

# Lehrplan für die Berufsfachschule

## HAUSWIRTSCHAFTSPRAKTIKER / IN EBA

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

2016-03-19

## 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.

# EBA Handlungskompetenzbereich 1 Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

## Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden</b>          Beim Beraten und Bedienen stehen die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker führen einfache Arbeiten sorgfältig und gemäss den Anforderungen des betrieblichen Leitbildes aus. Sie tragen dazu bei, dass sich die Kundinnen und Kunden willkommen fühlen, indem sie ihnen gegenüber ein sicheres, wertschätzendes und kundenorientiertes Auftreten zeigen. Sie halten die Serviceregeln genau und effizient ein und decken die Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf.</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		40 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 1.2: respektvoll und wertschätzend kommunizieren</b>          Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kommunizieren respektvoll und wertschätzend.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2)	Kommunikationsmodell (zum Beispiel Schulz von Thun) <ul style="list-style-type: none"> <li>• aktiv zuhören</li> <li>• Ich-Botschaften</li> <li>• Blickkontakt</li> <li>• Mimik</li> <li>• Gestik</li> <li>• Körperhaltung</li> <li>• Stimme / Tonalität</li> <li>• Wortwahl</li> <li>• Distanz</li> </ul>	6
1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)	Kommunikationsstile nach Schulz von Thun	6
1.2.3 Sie erklären die Regeln der Schweigepflicht. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition der Schweigepflicht</li> <li>• Lehrvertragsbedingung und Schweigepflicht</li> <li>• Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht</li> </ul>	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen (Gesetzestexte gemäss OR)</li> <li>• Dauer der Schweigepflicht</li> <li>• Anonymisierte Beispiele aus dem Betrieb</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränkeangebot im Betrieb</li> <li>• Speisefolge / Menükarte</li> <li>• Speiseangebot im Betrieb</li> </ul>	3
<p><b>Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffet situationsgerecht decken</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker decken Tische und Buffets situationsgerecht auf.</p>		
1.4.1 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2)	<p>Materialkunde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischwäsche: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Molton</li> <li>➤ Tischtuch</li> <li>➤ Tischset</li> <li>➤ Serviette</li> <li>➤ Qualität</li> <li>➤ Material</li> </ul> </li> <li>• Alltagsgedeck</li> <li>• Gedeck à la carte</li> <li>• Festtagsgedeck</li> </ul>	4
<p><b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.</p>		
1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2)	<p>Bedienung am Tisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teller- und Plattenservice</li> </ul>	3



1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2)	Erscheinungsbild / Anforderungen an das Servicepersonal Materialkunde: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkgefässe</li> <li>• Geschirr und Besteck (Bezeichnung / Fachbegriffe / Verwendung)</li> <li>• Regeln für den Getränkeservice (Tee-, Kaffee-, Offenausschank)</li> <li>• Regeln für den Speiseservice allgemein (ohne spezifische Serviceart)</li> </ul>	10
1.5.3 Sie erklären die Grundsätze für die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen. (K2)	Mise en place Liste / Checkliste (Anzahl / Artikel / Kontrolle) Mise en place: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mehrgangmenu</li> </ul>	5

<b>2. Lehrjahr</b>	40 Lektionen
--------------------	--------------

**Handlungskompetenz 1.2: respektvoll und wertschätzend kommunizieren**

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kommunizieren respektvoll und wertschätzend.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen des westlichen Kulturkreises. (K2)	Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklären <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bräuche/ Traditionen/ Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb</li> </ul>	4
1.2.7 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)	Mögliches Vorgehen bei Konfliktlösungsmethoden <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auslöser</li> <li>• Dienstwege</li> <li>• Gespräch</li> <li>• Lösungswege</li> <li>• Lösung</li> <li>• Feedback</li> </ul>	8

