichtigen dabei ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.2.1 folgende Fachbegriffe einer Fachperson zu erklären: Reinigungsarten und -verfahren, -systeme und -methoden.	<ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Reinigung: - Reinigungsfaktoren, -verschmutzungen - Reinigungsarten, Reinigungssysteme - Methoden der Unterhaltsreinigung 	K2	8
2.2.2 fachfremden Personen die Eigenschaften der gebräuchlichsten Materialien zu erklären (inkl. Küche und Office).	<ul style="list-style-type: none"> - Materialien: - Keramik, Glas, Metall, Besteck, Kunststoffe - Herstellung, Gebrauchseigenschaften, Verwendung, Pflege 	K2	8
2.2.3 für vorgegebene Materialien (inkl. Küche und Office) die korrekte Pflege zu bestimmen.		K3	

Schule		
Bereich	2. Wohnen und Reinigungstechnik	1. Lehrjahr 40 L

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.2.8 die wichtigsten Regeln der Hygiene bei der Reinigung aller Räume (inkl. Küche und Office) in eigenen Worten zu erläutern.	- Grundlagen der Hygiene: beim Wohnen und Reinigen	K2	2
2.2.12 die Aufgaben der Reinigung (inkl. Ver- und Entsorgung) vollständig und korrekt zu planen.	- Arbeitsgliederung / Arbeitsplatzgestaltung - Ergonomie / Arbeitssicherheit - Grundsätze der umweltgerechten Ver- und Entsorgung.	K3	12
2.2.16 die wichtigsten Reinigungsmaschinen und -geräte fachgerecht zu bedienen.	- Reinigungsmaschinen und -geräte der Zwischen- und Grundreinigung	K3	10
2.2.17 die wichtigsten Reinigungsmaschinen und -geräte fachgerecht und ökologisch zu pflegen.			

Schule		
Bereich	2. Wohnen und Reinigungstechnik	2. Lehrjahr 40 L

Richtziel	2.1 Die Fachleute Hauswirtschaft sorgen in den Räumen unter Berücksichtigung des jeweiligen Verwendungszweckes für eine wohnliche Atmosphäre.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.1.1 die wesentlichen Gestaltungsgrundsätze mit Pflanzen und Schnittblumen fachfremden Personen zu erläutern.	<ul style="list-style-type: none"> - Schnittblumen - Gestaltungsmöglichkeiten - Pflege - Topfpflanzen in Erde und Hydro - Pflege und Unterhalt - Vermehrung- und Gestaltungsmöglichkeiten 	K2	6
2.1.2 Vorschläge für die situationsgerechte Gestaltung eines vorgegebenen Raumes mit Pflanzen und Blumen zu entwickeln.		K5	
2.1.4 Pflanzen und Schnittblumen fachgerecht zu pflegen.		K3	

Schule		
Bereich	2. Wohnen und Reinigungstechnik	2. Lehrjahr 40 L

Richtziel	2.2 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume. Sie berücksichtigen dabei ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.2.1 folgende Fachbegriffe einer fachfremden Person zu erklären: Reinigungsarten und -verfahren, -systeme und -methoden.	- Methoden der Zwischen- und Grundreinigung	K2	32
2.2.2 fachfremden Personen die Eigenschaften der gebräuchlichsten Materialien zu erklären (inkl. Küche und Office).	- Materialien: - Boden- und Wandbeläge - Bett und Möbel - Herstellung, Gebrauchseigenschaften, Verwendung, Pflege	K2	
2.2.4 die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der gängigen Reinigungs- und Pflegemittel fachfremden Personen zu erläutern.	- Behandlungsmittel für die Unterhaltsreinigung: - Übersicht, Eigenschaften, Einsatzbereich, Wirkung/Dosierung, ökologischer Aspekt	K2	
2.2.5 die ökonomischen und ökologischen Aspekte der gängigen Reinigungs- und Pflegemittel fachfremden Personen zu erklären.	- Behandlungsmittel für die Zwischen und Grundreinigung: - Übersicht, Eigenschaften, Einsatzbereich, Wirkung / Dosierung, ökologische Aspekte	K2	

Schule		
Bereich	2. Wohnen und Reinigungstechnik	2. Lehrjahr 40 L

Richtziel	2.4 Die Fachleute Hauswirtschaft kontrollieren die ihnen zugeteilten Räume und Einrichtungen regelmässig auf Beschädigungen.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.4.2 geeignete Massnahmen für die häufigsten Beschädigungen fachfremden Personen zu erläutern.	<ul style="list-style-type: none"> - Informationsfluss - Dienstwege / Massnahmen 	K2	2

