

# Lehrplan Berufsfachschule

## FACHFRAU / FACHMANN HAUSWIRTSCHAFT EFZ

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

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. Ebenfalls zu beachten ist, dass es zwischen den einzelnen HKB's Verbindungen gibt, z.B. HKB 5 zu anderen HKB's.

In dem zusätzlich erstellten pädagogisch-didaktischen Konzept legen die Lehrpersonen der Berufsfachschulen die pädagogische Haltung für den Unterricht in der Berufsfachschule und im überbetrieblichen Kurs fest. Es zeigt, wie der berufskundliche Unterricht und die überbetrieblichen Kurse aufgebaut und methodisch-didaktisch gestaltet werden, damit diese Werthaltungen realisiert werden können. Es bietet damit den Lehrpersonen und üK-Leitenden Sicherheit bei der Vorbereitung und Durchführung des Unterrichts und ist ein wichtiger Baustein für eine hohe Qualität des Unterrichts.

OdA Hauswirtschaft Schweiz

## Kompetenzen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

---

Das Ziel der beruflichen Grundbildung ist die Ausbildung von arbeitsmarktfähigen Berufsleuten. In der Ausbildung werden die für den Beruf relevanten Handlungskompetenzen aufgebaut. Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu muss eine kompetente Berufsfachperson eine situationsspezifische Kombination von relevanten Ressourcen (= Handlungskompetenzen) mobilisieren.

Welche Ressourcen (berufsspezifische Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen) in welcher Handlungssituation eingesetzt werden, müssen Lernende im Verlauf ihrer Ausbildung anhand von konkreten Situationen lernen. Aus diesem Grund reicht es nicht, nur die Ressourcen zu vermitteln, sondern es muss auch die angemessene und situationsgerechte Anwendung (Mobilisierung) der Ressourcen geübt werden. Dies geschieht vor allem in der Praxis, aber auch der Lernort Schule unterstützt die situationsgerechte Anwendung der Ressourcen.

Um die Handlungskompetenzorientierung zu fördern, wurde ein pädagogisch-didaktisches Konzept erstellt, welches Beispiele von möglichen Arbeitssituationen aufführt. Diese Hinweise sollen die Handlungskompetenzorientierung in der Berufsfachschule unterstützen.

### Fachkompetenz

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden die berufsspezifische Fachsprache und die (Qualitäts-)Standards sowie Methoden, Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien fachgerecht an. Das heisst sie sind fähig, fachliche Aufgaben in ihrem Berufsfeld eigenständig zu bewältigen und auf berufliche Anforderungen angemessen zu reagieren.

### Methodenkompetenzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft organisieren ihre Arbeit sorgfältig und qualitätsbewusst. Dabei beachten sie wirtschaftliche und ökologische Aspekte und wenden die berufsspezifischen Arbeitstechniken, Lern-, Informations- und Kommunikationsstrategien zielorientiert an. Zudem denken und handeln sie prozessorientiert und vernetzt.

### Sozialkompetenzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gestalten ihre Beziehungen zur vorgesetzten Person, im Team und mit der Kundschaft bewusst und gehen mit Herausforderungen in Kommunikations- und Konfliktsituationen konstruktiv um. Sie arbeiten in oder mit Gruppen und wenden dabei die Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit an.

### Selbstkompetenzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft reflektieren ihr Denken und Handeln eigenverantwortlich. Sie sind bezüglich Veränderungen flexibel, lernen aus den Grenzen der Belastbarkeit und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter. Sie sind leistungsbereit, zeichnen sich durch ihre gute Arbeitshaltung aus und bilden sich lebenslang weiter.

## Taxonomiestufen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

---

### K 1 Wissen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab, z.B..

1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten.

### K 2 Verstehen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten, z.B..

2.1.5 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Reinigungs- und Pflegemittel.

### K 3 Anwenden

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an, z.B..

4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten.

### K 4 Analyse

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus, z.B..

3.2.2 Sie beurteilen, ob die Instandstellung schadhafter Textilien machbar und ökonomisch vertretbar ist.

### K 5 Synthese

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen, z.B..

1.6.1 Sie erstellen einen Einsatzplan für die Teammitglieder für vorgegebene Arbeiten.

### K 6 Beurteilen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien, z.B..

3.1.7 Sie erklären die Wahl der optimalen Wasch- und Waschhilfsmittel für bestimmte Textilien und begründen den Entscheid.

## Handlungskompetenzen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

---

### Wichtigste Handlungskompetenzen

Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verfügen über berufliche Handlungskompetenzen in sechs Handlungskompetenzbereichen:

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

Diese Handlungskompetenzbereiche sind wie folgt umschrieben:

#### a) **Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden**

Sie empfangen, beraten und bedienen Kundinnen und Kunden kompetent. Sie verhalten sich entsprechend den betrieblichen Regeln und pflegen korrekte Umgangsformen. Sie kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend. Sie sind in der Lage Anlässe zu organisieren. Sie verstehen es Tische und Buffets situationsgerecht zu decken und zu dekorieren. Sie realisieren vorgeschlagene verkaufsfördernde Massnahmen. Sie setzen das Leitbild des Betriebes im Rahmen ihrer Tätigkeit um.

#### b) **Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen**

Sie reinigen hygienisch, effizient, energie-, ressourceneffizient und materialgerecht. Sie sorgen für situationsgerechte und den Bedürfnissen der Kundinnen und Kunden entsprechende Räume und Einrichtungen. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse der Materialien und der Reinigungsprozesse und sichern damit den Qualitätsstandard. Sie sind in der Lage Instruktionen zu planen und durchzuführen.

#### c) **Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf**

Sie gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie sowie energie- und ressourceneffiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie sind in der Lage, Textilien unter Berücksichtigung ökonomischer Kriterien instand zu stellen. Sie bereiten infektiöse Wäsche entsprechend den geltenden Vorschriften auf.

#### d) **Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menus**

Sie stellen Menus für eine gesunde Ernährung zusammen. Sie halten bei der Zubereitung von Gerichten die Hygienevorschriften ein und arbeiten effizient. Sie stellen den Ablauf der Speiseverteilung bedarfsgerecht sicher. Sie gewährleisten eine zweckmässige und hygienische Abwaschorganisation. Dabei tragen sie zur Energie- und Ressourceneffizienz bei.

**e) Ausführen administrativer Arbeiten**

Sie setzen die Betriebsorganisation optimal um und führen in allen Tätigkeitsbereichen administrative Arbeiten aus. Sie sichern die betriebliche Qualität und erfassen Daten für statistische Zwecke. Sie bereiten Wareneinkäufe vor und sorgen für eine optimale Lagerbewirtschaftung.

**f) Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden**

Sie handeln im eigenen Verantwortungsbereich präzise und sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf alle beteiligten Personen bewusst. Sie pflegen Kontakt zu Kundinnen und Kunden und sind in der Lage, deren Bedürfnisse zu erkennen. Sie verhalten sich situations- und kundengerecht. Sie achten auf die eigene psychische und physische Gesundheit.