<b>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung.		
1.3.3 Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition Food Waste</li> <li>• Ursachen, Auswirkungen,</li> <li>• Beiträge um Food Waste zu reduzieren / verhindern (konkrete Beispiele)</li> </ul>	4
1.3.5 Sie erklären das Vorgehen bei Reklamationen. (K2)	Sie erklären den Umgang mit Reklamationen. Sie nennen Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte (Dienstweg: mündlich, telefonisch, schriftlich)	4
<b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2)	Selbstbedienung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buffetservice / Ausgabe-theke</li> <li>• Tablett System</li> <li>• Vor- und Nachteile der Service-Arten für den Kunden / für das Servicepersonal</li> </ul>	9
1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2)	Aufbauend auf den Grundlagen aus dem 1. LJ Regeln für den Getränkeservice (Aperitif-, Wein-, Flaschenservice)	3
1.5.3 Sie erklären die Grundsätze für das „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K2)  Siehe Anhang 2 „begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes“	Mise en place : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frühstücksbuffet</li> <li>• Salat- und Dessertbuffet</li> <li>• Apéro</li> </ul>	6
1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit. (K2)	Sie beschreiben die Regeln der Arbeitssicherheit im Service. Aufbauend auf den Grundlagen des 1.LJ von 6.3.3	2

# EBA Handlungskompetenzbereich 2 Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

## Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen</b></p> <p>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.</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		40 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen</b></p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1)	<p>Pflegeeigenschaften:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textile / nichttextile Bodenbeläge (Stein, keramische Materialien, Holz, holzartige Materialien, Kunststoff)</li> <li>• Metalle (Silber, Stahl, Edelstahl)</li> <li>• Beschichtungen (z. B. Email, Teflon, Titan)</li> <li>• Holz (massiv, beschichtet)</li> <li>• Keramik</li> <li>• Kunststoff (Silikon,...)</li> <li>• Glas</li> <li>• Leder</li> <li>• Kautschuk</li> <li>• PVC</li> <li>• Polyurethan</li> <li>• Linoleum</li> </ul>	8
2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2)	Materialbestimmung / Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.2.1	8

<p>2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele der Reinigung</li> <li>• Faktoren der Reinigung</li> <li>• Reinigungsmethoden inklusiv benötigtes Material, Geräte und Maschinen (Trockensauger) für <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ lose Verschmutzungen</li> <li>➤ haftende Verschmutzung</li> </ul> </li> </ul> <p>Reinigungssysteme für folgende Reinigungsarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtreinigung</li> <li>• Unterhaltsreinigung</li> <li>• Zwischenreinigung</li> </ul>	<p>6</p>
<p>2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und –geräte. (K2)</p>	<p>Ergonomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Körperhaltung</li> <li>• Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>• Muskelarbeit</li> </ul> <p>Ökologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dosierung (Dosierhilfen, manuell und vollautomatisch)</li> </ul>	<p>7</p>
<p>2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)</p>	<p>Nachhaltiges Handeln</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfalltrennung und Entsorgung</li> <li>• Piktogramme</li> </ul>	<p>6</p>
<p><b>Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten sich an die Hygienevorschriften.</p>		
<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Inhalte</b></p>	<p><b>Empfohlene Lektionen</b></p>
<p>2.3.1 Sie erklären die Hygienevorschriften bei der Reinigung. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> </ul> <p>Mikroorganismen: Verbreitungswege</p>	<p>3</p>

<b>Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kontrollieren Räume, Einrichtungen und Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte zuverlässig.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
2.4.1 Sie nennen mögliche Defekte und Beschädigungen an Räumen, Einrichtungen, Geräten und Maschinen. (K1)	Ursachen von Schäden Reparaturaufträge erfassen und weiterleiten	2

<b>2. Lehrjahr</b>		40 Lektionen
<b>Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gestalten Räume wohnlich und halten diese so in Ordnung, dass eine angenehme Atmosphäre entsteht.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
2.1.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinn und Zweck der Raumgestaltung</li> <li>• Raumgestaltungsmöglichkeiten / -grenzen</li> <li>• Verschiedene Arten von Licht (-quellen), Beleuchtung, Leuchtmittel (Eigenschaften, Preis, Langlebigkeit)</li> <li>• Bedeutung und Wirkung der Farben auf die Kunden</li> <li>• Schnittblumen / Pflanzen</li> <li>• Bewegungsfläche (Verkehrs-, Bedienungs- und freie Flächen)</li> </ul>	8