Schule		
Bereich	2. Wohnen und Reinigungstechnik	3. Lehrjahr 40 L

Richtziel	2.1 Die Fachleute Hauswirtschaft sorgen in den Räumen unter Berücksichtigung des jeweiligen Verwendungszweckes für eine wohliche Atmosphäre.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.1.5 weitere wesentliche Grundsätze zur Gestaltung der Räume (z.B. Farben, Formen, Licht) fachfremden Personen zu erläutern.	- Gestaltungsmöglichkeiten und Gestaltungsmittel	K2	28
2.1.6 die Gestaltung und Einrichtung von Räumen anhand vorgegebener, einfacher Fallbeispiele korrekt vorzunehmen.	- Wohnkulturen / Haushaltformen - Raumgestaltung	K3	

Schule		
Bereich	2. Wohnen und Reinigungstechnik	3. Lehrjahr 40 L

Richtziel	2.2 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume. Sie berücksichtigen dabei ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.2.10 die Bedeutung der gängigen Qualitätsstandards in den verschiedenen Betrieben fachfremden Personen aufzuzeigen.	- Reinigungssysteme der Reinigungsorganisation - Reinigungsstandards - Reinigungskontrolle	K2	6
2.2.11 den Arbeitsablauf der Reinigung (inkl. Ver- und Entsorgung) fachfremden Personen aufzuzeigen.	- Gefahrenstoffe bei der Ver- und Entsorgung	K2	

Schule		
Bereich	2. Wohnen und Reinigungstechnik	3. Lehrjahr 40 L

Richtziel	2.3 Die Fachleute Hauswirtschaft beachten die spezifischen Regeln, wenn sie kritische Bereiche im Gesundheitswesen reinigen.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.3.1 die spezifischen Anforderungen an die Hygiene in kritischen Bereichen (z.B. Isolationsbereich) im Gesundheitswesen in eigenen Worten zu erklären.	Hygiene in kritischen Bereichen / Pflegematerialien <ul style="list-style-type: none"> - Vorschriften - Vorgehen - Desinfektionsverfahren - Desinfektionsmittel 	K2	4
2.3.4 die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der gängigen Desinfektionsmittel fachfremden Personen zu erläutern.		K2	
2.3.5 die gängigen Desinfektionsverfahren fachfremden Personen zu erläutern.		K2	
2.3.7 den Arbeitsablauf bei der Reinigung eines Isolationsbereichs (inkl. Ver- und Entsorgung) fachfremden Personen aufzuzeigen.		K2	
2.3.8 die Reinigung von kritischen Bereichen (inkl. Ver- und Entsorgung) vollständig und korrekt zu planen.		K3	
2.3.11 die wesentlichen Aspekte, die bei der Reinigung von spezifischem Pflegematerial (z.B. Bettpfannen, Urinflaschen) zu berücksichtigen sind, fachfremden Personen zu erläutern.		K2	

Schule		
Bereich	2. Wohnen und Reinigungstechnik	3. Lehrjahr 40 L

Richtziel	2.4 Die Fachleute Hauswirtschaft kontrollieren die ihnen zugeteilten Räume und Einrichtungen regelmässig auf Beschädigungen.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.4.1 die wesentlichen Punkte, die bei der Kontrolle von Räumen und Einrichtungen geprüft werden müssen, fachfremden Personen zu erklären.	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrollpunkte - Kontrollmöglichkeiten - Massnahmen 	K2	2

Schule

Bereich 3. Wäscheversorgung

Leitziel

Die Wäscheversorgung umfasst Aufbereitung, Unterhalt und Bereitstellung der Betriebs- und der Privatwäsche.

Die Auftraggeber wünschen saubere, hygienisch einwandfreie und korrekt in Stand gestellte Wäsche. Dabei ist auch wichtig, dass die Wäsche Farbe und Form beibehält. Besondere Behandlungen sind bei spezifischem Material und Wäsche unter anderem aus kritischen Bereichen des Gesundheitswesens angezeigt.

Zudem muss den ökonomischen und ökologischen Aspekten Rechnung getragen werden.

- Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Transfervermögen; ökologisches Verhalten.
- Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; Teamfähigkeit; kundenorientiertes Denken und Handeln; Belastbarkeit.