# EFZ Handlungskompetenzbereich 1

## Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

### Geordnet nach den drei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 1: Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden</b>          Kundinnen und Kunden aus unterschiedlichen Kulturen sind willkommen, auf ihre Bedürfnisse wird respektvoll eingegangen. Die Atmosphäre in einem Betrieb wird durch das Auftreten der Mitarbeitenden wesentlich beeinflusst. Das Verhalten gegenüber Kundinnen und Kunden sowie der Umgang im Team spielen eine grosse Rolle. Es ist wichtig, das Betriebsleitbild umzusetzen.          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft empfangen, beraten und bedienen Kundinnen und Kunden kompetent. Für diese und für den Betrieb ist dabei ein gutes und situationsgerechtes Marketing sehr wichtig. Der Situation entsprechend gedeckte und dekorierte Tische tragen zur Lebensfreude der Kundinnen und Kunden bei.          Im Jahresablauf gestaltete Feste und Anlässe bringen willkommene Abwechslung. Der Erfolg dieser Anlässe hängt von einer einwandfreien Organisation und Durchführung ab.</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		40 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2)	Kommunikationsmodell (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
1.2.9 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Kritik. (K2)	Basis der Kommunikationsgrundlage des <b>1. Lehrjahrs</b> , 1.2.1; <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition Wertschätzung</li> <li>• Feedbackregeln</li> <li>• Lösungen zu Konfliktbeispielen aus dem Berufsalltag</li> </ul>	4

<b>Handlungskompetenz 1.4: Tische situationsgerecht gestalten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind verantwortlich für eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.4.1 Sie erklären Elemente der Tisch- und Buffetgestaltung. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tischformen, Tafelformen, Sitzordnung</li> <li>• Buffetformen, Buffetablauf, Reihenfolge</li> <li>• Tischwäsche, Gedeck, Dekorationen, Blumen, Menükarte</li> </ul>	6
1.4.2 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundgedeck</li> <li>• Erweitertes Grundgedeck</li> <li>• Festtagsgedeck</li> <li>• Mise en place</li> </ul>	4
<b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten und kundenorientiert.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2)	Bedienung am Tisch: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tellerservice</li> <li>• Plattenservice</li> <li>• Guéridonservice</li> <li>• Voitureservice</li> </ul> Selbstbedienung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buffetservice</li> <li>• Freeflow</li> <li>• Ausgabetheke</li> <li>• Tablettsystem</li> </ul> Vor- und Nachteile der Servicearten für den Kunden / für das Servicepersonal	7

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

<h2>2. Lehrjahr</h2>		<p>40 Lektionen</p>
<p><b>Handlungskompetenz 1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.</p>		
<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Inhalte</b></p>	<p><b>Empfohlene Lektionen</b></p>
<p>1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)</p>	<p>Fallbeispiele / Rollenspiele          Kommunikationsstile (nach Schulz von Thun)          Beratungsgespräche auf den Grundlagen des 1. Lehrjahrs; 1.2.1</p>	<p>6</p>
<p>1.2.3 Sie erklären die Wichtigkeit der Schweigepflicht. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition der Schweigepflicht</li> <li>• Lehrvertragsbedingung und Schweigepflicht</li> <li>• Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht</li> <li>• Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen (Gesetzestexte gemäss OR)</li> <li>• Dauer der Schweigepflicht</li> <li>• Anonymisierte Beispiele aus dem Betrieb</li> </ul>	<p>3</p>
<p>1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen im westlichen Kulturkreis. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklären</li> <li>• Bräuche, Traditionen, Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb</li> </ul>	<p>6</p>

1.2.5 Sie erklären die Verhaltensregeln der definierten Kulturkreise. (K2)	Verhaltens- und Kulturregeln der drei Weltreligionen (in Bezug auf Feste, Traditionen, Essen und Trinken, Bekleidung, Beziehung zwischen Mann und Frau, Tod, weitere Besonderheiten): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Christentum</li> <li>• Judentum</li> <li>• Islam</li> </ul>	4
1.2.6 Sie erklären die entscheidenden Faktoren eines gut funktionierenden Teams. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regeln der Zusammenarbeit</li> <li>• Selbstreflexion</li> <li>• Unterschied Team und Arbeitsgruppe</li> <li>• Teambildung anhand von einem Modells</li> <li>• Beispiele aus dem Arbeitsalltag (Nahtstellen in der Hauswirtschaft)</li> </ul>	4
1.2.8 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)	Drei Konfliktlösungsmethoden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gewinner-Gewinner</li> <li>• Gewinner-Verlierer</li> <li>• Verlierer-Verlierer</li> </ul> Mögliches Vorgehen bei Konfliktlösungsmethoden <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auslöser</li> <li>• Dienstwege / Organigramm (siehe <b>2. LJ</b> 5.1.1)</li> <li>• Gespräch</li> <li>• Lösungswege</li> <li>• Lösung</li> <li>• Feedback</li> </ul>	7
<b>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden kompetent beraten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten. (K1)	Aufbau der klassischen Menüfolge <ul style="list-style-type: none"> <li>• kalte Vorspeise</li> <li>• warme Vorspeise</li> <li>• Hauptgang</li> <li>• Zwischengang</li> <li>• Dessert</li> </ul> Beispiele aus dem Berufsalltag:	6

	Menükomponenten erklären, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saltimbocca,</li> <li>• Kartoffelgaletten</li> <li>• Mischgemüse usw</li> </ul>	
<b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten und kundenorientiert.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Hygiene (K2)	Grundlage <b>1.Lehrjahr</b> ; 6.3.2 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regeln der Arbeitssicherheit im Service</li> <li>• Hygienevorschriften als Servicefachkraft</li> <li>• Ergonomie und Arbeitsplatzgestaltung</li> </ul>	2
<b>Handlungskompetenz 1.7: verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor und setzen sie um.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.7.2 Sie zeigen die Kundenbedürfnisse auf. (K2)	Grundlage: Bedürfnisanalyse / Bedürfnispyramide nach Maslow	2

<b>3. Lehrjahr</b>		60 Lektionen
<b>Handlungskompetenz 1.1: Leitbild des Betriebs umsetzen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beteiligen sich aktiv daran, das Betriebsleitbild zum Tragen zu bringen.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.1.2 Sie erklären den Einfluss des Leitbildes auf ihren Arbeitsbereich. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition Leitbild</li> <li>• Leitbild / Leitsätze / Vision eines Unternehmens</li> <li>• Unternehmensziele (kurz-, mittel- und langfristig)</li> <li>• Mitarbeitergespräch - persönliche Ziele: Identifikation mit dem Unternehmensleitbild</li> </ul>	4

1.1.4 Sie zeigen die Gemeinsamkeiten und Unterschiede verschiedener Leitbilder auf. (K4)	Verschiedene hauswirtschaftliche Grossbetriebe im Vergleich: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grösse</li> <li>• Kunden</li> <li>• Mitarbeiter</li> <li>• Dienstleistungs- und Produktangebote</li> </ul>	4
<b>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden kompetent beraten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten. (K1)	Aufbau der klassischen Menüfolge: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kalte Vorspeise</li> <li>• warme Vorspeise</li> <li>• Hauptgang</li> <li>• Zwischengang</li> <li>• Dessert</li> </ul> Beispiele aus dem Berufsalltag:  Menükomponenten erklären, z.B.: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saltimbocca,</li> <li>• Kartoffelgaletten</li> <li>• Mischgemüse usw.</li> </ul>	2
1.3.3 Sie erklären die Grundsätze der Beratung von Kundinnen und Kunden. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beratungsgespräch für eine Dienstleistung, z.B. Anlass, Zimmer-, Roomservice, Buffet, Restaurant</li> <li>• Ausgangslage: beraterische Tätigkeit mit fundierter Information/Check-liste</li> <li>• Reservationsformular</li> </ul>	6
1.3.4 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</li> </ul>	2
1.3.5 Sie erklären geeignete Kostformen für verschiedene Alters- und Personengruppen. (K2)	Als Grundlage zu diesem Ziel gehören Vorinformationen aus dem Bereich 4 : 4.1.5 und 4.1.6  Fallbeispiele aus dem Berufsalltag	3