**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.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1)	<ul style="list-style-type: none"><li>• pH Wert</li><li>• Reinigungsmittel (sauer, alkalisch, neutral, lösungsmittelhaltig, Spezialreiniger)</li><li>• Pflegemittel</li><li>• kombinierte Mittel</li></ul>	8
2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ziele der Reinigung</li><li>• Faktoren der Reinigung</li><li>• Reinigungsmethoden inklusiv benötigtes Material, Nasssauger, Einscheibenmaschine für<ul style="list-style-type: none"><li>➤ lose Verschmutzungen</li><li>➤ haftende Verschmutzung</li></ul></li></ul> <p>Reinigungssysteme für folgende Reinigungsart: Grundreinigung</p>	8
2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und –geräte. (K2)	Ökologie: <ul style="list-style-type: none"><li>• Nachhaltigkeit</li></ul> Mengenverhältnis berechnen (mit Hilfe von Tabellen)	5
2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• gesetzliche Grundlagen</li><li>• Ursachen von Unfällen</li><li>• Unfallverhütung, Gefahrensymbole</li></ul>	8

**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.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
2.4.3 Sie erklären die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten. (K2)	Umgang und Anwendung von: <ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrollkriterien</li><li>• Kontrollformularen</li></ul>	3

# EBA Handlungskompetenzbereich 3 Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

## Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf</b>  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.</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		40 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten</b>  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
<p>3.1.1  Sie erklären die Eigenschaften der Textilien. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflanzliche Naturfasern (Baumwolle, Leinen)</li> <li>• Tierische Naturfasern (Wolle, Seide)</li> <li>• Cellulosische Chemiefasern</li> <li>• Synthetische Chemiefasern</li> <li>• Funktionelle Fasern</li> <li>• Mischfasern</li> <li>• Unterschiede Gewebe- und Maschenware (Pflege)</li> </ul>	15
<p>3.1.3  Sie erklären die Kriterien wie Textilien sortiert und vorbehandelt werden. (K2)</p>	<p>Kriterien zum Sortieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschmutzungsart</li> <li>• Verschmutzungsgrad</li> <li>• Temperatur</li> <li>• Waschprogramm</li> <li>• Farbe</li> <li>• Textilart</li> <li>• Weiterverarbeitung nach dem Waschen</li> </ul> <p>Bedeutung der Pflegesymbole  Fleckenentfernung</p>	3



**Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten**  
 Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
3.2.1 Sie erklären den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf. (K2)	Stationen des Wäschekreislaufes:  Schmutzzone: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sammeln</li> <li>• Sortieren, vorbereiten</li> <li>• Vorbehandeln, waschen</li> </ul> Sauberzone: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trocknen</li> <li>• Bügeln, mangeln, pressen, falten</li> <li>• Instand stellen</li> <li>• Verteilen, versorgen</li> </ul>	12
3.2.2 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)	Persönliche, Betriebs- und Produktehygiene in der Schmutz- und Sauberzone	2

**Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand stellen**  
 Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
3.3.1 Sie erklären, weshalb Textilien instand gestellt werden. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen der Wäscheschäden</li> <li>• Entscheidungsfaktoren für Instandstellungsarbeiten</li> <li>• Ökonomische Faktoren (Arbeitsaufwand, Materialkosten)</li> <li>• Ökologische Faktoren</li> </ul>	2
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"> <li>• Ersetzen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Knopf</li> <li>➤ Druckknopf</li> </ul> </li> </ul>	6

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Klettverschluss</li> <li>➤ Bindebündel</li> <li>➤ Aufhänger</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbessern: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Säume</li> <li>➤ Nähte</li> <li>➤ Flicken mit der Bogennaht (Risse, Dreiangel, kleine Löcher, Saumkanten)</li> <li>➤ aufgesetzte Taschen)</li> </ul> </li> </ul> <p>Wäschekennzeichnung, Patchen</p>	
--	--	--