Schule		
Bereich	3. Wäscheversorgung	1. Lehrjahr 40 L

Richtziel	3.1 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.1.1 fachfremden Personen die Eigenschaften der gebräuchlichsten Textilien zu erklären.	- <u>Textilfasern</u> : Herkunft, Eigenschaften, Kennzeichnung, Verwendung. - <u>Textilarten</u> : Textile Flächen, Verwendung	K2	12
3.1.2 die Textilien aufgrund derer Etiketten korrekt zu pflegen.	- <u>Textilpflegeetiketten</u> : selbsterklärend	K3	4
3.1.3 die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel fachfremden Personen zu erläutern.		K2	4
3.1.7 die Regeln der Hygiene im Wäschekreislauf in eigenen Worten zu erläutern.	- <u>Grundlagen der Hygiene</u> im Wäschebereich	K2	2
3.1.9 den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf fachfremden Personen aufzuzeigen.	- Wäschekreislauf: Allgemeiner Überblick - Verbraucherort - Schmutzzone - Sauberzone - Finish - Bereich	K2	18

Schule		
Bereich	3. Wäscheversorgung	2. Lehrjahr 40 L

Richtziel	3.1 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.1.1 fachfremden Personen die Eigenschaften der gebräuchlichsten Textilien zu erklären.	- Moderne Textilien im Alltag - Ausrüstung, Eigenschaften, Einkauf	K2	20
3.1.4 die ökonomischen und ökologischen Aspekte der gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel fachfremden Personen zu erklären.	- Inhaltsstoffe Waschmittel - Waschhilfsmittel - Ökologische und ökonomische Aspekte	K2	
3.1.6 aus den für bestimmte Textilien verwendbaren Wasch- und Waschhilfsmitteln das aus ökonomischer und ökologischer Sicht optimale auszuwählen.	- Waschmittel, Waschhilfsmittel - Übersicht - Einteilung - Inhaltsstoffe - Wirkung, Einsatz - Ökologische Aspekte	K6	
3.1.14 wichtigsten Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Wäschekreislauf fachfremden Personen zu erklären.	- Handhabung, rationeller Einsatz - Wartung und Pflege	K2	

Schule		
Bereich	3. Wäscheversorgung	2. Lehrjahr 40 L

Richtziel	3.2 Die Fachleute Hauswirtschaft sind um eine ökonomisch vertretbare, professionelle und effiziente Instandstellung von Textilien besorgt.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.2.1 zu beurteilen, ob die Instandstellung vorgegebener schadhafter Textilien machbar und ökonomisch vertretbar ist.	<ul style="list-style-type: none"> - Wäscheschäden - Beurteilungskriterien nach ökonomischen und ökologischen Kriterien - Instandstellungsarbeiten an praktischen Beispielen 	K6	20
3.2.2 einfache Instandstellungsarbeiten auszuführen.		K3	

Schule		
Bereich	3. Wäscheversorgung	3. Lehrjahr 20 L

Richtziel	3.1 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.1.8 die Bedeutung der in den verschiedenen Betrieben geltenden Qualitätsstandards fachfremden Personen aufzuzeigen.	- Qualitätsstandards - Anforderungen der Nutzer/innen	K2	10
3.1.10 die Aufgaben im Wäschekreislauf vollständig und korrekt zu planen.	- Kostenberechnung verschiedener Arbeitsbereiche - Outsourcing	K3	
3.1.19 die wesentlichen Aspekte, die im Wäschekreislauf kontrolliert werden müssen, fachfremden Personen zu erklären.	- Kontrollorte - Kontrollinstrumente - Massnahmen - Qualitätssicherung	K2	

Schule		
Bereich	3. Wäscheversorgung	3. Lehrjahr 20 L

Richtziel	3.3 Die Fachleute Hauswirtschaft beachten die entsprechenden Regeln auch in der Aufbereitung von Wäsche, die speziell behandelt werden muss (Spezialwäsche).
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.3.1 die Eigenschaften sowie die Einsatzbereiche von Spezialwäsche fachfremden Personen zu erläutern.	- Leder - Herkunft, Eigenschaften, Kennzeichnung, Verwendung und Pflege	K2	10
3.3.2 den Arbeitsablauf bei der Aufbereitung von Spezialwäsche fachfremden Personen aufzuzeigen.	Spezialwäsche	K2	
3.3.3 die spezifischen Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Spezialwäsche aus kritischen Bereichen im Gesundheitswesen in eigenen Worten zu erklären.	- Vorschriften - Arten - Kennzeichnung - Handhabung	K2	
3.3.4 die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der gängigen Desinfektionsmittel fachfremden Personen zu erläutern.	Desinfektionsverfahren und Desinfektionsmittel	K2	
3.3.5 die gängigen Desinfektionsverfahren fachfremden Personen zu erläutern.	Textilreinigung von nicht waschbaren Textilien	K2	
3.3.6 die Aufbereitung von Spezialwäsche korrekt zu planen.		K3	