1.3.7 Sie erklären den Umgang mit Reklamationen. (K2)	Umgang mit Reklamationen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte (Dienstweg: mündlich/ telefonisch/ schriftlich)</li> <li>• Fallbeispiele aus dem Berufsalltag</li> </ul>	3
<b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.		
1.5.6 Sie erklären die Grundsätze der bedarfsgerechten Bedienung von Kundinnen und Kunden, die Unterstützung benötigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedürfnisse der Kunden (Gästarten/Gästetypen)</li> <li>• Unterstützende Hilfsmittel für Personen mit Beeinträchtigung, Betagte und Kinder</li> </ul>	2
<b>Handlungskompetenz 1.6: Anlässe organisieren und durchführen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft organisieren Anlässe und führen diese professionell durch.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.6.1 Sie erstellen einen Einsatzplan für die Teammitglieder für vorgegebene Arbeiten. (K5)	Aufbauend <b>2. LJ</b> ; 5.3.1 Fallbeispiele aus der Anlassorganisation Verknüpfen mit <b>3. LJ</b> ; 1.6.2 (Anlässe vollständig planen)	4
1.6.2 Sie planen Anlässe vollständig. (K5)	Mögliche Planungshilfen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Checklisten</li> <li>• Reservationsformular</li> <li>• Servicebesprechung</li> <li>• Serviceablauf</li> <li>• Arbeitsrapport</li> <li>• Abrechnung</li> <li>• Arbeitsplanung: (nach den Grundlagen <b>2. LJ</b>; 5.3.1),</li> <li>• Feedbackformular</li> </ul>	20

**Handlungskompetenz 1.7: verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen**  
 Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor und setzen sie um.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
1.7.1 Sie erklären Marketingmassnahmen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition Marketing</li> <li>• Dienstleistungsmarketing</li> <li>• Marketingkreislauf (Zielsetzung, Planung, Umsetzung, Evaluation)</li> <li>• Werbemassnahmen (Printmedien/Öffentlichkeitsarbeit /visuelle Medien / Aktionen/Mund zu Mund )</li> </ul>	6
1.7.3 Sie schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor. (K5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Angebotspräsentation (Produkt/Dienstleistung)</li> <li>• Aufbauend auf Marketinggrundlagen 1.7.1</li> <li>• Fallbeispiel aus dem Betrieb zu einer verkaufsfördernden Massnahme</li> </ul>	4

## EFZ Handlungskompetenzbereich 2

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den drei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen</b></p> <p>Menschen sollen sich in der Umgebung, in der sie wohnen oder sich aufhalten, wohlfühlen. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume tragen dazu bei. Bei der Reinigung der Räume und Einrichtungen spielen hygienische Kriterien sowie die Energie- und Ressourceneffizienz eine übergeordnete Rolle. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden und die Reinigung effizient verrichten zu können, sind Kenntnisse der Materialien und der Reinigungsprozesse sowie eine präzise Arbeitsweise unabdingbar.</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		40 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 2.1: Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen</b></p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume und Einrichtungen. Sie berücksichtigen dabei ökologische und ergonomische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
<p>2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2)</p>	<p><b>Reinigungsarten</b> <b>Reinigung während der Nutzungsphase</b> <b>Reinigungsmethoden für</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lose Verschmutzungen</li> <li>• haftende Verschmutzungen</li> </ul> <p>inklusive benötigtes Material, Geräte und Maschinen (Trockensauger)</p> <p><b>Reinigungssysteme für</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sichtreinigung</li> <li>• Unterhaltsreinigung</li> <li>• Zwischenreinigung</li> </ul>	10
<p>2.1.2 Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)</p>	<p>Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Holz (massiv, beschichtet)</li> <li>• Metalle (Silber, Kupfer, Stahl, Edelstahl, Guss-eisen, Aluminium)</li> <li>• Beschichtungen (Email, Teflon, Titan,...)</li> </ul>	10

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keramik</li> <li>• Kunststoff (Silikon,...)</li> <li>• Glas</li> <li>• Leder, Kunstleder</li> <li>• Bett und Bettinhalt</li> </ul>	
2.1.3 Sie erklären für vorgegebene Materialien die korrekte Pflege. (K 2)	Materialbestimmung/ Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.1.2	3
2.1.8 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Reinigung aller Räume. (K2)	Aufbauend auf den Grundsätzen der Hygiene 6.3.2 Hygienekonzept, Reinigungskonzept, Reinigungssystematik (HACCP Thematisiert 2. LJ 4.3.6)	3
2.1.10 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz (K2)	Arbeitssicherheit in der Reinigung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen von Unfällen</li> <li>• Unfallverhütung/ Gefahrensymbole</li> <li>• Ergonomie in der Reinigung</li> <li>• Körperhaltung</li> <li>• Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>• Muskelarbeit</li> </ul> (Aufbauend auf den Grundlagen von 6.3.2)	3
2.1.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfallkonzepte</li> <li>• Nachhaltiges Handeln</li> <li>• Abfalltrennung, Entsorgung, Recycling</li> <li>• Piktogramme</li> </ul>	5
2.1.13 Sie erklären die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele der Reinigung</li> <li>• Faktoren der Reinigung</li> <li>• Verschmutzungsarten</li> <li>• Mikroorganismen, Verbreitungswege</li> </ul>	2
2.1.14 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume. (K2)	Definition / Ziele und Unterschiede der Reinigungsarten	2

2.1.19 Sie erklären Kontrollinstrumente zur Selbst- und Fremdkontrolle. (K2)	(Grundlagen im HKB 5 zu behandeln) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Checklisten</li> <li>• Kontrollformulare</li> <li>• Reparaturaufträge</li> </ul>	2
--	---	---

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

**Handlungskompetenz 2.1: Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume und Einrichtungen. Sie berücksichtigen dabei ökologische und ergonomische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2)	<p><b>Reinigungsmethoden für</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haftende Verschmutzung inklusive benötigtes Material, Geräte und Maschinen (Einscheibenmaschine, Scheuersaugmaschinen, Teppichreinigungsmaschinen, Nasssauger)</li> </ul> <p><b>Reinigungsarten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigung während Nutzungsphase</li> </ul> <p><b>Reinigungssysteme</b></p> <p><b>Schutzbehandlungen für</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zwischenreinigung</li> <li>• Grundreinigung</li> </ul>	12
2.1.2 Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)	Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textilien/nichttextilen Bodenbeläge (Stein, Keramische Materialien, holz-, korkhaltig, Kunststoffe)</li> <li>• Wände und Decken</li> </ul>	12
2.1.3 Sie erklären für vorgegebene Materialien die korrekte Pflege. (K 2)	Materialbestimmung/ Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.1.2	3
2.1.4 Sie erklären die sicherheitsrelevanten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pH Wert</li> <li>• Reinigungsmittel: sauer, alkalisch,</li> </ul>	6

Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2)	neutral, Lösungsmittelhaltig, Spezialreiniger <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hauptinhaltsstoffe</li> </ul>	
2.1.5 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Reinigungs- und Pflegemittel. (K2)	Definition der Begriffe <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachhaltigkeit, Auswirkung auf das Unternehmen</li> <li>• Dosierung (Dosierhilfen, manuelle und vollautomatische Dosierung)</li> <li>• Mengenverhältnis berechnen</li> </ul>	2
<b>Handlungskompetenz 2.3: Instruktionen planen und durchführen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft instruieren ihnen zugeteilte Personen so, dass die Reinigungsprozesse reibungslos ablaufen.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Schritt-Methode: Vorbereitung, vorzeigen und erklären, nacharbeiten und erklären lassen, einüben lassen, kontrollieren und korrigieren</li> <li>• Einsatz von Hilfsmitteln: Arbeitsprozess, Arbeitsbeschreibung, Arbeitsrapport, Checkliste, Kontrollliste</li> <li>• Unterhaltsreinigung, Zwischenreinigung</li> </ul>	5