<b>2. Lehrjahr</b>	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	Empfohlene Lektionen
3.1.2 Sie erklären die Unterschiede zwischen der Privat- und Betriebswäsche. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition: Privatwäsche und Betriebswäsche</li> <li>• Sortierung der Schmutzwäsche</li> <li>• Aufbereitungsart (Mangen, Finishen)</li> <li>• Qualitätsanforderungen</li> </ul>	2
3.1.4 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	<p>Waschmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Universalwaschmittel / Vollwaschmittel</li> <li>• Kochwaschmittel</li> <li>• Buntwaschmittel</li> <li>• Feinwaschmittel</li> <li>• Wollwaschmittel</li> </ul> <p>Waschhilfsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorbehandlungsmittel (Detachiermittel)</li> <li>• Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärke)</li> </ul> <p>Baukastensystem Aufgaben der Inhaltsstoffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschaktive Substanzen (Tenside)</li> </ul>	12

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthärter</li> <li>• Bleichmittel</li> <li>• Enzym</li> <li>• optischer Aufheller</li> </ul> <p>Manuelle und automatische Dosierung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasserhärte</li> <li>• Maschinengrösse / Beladungsmenge</li> <li>• Waschprogramme / Verschmutzungsgrad</li> <li>• Angaben des Waschmittelherstellers</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten</b>  Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
3.2.4 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen von Unfällen</li> <li>• Umgang mit Waschmitteln, Waschhilfsmitteln, Maschinen und Geräte der Wäscherei</li> <li>• Körperhaltung/Ergonomie</li> <li>• Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>• Schutz vor Mikroorganismen</li> </ul> <p>Aufbauend auf den Grundlagen des 1. LJ von 6.3.2 / 6.3.3</p>	6
3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche. (K2)	Einsatz/ Bedienung/ Reinigung/ Pflege: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschautomat (Extraktor)</li> <li>• Durchlademaschine / Waschstrasse</li> <li>• Wäschetrockner / Secomat</li> <li>• Dampfbügelstation</li> <li>• Mänge</li> <li>• Finisher</li> <li>• Faltmaschine</li> </ul>	6

**Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand stellen**

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
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"><li>• Ersetzen:<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Knopf</li><li>➤ Druckknopf</li><li>➤ Klettverschluss</li><li>➤ Bindebündel</li><li>➤ Aufhänger</li></ul></li><li>• Ausbessern:<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Säume</li><li>➤ Nähte</li><li>➤ Flicken mit der Bogennaht (Risse, Dreiangel, kleine Löcher, Saumkanten, aufgesetzte Taschen)</li></ul></li><li>• Wäschekennzeichnung, Patchen</li></ul>	14

## EBA Handlungskompetenzbereich 4

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 4: Zubereiten und Verteilen von Gerichten</b>          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 Speiseverteilssystem 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.</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		40 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 4.1: Regeln einer gesunden Ernährung erklären</b>          Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beachten die Regeln einer gesunden Ernährung. Sie beziehen saisongerechte und standortnahe Produkte mit ein.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine)</li> <li>• Mikronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Vitamine, Mineralstoffe und Wasser)</li> <li>• Nahrungsfasern</li> </ul>	7
4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)	Nahrungsmittel den Nahrungsmittelgruppen zuordnen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser/ zuckerfreie Getränke</li> <li>• Gemüse und Früchte</li> <li>• Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte</li> <li>• Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte</li> <li>• Fette, Oele, Nüsse</li> <li>• Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol</li> </ul>	4
4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2)	Lebensmittelpyramide der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinn und Zweck der Darstellung in Pyramidenform</li> <li>• Anforderungen an eine gesunde Ernährung (Portionengrössen, Tagesbedarf, Wochenbedarf)</li> </ul>	2

4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1)	in der Schweiz / Nachbarländer Saison von <ul style="list-style-type: none"> <li>• Früchte</li> <li>• Gemüse</li> <li>• Fleisch (Wild)</li> </ul> (pro Saison inländische Vertreter von Gemüse und Früchte)	2
<b>Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bereiten Gerichte oder GerichteKomponenten gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
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) Hilfsmittel für die verwendeten Rüst- und Schnitttechniken	2
4.2.2 Sie erklären den Begriff Mise en place. (K2)	Definition Beispiele aus dem Berufsalltag	2
4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2)	Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> </ul> Folgen bei Missachtung der Regeln	2
4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygieneregeln</li> <li>• Produkthygiene</li> </ul> Folgen bei Missachtung der Regeln	2
4.2.6 Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2)	Verschiedene Masseinheiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gramm/ Kilogramm</li> <li>• Deziliter / Liter</li> <li>• Messerspitze, Prise, Masslöffel (KL, EL)</li> </ul>	4
4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz.	Unfallverhütung in der Küche und Massnahmen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnittwunden vermeiden</li> </ul>	4