Schule

Bereich 4. Gästebetreuung und Service

Leitziel

Die Atmosphäre in einem Betrieb wird durch das Auftreten der dort arbeitenden Personen wesentlich beeinflusst. Kunden und Gäste aus unterschiedlichen Kulturen müssen fühlen, dass sie willkommen sind, wertgeschätzt werden und dass auf ihre Bedürfnisse eingegangen wird.

Beim Servieren von Mahlzeiten ist präzises Einhalten der Regeln und zuvorkommendes, effizientes Arbeiten unabdingbar. Dem Anlass entsprechend gedeckte und dekorierte Tische tragen zur Lebensfreude der Gäste und Kunden bei.

Im Jahresablauf gestaltete Feste und Anlässe bringen willkommene Abwechslung. Der Erfolg dieser Anlässe hängt von einer einwandfreien Organisation und präzisen Durchführung ab. Für Gäste und Betrieb ist dabei ein gutes und situationsgerechtes Marketing von Wichtigkeit.

Die Einschätzung der eigenen Persönlichkeit und die Beurteilung der eigenen Möglichkeiten und Grenzen führen zu einem offenen und sicheren Auftreten der Fachleute Hauswirtschaft gegenüber allen Personen.

Der Umgang untereinander im Team und das Verhalten in Konfliktsituationen spielen eine grosse Rolle. Zudem ist es wichtig, das Betriebsleitbild in allen Bereichen umzusetzen.

- Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; Informations- und Kommunikationsstrategien; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien; Beratungsmethoden; Kreativitätstechniken; Präsentationstechniken.
- Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; Kommunikationsfähigkeit; Konfliktfähigkeit; Teamfähigkeit; kundenorientiertes Denken und Handeln; Umgangsformen; Belastbarkeit.

Schule		
Bereich	4. Gästebetreuung und Service	1. Lehrjahr 60 L

Richtziel	4.1 Die Fachleute Hauswirtschaft sind sich ihrer eigenen Persönlichkeit, Möglichkeiten und Grenzen bewusst.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.1.1 eigene Stärken und Schwächen fachfremden Personen anhand von Beispielen aufzuzeigen.	- Gehirn, Gedächtnis - Lerntypen	K2	22
4.1.2 ihre Fähigkeiten mit Hilfe geeigneter Instrumente angemessen einzuschätzen ⁵ .	- Lerntechnik - Lernmethoden	K4	
4.1.3 fachfremden Personen zu erklären, mit welchen Massnahmen sie ihre Stärken zur Geltung bringen können.	- Lernstil - Lernkontrollen	K2	
4.1.4 fachfremden Personen zu erklären, mit welchen Massnahmen sie die Auswirkungen von eigenen Schwächen reduzieren können.	- Lernpartnerschaft - Motivation - Selbstreflektion	K2	
4.1.5 die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsmöglichkeiten einzuschätzen ¹ .	- Handlungskompetenzen	K4	
4.1.6 die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsgrenzen einzuschätzen ¹ .		K4	

⁵ Die Lernenden reflektieren sich regelmässig selbst. Dazu verwenden sie geeignete Instrumente (z.B. Lerndokumentation).

Schule		
Bereich	4. Gästebetreuung und Service	1. Lehrjahr 60 L

Richtziel	4.3 Die Fachleute Hauswirtschaft gehen sowohl auf Kunden und Kundinnen als auch auf Gäste, Teamkollegen und Teamkolleginnen offen, wertschätzend und professionell ein.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.3.1 die wichtigsten Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation einer fachfremden Person zu erklären.	<u>Kommunikation:</u> - Verbale und nonverbale Kommunikation - Gesprächsregeln - Kritikmanagement - Umgangsformen	K2	12
4.3.2 die wichtigsten Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation korrekt anzuwenden.		K3	