<b>3.Lehrjahr</b>		40 Lektionen
<b>Handlungskompetenz 2.1: Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume und Einrichtungen. Sie berücksichtigen dabei ökologische und ergonomische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.		
2.1.4 Sie erklären die sicherheitsrelevanten Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pflegemittel, Desinfektionsmittel und deren Hauptinhaltsstoffe</li> <li>• kombinierte Mittel</li> </ul>	3
2.1.12 Sie zeigen die Bedeutung der Qualitätsstandards in	(Grundsätze im HKB 5.2.1 / 5.2.2 Qualitätskonzept) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gegenüberstellung verschiedener</li> </ul>	2

den verschiedenen Betrieben auf. (K2)	Reinigungsqualitäts-standards aus dem Berufsalltag (Heim, Spital, Hotel, Bildungshäuser, ...) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollinstrumente</li> </ul> Leistungsverzeichnis als Arbeitsinstrument	
2.1.13 Sie erklären die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anforderungen, Anwendung und Vorgehen bei Flächendesinfektion</li> <li>• Isolationszimmer</li> </ul>	2
2.1.14 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume. (K2)	Desinfektion Vorgehen in der Reinigung der Isolationsbereiche (gemäss Betriebskonzept)	2
2.1.17 Sie planen die organisatorischen Aufgaben bei Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung (K4)	Erstellen von Arbeitsplänen für sämtliche Reinigungen (inkl. Spezialreinigung)	4
2.1.18 Sie planen Reinigungs- und Desinfektionsprozesse. (K4)	Erstellen von Arbeitsprozessen für sämtliche Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten	3
<b>Handlungskompetenz 2.2: Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sorgen in den Räumen unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Kundenbedürfnisse für eine wohnliche Atmosphäre.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
2.2.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinn und Zweck der Raumgestaltung</li> <li>• Raumgestaltungsmöglichkeiten und -grenzen</li> <li>• Bedeutung und Wirkung der Farben auf die Kunden</li> <li>• Verschiedene Arten von Licht(-quellen), Beleuchtung, Leuchtmittel (Eigenschaften, Preis, Langlebigkeit)</li> </ul>	7
2.2.2 Sie nehmen die Gestaltung und Einrichtung von	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abklären der Wohnbedürfnisse anhand verschiedener Ausgangssituationen</li> </ul>	7

Räumen vor. (K5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewegungsflächen (Verkehrs-, Bedienungs-, freie Flächen)</li> <li>• Räume situationsgerecht einrichten. (Möblierung, Beleuchtung, Gestaltung)</li> </ul>	
2.2.4 Sie entwickeln Vorschläge für die situationsgerechte Gestaltung eines vorgegebenen Raumes mit Pflanzen und Blumen. (K5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jahres- und anlassbezogene Raumdekoration</li> <li>• Grundwissen bei der Ausarbeitung von Vorschlägen für bestimmte Situationen</li> <li>• Materialkunde: Vasen, Gefässe, Arbeitsmaterial für Schnittblumen und Grünpflanzen</li> <li>• Grünpflanzen (Standorte, Pflege, Unterhalt)</li> <li>• Materialkunde: Vasen, Gefässe, Arbeitsmaterial für Schnittblumen und Grünpflanzen</li> </ul>	7
<b>Handlungskompetenz 2.3: Instruktionen planen und durchführen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft instruieren ihnen zugeteilte Personen so, dass die Reinigungsprozesse reibungslos ablaufen.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden. (K3)	Aufbauend auf den Grundlagen aus dem <b>2. Lehrjahr 2.3.2</b>  Grundreinigung, Desinfektion, Spezialreinigung	3

## EFZ Handlungskompetenzbereich 3

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den drei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf</b>          Die Wäscheversorgung umfasst Aufbereitung, Instandstellung und Bereitstellung der Betriebs- und der Privatwäsche. Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass nur korrekt aufbereitete Wäsche für den Endverbraucher von Nutzen ist. Sie berücksichtigen dabei die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen sowie die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		40 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
3.1.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf auf. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interner Wäschekreislauf</li> <li>• Wäschekreislauf mit externem Wäscheservice</li> <li>• Wäschekreislauf mit geleaster Wäsche</li> <li>• Schmutzzone</li> <li>• Sauberzone</li> </ul>	6
3.1.2 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)	<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> </ul>	10
3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)	Pflegeetiketten:  Symbole für: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschen</li> <li>• Bleichen</li> <li>• Bügeln</li> <li>• Trocknen</li> </ul>	6

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Professionelle Textilreinigung</li> <li>• Wet-Clean</li> <li>• Normalwaschgang</li> <li>• Schonwaschgang</li> </ul> <p>Normalwaschgang Schonwaschgang</p> <p>Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf</p>	
<p>3.1.5 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)</p>	<p>Aufgaben der Inhaltsstoffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschaktive Substanzen (Tenside)</li> <li>• Enthärter</li> <li>• Bleichmittel</li> <li>• Enzym</li> <li>• optischer Aufheller</li> </ul> <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>	8
<p>3.1.9 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche, Betriebs- und Produktehygiene in der Schmutz- und Sauberzone</li> </ul>	2
<p><b>Handlungskompetenz 3.2: Textilien instand stellen</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine ökonomisch vertretbare und effiziente Instandstellung von Textilien.</p>		
<p>3.2.1 Sie erklären die Techniken einer ökonomisch vertretbaren und effizienten Instandstellung von Textilien. (K2)</p>	<p>Handhabung Nähmaschine</p> <p>Anhand von praktischen Einführungen/ Ausführungen/ Demonstrationen:          Ausbessern:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wäschesaum</li> <li>• Kleidersaum/ -Konfektionssaum</li> <li>• Einfache Naht</li> <li>• Reissverschluss</li> <li>• Aufgesetzte Taschen/auf-gesetzter Flick</li> </ul>	8

## 2. Lehrjahr

40 Lektionen

### Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
3.1.2 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Funktionelle Fasern, Mischfasern</li><li>• Ausrüstungen, Veredelungen (imprägnieren, sanforisieren, bügelfrei, merzerisieren, appretieren, antimikrobiell, antinflamm)</li><li>• Unterschiede Gewebe- und Maschenware (Pflege)</li></ul>	4
3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vorhänge Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf (Flottenverhältnis, Badverfahren, Restfeuchte, cool down, Wet-clean)</li><li>• Waschbare Kissen und Duvets</li></ul>	3
3.1.4 Sie erklären die Unterschiede der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in einem Betrieb. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Definition: Privatwäsche und Betriebswäsche</li><li>• Sortierung der Schmutzwäsche</li><li>• Aufbereitungsart (z.B. Mangeln, Finishen...)</li><li>• Qualitätsanforderungen</li></ul>	2
3.1.5 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	Waschhilfsmittel: <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorbehandlungsmittel (Detachiermittel)</li><li>• Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärken)</li><li>• Baukastensystem</li></ul>	4
3.1.6 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	Vor- und Nachteile bei der Anwendung von Inhaltsstoffen <ul style="list-style-type: none"><li>• Waschmittelangebot</li></ul>	2

3.1.7 Sie erklären die Wahl der optimalen Wasch- und Waschhilfsmittel für bestimmte Textilien und begründen den Entscheid.(K6)	Aufbauend auf den Grundlagen aus 3.1.2. und 3.1.5.  Praxisbeispiele	2
3.1.11 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und 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> <li>• (Aufbauend auf den Grundlagen von 6.3.2)</li> </ul>	2
3.1.12 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)	Manuelle und automatische Dosierung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasserhärte</li> <li>• Maschinengrösse / Beladungsmenge</li> <li>• Waschprogramme / Verschmutzungsgrad</li> <li>• Angaben des Waschmittelherstellers</li> </ul>	2
3.1.13 Sie erklären die Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Wäschekreislauf. (K2)	Einsatz / Bedienung / Reinigung / Pflege: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschautomaten (Extraktor)</li> <li>• Durchlademaschine / Waschstrasse</li> <li>• Wäschetrockner / Secomat</li> <li>• Dampfbügelstation</li> <li>• Mange</li> <li>• Finisher</li> <li>• Faltmaschine</li> </ul>	7
<b>Handlungskompetenz 3.2: Textilien instand stellen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine ökonomisch vertretbare und effiziente Instandstellung von Textilien.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
3.2.1 Sie erklären die Techniken einer ökonomisch vertretbaren und effizienten Instandstellung von Textilien. (K2)	Handhabung Nähmaschine Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen:  Ausbessern: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wäschesaum</li> </ul>	10