(K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden</li> <li>• Stürze, Stolpern vermeiden</li> <li>• Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen)</li> <li>• Körperschonend Arbeiten</li> <li>• Brände verhüten</li> </ul> <p>(Aufbauend auf den Vorgaben des 1. Lehrjahres von 6.2.3)</p>	
<p><b>Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen</b></p> <p>Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation unter Anleitung fachgerecht und effizient. Sie sortieren den Abfall gemäss Vorgaben.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.4.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen. (K2)	<p>Geschirrkreislauf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anlieferung Schmutzgeschirr</li> <li>• Abfallentsorgung (Essensreste, Servietten, Papier etc.)</li> <li>• Sortierung, Vorwaschen, Einweichen</li> <li>• Beladen der Maschine/ Körbe</li> <li>• Beschickung</li> <li>• Reinigung</li> <li>• Trocknung</li> <li>• Wiederbereitstellung</li> </ul>	4
4.4.3 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorarbeiten in der Schmutzzone</li> <li>• Verschiedene Reinigungsmittel</li> <li>• Wasserhärte</li> <li>• Tankgrösse</li> <li>• Waschprogramm</li> <li>• Kontrolle / Überprüfung Resultat</li> </ul>	2
4.4.4 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln in der Abwaschorganisation auf. (K2)	<p>Auswirkungen bei Missachtung der Hygieneregeln in der Abwaschküche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schmutzzone</li> <li>• Sauberzone</li> <li>• Waschprogramme (Waschdauer)</li> <li>• Temperaturen (Mindesttemperatur)</li> <li>• Reinigungsmittel</li> </ul>	1

<p>4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung. (K2)</p>	<p>Mögliche Abfälle in der Abwaschküche und deren sinnvolle Trennung</p> <p>Beispiele aus der Praxis Abfälle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortieren</li> <li>• Verwerten -&gt; (Recycling)</li> <li>• Vernichten -&gt; (Verbrennen)</li> </ul>	<p>2</p>
---	---	----------

<h2>2. Lehrjahr</h2>	<p>40 Lektionen</p>
----------------------	---------------------

**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.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
<p>4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine)</li> <li>• Mikronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Vitamine, Mineralstoffe und Wasser)</li> <li>• Nahrungsfasern</li> </ul>	<p>7</p>
<p>4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)</p>	<p>Nahrungsmittel den Nahrungsmittelgruppen zuordnen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser / zuckerfreie Getränke</li> <li>• Gemüse und Früchte</li> <li>• Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte</li> <li>• Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte</li> <li>• Fette, Öle, Nüsse Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol</li> </ul>	<p>4</p>
<p>4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1)</p>	<p>In der Schweiz, in den Nachbarländern Saison von</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Früchten</li> <li>• Gemüsen</li> <li>• Fleisch (Wild)</li> </ul> <p>(pro Saison inländische Vertreter von Gemüsen und Früchten)</p>	<p>2</p>



<b>Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bereiten Gerichte oder Gerichte-Komponenten gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2)	Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> </ul> Folgen bei Missachtung der Regeln	1
4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	HACCP/Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelgesetz/ Kontrolle</li> <li>• Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung</li> <li>• Haltbarkeits-/Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum</li> <li>• Mikroorganismen</li> </ul>	6
4.2.6 Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2)	Verschiedene Masseinheiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gramm, Kilogramm</li> <li>• Deziliter, Liter</li> </ul> Messerspitze, Prise, Masslöffel (KL, EL)	4
4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2)	Lagerungsmöglichkeiten/Lagerräume und deren Temperaturvorschriften/Lichtverhältnisse: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Economat</li> <li>• Kühlraum</li> <li>• Tiefkühler</li> </ul>	4
<b>Handlungskompetenz 4.3: Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems fachgerecht bedienen</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems unter Anleitung fachgerecht und effizient.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.3.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Speiseverteilsystemen. (K2)	<b>Warme Linie:</b> Cook and serve <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorbereiten</li> <li>• Zubereiten</li> <li>• Warmhalten</li> <li>• Servieren</li> </ul>	6