Schule		
Bereich	4. Gästebetreuung und Service	1. Lehrjahr 60 L

Richtziel	4.4 Servicearbeiten verrichten die Fachleute Hauswirtschaft professionell, zuvorkommend und effizient.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.4.1 die wichtigsten Servicearten fachfremden Personen zu erklären.	<ul style="list-style-type: none"> - Anforderungen an das Servicepersonal - Serviceabläufe - Servicearten 	K2	6
4.4.2 für die wichtigsten Servicearten die wesentlichen Serviceregeln fachfremden Personen zu erläutern.	<ul style="list-style-type: none"> - Serviceregeln - Tischgedeck/Grundgedeck 	K2	6

Schule		
Bereich	4. Gästebetreuung und Service	1. Lehrjahr 60 L

Richtziel	4.5 Die Fachleute Hauswirtschaft sind um eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische besorgt.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.5.1 die wesentlichen Elemente der Tischgestaltung fachfremden Personen zu erklären.	- Dekorationsmöglichkeiten für verschiedene Anlässe und Jahreszeiten	K2	14
4.5.2 die wichtigsten Tischregeln korrekt anzuwenden.	- Knigge - Tischregeln	K3	

Schule		
Bereich	4. Gästebetreuung und Service	2. Lehrjahr 40¹ L

Richtziel	4.3 Die Fachleute Hauswirtschaft gehen sowohl auf Kunden und Kundinnen als auch auf Gäste, Teamkollegen und Teamkolleginnen offen, wertschätzend und professionell ein.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.3.3 die Wichtigkeit der Schweigepflicht fachfremden Personen zu erklären.	- Dienstwege - Betriebsspezifische Regelungen	K2	16
4.3.4 die Regeln der Schweigepflicht vollständig umzusetzen.	- Schweigepflicht	K3	
4.3.5 die wichtigsten Verhaltensregeln und Umgangsformen im westlichen Kulturkreis fachfremden Personen zu erklären.	- Religionen - Kulturen	K2	
4.3.6 die wesentlichen Gewohnheiten wichtiger anderer Kulturkreise (z.B. Islam, Judentum) fachfremden Personen zu erklären.	- Bräuche	K2	
4.3.11 die entscheidenden Faktoren eines gut funktionierenden Teams fachfremden Personen zu erläutern.	- Zusammenarbeit	K2	
4.3.13 fachfremden Personen mindestens eine Konfliktlösungsmethode zu erklären.	- Probleme und Konflikte - Reklamationen	K2	

¹ Änderung gegenüber Lektionentafel Bildungsplan C; Verschiebung von 10 Lektionen in den Bereich 1 Ernährung und Verpflegung

Schule		
Bereich	4. Gästebetreuung und Service	2. Lehrjahr 40¹ L

Richtziel	4.7 Die Fachleute Hauswirtschaft sind bestrebt, die Marketingmassnahmen auf die jeweilige Situation und das Zielpublikum abzustimmen.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.7.2 fachfremden Personen die wesentlichen Konsumverhalten aufzuzeigen.	<ul style="list-style-type: none"> - Werbung, Verkaufstechniken - Beratungsgespräche 	K2	14

¹ Änderung gegenüber Lektionentafel Bildungsplan C; Verschiebung von 10 Lektionen in den Bereich 1 Ernährung und Verpflegung

Schule		
Bereich	4. Gästebetreuung und Service	3. Lehrjahr 60 L

Richtziel	4.2 Die Fachleute Hauswirtschaft beteiligen sich aktiv daran, das Betriebsleitbild zum Tragen zu bringen.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.2.1 den Einfluss des Betriebsleitbildes auf die kundengerechte Aufgabenbewältigung und die Atmosphäre im Betrieb fachfremden Personen zu erklären.	<ul style="list-style-type: none"> - Leitbild / Leitziele - Leistungsziele, Leistungsangebote. 	K2	10

Schule		
Bereich	4. Gästebetreuung und Service	3. Lehrjahr 60 L

Richtziel	4.6 Die Fachleute Hauswirtschaft sind bestrebt, einfache Anlässe professionell zu organisieren und durchzuführen.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.6.1 für vorgegebene Arbeiten und Teammitglieder einen Einsatzplan korrekt zu erstellen.	<ul style="list-style-type: none"> - Bankettorganisation: - Einsatzpläne - Checklisten - Einkaufsplanung - Demonstration / Instruktion - Selbstbeurteilung 	K5	40
4.6.2 einfache Anlässe vollständig und korrekt zu planen (inkl. Arbeitsabläufe und Einsatzplan).		K5	

Schule		
Bereich	4. Gästebetreuung und Service	3. Lehrjahr 60 L

Richtziel	4.7 Die Fachleute Hauswirtschaft sind bestrebt, die Marketingmassnahmen auf die jeweilige Situation und das Zielpublikum abzustimmen.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.7.1 einfache Marketingmassnahmen fachfremden Personen zu erläutern.	Gästearten Gästetypen Verkaufsfördernde Massnahmen Angebotspräsentation	K2	10
4.7.3 aus einem vorgegebenen Konsumverhalten verkaufsfördernde Massnahmen abzuleiten.		K5	

Schule	
Bereich	5. Administration

Leitziel

Das Betriebskonzept für die Qualitätssicherung sowie die Einhaltung der entsprechenden Vorgaben prägen auch die administrativen Tätigkeiten der Fachleute Hauswirtschaft.