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kleidersaum / Konfektionssaum</li> <li>• Einfache Naht</li> <li>• Reissverschluss</li> <li>• Flicker mit der Bogennaht (Risse, Dreieck, kleine Löcher, Saumkanten)</li> <li>• Aufgesetzte Taschen / aufgesetzter Flick</li> </ul> <p>Ersetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Knopf</li> <li>• Druckknopf (zum Stanzen und von Hand)</li> <li>• Klettverschluss</li> <li>• Bindebündel</li> <li>• Aufhänger</li> </ul> <p>Wäschekennzeichnung, Patchen</p>	
3.2.2 Sie beurteilen, ob die Instandstellung schadhafter Textilien machbar und ökonomisch vertretbar ist. (K4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen der Wäscheschäden</li> <li>• Entscheidungsfaktoren für Instandstellungsarbeiten</li> <li>• Ökonomisch (Arbeitsaufwand, Materialkosten)</li> <li>• Ökologisch</li> </ul>	2

<b>3. Lehrjahr</b>		20 Lektionen
<b>Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
3.1.8 Sie zeigen die Bedeutung der in den verschiedenen Betrieben geltenden Qualitätsstandards auf. (K2)	In Bezug auf die verschiedenen Arbeiten im Wäschekreislauf: <ul style="list-style-type: none"> <li>• mögliche Qualitätsstandards</li> <li>• Qualitätskontrolle</li> <li>• Qualitätssicherung</li> </ul> <p>Vergleich der geltenden Qualitätsstandards in den Lehrbetrieben (Vergleich HKB 5.2.1, 5.2.2)</p>	2

3.1.10 Sie planen die Aufgaben im Wäschekreislauf. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen von Arbeitsprozessen für sämtliche Arbeiten im Wäschekreislauf unter Berücksichtigung von betrieblichen Anforderungen (inkl. Transport und Lagerung) Qualitätskontrolle</li> </ul>	4
3.1.16 Sie erklären die Arbeitsschritte, die im Wäschekreislauf kontrolliert werden. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfbare Kriterien von Prozessen und Resultaten</li> <li>• Interne Kontrollinstrumente (Checkliste)</li> <li>• Beispiele aus den Ausbildungsbetrieben</li> </ul>	2
3.1.19 Sie erklären die Vor- und Nachteile des In- und Outsourcings. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begriffsdefinition</li> <li>• Vor- und Nachteile (Personal, Finanzen, Ökologie)</li> <li>• Miet-, Leasingwäsche und Eigenwäscherei</li> </ul>	2
<b>Handlungskompetenz 3.3: infektiöse Wäsche aufbereiten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten die Regeln in der Aufbereitung von infektiöser Wäsche.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
3.3.1 Sie erklären die Möglichkeiten der Aufbereitung von infektiöser Wäsche. (K2)	Desinfektionsverfahren <ul style="list-style-type: none"> <li>• chemische</li> <li>• chemo-thermische</li> <li>• thermische</li> </ul>	4
3.3.2 Sie erklären die Aufbereitung von infektiöser Wäsche und die vorgegebenen Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz sowie allgemein gültigen Hygienestandards. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suva-Richtlinien</li> <li>• Betriebskonzepte</li> </ul>	2
3.3.3 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Desinfektionsmittel. (K2)	Desinfektionsmittel (Vergleich mit HKB 2.1.4) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aldehyde</li> <li>• Sauerstoffabspalter</li> </ul> Beispiele aus dem Betrieb <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahren von bestimmten</li> </ul>	4

	Desinfektionsmitteln	
--	----------------------	--

## EFZ Handlungskompetenzbereich 4

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den drei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs</b>          Gesunde Ernährung und adäquate Verpflegung in gepflegter Atmosphäre sind für die Lebensqualität-von grosser Bedeutung.          Bei der Zusammenstellung von Menüs sind neben allgemeinen Ernährungsregeln auch spezifische Anforderungen an die Ernährung für unterschiedliche Altersgruppen sowie Personen mit bestimmten Krankheiten zu beachten. Fertig- und Halbfertigprodukte sind wesentliche Komponenten bei der Zubereitung von Gerichten.          Bei der Zubereitung von definierten Gerichten sowie bei der Arbeit im Speiseverteilssystem und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz, im Besonderen die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs, berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist von Bedeutung, dass die Fachfrauen/ Fachmänner Hauswirtschaft mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten. Gesichtspunkte der Energie- und Ressourceneffizienz spielen in der gesamten Nahrungszubereitung, von der Herstellung und Beschaffung von Frischprodukten bis zur Reinigung der Maschinen und Geräte, eine übergeordnete Rolle.</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>	20 Lektionen	
<p><b>Handlungskompetenz 4.1: Menüs für eine gesunde Ernährung zusammenstellen</b>          Bei der Zusammenstellung und Beurteilung einer kundengerechten Ernährung beachten die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft die Regeln einer gesunden Ernährung mit Einbezug von saisongerechten und standortsnahen Produkten.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
<p>4.1.1          Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)</p>	<p>Unterschiede Nahrungsmittel, Nährstoffe und Nahrungsmittelgruppen</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</li> <li>• Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol</li> </ul>	2

4.1.2 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)</li> <li>• Wasser</li> <li>• Nahrungsfasern</li> </ul>	8
4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2)	<p>Lebensmittelpyramide der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung:</p> <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
4.1.8 Sie erklären den Einsatz der Lebensmittel aufgrund der Inhaltsdeklaration und der Nährwerte. (K2)	<p>Deklaration der Nahrungsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nährwert kcal / Joule</li> <li>• Anbaumethode: Konventionell, IP, Bio</li> <li>• Allergien, Intoleranz (Gluten, Lactose)</li> <li>• E-Nummern</li> </ul>	4
<p><b>Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft bereiten Gerichte gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.2.8 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Zubereitung von Gerichten. (K2)	<p>Hygieneregeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> <li>• Produkthygiene</li> </ul> <p>(Aufbauend auf den Grundsätzen HKB 6.3.2)</p>	2
<p><b>Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.4.8 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und deren Bedeutung. (K2)	<p>Mögliche Abfälle in der Abwaschküche und deren sinnvolle Trennung</p> <p>Beispiele aus der Praxis</p>	2

	Abfälle: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortieren</li> <li>• Verwerten -&gt; (Recycling)</li> <li>• Vernichten -&gt; (Verbrennen)</li> </ul>	
--	--	--

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

**Handlungskompetenz 4.1: Menüs für eine gesunde Ernährung zusammenstellen**  
 Bei der Zusammenstellung und Beurteilung einer kundengerechten Ernährung beachten die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft die Regeln einer gesunden Ernährung mit Einbezug von saisongerechten und standortsnahen Produkten.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.1.9 Sie benennen für jede Saison wichtige Frischprodukte. (K1)	Saison von Früchte, Gemüse, Fleisch (Wild) in der Schweiz / Nachbarländer	2
4.1.10 Sie erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten. (K2)	Standortnahe und saisonale Produkte im Vergleich zu Importprodukten zu jeder Jahreszeit: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbaumethoden</li> <li>• Transportwege</li> <li>• Treibstoff/Energieverbrauch (graue Energie)</li> <li>• Vitamin- und Mineralstoffgehalt, Aroma</li> <li>• Reifegrad bei der Ernte (Früchte und Gemüse)</li> </ul>	4

**Handlungskompetenz 4.2: Gerichte hygienisch und effizient zubereiten**  
 Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft bereiten Gerichte hygienisch und effizient zu. Dabei berücksichtigen sie ökologische, ergonomische Gesichtspunkte sowie die Richtlinien der Arbeitssicherheit.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.2.1 Sie erklären die Fachausdrücke. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachausdrücke der verwendeten Rezepte</li> <li>• Küchenhilfsmittel (Verwendung)</li> </ul>	4