	<p><b>Kalte Linie:</b> Cook and chill (Cook and freeze)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorbereiten</li> <li>• Zubereiten</li> <li>• Schockkühlen, (tiefkühlen)</li> <li>• Regenerieren</li> <li>• Servieren</li> </ul>	
<p>4.3.2 Sie erklären die Serviceregeln im Speiseverteilssystem. (K2)</p>	<p>Aufbauend auf den Serviceregeln des 1. LJ von 1.5.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anrichten von Tellerservice</li> <li>• Anrichten nach betrieblichen Verteilssystem</li> </ul>	4
<p>4.3.5 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilssystem auf. (K2)</p>	<p>Hygieneregeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> <li>• Produkte Hygiene</li> </ul> <p>(Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres von 6.3.1/6.3.2)</p>	2

## EBA Handlungskompetenzbereich 5

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten</b>          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.</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		20 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 5.1: zur Umsetzung der Qualitätssicherung beitragen</b>          Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
<p>5.1.2          Sie erklären verschiedene Methoden, um Informationen weiterzuleiten. (K2)</p>	<p>Ziele einer Information          Verschiedene Arten Informationen innerhalb des Betriebes weiterleiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönlich</li> <li>• Telefon</li> <li>• Mail</li> <li>• Begleitnotizen/ Übermittlungszettel</li> </ul> <p>Einhalten von Dienstwegen (Organigramm)</p>	4
<p><b>Handlungskompetenz 5.2: administrative Arbeiten erledigen</b>          Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und effizient.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
<p>5.2.1          Sie nennen administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe. (K1)</p>	<p>Pro Arbeitsbereich administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place Listen</li> <li>• Temperaturkontrolle in Kühlräumen</li> <li>• Wäschebestellung</li> <li>• Übermittlungszettel von erhaltenen</li> </ul>	5

	Informationen	
5.2.4 Sie erklären Möglichkeiten Dokumente systematisch abzulegen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentenablage (manuell und elektronisch)</li> <li>• Ordnungssysteme</li> <li>• Ordnungsarten</li> </ul>	6
<b>Handlungskompetenz 5.3: Kommunikations- und Informationsmittel sicher anwenden</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker setzen die Kommunikations- und Informationsmittel unter Anleitung sicher und zuverlässig ein.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.3.1 Sie erklären bürotechnische Hilfsmittel und deren Anwendung. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Telefon</li> <li>• Personensuchanlage</li> <li>• Computer</li> <li>• Scanner</li> <li>• Info-Wand</li> <li>• Kopierer und Drucker</li> <li>• Laminier Gerät</li> <li>• Postwesen</li> <li>• Aktenvernichter</li> <li>• Schneidemaschine</li> </ul>	5

<b>2. Lehrjahr</b>		20 Lektionen
<b>Handlungskompetenz 5.1: zur Umsetzung der Qualitätssicherung beitragen</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.1.3 Sie erklären die Qualitätssicherung an einem Beispiel. (K2)	Ziele der Qualitätssicherung anhand von praktischen Beispielen  Grundsatz: Jeder arbeitet fachgerecht nach den Vorgaben des Betriebs. (Qualitätsmanagement)	4

**Handlungskompetenz 5.2: administrative Arbeiten erledigen**

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und effizient.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.2.3 Sie erklären den Zweck der erfassten, ausgeführten Dienstleistungen und Arbeiten. (K2)	Zweckerklärung: <ul style="list-style-type: none"><li>• Checklisten</li><li>• Arbeitsabläufe</li><li>• Kontrollformulare</li></ul>	4
5.2.5 Sie erklären den betrieblichen Warenkreislauf. (K2)	Interner Warenkreislauf im Betrieb <ul style="list-style-type: none"><li>• Bestellung</li><li>• Wareneingang</li><li>• Auspacken</li><li>• Auffüllen</li><li>• Karteiführung</li><li>• Datenkontrolle</li><li>• Temperaturkontrolle</li><li>• Ausgabe</li><li>• Meldung Mindestbestand</li><li>• Meldung von Beanstandungen</li><li>• Lagern</li></ul>	6
5.2.6 Sie beschreiben die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung. (K2)	First in, first out Kontrolle der Verbrauchsdaten  Verschiedene Lagerräume, Lagersysteme (Lebensmittel, Papierwaren, Reinigungsprodukte etc.)	6