Arbeiten in der Administration sichern die Abläufe in den übrigen Tätigkeitsbereichen. Kenntnisse der Betriebsorganisation sind nötig für das reibungslose Funktionieren der betrieblichen Abläufe, die Weiterleitung von wichtigen Informationen an die verantwortlichen Personen und damit für die Qualitätssicherung. Das Verständnis der entsprechenden Konzepte und Vorgaben sowie das sorgfältige Festhalten von wichtigen Daten sind unabdingbar.

- **Methodenkompetenzen:** Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; Informations- und Kommunikationsstrategien; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien; Transfervermögen.
- **Sozial- und Selbstkompetenzen:** Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; kundenorientiertes Denken und Handeln.

Schule		
Bereich	5. Administration	1. Lehrjahr 20 L

Richtziel	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
5.3.12 fachfremden Personen die gängigen Zahlungsmethoden zu erläutern.	Zahlungsmethoden: - Barkauf - Bargeldloser Zahlungsverkehr	K2	20
5.3.13 einfache Abrechnungen präzise und korrekt zu erstellen.	Betriebliche Abrechnung: - Kassabuch - Rechnung - Quittung - Betriebliche Serviceabrechnung	K3	
5.3.16 mit den gängigsten PC-Programmen die wichtigsten Geschäftsdokumente (Bestellungen, Begleitbriefe, Formulare, Menükarten, Prospekte) effizient zu verfassen.	Grundlagen und Anwendung in WORD Grundlagen und Anwendung in EXCEL Geschäftsdokumente: - Begleitbrief - Anfrage - Offerte - Bestellung	K5	

Schule		
Bereich	5. Administration	2. Lehrjahr 20 L

Richtziel	5.2 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten auch in der Administration eine optimale Umsetzung der Betriebsorganisation.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
5.2.1 fachfremden Personen die Begriffe „Aufbauorganisation“ und „Ablauforganisation“ anhand von Beispielen zu erklären.	<ul style="list-style-type: none"> - Organigramm - Funktionsdiagramm - Stellenbeschrieb 	K2	4

Schule		
Bereich	5. Administration	2. Lehrjahr 20 L

Richtziel	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
5.3.1 geeignete Arbeitspläne und Checklisten zu erstellen.	- Checklisten- und Arbeitsplanraster - Einsatz von Checklisten	K3	16
5.3.2 den Warenkreislauf im Betrieb fachfremden Personen zu erläutern.	- Bonbuch - Laufbons	K2	
5.3.15 die Unterschiede der Zahlungssysteme (inkl. Kassen) verschiedener Betriebe fachfremden Personen zu erklären.	- Kassasysteme - Inkassosysteme	K2	
5.3.16 mit den gängigsten PC-Programmen die wichtigsten Geschäftsdokumente (Bestellungen, Begleitbriefe, Formulare, Menükarten, Prospekte) effizient zu verfassen.	- Menükarten - Flyer - Einladung - Plakat	K5	

Schule		
Bereich	5. Administration	3. Lehrjahr 20 L

Richtziel	5.1 Die Fachleute Hauswirtschaft tragen auch im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung des Qualitätssicherungskonzeptes bei.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
5.1.1 fachfremden Personen das Prinzip der Qualitätssicherung zu erläutern.	- Qualitätssicherung - Begriffe der Qualitätssicherung	K2	4
5.1.2 die Funktionsweise der Qualitätssicherung anhand von Beispielen aus dem Betrieb zu erklären (inkl. Checklisten).	- Qualitätssicherungssysteme	K2	