<p>4.2.2 Sie erklären die definierten Garmethoden. (K2)</p>	<p>Garmethoden / Zubereitungsarten demonstrieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sieden</li> <li>• Pochieren</li> <li>• Blanchieren</li> <li>• Sautieren</li> <li>• Dämpfen</li> <li>• Dünsten</li> <li>• Backen</li> <li>• Gratinieren</li> </ul>	<p>6</p>
<p>4.2.3 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)</p>	<p>Definitionen von Schnitttechniken (Vergleich mit ÜK HKB 4.2.3)</p> <p>Hilfsmittel für die verwendeten Schnitttechniken</p>	<p>2</p>
<p>4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten. (K3)</p>	<p>Zeit- und Arbeitsplanung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorarbeit / Mise en place (inkl. Rüstzeit)</li> <li>• Hauptarbeit (Kochdauer / Anrichten)</li> <li>• Schlussarbeit (Aufräumen)</li> </ul>	<p>4</p>
<p>4.2.10 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</p>	<p>HACCP / Qualitätssicherung</p> <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>	<p>4</p>
<p>4.2.12 Sie erklären den Begriff „Convenience“ und die unterschiedlichen Stufen. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halbfertig und Fertigprodukte</li> <li>• Stufen 1 – 6 (zum Beispiel Kartoffeln: roh bis tischfertig)</li> <li>• Vorteile / Nachteile der verschiedenen Stufen</li> </ul>	<p>2</p>
<p>4.2.13 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)</p>	<p>Unfallverhütung in der Küche: Massnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schnittwunden</li> <li>• Verbrennungen / Verbrühungen</li> <li>• Stürze / Stolpern</li> <li>• Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen)</li> <li>• Körperschonend Arbeiten</li> <li>• Brände</li> </ul>	<p>2</p>

	(Aufbauend auf dem HKB 6.3.2)	
--	-------------------------------	--

**Handlungskompetenz 4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stellen eine bedarfsgerechte und hygienische Speiseverteilung sicher.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.3.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Speiseverteilungs- systemen auf. (K2)	<b>Warme Linie:</b> Cook and serve Vorbereiten, zubereiten, warmhalten servieren  <b>Kalte Linie:</b> Cook and chill (Cook and freeze) Vorbereiten, zubereiten, schockkühlen, (tiefkühlen), regenerieren, servieren	2
4.3.2 Sie erklären die Vor- und Nachteile von Speiseverteilungs- systemen. (K2)	Vor und Nachteile von Cook and serve und Cook and chill in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none"><li>• Zeitaufwand</li><li>• Preis</li><li>• Ökologie: Energieaufwand, Abfall</li><li>• Personal</li><li>• Nährwert</li></ul>	2
4.3.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Speiseverteilungs- system. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Steamer / Kombisteamer</li><li>• Schockkühler</li><li>• Mikrowelle</li><li>• Salamander</li><li>• Kühler</li><li>• Tiefkühler</li><li>• Bain-marie, Wärmewagen</li><li>• Anrichteband</li><li>• Entsprechendes Geschirr, Tablett</li></ul>	2
4.3.6 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung. (K2)	Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none"><li>• Persönliche Hygiene</li><li>• Betriebshygiene</li><li>• Produkthygiene</li></ul> (Aufbauend auf den Grundlagen HKB 6.3.2)	1

<b>Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.4.3 Sie erklären die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K2)	Verschiedene Maschinen und ihr zweckmässiger Einsatz im Vergleich: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eintank- und Mehrtankmaschinen</li> <li>• Fronttürmodell, Haubenmodell, Banddurchlauf- und Korbdurchlaufmaschine</li> <li>• Hilfsmittel in der Abwaschorganisation: Korbdispenser, Einweichtröge, Rollwagen,...</li> </ul>	2
4.4.7 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>	1

<b>3. Lehrjahr</b>	40 Lektionen
--------------------	--------------

**Handlungskompetenz 4.1: Menüs für eine gesunde Ernährung zusammenstellen**  
Bei der Zusammenstellung und Beurteilung einer kundengerechten Ernährung beachten die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft die Regeln einer gesunden Ernährung mit Einbezug von saisongerechten und standortsnahen Produkten.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.1.4 Sie erklären den Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Alters- und Personengruppen (z.B. Beruf, Aktivität, Gesundheitszustand). (K2)	Stoffwechsel Gesamtenergiebedarf nachschlagen / berechnen für verschiedene Fallbeispiele: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundumsatz und dessen Beeinflussung</li> <li>• Leistungsumsatz und dessen Beeinflussung</li> <li>• Nährstoffbedarf für verschiedene Fallbeispiele</li> </ul>	7

<p>4.1.5 Sie stellen eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Kostformen: (Grundlagen, was erlaubt und nicht erlaubt ist)</li> <li>• Vollwertkost</li> <li>• Pürierte Kost bis leichte Vollkost</li> <li>• Vegetarismus</li> <li>• Cholesterinarme Kost</li> <li>• Fettreduzierte Kost</li> <li>• Purin arme Kost</li> <li>• Gluten arme Kost</li> <li>• Lactosefreie Kost</li> <li>• Salz arme Kost</li> </ul> <p>Für verschiedene Fallbeispiele (Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Betagte) die Kostformen zuordnen</p>	<p>8</p>
<p>4.1.6 Sie stellen ausgewogene Menus für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)</p>	<p>Fallbeispiele Aufbauend auf den Grundlagen der Lebensmittelpyramide</p> <p>Personengruppen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kinder und Jugendliche</li> <li>• Erwachsene</li> <li>• Schwangere</li> <li>• Betagte</li> </ul> <p>Unter Berücksichtigung des Gesundheitszustandes, körperlicher Arbeit, Bewegung / Sport, Jahreszeit und Alter</p>	<p>10</p>
<p>4.1.7 Sie erklären die Anforderungen an die Ernährung bei häufig auftretenden Krankheiten. (K2)</p>	<p>Ernährungsbedingte Krankheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obstipation</li> <li>• Diarrhöe</li> <li>• Bluthochdruck</li> <li>• Cholesterin</li> <li>• Gicht</li> <li>• Diabetes Typ II</li> <li>• Zöliakie</li> <li>• Lactoseintoleranz</li> <li>• Übergewicht</li> <li>• Allergiker</li> </ul>	<p>10</p>

**Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
4.4.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen auf und erklären die Unterschiede. (K2)	<p>Geschirrkreislauf</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anlieferung Schmutzgeschirr</li><li>• Abfallentsorgung (Essensreste, Servietten, Papier, ...)</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> <p>Abwaschorganisationsablauf im eigenen Lehrbetrieb</p> <p>Unterschiede:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Handabwasch</li><li>• Durchschubmaschine</li><li>• Bandautomat</li><li>• Korbmaschine / Gläserabwaschmaschine, Haushaltmaschine</li></ul>	4
4.4.5 Sie erklären die Regeln und Vorschriften der Hygiene in der Abwaschorganisation. (K2)	<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

## EFZ Handlungskompetenzbereich 5

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

Geordnet nach den drei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Betriebsorganisation, die nötig ist für das reibungslose Funktionieren der hauswirtschaftlichen Arbeiten.          Sie führen in all ihren Tätigkeitsbereichen administrative Arbeiten aus. Diese Arbeiten sind ein Teil der Qualitätssicherung.          Das sorgfältige Erfassen von Daten und Informationen ist unabdingbar.          Auf den bestehenden Officekenntnissen aufbauen und vertiefen (Word, Excel, Powerpoint)</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		20 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 5.3: administrative Arbeiten verrichten</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
<p>5.3.1          Sie erstellen mittels PC Arbeitsprozesse, Checklisten und Kontrollformulare. (K3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele/Einsatz der Dokumente</li> <li>• Unterschiede/ Form / Inhalte/ Sprache/ Zeichenerklärung</li> <li>• 1.Lehrjahr: Arbeitsrapport/Arbeitsbescrieb</li> </ul>	2
<p>5.3.2          Sie verfassen am PC Geschäftsdokumente anhand von Vorgaben und Vorlagen. (K5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele/Einsatz der Dokumente</li> <li>• Unterschiede/ Form/ Dar-stellung/ Schrift/Inhalte/Sprache/Stil</li> <li>• Begleitbrief, Begleitinfo, Übermittlungszettel</li> <li>• Formulare</li> <li>• Reparaturauftrag, Gesprächsnotiz,</li> <li>• Telefonnotiz Dokumentenablage (manuell und elektronisch), Ordnungssysteme, Ordnungsarten</li> </ul>	9