## EBA Handlungskompetenzbereich 6

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den zwei Lehrjahren

<b>Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit</b> 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.		
<b>1. Lehrjahr</b>		20 Lektionen
<b>Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich als Persönlichkeit wahr.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
6.1.1 Sie zählen ihre eigenen Stärken auf. (K1)	Handlungskompetenzen <ul style="list-style-type: none"><li>• Eigene Stärken (psychische, physische, und soziale Gesundheit miteinbeziehen)</li><li>• Eigene Grenzen</li></ul>	4
6.1.3 Sie nennen ihre eigenen Schwächen. (K1)	Handlungskompetenzen <ul style="list-style-type: none"><li>• Eigene Schwächen (psychische, physische und soziale Gesundheit miteinbeziehen)</li><li>• Eigene Grenzen</li></ul>	4

<b>Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
6.2.3 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)	Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen (Erste Hilfe): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfungen</li> <li>• Insektenstiche</li> <li>• Schock</li> <li>• Vergiftungen/ Allergien</li> <li>• Elektroverletzungen</li> <li>• Stürze</li> </ul>	3
<b>Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten</b> Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
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"> <li>• Hygiene ( persönliche , betriebliche und Produkte-Hygiene)</li> </ul>	3
6.3.2 Sie erklären die Vorgaben zum Gesundheitsschutz. (K2)	Gesetzliche / fachliche Grundlagen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ergonomie</li> <li>• Meldepflicht bei ansteckenden Krankheiten</li> <li>• persönlicher Schutz</li> <li>• Gefahrensymbole</li> </ul>	3
6.3.3 Sie erklären die Massnahmen der Arbeitssicherheit. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unfallverhütungsmassnahmen</li> <li>• Gesetzliche / fachliche Grundlagen:</li> <li>• Arbeitssicherheit (Suva)</li> <li>• Jugendschutz (Sucht...)</li> </ul>	3

<b>2. Lehrjahr</b>		20 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein</b>            Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich als Persönlichkeit und in ihrer Entwicklung wahr.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
6.1.2 Sie erklären, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigene Stärken im Arbeitsalltag bewusst einsetzen</li> <li>• Selbst- und Fremdeinschätzung</li> </ul>	2
6.1.4 Sie erklären, wie sie ihre Schwächen ausgleichen. (K2)	Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb: Massnahmenkatalog als Grundlage <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernpartnerschaft</li> <li>• Austausch mit Bildungsverantwortlichen</li> <li>• Gezieltes Üben</li> </ul>	2
6.1.5 Sie erklären, welche Fähigkeiten sie als Persönlichkeit auszeichnen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbsteinschätzung</li> <li>• Umgang mit Lob, Kritik</li> <li>• Wertschätzung der eigenen und fremden Arbeitsleistung</li> </ul>	5
<p><b>Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten</b>            Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
6.2.3 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)  Siehe Anhang 2 „begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes“	Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen (Erste Hilfe): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfwunden</li> <li>• Insektenstiche</li> <li>• Schock</li> <li>• Vergiftungen/ Allergien</li> <li>• Elektroverletzungen</li> <li>• Stürze</li> <li>• Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten</li> </ul>	4



**Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten**

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
6.3.1 Sie zählen Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene auf. (K1)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Definition Gesundheit/Krankheit</li><li>• Balance zwischen Arbeit und Freizeit halten</li></ul> <p>Aufbauen auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres:</p> <p>Beispiele aus dem Lebensalltag</p>	4
6.3.3 Sie erklären die Massnahmen der Arbeitssicherheit. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unfallverhütungsmassnahmen</li><li>• Gesetzliche/fachliche Grundlagen:</li><li>• Arbeitssicherheit (Suva)</li></ul> <p>Jugendschutz (Sucht...)</p>	3