Schule		
Bereich	5. Administration	3. Lehrjahr 20 L

Richtziel	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
5.3.1 geeignete Arbeitspläne und Checklisten zu erstellen.	- Arbeitspläne - Checklisten	K3	16
5.3.3 die Grundsätze von Lagerbewirtschaftung und Einkauf fachfremden Personen aufzuzeigen.	- Einkauf - Bestellung - Lieferung - Lagerung - Transport - Inventar	K2	
5.3.7 anhand von Fallbeispielen aus vorgegebenen Offerten die hinsichtlich Qualität und Kosten optimale auszuwählen.	- Offerte - Budgetkontrolle	K6	
5.3.9 Sinn und Zweck der betrieblichen Statistiken fachfremden Personen zu erläutern.	- Betriebsstatistik	K2	

Schule

Bereich 6. Gesundheits- und Sozialwesen

Leitziel

Fachleute Hauswirtschaft arbeiten häufig in Institutionen des Gesundheits- und Sozialbereiches, in denen sie oft in Kontakt kommen mit Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen. Dabei ist die Einschätzung ihres Befindens wichtig. Kenntnisse über die Entwicklungsphasen des Menschen sowie den Einfluss verschiedener Krankheiten auf die Kommunikationsfähigkeit sind unumgänglich, um sich gegenüber den entsprechenden Kunden und Gästen korrekt zu verhalten.

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

Hilfeleistungen erbringen erfordert neben der Beachtung der eigenen Rolle im Betrieb ein unaufdringliches und kundengerechtes Vorgehen.

In Notfallsituationen sind die Einschätzung der Lage, das eigene Handeln und die Benachrichtigung der zuständigen Personen von grosser Wichtigkeit.

Bei all diesen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit genügend Beachtung geschenkt werden.

- Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Beratungsmethoden.
- Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; Kommunikationsfähigkeit; Konfliktfähigkeit; Teamfähigkeit; kundenorientiertes Denken und Handeln; Umgangsformen; Belastbarkeit.

Schule		
Bereich	6. Gesundheits- und Sozialwesen	1. Lehrjahr 20 L

Richtziel	6.1 Die Fachleute Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.1.1 fachfremden Personen mögliche Gefährdungen der eigenen oder anderer Personen im Betrieb aufzuzeigen.	<ul style="list-style-type: none"> - Grundbedürfnisse des Menschen, die 12 Aktivitäten des täglichen Lebens - Gesundheit/Krankheit (Definition) - Behinderung (Begriffsdefinition) - Menschenbild, Berufsgeheimnis - Organisationen des Gesundheitswesens, WHO, Gesundheitssysteme der Schweiz 	K2	6
6.1.2 wichtige Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes fachfremden Personen zu erläutern.	<ul style="list-style-type: none"> - Faktoren zur Gesundheitserhaltung - Bedingungen für Gesundheit - persönlicher Beitrag zur eigenen Gesundheitsförderung 	K2	

Schule		
Bereich	6. Gesundheits- und Sozialwesen	1. Lehrjahr 20 L

Richtziel	6.2 Die Fachleute Hauswirtschaft sind bestrebt, das Befinden von Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, einzuschätzen und sich entsprechend zu verhalten.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.2.7 den korrekten Umgang mit Babys und Kleinkindern anhand von Beispielen aufzuzeigen.	<ul style="list-style-type: none"> - Entwicklung, Bedürfnisse, Betreuung und Erziehungsstile - Impfen / Impfplan, Immunsystem, Infektion und Abwehr - Sonnenschutz, Haut Anatomie u. Physiologie - Unfallverhütung bei Säuglingen und Kleinkinder - Das kranke Kind und seine Pflege: Fieber, Magen-Darm Erkrankungen, Husten, Notfälle und 1.Hilfe 	K2	8

Schule		
Bereich	6. Gesundheits- und Sozialwesen	1. Lehrjahr 20 L

Richtziel	6.5 Die Fachleute Hauswirtschaft handeln in Notfallsituationen professionell.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.5.1 die Grundkenntnisse der Ersten Hilfe korrekt anzuwenden.	<ul style="list-style-type: none"> - Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen, Notruf, Rettungskette auslösen, Beurteilen des Verletzten anhand ABC oder GABI, Erste Hilfe leisten bei Hautschürfungen, Brand- u. Schnittverletzungen, Insektenstichen, Schock, Elektroverletzungen - Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten 	K3	6