<b>Handlungskompetenz 5.6: erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.6.1 Sie erklären die Zahlungsmethoden. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personenbezogene und personenunabhängige Zahlungsmethoden</li> <li>• Barzahlung</li> <li>• Bargeldloser Zahlungsverkehr / Bargeldlose Zahlung (Debit / Kredit) <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kreditkarten</li> <li>➤ EC-, Postcards</li> <li>➤ Cash Karten</li> </ul> </li> </ul> <p>Weitere Zahlungsmethoden intern im Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bon Zahlung</li> <li>➤ Jetons</li> <li>➤ Kombinierte Datenträger</li> <li>➤ Pauschalabzug pro Monat</li> </ul>	6
5.6.3 Sie erstellen Abrechnungen mittels PC. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfache Abrechnungen für erbrachte Dienstleistungen (z.B. Apéro, Waschservice, Wäscheinstandstellung, Konsumation in der Cafeteria,...)</li> <li>• Interne Rechnung</li> <li>• Quittung, MwSt. Verrechnung</li> </ul>	3

<b>2. Lehrjahr</b>		20 Lektionen
<b>Handlungskompetenz 5.1: Betriebsorganisation optimal umsetzen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten in allen Tätigkeitsbereichen eine optimale Umsetzung der Betriebsorganisation.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.1.1 Sie erklären die Begriffe „Aufbauorganisation“ und „Ablauforganisation“. (K2)	<p>Betriebsorganisation, Unterschiede von Betriebsarten</p> <p>Aufbauorganisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition</li> </ul>	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlage Organigramm</li> <li>• Funktionsdiagramm</li> <li>• Stellenbeschriebe / Pflichtenheft</li> </ul> <p>Ablauforganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition</li> <li>• Einsatzplan</li> <li>• Arbeitsplan</li> <li>• Ablaufdiagramm</li> <li>• Arbeitsbeschreibung</li> <li>• Checkliste</li> <li>• Kontrollliste</li> </ul>	
5.1.2 Sie erklären verschiedene Kommunikationsmittel um Informationen weiterzuleiten. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele einer Information</li> <li>• Verschiedenen Arten von Informationen innerhalb und ausserhalb des Betriebes:</li> <li>• Persönlich, Telefon, Geschäftsbriefe, Mail, Fax, Intranet, Begleitnotizen / Übermittlungszettel, Info Wand, ...</li> <li>• Einhalten der Dienstwege</li> <li>• Vor- und Nachteile der verschiedenen Kommunikationsmittel</li> </ul>	2
<p><b>Handlungskompetenz 5.3: administrative Arbeiten verrichten</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.3.1 Sie erstellen mittels PC Arbeitsprozesse, Checklisten und Kontrollformulare. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele/ Einsatz der Dokumente</li> <li>• Unterschiede/ Form/ Inhalte/ Sprache/ Zeichenerklärung</li> <li>• Einsatzplan</li> <li>• Arbeitsplan</li> <li>• Einsatz von Checklisten</li> <li>• Mise-en-place Listen</li> </ul>	3
5.3.2 Sie verfassen am PC Geschäftsdokumente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele/Einsatz der Dokumente</li> <li>• Unterschiede/ Form/ Darstellung/</li> </ul>	5

anhand von Vorgaben und Vorlagen. (K5)	<p>Schrift/ Inhalte/ Sprache/ Stil</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begleitbrief, Begleitinfo, Übermittlungszettel</li> <li>• Formulare</li> <li>• Reparaturauftrag, Gesprächsnotiz</li> <li>• Telefonnotiz Dokumentenablage (manuell und elektronisch), Ordnungssysteme, Ordnungsarten</li> </ul>	
<p><b>Handlungskompetenz 5.5: Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Aufgaben im Bereich Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung effizient aus.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.5.1 Sie erklären den Warenkreislauf im Betrieb. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zentraler und dezentraler Einkauf</li> <li>• Interner Warenkreislauf im Betrieb</li> <li>• Internes Bestellwesen</li> </ul>	4
<p><b>Handlungskompetenz 5.6: erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.6.2 Sie erklären das betriebseigene Kassensystem und wenden es an. (K3)	<p>Definition Kassensysteme</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stand-alone-Kasse</li> <li>• Vernetzte Kassen</li> </ul>	3

<b>3. Lehrjahr</b>		20 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 5.2: zur Umsetzung der betrieblichen Qualitätssicherung beitragen</b>            Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.2.1 Sie erklären das Prinzip der Qualitätssicherung. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition</li> <li>• Ziele und Begriffe der Qualitätssicherung</li> <li>• Qualitätsmanagement-Systeme</li> </ul>	2
5.2.2 Sie erklären die Qualitätssicherung in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Ebenen der Qualitätssicherung (Struktur-, Prozess-, Ergebnisqualität)</li> <li>• Qualitätssicherung anhand von praktischen Beispielen erklären</li> <li>• Selbstkontrolle</li> </ul>	2
<p><b>Handlungskompetenz 5.3: administrative Arbeiten verrichten</b>            Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.</p>		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.3.1 Sie erstellen mittels PC Arbeitsprozesse, Checklisten und Kontrollformulare. (K3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele/ Einsatz der Dokumente</li> <li>• Unterschiede/ Form/ Inhalte/ Sprache/ Zeichenerklärung</li> <li>• Arbeitsprozess planen</li> <li>• Bedienungsanleitung/ Gebrauchsanweisung</li> </ul>	3

<b>Handlungskompetenz 5.4: Daten für statistische Zwecke erfassen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erfassen Daten für statistische Zwecke sorgfältig und verstehen diese.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.4.1 Sie erklären Sinn und Zweck der betrieblichen Statistiken. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition</li> <li>• Ziele von Statistiken</li> <li>• Aussagen und Bedeutung von betriebseigenen Statistiken</li> <li>• verschiedene Darstellungen von Statistiken</li> </ul>	3
<b>Handlungskompetenz 5.5: Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Aufgaben im Bereich Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung effizient aus.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.5.2 Sie zeigen die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung und des Einkaufs auf. (K2)	Ablauf <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfrage für Offerte / Offerte</li> <li>• Bestellung</li> <li>• Lieferung / Lagerkarte</li> <li>• Reklamation</li> <li>• Lagerung / Lagerbewirtschaftung</li> <li>• Transport</li> <li>• Inventar</li> </ul>	8
<b>Handlungskompetenz 5.6: erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
5.6.4 Sie erklären die Grundlagen der Preisberechnung und der Tarifgestaltung. (K2)	Preiskalkulation: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einkaufspreis (Materialkosten)</li> <li>• Verkaufspreis, (Zeit für erbrachte Leistung / Kosten für Betrieb (Lohn, Miete, Infrastrukturen, Heizung, MwSt.,...))</li> <li>• Gewinn</li> </ul>	2

## EFZ Handlungskompetenzbereich 6

### Handlungskompetenzen, Leistungsziele und Inhalte für die Berufsfachschule

#### Geordnet nach den drei Lehrjahren

<p><b>Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden</b></p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft arbeiten häufig in Institutionen des Gesundheits- und Sozialbereiches, in denen sie oft in Kontakt kommen mit Personen, die Unterstützung benötigen. Dabei ist die Einschätzung deren Befindens wichtig.</p> <p>Die Einschätzung der eigenen Persönlichkeit und die Beurteilung der eigenen Möglichkeiten und Grenzen führen zu einem offenen und sicheren Auftreten.</p> <p>Bei der Arbeit im interdisziplinären Team ist präzises Handeln im eigenen Verantwortungsbereich ebenso wichtig wie Kenntnisse der Fachsprache der Berufsgruppen im Umfeld.</p> <p>Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.</p>		
<b>1. Lehrjahr</b>		40 Lektionen
<p><b>Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein und entsprechend handeln</b></p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich ihrer eigenen Persönlichkeit, Möglichkeiten und Grenzen bewusst.</p>		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
6.1.1 Sie reflektieren eigene Stärken und Schwächen und zeigen diese anhand von Beispielen auf. (K4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Handlungskompetenzen</li> <li>• Standortbestimmung: Zum Beispiel:</li> <li>• Eigene Grenzen erkennen</li> <li>• Eigene Stärken und Schwächen verstehen (psychische, physische, und soziale Gesundheit miteinbeziehen)</li> </ul>	8
6.1.2 Sie schätzen ihre Fähigkeiten mit Hilfe geeigneter Instrumente ein. (K4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbst- und Fremdeinschätzung</li> <li>• Zielsetzungen formulieren Zielvereinbarungen (Überprüfung im 3. Lehrjahr)</li> </ul>	3