Schule		
Bereich	6. Gesundheits- und Sozialwesen	2. Lehrjahr 20 L

Richtziel	6.2 Die Fachleute Hauswirtschaft sind bestrebt, das Befinden von Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, einzuschätzen und sich entsprechend zu verhalten.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.2.1 die wichtigsten Lebens- und Entwicklungsphasen eines Menschen in eigenen Worten zu beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensphasen, Lebensereignisse und ihre Auswirkungen auf den Menschen - Sich als Frau fühlen, soziokulturelle Aspekte, Rollenbilder - Weiblicher Zyklus, Empfängnisverhütung, Krebsvorsorge - Aids, Hepatitis, Prophylaxe - Persönlicher und gesellschaftlicher Umgang mit dem Alter (soziokulturelle Aspekte), Altersbedingte Veränderungen - Pensionierung - Heimeintritt - Spitex 	K2	10

Schule		
Bereich	6. Gesundheits- und Sozialwesen	2. Lehrjahr 20 L

Richtziel	6.4 Die Fachleute Hauswirtschaft erbringen Hilfeleistungen professionell, unaufdringlich und kundengerecht.
------------------	---

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.4.1 mögliche Ansprüche und Erwartungen von Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, in eigenen Worten zu beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> - Bedeutung von Hilfs- und Pflegebedürftigkeit - Verwirrtheit und Demenz, Umgang mit verwirrten Heimbewohnern - Umgang mit Menschen mit Kommunikationsstörungen: Hörbehinderung, Sehbehinderung, Aphasie - Anatomie Ohr, Auge, Sehstörungen - Persönlicher Schutz von Augen und Ohren beruflich und privat 	K2	10

Schule		
Bereich	6. Gesundheits- und Sozialwesen	3. Lehrjahr 20 L

Richtziel	6.1 Die Fachleute Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.1.5 wichtige psychisch belastende Situationen fachfremden Personen zu erläutern.	- Krise, Stress	K2	4
6.1.6 wichtige Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen fachfremden Personen darzulegen.	- Leben und Sterben	K2	

Schule		
Bereich	6. Gesundheits- und Sozialwesen	3. Lehrjahr 20 L

Richtziel	6.2 Die Fachleute Hauswirtschaft sind bestrebt, das Befinden von Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, einzuschätzen und sich entsprechend zu verhalten.
------------------	--

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.2.2 den Einfluss der wichtigsten Erkrankungen auf die Kommunikationsfähigkeit fachfremden Personen zu erklären.	(grösstenteils im 1. u. 2. Lehrjahr besprochen: Behinderungen, Aphasie, Demenz, Seh- u. Höreinschränkungen) Repetition / Vertiefung	K2	12
6.2.5 für die wichtigsten Krankheiten typische Veränderungen des Körpers, des Verhaltens und des sozialen Umfeldes in eigenen Worten zu beschreiben.	- Herz- Kreislauf Anatomie /Physiologie, Erkrankungen, Prophylaxe - Diabetes Typ I und II, Krankheitsbild, Behandlungsgrundsätze	K2	
6.2.6 die Grundsätze im Umgang mit Menschen, die Unterstützung und Pflege benötigen, fachfremden Personen zu erklären.	- Erkrankungen des Bewegungsapparats: Rheumatische Erkrankungen, Hemi-, Para-, Tetra- plegie/parese - Atmungsorgane Anatomie /Physiologie, Erkrankungen der Atmungsorgane: Asthma / Hausstaubmilbenallergie	K2	
6.2.8 fachfremden Personen die Grundsätze im Umgang mit kranken, behinderten und alten Menschen anhand von Beispielen aufzuzeigen.	- Formen von Behinderungen, Umgang mit Behinderten, alten, kranken Menschen (Rep. 1. u. 2. Lehrjahr) - (Ev. Verdauungsorgane Anatomie /Physiologie, Zölliakie, Laktoseintoleranz, Anorexie / Bullimie)	K2	

Schule		
Bereich	6. Gesundheits- und Sozialwesen	3. Lehrjahr 20 L
Richtziel	6.3 Die Fachleute Hauswirtschaft integrieren sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in ihrer Arbeit in interdisziplinären Teams.	

Leistungsziele	Thema / Themen	K-Stufen	Lektionen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.3.1 die Aufgaben der Personen in einem interdisziplinären Team fachfremden Personen zu erklären.	- Berufe im Gesundheitswesen	K2	4
6.3.2 den eigenen Beitrag im Gesamtangebot der Pflege fachfremden Personen zu erläutern.	- Schnittstellen von Berufen im Gesundheitswesen zur Hauswirtschaft - Berufsgeheimnis - Hygiene	K2	
6.3.4 die relevanten Ausdrücke der Fachsprache anderer Berufsgruppen im beruflichen Umfeld in eigenen Worten zu erklären.	- Repetition	K2	