6.1.3 Sie erklären, mit welchen Massnahmen sie ihre Stärken zur Geltung bringen können. (K2)	Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb:  Massnahmenkatalog als Grundlage (Lernpartnerschaft, Austausch mit Bildungsverantwortlichen, ...)	2
6.1.4 Sie erklären, mit welchen Massnahmen sie die Auswirkungen von eigenen Schwächen reduzieren können. (K2)	Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb: Massnahmenkatalog als Grundlage (Lernpartnerschaft, Austausch mit Bildungsverantwortlichen)	2
6.1.5 Sie schätzen die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsmöglichkeiten und -grenzen ein. (K4)	Umgang mit Anforderungsprofil:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überforderung, Hilfe holen</li> <li>• Unterforderung, Hilfe anbieten</li> <li>• Krise</li> <li>• Stress</li> <li>• Mobbing</li> <li>• Konfliktmanagement (vergleich HKB 1)</li> <li>• Stärken einsetzen</li> </ul>	5
<b>Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen für ihre psychische und physische Gesundheit.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
6.3.2 Sie erklären die Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz inkl. persönlicher Hygiene. (K2)	Gesetzliche / fachliche Grundlagen:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition Gesundheit/Krankheit</li> <li>• Arbeitssicherheit (Suva)</li> <li>• Hygiene ( persönliche , betriebliche und Produkte-Hygiene)</li> <li>• Gesundheitsschutz (Ergonomie, Meldepflicht bei ansteckenden Krankheiten, persönlicher Schutz, PSA)</li> <li>• Jugendschutz (Sucht...)</li> <li>• Gefahrensymbole</li> </ul>	10

<b>Handlungskompetenz 6.5: in Notfallsituationen korrekt handeln</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft handeln in Notfallsituationen korrekt.		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
6.5.1 Sie beschreiben die Massnahmen der Ersten Hilfe. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen               <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> </li> <li>• Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten</li> </ul>	8
6.5.2 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)	Fallbeispiele zu 6.5.1	2

2. Lehrjahr		20 Lektionen
<b>Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.		
Leistungsziele Berufsfachschule	Inhalte	Empfohlene Lektionen
6.3.3 Sie erklären psychisch belastende Situationen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probleme in Familie, Betrieb und Umfeld</li> <li>• Leben und Sterben / Tod</li> <li>• Aktuelle Krankheitsbilder aus dem Berufsalltag, Zum Beispiel:               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Demenz</li> <li>➤ Schlaganfall</li> <li>➤ Parkinson</li> <li>➤ Altersbedingter Sinnesverlust</li> <li>➤ Körperliche Beeinträchtigungen</li> <li>➤ Psychische Beeinträchtigungen</li> </ul> </li> <li>• Umgang mit kranken Menschen</li> </ul>	10

<b>Handlungskompetenz 6.4: kundengerechte Unterstützung erbringen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erkennen die Bedürfnisse von Personen, die Unterstützung benötigen und erbringen kundengerechte Unterstützung in ihrem Arbeitsbereich.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
6.4.1 Sie beschreiben die wichtigsten Lebens- und Entwicklungsphasen eines Menschen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geburt bis zum Tod</li> <li>• Lebensstationen <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Jugend</li> <li>➤ Familie</li> <li>➤ Partnerschaft</li> <li>➤ Berufstätigkeit</li> <li>➤ Pensionierung</li> </ul> </li> <li>• Sozio-kulturelle Aspekte / Rollenbilder</li> </ul>	8
6.4.5 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesetzesgrundlagen (Personenschutz)</li> <li>• Empathie, Wertschätzung, Akzeptanz, Respekt, Geduld, Freundlichkeit, Kommunikation</li> <li>• Bedürfnisgerechte Unterstützung</li> <li>• eigene Ressourcen</li> </ul>	2

<b>3. Lehrjahr</b>		20 Lektionen
<b>Handlungskompetenz 6.2: in einem interdisziplinären Team sachbezogen und kooperativ handeln</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft agieren in ihrem sozialen Umfeld angemessen. Sie integrieren sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in interdisziplinären Teams.		
<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
6.2.1 Sie erklären die Aufgaben verschiedener Berufsgruppen in interdisziplinären Teams. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition der Begrifflichkeiten: Interdisziplinär, kooperativ, Team</li> <li>• Berufliche Schnittstellen erkennen und verstehen, z.B. Küche, Pflege, Unterhalt, Personaldienst, Sozialdienst,...</li> <li>• Kommunikation: Informationsfluss</li> </ul> <p>Vergleich HKB 1.2.6</p>	2

<p>6.2.2 Sie erklären den eigenen Beitrag innerhalb des Betriebes. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition der Begrifflichkeiten: interdisziplinär, kooperativ, Team</li> <li>• Berufliche Schnittstellen erkennen und verstehen, z.B. Küche, Pflege, Unterhalt, Personaldienst, Sozialdienst,...</li> <li>• Kommunikation: Informationsfluss</li> </ul> <p>(Vergleich HKB 1.2.6)</p>	<p>2</p>
<p>6.2.4 Sie erklären die relevanten Ausdrücke der Fachsprache anderer Berufsgruppen im Betrieb. (K2)</p>	<p>Fachausdrücke des Gesundheitswesens:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Epidemie/ Pandemie</li> <li>• Isolationen</li> <li>• Homecare/ Spitex</li> <li>• Geriatrie</li> <li>• Therapien: Physiotherapie, Ergotherapie</li> <li>• Rehabilitation</li> </ul>	<p>2</p>
<p><b>Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten</b>          Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.</p>		
<p><b>Leistungsziele Berufsfachschule</b></p>	<p><b>Inhalte</b></p>	<p><b>Empfohlene Lektionen</b></p>
<p>6.3.3 Sie erklären psychisch belastende Situationen. (K2)</p>	<p>Fallbeispiele aus der Praxis          Siehe Anhang 2</p>	<p>2</p>
<p>6.3.4 Sie erklären Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgleich Beruf und Privatleben</li> <li>• Teamgespräche / Einzelgespräche</li> <li>• Care-Team</li> <li>• Coaching</li> <li>• Mediation</li> <li>• Intervention / Supervision</li> </ul>	<p>2</p>

**Handlungskompetenz 6.4: kundengerechte Unterstützung erbringen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erkennen die Bedürfnisse von Personen, die Unterstützung benötigen und erbringen kundengerechte Unterstützung in ihrem Arbeitsbereich.

<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Empfohlene Lektionen</b>
6.4.2 Sie erklären den Einfluss der definierten Erkrankungen auf die Kommunikationsfähigkeit. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seh- und Hör- und Sprachbeeinträchtigung</li><li>• Demenz</li><li>• Schlaganfall</li><li>• Depressionen</li><li>• Burnout</li><li>• Verhaltensauffälligkeiten</li></ul>	2
6.4.4 Sie beschreiben für die definierten Erkrankungen typische Veränderungen des Körpers, des Verhaltens und des sozialen Umfeldes. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Definierte Erkrankungen aus 6.3.3 und 6.4.2</li></ul>	6
6.4.5 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fallbeispiele aus der Praxis</li></ul> <p>Quervergleich anschauen</p>	2